

# 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. 379, MARZO 2025 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

MARZO 2025 / N. 379

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIÙ

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**

UGO BELLESI, GIUSEPPE BENELLI,  
FLORO BISELLO, IRENE BOERO, ATTILIO BORDA BOSSANA,  
GIORGIO BORSINO, GIANCARLO BURRI,  
LUIGI CICCARELLI, ELISABETTA COCITO,  
MAURIZIA DEBIAGGI, ERNESTO DI PIETRO,  
FLAVIO DUSIO, MAURO GAUDINO,  
GABRIELE GASPARRO, P. GIULIO GIORDANI PAVANELLI,  
ROBERTO MIRANDOLA, FRANCESCO MARIA PALOMBA,  
MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI,  
GIANCARLO SARAN, ALBERTO SCARAMUCCIA,  
LORENZO SCARPINI, 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



## Sommarario



**L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**  
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI  
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,  
CESARE CHIODI, GIANNINO CRITERIO, 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  
"Natura morta con asparagi" (1880) di Philippe  
Rousseau, Cleveland Museum of Art, Bequest of  
Noah L. Butkin

### Focus del Presidente

**3** I grandi cuochi "reinventano"  
trattorie e osterie  
(Paolo Petroni)



### Tradizioni • Storia

**4** Il piacere siciliano della tavola  
di Andrea Camilleri  
(Giuseppe Benelli)



**6** Pirandello e la cucina,  
metafora di vita  
(Giancarlo Saran)

**8** Giovanni Rajberti,  
"medico-poeta"  
(Elisabetta Cocito)

**10** Non solo madeleine  
(Alberto Scaramuccia)

**12** Il banchetto rinascimentale  
e la villa di Ippolito d'Este  
a Tivoli  
(Mauro Gaudino)



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



**14** La convivialità a Napoli  
(Luigi Ciccarelli)

**15** Un "corretto" caffè corretto  
(Roberto Mirandola)

### Territorio • Turismo • Folklore

**16** I moscioli di Portonovo  
rischiano l'estinzione  
(Ugo Bellesi)



**18** Tra sacro e profumo di festa  
(Ernesto Di Pietro)

**20** Il tartufo del Montefeltro  
(Floro Bisello)

**22** Il curioso caso degli  
"spaghetti alla bolognese"  
(P. Giulio Giordani Pavanelli)

**24** Bata làvar: gli agnolotti  
che raccontano Canneto Pavese  
(Maurizia Debiaggi)

**26** Ceci della Merella  
(Giorgio Borsino)

**28** La torta mimosa  
(Francesco Maria Palomba)

### Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

**29** Cozze, ceci e aglio triquetto  
(Cocciulas, cixiri e porru de angioni)  
(Irene Boero)

**30** Il topinambur,  
radice bernoccoluta  
(Morello Pecchioli)

**32** Per gustare la primavera  
(Giancarlo Burri)



**34** Le ricette sulla carta stampata  
(Attilio Borda Bossana)

**36** La bariloca  
(Lorenzo Scarpini)

### Salute • Sicurezza • Legislazione

**37** Il consumo consapevole  
degli affettati  
(Gabriele Gasparro)



**38** Cibo e cervello  
(Flavio Dusio)

### In libreria

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

### Le rubriche

**41** Eventi e Convegni delle Delegazioni  
**43** Accademici in primo piano  
**47** Calendario Accademico  
**50** Attività e riunioni conviviali  
**67** 35-40-50 anni di Accademia  
**68** Carnet degli Accademici  
**70** International Summary



# I grandi cuochi “reinventano” trattorie e osterie

*Per venire incontro a una clientela  
più giovane e meno disposta  
a spendere cifre altissime.*

**M**oltissime (per non dire quasi tutte) parole relative al mondo della ristorazione sono di origine francese, anche se poi molte di esse derivano dal latino. I motivi sono molteplici e noti, ma non è qui il caso di ricordarli. La stessa parola “**ristorante**” viene direttamente dal francese *restaurant*, participio presente di *restaurer* (ristorare), e a sua volta dal latino *restaurare* (rinnovare). Durante il Fascismo, che non amava le parole straniere, il ristorante fu anche chiamato “**ristoratore**”. Anche la parola “**trattoria**” viene dal francese *traiteur* (da *traiter*, cioè trattare, negoziare), anch'esso dal latino *tractus*. Oggi, in Francia, *traiteur* significa gastronomia, rosticceria o servizio di catering. Perfino “**osteria**” viene dal francese antico *oste*, sul latino *hospite*. Questa lunga introduzione per rilevare come, **nel tempo, molti di tali termini abbiano cambiato il loro significato**. Ristorante oggi è termine generico che non ha mutato il suo significato, mentre per i concetti di trattoria e osteria sono in atto forti evoluzioni.

*Per i concetti di trattoria e osteria  
sono in atto forti evoluzioni*

Storicamente la trattoria è un ristorante di modeste pretese, dal servizio semplice, per lo più familiare. L'osteria, di solito, è un locale dove principalmente si offre vino, spesso con servizio di alcuni semplici piatti. L'osteria di basso livello prendeva il nome di **bettola**, termine che non viene più usato, se non in modo denigratorio. Oggi tali immagini si stanno modificando radicalmente. Questi esercizi della ristorazione possono riferirsi ancora alla tipica “trattoria di campagna” o all'osteria alla buona, dove si beve un buon vino “a calice”, spesso chiamata, guarda caso con termine francese, “**bistrot**”. Tuttavia, **la fantasia e le capacità imprenditoriali di molti chef titolari di blasonati ristoranti si stanno concentrando su questo mondo più semplice**, meno impegnativo e molto meno costoso, per venire incontro a una clientela più giovane e meno disposta a spendere cifre altissime. Si tende quindi a offrire ospitalità, semplicità dei piatti, qualità e accoglienza. Uso di materie prime di prim'ordine, ricette della tradizione

**di Paolo Petroni**  
*Presidente dell'Accademia*



con qualche pennellata di innovazione, servizio formale, ma non ingessato, ambiente meno impegnativo, non a prezzi modici ma notevolmente inferiori a quelli della “casa madre”.

*Si tratta di vere e proprie “dépendance”  
del ristorante cosiddetto “stellato”*

Si tratta di vere e proprie *dépendance* del ristorante cosiddetto “stellato” che vuole **coprire, con classe, un segmento di clientela** che raramente si rivolgerebbe al *fine dining*. Secondo alcuni importanti cuochi questa è la strada da seguire, è il futuro della ristorazione moderna di qualità. Una sorta di percorso dall'alto verso il basso, una traiettoria tutto sommato facile che conduce a una via di mezzo che ha sicuramente un suo mercato e una sua ragione d'essere. Una ristorazione che non si sostituisce al mondo classico della trattoria, **ma si inserisce tra due mondi in modo nuovo e denso di prospettive**. Però mai si sostituirà ai luoghi dove storia, socialità, memoria, familiarità, quasi amicizia, sono alla base dello stare a tavola.



# Il piacere siciliano della tavola

## di Andrea Camilleri

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*A cento anni dalla nascita, un ricordo dello scrittore che ha celebrato il suo amore per la cucina attraverso il personaggio più famoso.*

Andrea Camilleri



**N**ato a Porto Empedocle, in provincia di Agrigento, cent'anni fa, **Andrea Camilleri** è morto a Roma nel 2019. I suoi libri hanno venduto milioni di copie nel mondo. Una lunga carriera di sceneggiatore e regista di teatro, nonché autore teatrale e televisivo alle spalle. Uno strepitoso successo da scrittore a quasi 70 anni, con *La forma dell'acqua*, che inaugura una serie di romanzi e racconti incentrati sul commissario di polizia Salvo Montalbano. Camilleri gusta le sue narrazioni in un impasto linguistico col dialetto siciliano. La sua voce catramata dal fumo di sigarette è contrassegnata da uno splendido accento che ne aumenta la forza affabulatoria.

Montalbano è un goloso, affetto da uno smisurato *pititto* (appetito) e deliziato dal *sciauro* (odore) del cibo, *camurriusu* (noioso) nella scelta. Per lui, **il cibo è l'oggetto del desiderio e deve essere conquistato a tutti i costi**; la preparazione è affidata, a seconda dei casi, alla sua *cammarera* Adelina, a Calogero, il proprietario della trattoria omonima e, a partire dal romanzo *Il giro di boa*, al suo successore, l'oste Enzo. Per il celebre commissario il cibo è il miglior compagno dell'amore, un "completamento estremamente raffinato" di un incontro passionale.

*Un arancino è un rito che custodisce i sapori e i profumi della vita*

Un arancino per Camilleri non è solo un arancino, è un rito che custodisce i sapori e i profumi della vita. Scrive: "Mia

nonna diceva che prepararli era *lungariusu*, ci voleva tanto tempo... e ogni volta mia nonna passava un esame. 'Comu vinniru stavota?', domandava. 'Un tanticchia asciutti. L'altra vota erano meglio', rispondeva mio nonno. Un giorno li fece in un modo davvero sublime, e io stavo per dirglielo. Mio zio Massimo mi diede un *cavuciu* (calcio) sotto la tavola. 'Boniceddu' mi sussurrò. 'Ma perché?', gli domandai. 'Perché lei deve sempre superare se stessa: se tu le dai soddisfazione, è finita'. Adelina dedicava ore a cucinare gli arancini. "Ci metteva due *jornate sane a prepararli*. Ne sapeva, a memoria, la ricetta". Sembrano semplici, ma sono laboriosissimi. Va fatto il giorno prima "un *aggrassato* di vitellone e di maiale" che deve "còciri a foco lentissimo per ore e ore" e poi un risotto "alla *milanisa*" e dopo infiniti passaggi, alla fine "s'infilano in una *padeddra d'oglio* bollente e si fanno friggere fino a quando pigliano un colore d'oro vecchio".

*Numerose le preparazioni che il commissario gusta quasi in un rapporto d'amore*

Oltre agli arancini, i piatti di Montalbano sono la **pasta 'ncasciata** (incassata, messa in forno) *a' missinisi*, la pasta *a Norma* (con melanzane fritte, pomodoro e ricotta salata), la pasta con i broccoli, *anillettì 'u furnu*, *milinciani* (melanzane) *a' la parmigiana*, *pappanozza* di patate e cipolle, caciocavallo *passuluna* (uva appassita nerastra) e *alive*, **purpitelli (polipetti) cu sugu**, rollè *falsomagro* o *brusciuluni*, pane e *panelle* (frittelle di farina di ceci), pane e *cazzilli* (polpette a base di patate), **sfin-**

**ciuni** (focaccia farcita con salsa di pomodoro, cipolle, caciocavallo e acciughe), *pani c'a meusa* (panino con interiora d'agnello bollite, cosparse di caciocavallo), *cassatedde* o ravioli alla ricotta, granita con la *brioscia*. Nelle ricette proposte troviamo **meticolosa attenzione al procedimento e ai giusti ingredienti**. Montalbano guarda con disgusto il "sacrilego" Augello che mette il parmigiano sulla pasta con le vongole: "Gesù! Persino una jena ch'è una jena e si nutre di carogne avrebbe dato di stomaco all'idea di un piatto di pasta alle vongole col parmigiano sopra!".

Il commissario mangia nel totale silenzio, meglio se da solo: **nemmeno una parola deve interferire con il suo rapporto con il cibo**. A tavola riflette su quello che sta mangiando e se è con qualcuno fa capire quanto è buono quello che sta gustando. Il rapporto d'amore con il cibo è di valore assoluto, in quanto **associato ai ricordi d'infanzia**. Ne *La voce del violino*, mangiando pane con olio e pecorino offertogli dalla sorella di Augello, si sente "tornare *picciliddro*" perché "era come glielo *conzava* sua nonna". Mentre ne *Il cane di terracotta* le pietanze di Adelina gli danno "la stessa trepidazione di quando, *picciliddro*, alla *matina* presto del due novembre cercava il canestro di vimini nel quale durante la notte i morti avevano deposto i loro regali".

*Il cibo non è soltanto nutrimento, ma viva esperienza sensuale*

Camilleri ci insegna che il cibo non è soltanto nutrimento, ma viva esperienza sensuale. come mangiare i *pirciati* (un tipo particolare di pasta molto simile ai bucatini) dal forte sapore pungente. Un baffuto e diabolico cameriere gli serve un piatto di brucianti *pirciati* che mettono a dura prova Montalbano tra "estrema agonia" e "insostenibile piacere". Scrive nel romanzo *L'odore della notte*: "E arrivarono i *pirciati*. **Sciauravano (odoravano) di paradiso terrestre**. Il



baffuto si mise *appuiato* allo stipite della porta *assistimandosi* come per uno spettacolo. Montalbano decise di farsi *trasire* il *sciauro* (profumo) fino in fondo ai polmoni. Mentre aspirava ingordamente, l'altro parlò. 'La vuole una bottiglia di vino a portata di mano prima di principiare a mangiare?'. Il commissario fece *'nziga* (cenno) di sì con la testa, non aveva *gana* (voglia) di parlare. Gli venne messo davanti un boccale, una litrata di vino rosso densissimo. Montalbano se ne *inchi* un bicchiere e si mise in bocca la prima forchettata. *Assufficò*, tossì, gli vennero le lagrime agli occhi. Ebbe la netta sensazione che tutte le papille gustative avessero pigliato fuoco. Si *sba-cantò* in un colpo solo il bicchiere di vino, che da parte sua non *sgherzava* in quanto a gradazione. 'Ci vada chiano chiano e leggero' lo consigliò il cammareri-proprietario. 'Ma che c'è?' *spiò* Montalbano ancora mezzo *assufficato*. 'Oglio, mezza *cipuddra*, *dù spicchi d'agliu*, *dù angiovi* (alici) salati, un *cucchiarinu di chiapparina* (capperi), *aulive nivure* (olive nere), *pummadoro*, *vasalicò* (basilico), mezzo *pipiruncinu piccanti*, *sali*, *caciu picurinu*

e *pipi nivuro* (pepe nero)' elencò il baffuto con una nota di sadismo nella voce. 'Gesù' disse Montalbano. [...] Intercalandole le forchettate con sorsate di vino e gemiti ora di estrema agonia ora di insostenibile piacere ('esiste un piatto estremo come il sesso estremo?' gli venne di *spiarsi* a un certo punto)".

**Il cibo, insomma, è un topos fondamentale per la narrazione**, occasione per l'emergere del dialetto, di quelle forme indispensabili per ragioni referenziali, che spesso non si accontentano di una etichetta traduttiva ma richiedono **una spiegazione che è quasi una ricetta**. Per questo Camilleri è l'ambasciatore della cucina siciliana per eccellenza. A 92 anni, quando ormai aveva perso la vista, gli fu chiesto cosa invidia a Montalbano: "Il fatto che mangi. Io non riesco a mandare giù le triglie fritte croccanti e soffro. Quando vado in Sicilia, Enzo il trattore me le spina e m'imbocca. Papà andava a pescare con la *traffinera* a sei punte, prendeva le triglie di scoglio. Alle tre del mattino le cucinavamo: chi mi ridarà quel sapore? Il rapporto con la Sicilia non finisce mai, me la porto in tasca".



# Pirandello e la cucina, metafora di vita

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Nelle sue opere,  
la cultura materiale,  
che passa anche  
per la tavola,  
è un ritorno alle radici.*

**N**el 2025 Agrigento è Capitale italiana della Cultura, spunto ideale per scoprire le mille bellezze di un territorio che ha, quale richiamo iconico, le storiche architetture della Valle dei Templi. È un'occasione per ricordare quello che forse è il suo cittadino più illustre, Luigi Pirandello, anche se la provincia agrigentina può vantare altre penne di calibro, quali Andrea Camilleri e Leonardo Sciascia.

Pirandello, nato in quel di Girgenti (questo era allora il nome della città) nel 1867. La casa natale dal nome quantomeno originale "Villa Caos", tanto che lo stesso autore, a chi gli chiedeva quali

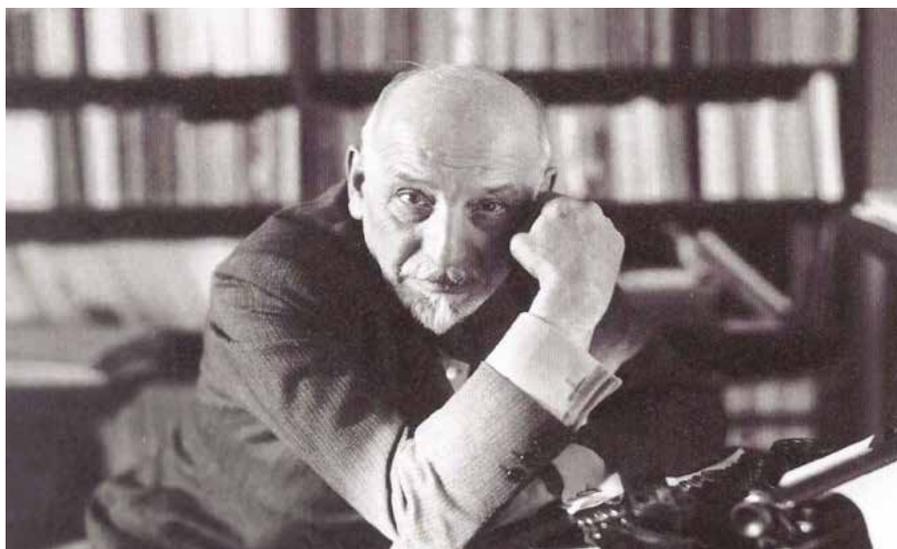
fossero gli ingredienti del suo talento, rispondeva: "lo sono figlio del caos". **Personaggio eclettico** sia nella letteratura sia nel teatro, la sua grande passione. **Premio Nobel per la letteratura nel 1934**. Di lui tutti ricordiamo le opere che lo hanno consegnato alla storia, quali *Il fu Mattia Pascal* o *Uno, nessuno, centomila*, ma andandole a scrutare con un'attenzione che va oltre lo scorrere narrativo, troviamo un **taglio originale dove la cultura materiale, quella che passa per la cucina, ha un ruolo importante**.

*La cucina e le sue tradizioni  
erano utile chiave di lettura  
sociale e antropologica*

Pirandello non era un peccatore di gola ma la cucina, la tavola, le sue tradizioni erano utile chiave di lettura sociale e antropologica "per spiegare la filosofia di vita dei vari personaggi". Un tratto originale e puntuale "per rendere ancora più realistiche situazioni, am-

bienti", come ben descritto da Lina Grossi nel suo bel libro *Il guscio delle uova*. Del **valore profondo del suo legame con le radici** Pirandello rende protagonista Mauro Mortara. Pastore di pecore in gioventù, indossa poi la divisa al servizio delle truppe garibaldine. Dopo l'uccisione del suo comandante **cerca di recidere i legami con la terra nativa** imbarcandosi su un piroscampo inglese come fuochista. Le *sliding doors* della vita lo portano a scoprire un vecchio libro di cucina dimenticato nella stiva. L'amicizia con il cuoco di bordo, siciliano pure lui, gli fa (ri)scoprire le antiche radici. Prenderà poi lui le redini della cucina di bordo con lusinghiere soddisfazioni, tanto "da far leccare le dita agli inglesi". **Consequente il ritorno alla sua terra**, dove si prenderà cura delle tenute agricole di Don Cosmo, coltivando fichi d'India, mandorli e olivi, così da **trovare finalmente quella felice serenità** che aveva sempre rincorso nei suoi percorsi di vita. Era un tempo il cui il **pane era fatto in casa**, con amore e passione: "Il suo odore penetra nelle narici e fa pregustare il desiderio di averlo tra le mani". C'è la **descrizione quasi cinematografica** di come una madre di famiglia lo prepara in casa "sbracciata, la gonnella tirata su e arrotolata intorno alla vita per non sporcarsela". Eppure, nonostante tutte queste attenzioni, **il litigio con una parente avviene gettandosi addosso l'impasto in vari modi**.

L'uovo, di una semplicità apparentemente disarmante, diventa, nella narrazione pirandelliana, "esempio del tutto e del nulla". **All'interno** vi sono i germi di quello che potrebbe nascere poi, quindi "l'essenza dell'essere umano", fatta di emozioni e sentimenti. Ma **può diventare anche il suo contrario**. Un



**guscio vuoto "inattaccabile a sentimenti e passioni"**, come avviene al protagonista de *Il gioco delle parti* che, deluso dalle avversità della vita, si è rifugiato nel piacere della lettura e della cucina, "l'unica zavorra che lo tiene attaccato alla terra".

### *Il macco, consolazione a una vita di povertà*

Il macco, ai non residenti, viene presentato come **minestra di fave**, da sempre uno dei piccoli miracoli di una cucina che sa trovare la quadra ideale tra semplicità e sostanza, tanto che, in una modesta bettola di paese, un *habitué* la presenta così a un nuovo arrivato un po' indeciso se affrontare una pietanza a lui sconosciuta. **"Mangia, che ti leccherai anche il piatto, quando avrai finito"**. Piatto povero, ma molto nutriente, con la cottura prolungata delle fave, fino a dar loro una consistenza cremosa, magari rinforzata da altre verdure, quali finocchietto selvatico o bietole, o con il tocco malandrino di pancetta e pepe. **Piatto tipico dell'agrigentina Raffadali, "u paisi du maccu"**, che veniva offerto dai proprietari terrieri, al termine del raccolto, a tutte le maestranze per festeggiare la fine del duro lavoro nei campi. Macco consolazione a una vita di povertà per zì Marabito, che lo personalizza abbinando fave e lenticchie, ma lo faceva così bene "nella perfezione del dosare con arte sale e pepe e mescolando le verdure appropriate" che **"solo a odorarla la sua minestra inebria e poi, a mangiarla, un miele"**.

Ci sono poi i **maccheroni al pomodoro**, altro piatto di tradizione, abordabile per tutte le tasche e gustoso, se trattato a dovere, come lo presenta il sapiente tavernaio a un cliente di passo alla sua tavola: **"le porto un truogolo così di maccheroni, con una salsa che pare sangue di drago"**. Allo sguardo incurioso dell'avventore, il rinforzo conseguente **"già deve averne, glielo leggo negli occhi, una voglia spasimata"**. Vi è poi uno straordinario **gemellaggio narrati-**



**vo che abbinava pane e vino nella dura realtà dei minatori delle zolfatane isolane**, passaggi da fare concorrenza al miglior Leonardo Sciascia, che queste realtà le conosceva bene nella sua Racalmuto. Un pane solido e nero di farina di segala "che li teneva in piedi per tutta la giornata, resistenti alla fatica bestiale". E poi, usciti alla luce delle stelle, ecco il vino, "l'unico loro bene la sera, che dava loro il coraggio, la forza, di durare a quella vita maledetta", se vita si poteva chiamare, per **figure che "pareano, sottoterra, tanti morti affaccendati"**. Vino che non era, nella tradizione locale, solo consolazione alle miserie e delusioni della vita, come sottolineato nel *Fu Mattia Pascal*, dove uno dei protagonisti "pareva uno sciagurato che avesse affogato la propria anima nel vin, per non sentir troppo il peso della noja e della miseria".

**Vino ricostituente, ossia "ferrato"**, come si legge in *Liola*, frutto di un'antica credenza della medicina popolare, laddove **"si prende un pezzo di ferro, s'arroventa, si ficca dentro un bicchiere di vino e giù! Fa miracoli"**. Robe che neanche il miglior sommelier armato di tastevin stellato potrebbe pensare.

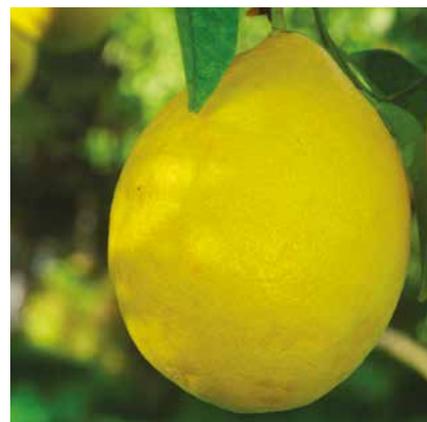
Tuttavia, non di solo pane e vino vive l'uomo per stare in salute. **"Mangiare carne fa bene"**, come consiglia un avvocato a una famiglia smunta da debolezza fisica e psicologica, tanto che **"con buo-**

**ne bistecche fate sangue e vi curate i nervi"**.

### *Il menu narrativo e teatrale non dimentica le metafore collegate al cibo*

La carta del menu narrativo e teatrale di Luigi Pirandello non dimentica le metafore che si possono collegare, per esempio, **alla frutta**, di cui sono ricche le campagne agrigentine. **Assumono una valenza erotica le albicocche** che, per essere mangiate, "si premono con due dita per lungo, come due labbra succhiose". Una sorta di ossimoro, **metafora di assaporare la vita**, posto che il passaggio è tratto da *La morte addosso*.

Cenerentola cui si rende il dovuto onore, **la lumia**, un **agrumo simile al limone**, usato più per motivi ornamentali, ma dal gusto e aroma intriganti se lavorato come marmellata o in altre varianti pasticciere. È con un sacchetto di lumie che Micuccio Ottavino rincorre la sua amata, dopo averne valorizzato il talento, lei poverissima, divenuta poi famosa come cantante al Nord con il nome di Sina Martis. Cerca di risvegliarne la passione che li aveva uniti, invano. Prima di ripartire **"apre il sacchetto e versa sulla tavola i freschi frutti fragranti"**, tanto che **"l'odore che si sparge nell'ambiente è quello del paese d'origine"**. Quello dove ritornerà per sempre, anche senza il suo amore smarrito, **perché le radici fanno parte di noi, e non si possono dimenticare**. Mai.





# Giovanni Rajberti, “medico-poeta”

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

*Nel volume  
“L’arte di convivere”,  
molte informazioni sui  
costumi dell’epoca  
a tavola, dei quali  
possiamo senz’altro  
cogliere anche  
l’attualità.*

**T**ra le tante figure che hanno caratterizzato il XIX secolo, è interessante riscoprire **Giovanni Rajberti**, poeta e chirurgo milanese, noto anche con lo pseudonimo di *medico-poeta* con il quale firmò le sue prime prove poetiche. In questo breve scritto mi soffermerò sulla sua opera **L’arte di convivere** che, oltre a **descrivere e istruire sulle abitudini a tavola dei diversi strati sociali** e a fornire preziose informazioni sui cibi e i vini consumati all’epoca, delinea e suggerisce qualcosa di più profondo.

Con una scrittura volutamente lieve e ironica, offre uno spaccato dell’epoca attraverso una satira pungente sulle debolezze e i vizi collettivi e individuali in cui la società milanese non poteva non riconoscersi. Sapeva anche ironizzare su se stesso descrivendosi “*un gran corpo in-*

*gombrante, con poco fascino dottorale, e in più con dentro nascosto il poeta, ospite scomodo*”. Fu medico non particolarmente brillante, ma uomo colto, sempre invitato ai salotti buoni di Milano così come alle tavole più popolari.

---

*Il fil rouge che lega le sue pagine è il confronto tra popolo e aristocrazia a tavola*

---

Da tali frequentazioni nasce il volume di cui s’è detto, **una vera miniera di informazioni sul rapporto con il cibo e il convivio** di quei tempi (siamo a metà 1800); le pagine trasudano del suo amore per il vino, il cibo e il culto dell’amicizia, delle risate e della *maldicenza sublime* che essi suscitano.

Il *fil rouge* che lega le pagine è il confronto tra popolo e aristocrazia a tavola, “agli illustrissimi la gloria dei pranzi illustri, al popolo modesto il vanto di pranzetti alla buona” ed esprime un concetto moderno: l’uomo deve saper apprezzare il bello e il buono ovunque si trovi, **se dai grandi si mangia meglio, ai pranzi popolari si mangia più allegramente**. Alle tavole nobili domina l’arte, alle altre trionfa la Natura. Qui Rajberti sembra voler riconoscere al popolo, che individua come il ceto medio, una maggior capacità di porsi in sintonia con la natura.

**Diverse pagine sono dedicate all’arte del convivio**. Non basta mangiare bene, perché abbia successo; occorre pranzare in buona compagnia perché ciò genera piacere morale e rende più gradevole l’apprezzamento del cibo. Il Rajberti ci ricorda che **l’orario giusto per un invito a pran-**



zo sono le cinque del pomeriggio, ora che consente alle signore di abbreviare la monotonia delle lunghe serate e consente agli uomini il godimento in altro modo delle ore diurne. Occorre inoltre rispettare la superstizione di alcuni ed evitare di sedere a tavola in tredici commensali, oggi come allora ritenuto numero funesto. **Mai troppi commensali attorno allo stesso tavolo:** accanto a sconosciuti, magari pigiati, cresce il nostro disagio e, per paradosso, il nostro senso di isolamento. Un concetto che non ha tempo, assolutamente attuale e che si associa all'imbarazzo di trovarsi vicino a persone con cui si ha poco da condividere.

### Usanze e pietanze

Il Rajberti ricorda l'usanza di **iniziare il pranzo con una minestra**, riportata nei menu dei pranzi eleganti dell'epoca e ancora presente in quelli del Quirinale del primo Novecento. Cominciare il pranzo con la minestra è come iniziare le orazioni col segno della croce, è come dare l'unto alle ruote di una carrozza quando si intraprende un viaggio. L'autore **descrive alcune minestre tra cui una composta di riso e fagioli**, brodo superbo di manzo e battuto di lardo che corrisponde alla *galba* milanese, la *verzada*, ossia la zuppa di cavoli, minestre popolari che si distinguono da quelle nobili, "leggere leggere" e servite in modica quantità. A suo parere, **una minestra plebea messa a principio di un pasto aristocratico sarebbe una felice contaminazione**. Anche qui vediamo un concetto moderno di commistione di generi, lontano dalle divisioni ideologiche di un tempo. Esprime un po' di disappunto quando si vuole definire pietanza la proposta di salumi affettati, in quanto si intende per pietanza ciò che viene cucinato e non acquistato, pur celebrando il salame crudo di Verona, i salami cotti di Milano detti *di testa*, ossia simili ai cotechini, in cui si usa la carne del muso e della gola del suino. Rajberti parla anche dei piattini di guarnizione con burro, acciughe, mostarda che gli osti, annota con raccapriccio,

chiamano *ordovo*, storpiatura dal francese *hors-d'oeuvre*. **Interessante è la citazione delle tomaselle, sorta di polpette di fegato e carne magra di maiale** avvolte nella rete e arricchite con pinoli, uva passa e zucchero, a mio parere piatto con un'eco rinascimentale.

**La vera metropoli delle polpette, afferma l'autore, è Milano**, dato che nei suoi viaggi non ne ha trovate altrove e alla domanda se in un pranzo distinto sia lecito servirle, trattandosi di un piatto popolare, egli sostiene senz'altro di sì. È una vivanda nostrana, che bisogna essere orgogliosi di presentare sulle mense migliori, in contrasto con la moda che ha ridotto la nostra cucina a imitatrice di quella francese. **Difendiamo la nostra nazionalità e la nostra indipendenza almeno nelle polpette!** Un richiamo alla situazione politica dell'epoca e insieme una difesa delle tradizioni, tanto cara a noi anche oggi.

### Nel libro compare anche una difesa del vino nostrano

Compare nel libro anche una difesa del vino nostrano, vino vero, "pasteggiabile" amico e compagno di tutto il pasto, al contrario dell'Alicante e del Madeira, e lancia anche un allarme verso i vini esteri artefatti e spacciati magari per Malaga o vino di Cipro. Per non parlare della contraffazione dello "sciampagnino", spremuta di mele cotte con aggiunta di un granello di orzo atto a provocare la spuma. **Occorre quindi essere certi della genuinità del vino che si offre ai propri ospiti** anche perché in Lombardia vi sono ottimi vini, per non parlare di quelli del Piemonte: il Gattinara, l'Asti, il Ghemme. L'autore torna a evocare **la corretta impostazione di un pranzo che dovrebbe constare di cinque portate:** frittura, lesso, arrosto e qualche intermezzo, per poi concludere eventualmente con un gelato o un dolce. Qualora ci fosse un pesce, sarebbe una portata di lusso. Più di questo sarebbe noia e spreco. Nelle case nobili i piatti vengono posti sulla tavola in vasi d'argento *riscaldanti* ed è presente la lista delle vivande, scrit-

Ritratto di Giovanni Rajberti



ta per due terzi in francese e per un terzo in inglese ("in lingua italiana non è neanche più consentito mangiare"). Qui **l'autore ironizza sulla moda esterofila**.

**Diversa è la tavola del popolo:** salame, frittura di cervella e di manzo, ma nelle ricorrenze importanti tutto muta: vino grosso, anatre, capponi, laghi di *panera doppia*, panna ricavata dalla prima e più densa spannatura del latte. Segue un elogio del manzo che non va mai omesso dai pranzi, sia lesso, sia in ristretto (stufato), sia all'inglese (*roast beef*).

**Sulla durata del convivio Rajberti richiama un aforisma di Brillat-Savarin**, "la tavola è il luogo in cui non ci si annoia mai durante la prima ora": da evitare quindi le lungaggini! Alla tavola del popolo si schiamazza, si sghignazza, si parla a voce alta, il galateo è abbastanza indulgente e si scherza col personale di servizio, ma ci si diverte! Alle tavole aristocratiche è un continuo stare attenti ai comportamenti, le stesse livree incutono soggezione, si parla sommessamente, si resta impaludati negli abiti di circostanza. Non ricorda i *fine dining* di oggi, ai quali una parte di avventori comincia a essere insofferente?

Il libro, pubblicato alla fine del 1850, è interessante per la quantità di informazioni sui costumi dell'epoca a tavola, ma non possiamo non cogliere anche **l'attualità dei suoi concetti**, quando si sofferma su alcune storture e ipocrisie presenti nella società da che mondo è mondo e nelle quali possiamo ben riconoscere, in alcuni tratti, anche la nostra epoca.



# Non solo madeleine

di Alberto Scaramuccia

Ricercatore di storia locale spezzina

## La funzione del cibo nella "Recherche" di Proust.

**L**e colonne della rivista dicono di cibo, mi pare, per un paio di motivi. Innanzitutto, di un alimento ben impiattato si vuole riprodurre il gusto su questa carta così patinata in una forma ardata di sinestesia. Inoltre, il cibo è individuato come uno dei molti fattori che contraddistinguono la cultura di un territorio. Attraverso gli usi alimentari, degli abitanti si individua l'indole e della landa le caratteristiche: un raffinato concetto antropologico che la vulgata semplifica nell'asserzione, in verità un po' grossolana, per cui noi siamo ciò che mangiamo. **Conoscere l'alimentazione di un terri-**

**torio è come sfogliare un dizionario rei coquinariae che spiega i significati della tavola di quel luogo**, così come consultarne il vocabolario è impadronirsi del lessico in uso.

Ogni tanto, quando non incombono impegni, riprendo in mano un libro dei sette della *Recherche* che conservo in un elegante cofanetto. Uno a caso, per rileggere un capitolo scelto dove si ferma il dito sfogliando le pagine. Tutto molto *random*, quindi, in sintonia con lo spirito dell'opera, ma da lì provengono spunti di riflessione assieme a folate di memorie.

**Per Proust il cibo è un valore ma non nel senso inteso da questa rivista. È solo un'occasione che può aiutare chiunque a riconoscersi.** Lo si legge presto nel famoso quasi *incipit* della tazza di tè che la mamma porge a Marcel insieme "ad uno di quei biscotti pienotti e corti chiamati Petite Madeleines che paiono aver avuto come stampo la valva scanalata di una conchiglia di San Giacomo", il ricordo che

ogni pellegrino porta tornando da Compostela.

*Un pezzettino intinto nella tazza*, scrive Proust, e poi un secondo e all'istante riaffiora il gusto: non del biscotto, ma dei soggiorni a Combray nella casa della zia Léonie che ogni domenica, quando lui, bimbo, si recava a visitarla nella camera da cui lei non era più uscita dopo la morte del marito Octave, gli offriva quel *desert bagnato nel suo infuso di tiglio*.

*Ogni occasione è buona per liberare quanto riposto in un cassetto della memoria*

*La conchiglietta di pasta, così grassamente sensuale*, che ora la mamma porge al figlio è appetitosa: non per il sapore ma per i ricordi che suscita. Erano stati dimenticati, smarriti e ora **tornano alla mente aiutando il bel Marcel a comprendersi, a meglio riconoscersi: per un atto di memoria involontaria.**

Il più che noto episodio della madeleine è il primo esempio della metodologia della ricerca: ogni occasione è buona per liberare, sdoganandolo, quanto era stato riposto in un cassetto della memoria e lì dimenticato. È un *transfer* che riporta in primo piano quanto si è dimenticato, **originando consapevolezza di sé.** In definitiva il biscotto inzuppato è come il lettino di uno psicanalista: *tutto è nato*, commenta Proust, *nella mia tazza di tè.* Per come la vede lui, le occasioni per rivisitarsi eccitando la memoria sono plurime, ma siccome in questa sede l'argomento è obbligato, va detto che ogni qualvolta che la *Recherche* si accomoda a una tavola, **il menu è sempre identico: se non descrive l'Autore, porta in primo piano il mondo che gli gira attorno.**





### Ne sono esempio i pranzi a Combray.

Tutti sontuosamente barocchi, accuratamente preparati da Françoise, la cuoca della zia che poi avrebbe allestito il desinare per la famiglia di Marcel.

Quando i commensali si accomodano alla tavola, **i piatti appaiono loro come una visione da Mille e una notte.** C'è una base permanente di uova, di costolette, di patate, di conserve, di biscotti, un insieme di portate tanto scontato che quei piatti Françoise non li *annunciava neppure* più tanto erano noti a chi li avrebbe consumati. A essere presentate erano, invece, le aggiunte suggerite *dal lavoro dei campi e dei frutteti, dalle vicende del pesce, dai casi del commercio, dalla cortesia dei vicini o dal genio della cuoca.*

Per questi contributi seriori il menu si fa quasi infinito: *una sogliola, un tacchino, i cardi con salsa, castrato arrosto, spinaci, albicocche, ribes, lamponi, ciliegie, formaggio di panna, dolce di cioccolato, una focaccia.* Alla fine di tutto questo ben di Dio arriva, vero e proprio *dulcis in fundo, una crema di cioccolato, fuggitiva e leggera come un lavoro di occasione in cui la cuoca aveva spiegato tutto il suo talento.*

Noto appena che da questa scena nasce *Il pranzo di Babette*, racconto della Blixen e film di Axel, Oscar 1988.

*Nei pranzi di Combray, per ogni nuova proposta c'è la spiegazione ontologica*

Ma ai pranzi di Combray era obbligatorio mangiare, a nulla valevano le garbate proteste dei convitati *appesantiti dal caldo e soprattutto dal cibo.*

Per ognuna delle nuove proposte c'è la spiegazione ontologica. **Il castrato per-**

**ché l'aria aperta fa un vuoto e per le sette c'era bene il tempo per mandarlo giù;** i lamponi li aveva offerti Swann, il vicino; **le ciliegie perché erano le prime** dopo che per due anni l'albero non aveva dato frutti; il ribes perché tempo quindici giorni non si sarebbe più trovato. E così via, **ogni piatto ha la sua giustificazione** per cui *rifiutare sarebbe stato da villani e lasciare una sola goccia una scortesia.*

È un affresco in cui Proust raffigura il mondo in cui vive: la Belle Époque che non sa ancora l'ammonimento del Poeta per cui *le più belle cose durano un giorno sol come le rose.* Una società agiata, dalla pancia satolla che non conosce ancora la malattia sociale, oggi così diffusa, dell'obesità. Essere belli grassi era un complimento che, a differenza di oggi, veniva accolto con piacere e soddisfazione. Voleva dire che c'era da mangiare a pranzo e a cena e non mancava la merenda, tutte cose che aiutavano a contrastare le malattie.

Certo, potremmo chiederci che cosa ci fosse sulla tavola di chi non godeva di simili disponibilità ma Marcel, a lungo affascinato dall'aristocrazia, dai suoi lussi e dai suoi riti, non si pone il problema in termini diretti. La questione la appropria in altro modo.

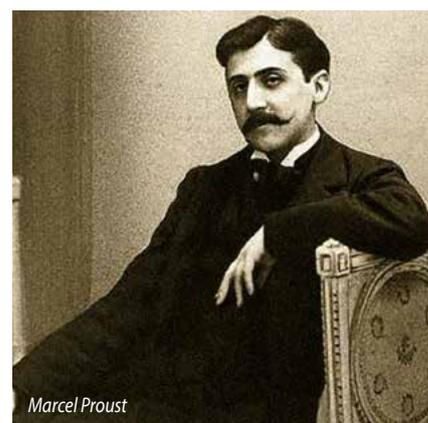
*I croissant di Madame Verdurin riportano l'autore a ritrovare la propria identità*

**Nell'ultimo volume, quando Marcel ritrova il tempo perduto** e i semidei cominciano ad apparirgli come le persone che sono, racconta i croissant di Madame Verdurin, la matrona di una famiglia di

nuovi ricchi di cui si ignorano i mezzi grazie ai quali hanno potuto raggiungere la prosperità. Madame, come fa ogni vero *parvenu* degno di questo nome, non intende assolutamente rinunciare alle abitudini acquisite che connotano agli occhi del mondo il raggiunto status sociale. Abituata a fare colazione ogni mattina con un croissant da inzuppare nel caffè-latte, quando nel bel mezzo della Grande Guerra, *con i Tedeschi a un'ora sola di automobile da Parigi*, non si trovano più cornetti perché manca la materia prima, lei soffre di terribili emicranie causa la mancanza della zuppetta cui è ormai avveza. Servendosi di un medico che fa parte dell'*entourage* che la circonda, ottiene una ricetta in virtù della quale può procurarsi da un ristorante la prima colazione che tanto le manca. Torna a *inzuppare il suo primo croissant proprio la mattina in cui i giornali riportano la notizia del naufragio del Lusitania*, il transatlantico britannico affondato nella primavera del 1915 da un sottomarino tedesco, evento nel quale persero la vita 1400 persone.

È spaventoso, esclama lei *dando dei colpetti al giornale perché restasse spalancato senza essere costretta a distogliere la mano dal croissant.* *Supera per orrore le più spaventose tragedie*, dice e intanto *sul volto le aleggia un'aura generata probabilmente dal croissant, così prezioso contro l'emicrania.*

**L'ultimo volume della saga s'intitola Il tempo ritrovato:** forse Proust ritrova la propria identità quando si colloca **in una società più variegata di quella frequentata fino a quel momento.**



Marcel Proust



# Il banchetto rinascimentale e la villa di Ippolito d'Este a Tivoli

di Mauro Gaudino

Accademico di Roma Nomentana

*La complessa  
e sfarzosa  
organizzazione  
dei banchetti  
all'italiana.*

Che l'arte del convivio avesse trovato proprio nel Rinascimento la sua massima espressione, lo testimoniano numerosi testi storici tra cui il famosissimo *Il Trinciante*, scritto nel 1581 da **Vincenzo Cervio**, trinciante, appunto, di casa Farnese.

Il trinciante, cioè l'arnese usato in cucina dai cuochi per tagliare con precisione la carne era, durante il Rinascimento, anche un mestiere che consisteva nel saper

**tagliare le carni a seconda del desiderio e gusto del padrone di casa.**

In questo trattato l'autore fa capire bene quanto, in quell'epoca, la potenza e la ricchezza del signore venissero esaltate nel convivio. Assieme alle numerosissime portate, che andavano dalle carni alle verdure, ai frutti, alle sculture di zucchero, esisteva **un suggestivo impianto scenografico** dove musiche e spettacoli contribuivano all'immagine di grandezza e potenza del nobile.

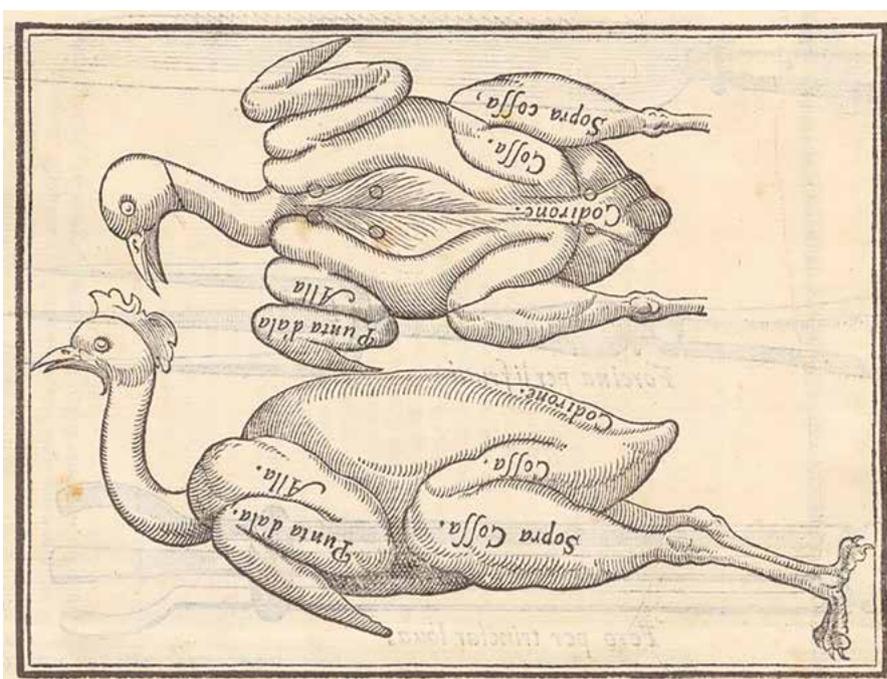
Per dare un'idea di quali protocolli fossero in uso nei banchetti di allora, è particolarmente significativo il passo, tratto dal testo di Cervio, riguardo le indicazioni su come servire i cardinali: "Questa tavola la vuole almeno due scalchi e due trincianti, con dodici gentiluomini scudieri che portino in tavola. Due credenzieri con due aggiunti e due garzoni; un bottigliere con due garzoni che conti-

nuamente vadino per vino, neve e acqua fresca inanzi e in dietro, dove farà bisogno con prestezza. Una cucina secreta sola per li cardinali, con dui cuochi, due aggiunti e due garzoni e un pasticciere col suo aiutante...".

*L'importanza dello scalco  
e del trinciante*

Particolare importanza rivestiva la **figura dello "scalco"**, un cerimoniere che organizzava il menu, l'approvvigionamento degli ingredienti e la sequenza delle portate in tavola (in sostanza l'attuale chef). Aveva anche la funzione del nostro direttore di sala, poiché organizzava il personale e decideva sulla cadenza del servizio in tavola.

**Il "trinciante" si preoccupava di taglia-**



**re le carni (ma anche altri cibi) in "aria":** prendeva il pezzo di carne con il forchetone e lo teneva sospeso in aria mentre, con il coltello, provvedeva a tagliare i pezzi che lasciava cadere in un grande piatto circolare. Successivamente, il piatto era posto al centro della tavola dove i partecipanti al simposio potevano servirsi in abbondanza di porzione in porzione, in quanto all'epoca, non essendovi l'abitudine all'uso di posate, le vivande dovevano presentarsi ai commensali già pronte in bocconi facili da masticare e deglutire.

I convitati, inoltre, non venivano dotati di contenitori per le bevande, perché queste erano offerte dai paggi in coppe a chi ne facesse richiesta, non prima però che un coppiere, in seguito a un assaggio, indicasse al bottigliere la giusta miscela di acqua e vino da versare nelle coppe stesse.

La tavola del ricco, quindi, non solo si presentava con prelibati cibi, bevande e immancabili sculture di zucchero, ma anche con sofisticata apparecchiatura, personale di servizio e scenografie di musicisti e teatranti.

### *L'arte italiana del banchetto era apprezzata in tutta l'Europa rinascimentale*

L'arte italiana del banchetto era apprezzata in tutta l'Europa rinascimentale ed era **ampiamente documentata in trattati** come quello del 1560 di **Domenico Romoli**, un "gentiluomo di Firenze", dove parla "Dell'ufficio dello Scalco, de i condimenti di tutte le vivande, le stagioni che si convengono a tutti gli animali, uccelli, & pesci, Banchetti di ogni tempo, & mangiare da apparecchiarsi di dì, in dì, per tutto l'anno a Prencipi. Con la dichiarazione della qualità delle carni di tutti gli animali, & pesci, & di tutte le vivande circa la sanità. Nel fine segue un breve trattato del reggimento della sanità". Nel trattato di **Gio Rossetti**, maggiordomo di **Lucrezia d'Este**, duchessa d'Urbino, si arriva addirittura a trattare, oltre che dei banchetti all'italiana, anche



di quelli francesi e tedeschi, senza rinunciare a scrivere una serie di ricette utilizzando "tutti i tipi di animali e verdure" usati all'epoca.

L'eccellenza italiana nei banchetti era riconosciuta in tutta Europa e sempre Vincenzo Cervio riporta la fama di una scuola romana, dove si poteva apprendere l'arte di trinciare la carne "in aria". Il banchetto rinascimentale, ricco di preziose suppellettili, tovaglioli abilmente piegati ad arte, saliere, coltelli, fiaschette, piatti e vasi da pompa in ceramica e metalli preziosi che adornavano le tavole dei ricchi, determinando la potenza del nobile signore, era **molto in voga anche nella Villa d'Este di Tivoli**, in quanto tutta la famiglia del Cardinale **Ippolito II d'Este**, governatore della cittadina dal 1549 e creatore dell'omonima villa, a partire dallo zio Ippolito d'Este, Cardinale di Ferrara, gastronomo d'eccellenza (morì a causa di un'indigestione di gamberoni nel 1520), era nota per il fasto dei banchetti.

### *Memorabili i festeggiamenti per il matrimonio di Ercole II d'Este a Ferrara*

Memorabile fu quello che terminò i festeggiamenti del matrimonio del fratello maggiore di Ippolito II, cioè **Ercole II d'E-**

**ste** (detto da molti dotto in alimenti) con la figlia di re **Luigi XII**, il 29 novembre a Ferrara, in cui la magnificenza delle portate e del loro incalzare fu **un episodio storico tra i fasti** della più profusa scienza gastronomica, la quale raggiunse l'apice proprio a Ferrara, con **Cristoforo di Messisbugo**, scalco alla corte estense al servizio dell'"illustrissimo et reverendissimo signor don Hippolito da Este, cardinale di Ferrara", nominato Conte Palatino da **Carlo V** il 10 gennaio 1533, il quale scrisse il trattato *Banchetti compositioni di vivande, et apparecchio generale* pubblicato postumo nel 1549 (cioè l'anno successivo alla sua morte) dall'allora Duca d'Este Ercole II, da dove si evince chiaramente l'organizzazione e l'apparato dei banchetti nobiliari rinascimentali. Un'opera di particolare rilievo, che ha meritato numerose ristampe anche vicine ai nostri giorni.

Proprio uno dei banchetti descritti nel trattato dello "scalco" Cristoforo di Messisbugo, realizzato a base di pesce per il Cardinale Ippolito II, ispirò nel 2012 una grande e storica mostra, nella villa rinascimentale di Tivoli, intitolata: "Magnificenze a tavola", ossia "Le arti del banchetto rinascimentale". Ebbe un notevole successo per la grandiosità dei reperti provenienti da tutta Italia e non solo, come la celebre saliera di **Benvenuto Cellini** del Kunsthistorisches Museum di Vienna.



# La convivialità a Napoli

di Luigi Ciccarelli

Accademico di Napoli

*“La felicità è reale solo quando è condivisa”  
(Jon Krakauer,  
“Into the Wild”)*

**N**el mondo contemporaneo, dominato dall'individualismo e dalla frammentazione sociale, caratterizzato da profonde trasformazioni tecnologiche, che hanno eroso lo spazio per l'incontro tra le persone, **la convivialità si rivela un valore essenziale per ricostruire legami autentici**. Essa non si limita alla condivisione di pasti o eventi, ma **diventa uno strumento per abbattere barriere culturali e sociali**, favorendo il dialogo e la comprensione reciproca.

La tecnologia, pur offrendo straordinarie opportunità di connessione, non può sostituire il calore e la profondità delle relazioni umane. La sfida del nostro tempo è quindi quella di bilanciare l'innovazione con la necessità di preservare e valorizzare la dimensione umana dell'esistenza. Pensatori come **Ivan Illich** hanno esplorato la convivialità come **fulcro di una società basata sull'incontro libero e armonioso**, svincolato dalle pressioni economiche e dal consumismo. Allo stesso modo, **Zygmunt Bauman** ha analizzato l'atomizzazione sociale, individuando nella convivialità **un antidoto per ricostruire comunità** fondate su valori condivisi.

*La cultura napoletana ne è un vivido esempio*

La cultura napoletana ne è un esempio vivido: qui, la convivialità è profondamente radicata nel tessuto sociale e **rappresenta un modello di vita** comunitaria e di resistenza all'isolamento. Le piazze e i vicoli della città sono scenari di aggrega-



zione spontanea, dove il vivere insieme è celebrato come un valore fondamentale. Tale socialità, aperta e inclusiva, riflette l'anima accogliente di Napoli e il suo spirito di condivisione.

A Napoli, essa si intreccia con l'ospitalità. Durante festività e pellegrinaggi, i napoletani aprono le loro case agli ospiti, mantenendo viva un'antica tradizione che esalta il valore della comunità.

**Celebrazioni come la festa di San Gennaro**, il 19 settembre, uniscono riti religiosi ed eventi popolari, con banchi alimentari che offrono specialità locali come la pizza frita e dolci tradizionali, creando un'atmosfera di festa condivisa. Analogamente, **la preparazione della pastiera a Pasqua diventa un simbolo di rinascita e unione familiare**, mentre durante il periodo natalizio i cenoni rafforzano i legami affettivi con piatti tipici come il capitone e il baccalà fritto. **Anche la festa della Madonna del Carmine, con i suoi banchetti all'aperto** e piatti tradizionali come il ragù napoletano, rappresenta un momento di forte aggregazione sociale. Un altro esempio significativo della convivialità partenopea è il Carnevale. Sebbene non sia tra i più celebri d'Italia, **il Carnevale napoletano** si distingue per il suo spirito popolare e spontaneo. Nei quartieri della città, le sfilate, le maschere e i festeggiamenti animano le strade, creando

occasioni di incontro e socializzazione. **I dolci tipici, come il migliaccio**, le chiacchiere e il sanguinaccio, vengono **preparati in famiglia e condivisi** tra amici e vicini, rafforzando il senso di comunità. Il Carnevale diventa così un momento di gioia collettiva, in cui la tradizione si fonde con l'allegria e la voglia di stare insieme.

*Una valenza anche spirituale*

La convivialità non ha solo una valenza sociale e filosofica, ma anche spirituale. La Cena del Signore nel Cristianesimo è un simbolo di comunione e grazia, e **l'incontro con l'altro è un'espressione di fede**. Nell'Ebraismo, la tavola è un luogo sacro in cui la presenza divina si manifesta attraverso l'unità e la condivisione. Nell'Islam, la comunità è un pilastro della fede, basato sul sostegno reciproco. Coltivare la cultura della convivialità, bisogno umano primario che contrasta una vita razionalizzata, cronometrata e votata all'efficienza, permetterebbe **di riscoprire il gusto di un'esistenza resa poetica dalla festa e dalla comunione**. Questo potrebbe rappresentare **la chiave per un nuovo umanesimo**, capace di restituire centralità alla persona e renderla artefice di un futuro più armonioso e inclusivo.



# Un "corretto" caffè corretto

di Roberto Mirandola

Accademico di Padova

*I liquori da abbinare  
e quelli da evitare  
per gustare  
una bevanda più "forte".*

In Italia, la degna conclusione di un pasto - pranzo o cena che sia - è l'espresso, anche se da tutti viene genericamente chiamato caffè. **La versione "forte" della bevanda di fine pasto è il "caffè corretto"**. Tale pratica deriva **dall'aggiunta di un superalcolico**, un'abitudine iniziata non tanto per migliorarne il sapore, ma per abbinarlo al consumo di un liquore a fine pranzo o cena.

Il caffè corretto **sembra sia nato grazie agli operai dei cantieri dell'Italia settentrionale** i quali, durante la pausa per il pranzo, erano soliti aggiungere **una piccola quantità di grappa per riscaldarsi nelle fredde giornate invernali**.

Ben presto questa pratica si è diffusa in tutto il Paese, con varianti locali nella tipologia di superalcolico utilizzato. **La grappa è particolarmente comune come correzione nelle regioni del Nord** - Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia e Valle d'Aosta - ma la consuetudine varia in altre zone d'Italia, dove si utilizzano altri liquori per arricchire l'aroma del caffè.

*Le varie tipologie  
di liquore  
in abbinamento*

Da alcuni decenni, l'abbinamento per eccellenza è quello con la sambuca, che accosta l'aroma amaro del caffè a quello dolce e fresco del liquore. Nato come moda, come tentativo di conciliare due mondi in apparenza contrastanti, è diventato una piacevole consuetudine.



Un'altra possibilità è quella di aggiungere una **piccola quantità di brandy** che, grazie al suo sapore ricco e complesso, conferisce al caffè **un tocco di calore e profondità**. Le origini di tale abbinamento risalgono con tutta probabilità alla fine degli anni Sessanta, complici le pubblicità televisive di alcuni marchi di Brandy. **Anche i liquori al caffè**, come il Caffè Borghetti o il messicano Kahlúa, sono perfetti per la correzione. Sebbene non siano stati creati appositamente per l'abbinamento, aggiungono in ogni caso una **piacevole nota dolce e alcolica**.

**Più diffuso nel Sud Italia**, ma pur sempre richiesto, è il caffè corretto **con l'anice**, all'apparenza simile alla sambuca, ma che differisce da quest'ultima per il **sapore più secco**.

Se è vero che in fatto di caffè corretto contano i gusti personali, è altrettanto vero che **alcuni liquori sarebbero da evitare**: i fruttati, come quelli aromatizzati all'arancia o al limone renderebbero il caffè troppo acido, viceversa superalcolici come vodka o gin lo renderebbero troppo amaro.

*Preparazione, varianti e prezzo*

**Preparare un "corretto" caffè corretto non è difficile**; l'importante è utilizzare **in primis un'ottima miscela di caffè e non aggiungere zucchero**. Se la base non è buona, si potrà tentare di correggerlo in

mille modi, ma il risultato non sarà mai gradevole. **La giusta dose di distillato o liquore da versare, a temperatura ambiente, è di 5 ml**, corrispondenti a poco meno del 20% della quantità di caffè presente nella tazzina. Tale accorgimento è utile **per non coprire eccessivamente il sapore del caffè** ed evitare che si raffreddi troppo.

Come detto, **nel Nord Italia** la correzione del caffè più diffusa è con la grappa, anche se nel resto del Paese esistono preparazioni più o meno elaborate il cui unico ingrediente comune è il caffè. **La sola variante** - se così si vuole classificare - è rappresentata dal **resentin**, diffuso in **Veneto e in Trentino**. Dopo avere sorseggiato l'espresso, normale o corretto che sia, **rimane una piccola quantità di caffè sul fondo** della tazzina che viene appunto **resentà** - traducibile dai dialetti veneto e trentino in **pulita** - versandovi il distillato o il liquore prescelto che verrà poi bevuto.

**Infine il prezzo**. Il caffè corretto costa mediamente 40-60 centesimi in più della versione normale se consumato al bar. Fino a 1,50 euro in più se ordinato al ristorante.





# I moscioli di Portonovo rischiano l'estinzione

di Ugo Bellesi

Delegato onorario di Macerata

*Si tratta delle famose "cozze" che appartengono all'antica tradizione marinara di Ancona.*

**U**na specialità della cucina di Ancona, anzi un'eccellenza, rischia di scomparire. Si tratta dei famosi *moscioli* (o cozze) che per tantissime stagioni estive sono stati il motivo principale di attrazione per tanti buongustai e non. **L'allarme è scattato nell'estate 2024** quando ci si è resi conto che, vuoi per l'alta temperatura delle acque, vuoi per la carenza di plancton con cui nutrirsi, i *moscioli* si stavano esaurendo. Tanto che se n'è vietata la pesca.

**L'Università politecnica delle Marche**

**ha concentrato i suoi studi su tale fenomeno** ed è stata creata una specifica commissione che vede il coinvolgimento del Comune di Ancona e di altri enti. Il gruppo universitario di ricerca è guidato dal professor **Carlo Cerrano**, docente di zoologia, che nel mese di dicembre ha coordinato le prime immersioni **per verificare le condizioni di salute del prezioso mitilo**. La situazione è apparsa molto simile a quella di fine estate 2024. Lungo la costa, la presenza dei *moscioli* è scomparsa. E pur-



troppo anche nelle due aree, del Passetto e di Portonovo, che erano state interdette alla pesca, sono sopravvissuti soltanto i mitili che erano stati lasciati in sospensione, con le retine, a una determinata altezza dal fondale. Le retine servono soprattutto per evitare che i mitili siano divorati da pesci predatori. Sono sopravvissuti, ma solo in parte, i *moscioli* che vivono sulle barriere artificiali in concessione alla Cooperativa pescatori di Portonovo. Questi hanno beneficiato del fatto che si trovano in profondità e quindi le acque sono più fredde.

**Per salvarli è intervenuto anche il CNR** che ha installato "piccole larve" in tre siti diversi per verificare a quali profondità trovano la migliore situazione per riprodursi. A primavera inoltrata si potranno valutare i risultati. Tuttavia, oltre alla **necessità delle cozze di avere acqua molto fresca e pulita**, ci sono anche altri problemi che ostacolano la riproduzione. Innanzitutto **l'invasione massiccia delle alghe** e poi le vongole che, accostandosi troppo alle zone in cui vivono i *moscioli*, letteralmente "sporcano" le rocce, il che impedisce una facile riproduzione perché le piccole larve scivolano via.

---

*In alto Adriatico si combatte contro il vorace granchio blu usando soprattutto polpi*

---

Mentre i *moscioli* di Portonovo spesso vengono mangiati dalle raguse, lungo le coste dell'alto Adriatico, ma soprattutto a Goro, Comacchio e Porto Tolle, **il granchio blu** (arrivato dagli Stati Uniti) **ha provocato danni irreparabili**, divorando vongole e cozze per un valore di oltre 200 milioni, agli 800 pescatori costretti a sospendere la loro attività. Alcune cooperative hanno azzerato la produzione. E pensare che nella zona di Goro, Porto Tolle e Comacchio nel Veneto, si pescavano ogni anno sedicimila tonnellate di cozze e vongole. **Si calcola che per ogni cozza ci siano almeno cento granchi pronti a divorarla**. Tutti gli enti locali, e soprattutto il Governo,



si sono attivati per bloccare questa vera e propria calamità. È stato varato un piano con uno stanziamento di dieci milioni ai quali ne sono stati aggiunti altri 44. **Si stanno costruendo delle gabbie con maglie molto strette** per imprigionare i granchi fin da piccoli, prevedendo una cattura pari a 2.600 tonnellate tra il 2025 e il 2026. Le gabbie, infatti, saranno sistemate nelle aree in cui è più consistente la presenza di granchi blu, cercando soprattutto di catturare le femmine che possono deporre fino a otto milioni di uova. Invece gli allevamenti di cozze e vongole saranno protetti con recinti e teli disposti sul fondo per bloccare l'aggressione dei granchi blu. Ma la strategia che è stata studiata prevede anche un'implementazione dell'acquacoltura, mentre, per quanto riguarda il granchio blu, esso sarà destinato all'industria alimentare, sotto forma di farina, e potrà diventare addirittura bioplastica o biogas.

Un altro progetto pilota contro i granchi blu è stato impostato anche dall'Università di Bologna, in collaborazione con la Regione, **nel Ravennate a largo di Lido Adriano**. Il professor **Oliviero Mordenti**, docente dell'Ateneo felsineo (dipartimento di scienze veterinarie) ha varato **un piano per combattere il granchio blu con i polpi**. Divoratori di granchi blu sono anche lo squalo blu, le anguille e i branzini striati. Ma il polpo li supera tutti. Infatti un polpo femmina, arrivata al

peso di tre chili, ne può mangiare, ogni giorno, un quantitativo pari al 10% del suo peso. È impegnato nella preparazione di questo progetto pilota **il Centro universitario di produzione ittica di Cesenatico** che procederà al ripopolamento dell'area invasa dai granchi blu con para-larve di polpo. Queste, nella prossima estate, saranno in grado di affrontare i predatori delle nostre cozze e vongole.

---

*Le specie ittiche sono messe in crisi anche dall'attività predatoria dell'uomo*

---

Quando però guardiamo a **tutta l'area del Mediterraneo**, ci dobbiamo rendere conto che essa registra **la più alta percentuale di pesce minacciata dall'attività dell'uomo**. Proprio a **San Benedetto**, in provincia di Ascoli, è stato avviato **il progetto "Life European Sharks" per tutelare la sopravvivenza di squali e razze**, compresi i **gattucci** e i **palombi**, destinati ai **brodetti della costa adriatica** come al cacciucco di Livorno. Vengono così protette con divieto di pesca circa 30 specie di squali e razze, come il grande squalo bianco, lo squalo elefante, il mako, lo squadro, la mobula, i pesci chitarra, il pesce violino e diversi altri. Se pescati per errore, vanno subito liberati rigettandoli in mare.



# Tra sacro e profumo di festa

di Ernesto Di Pietro

Delegato di Campobasso

*Per il giorno di San Giuseppe la comunità condivide il pasto, con devozione, insieme alla Sacra Famiglia.*

**L**e pietanze delle festività, da sempre, rappresentano un connubio perfetto fra tradizioni religiose e gastronomiche. Queste ultime sono parte di noi, della nostra storia e, con i loro profumi e sapori, riescono a evocare anche momenti indimenticabili della nostra vita. Quella delle **13 pietanze**, tante quanti erano i commensali all'Ultima Cena del Figlio di Dio, è un'usanza che hanno alcuni paesi vicini al Fortore, del medio e basso Molise.

## La leggenda narra...

Il **19 marzo**, in occasione della ricorrenza di San Giuseppe, l'umile falegname nonché padre putativo di Gesù, in quelle comunità si vive un vero e proprio **rito sacro**, ripetuto nei secoli, che costituisce

un viaggio gastronomico, con radici nella storia della regione. Viene tramandato da molte famiglie, devote a San Giuseppe, e memori di una leggenda che narra di un signore anziano, al quale viene associato il Santo, che invano cerca ospitalità nella regione e la troverà proprio alle porte di Riccia. Qui un'anima buona condividerà il suo pasto frugale e il misero cibo, consumando per lo più legumi, particolarmente abbondanti nel Molise per via del clima e delle caratteristiche del terreno.

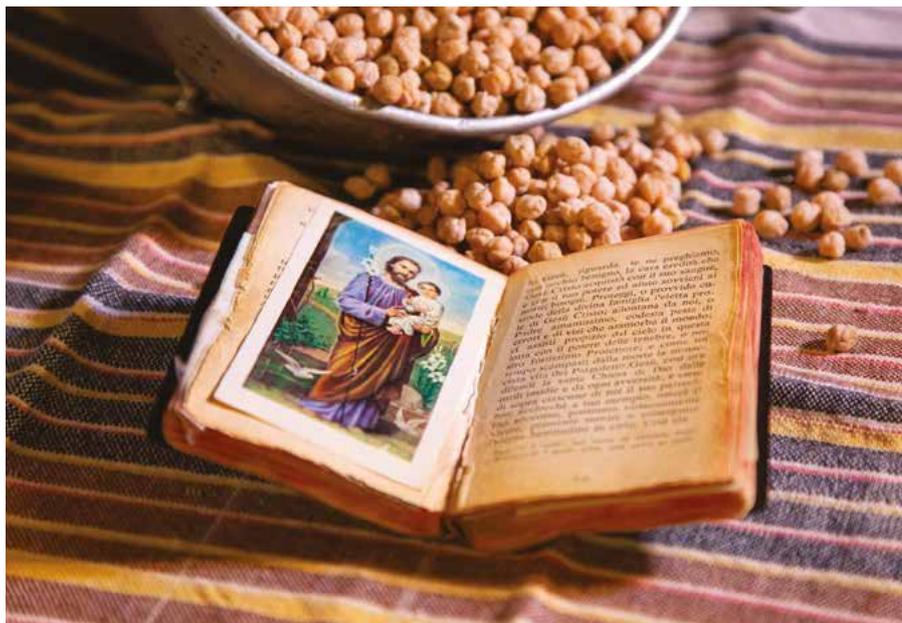
Così ancora oggi, come devozione, vengono invitati in quel giorno un uomo, una donna e un bambino, che ricordano la Sacra Famiglia.

## Si preparano 13 piatti di magro

Si preparano 13 piatti di magro semplici, ma dal sapore autentico, come fagioli e ceci, cavolfiore insieme a baccalà, pasta con la mollica mista a uvetta, riso e latte con l'aggiunta di un po' di cannella, e i dolci di pasta sfoglia ripieni di ceci e miele. Si direbbe un menu di poco conto, ma chi cucina lo fa con vera passione, amore, impegno e fatica, perché sa di difendere un patrimonio di affetti, ricordi, sogni, nostalgie ed emozioni.

**I preparativi sono accompagnati da preghiere e spesso vengono allestiti ricchi altari.**

Dopo aver servito i componenti della Sacra Famiglia, la padrona di casa, come segno caritatevole, serve gli altri commensali: parenti, amici e invitati vari. Nonostante la sobrietà della cucina molisana, vanno sottolineate, anche, la raf-





finatezza e l'unicità di alcune preparazioni come quella dei **fagotti di pasta a forma di mezzaluna**: grande è la maestria con cui le abili mani delle donne del luogo stendono una sfoglia, fatta con farina, acqua, strutto, uovo e un pizzico di sale, e preparano **il ripieno con una purea di ceci misti a zucchero o miele e cannella**, ingredienti comuni, simboli di una cucina povera e fortemente legata al territorio.

### *La preparazione dei "calzoni di San Giuseppe"*

La particolarità dei **"calzoni di San Giuseppe"**, questo è il nome con cui sono meglio conosciuti, è che due sfoglie, molto velate, vengono unte manualmente con lo strutto, divise in strisce sottili e sovrapposte facendo combaciare quella unta rivolta verso l'esterno. Si arrotolano su se stesse, continuando a ungerle, fino a formare dei dischi e poi si lasciano riposare, avvolgendoli in un panno. Si riprendono poi i dischi e si stendono nuovamente per riempirli con la purea e infine friggerli in abbondante olio d'oliva. Il risultato finale di tale complessa operazione sarà la formazione di grinze, che **rendono la superficie rugosa, quasi fosse un merletto**. L'arricciatura così ottenuta conferisce al calzone di San Giuseppe una caratteristica particolare e molto apprezzata.

È un dolce che richiede tanta cura e molta perizia, un'abilità manuale difficilmente replicabile, insomma, **un vanto tutto molisano**.

Nonostante la difficoltà della preparazione, l'usanza ha radici lontane e viene tramandata di generazione in generazione non solo come patrimonio culturale, ma anche culinario di quella splendida regione, e continuerà fino a quando ci sarà qualcuno che avrà nostalgia del profumo di questa festa.





# Il tartufo del Montefeltro

di **Floro Bisello**

Delegato di Pesaro-Urbino

*Un territorio particolarmente vocato alla crescita del seducente e profumato fungo ipogeo.*

**N**ella provincia di Pesaro e Urbino, precisamente nell'entroterra urbinata, attorno alle terre particolarmente vocate di **Acqualagna, ma anche di Sant'Angelo in Vado**, si estendono **boschi quasi incontaminati conosciuti solo dai cavautori di tartufi** che, assieme ai loro fedeli cani, li attraversano in lungo e in largo alla ricerca del "*Tuber Maximus*".

I cercatori di tartufo custodiscono gelosamente i loro segreti poiché sono consci del fatto che il frutto della loro attività è assai prezioso. Il suo fascino è dovuto ai riti e ai miti di una ricerca che si svolge (specialmente per il bianco più pregiato, il *Tuber Magnatum Pico*) nell'aria opalescente mattutina delle prime brume autunnali o nelle notti di luna. Quanto al suo potere di seduzione, i gourmet di tutto il mondo sono disposti a porre in essere ogni strategia per appropriarsi del suo effluvio, perché è nient'altro che profumo ciò che si desidera e poi si mangia, un profumo intenso, unico e ineguagliabile, denso e aromatico, pieno e potente, come le più

forti suggestioni o i più grandi amori. Invero, la caratteristica primaria di questo nobile elemento della natura, che lo rende un alimento così ricercato e prelibato, è sicuramente il suo afrore: **l'intenso profumo del tartufo emana odori pungenti, di sottobosco, di fieno e di terra bagnata con sentore di aglio e gas, fino al miele.**

---

*Già gli antichi ne riconoscevano il valore*

---

Già gli antichi ne riconoscevano il valore e gli conferivano anche poteri afrodisiaci. Vi sono tracce del suo utilizzo sin dai Romani. **Cicerone** (106-43 a.C.) lo menzionava come "*Figlio della Terra*".

La più meticolosa analisi scientifica sui tartufi del I secolo dopo Cristo è lo studio di **Plinio il Vecchio** (23-79 d.C.) che, nella *Naturalis historia* (XIX, 11-13), lo definisce "*Callo di terra*". **Marziale** (40-104), negli *Epigrammi*, li descrive come così buoni, da essere secondi solo ai porcini, e addirittura **Giovenale** (ca. 55-127), nella sua opera *Le Satire*, dichiarava che avrebbe preferito la penuria di grano, anziché di tartufo. Lo stesso Giovenale riferì che il tartufo doveva la sua nascita da un fulmine scagliato da Giove ai piedi di una quercia, pianta sacra al padre degli dei. Il celebre medico di scienze **Galeno** (129-216) consigliava di assumerli in quanto stimolanti, sottolineando che "*Il tartufo è molto nutriente e può disporre della voluttà*".

**Apicio**, autore del *De re conquinaria*, ne canta le lodi definendolo un alimento addirittura destinato agli dei, "*cibus de-*



orum", e il tartufo era sempre presente nelle libagioni di **Lucullo**.

Il tartufo è scientificamente definito come un fungo ipogeo (cioè che nasce sottoterra) e fa parte della famiglia delle tuberacee. Le caratteristiche del corpo fruttifero cambiano secondo la specie di tartufo, della tipologia della pianta simbionte e dell'ambiente ove cresce. Viene generalmente rinvenuto accanto alla radice sotterranea di alberi come querce, faggi, noccioli, tigli, pini, salici e pioppi, ma la sua formazione è rara e altrettanto lo è la sua scoperta.

### *La sua formazione è rara come la sua scoperta*

Per formarsi, il tartufo attua una simbiosi con le radici degli alberi e, grazie a un ambiente fresco e umido, scambia con la pianta sali minerali per riceverne zuccheri che, combinandosi con le spore, permettono al tartufo di crescere e riprodursi. **La simbiosi con vecchie piante è il segreto che conferisce finezze e sapori straordinari**; maggiormente ricercato il tartufo ottenuto da vecchie querce che si presenta più scuro e di notevole peso.

**Nel Montefeltro**, i periodi dell'anno, con le loro caratteristiche climatiche, favoriscono la creazione di **vari tipi di tartufo**. In primis il **tartufo bianco** (*Tuber Magnatum Pico*), raccolto dal mese di ottobre fino a dicembre; quello **nero pregiato** (*Tuber Melanosporum Vitt.*), che predilige terreni calcarei, si trova da dicembre fino alla prima metà del mese di marzo; il tartufo **nero estivo** (*Tuber Aestivum*), detto anche "scorzone", che appunto si può trovare nei mesi più caldi da maggio ad agosto. Inoltre, il tartufo nero nominato "**scorzone invernale**" (*Tuber Uncinatum Vitt.*, forma *Uncinatum chatin*), affine a quello estivo, si trova in terreni argillosi e si raccoglie da ottobre a dicembre. Infine, il tartufo **bianchetto "marzuolo"** (*Tuber Borchii Vitt.* o *Tuber Albidum Pico*), meno pregiato del bianco e più facile da trovare - ha infatti un costo minore -, si raccoglie nei mesi da



gennaio fino ad aprile e si differenzia dal bianco in quanto ha una forma più regolare a globo, dimensioni più piccole e grosse venature biancastre.

Oggi, il tartufo perpetua la sua fama mantenendo caratteristiche che ne fanno una peculiarità gastronomica unica al mondo, anche per il suo alto valore intrinseco che varia di anno in anno, a seconda dell'andamento delle stagioni; tuttavia, **grazie alla diffusione di sagre e manifestazioni dedicate al tartufo**, ognuno può permettersi di assaggiarlo e gustarlo. Tra le più importanti: la "Fiera Nazionale del Tartufo Bianco" di **Acqualagna** (dal 1965); la "Mostra Nazionale del Tartufo bianco pregiato delle Marche" di **Sant'Angelo in Vado** (dal 1964); "Fiera Nazionale del Tartufo bianco pregiato" di **Pergola** (dal 1996); la "Mostra Mercato del Tartufo e l'Alogastro nomia" di **Apecchio** (dal 1982).

### *Il "Centro Sperimentale di Tartuficoltura" di Sant'Angelo in Vado*

Da segnalare che da più di quarant'anni, in Sant'Angelo in Vado, vi è il "Centro Sperimentale di Tartuficoltura", **polo di ricerca più importante d'Italia per lo studio e l'applicazione di tecniche di tartuficoltura, all'avanguardia per le tecnologie** di micorrizzazione e di certificazione.

A fianco del centro è presente un grande vivaio forestale che produce ogni anno migliaia di piantine tartufigene.

Dal Centro Sperimentale di Sant'Angelo in Vado si è evidenziato, tra l'altro, che in assenza di perturbazioni, **un ettaro di nero pregiato, con circa 200/400 piante, può produrre da 60 a 80 chili di tartufo, mentre da un ettaro di nero estivo, con 400/500 piante, si possono ottenere persino 200 kg**. I tartufi impiegati nella produzione di materiale tartufigeno vengono acquisiti da tartuficoltori locali. Tale realtà è l'unica che da oltre quarant'anni produce con successo piantine forestali micorrizzate **che danno luogo a tartufaie** la cui produttività è quasi al 100%.

**Passando alla tavola**, la "morte" del tartufo è di utilizzarlo **con le tagliatelle marchigiane** (magari cotte nel brodo di cappone), condite solo con il burro, ma è ottimo anche sui crostini di pane uniti a una salsina di formaggio parmigiano, o meglio di fossa rimanendo nel territorio, burro e qualche goccia di limone, per finire tagliato a scaglie (magari abbondanti); in alternativa, su una semplice frittata diventerà immediatamente un piatto sontuoso e raffinato. Naturalmente, si "sposa" bene anche con minestre asciutte oppure sulle carni.

Gli esperti assicurano che **a ogni grande annata per il tartufo, corrisponde un anno deludente per i vini**; ma, **tale regola non vale per la Provincia di Pesaro e Urbino**, il cui difforme territorio garantisce vini di razza e con personalità spiccata. **Preferibili, nell'abbinamento con i piatti di tartufo, i rossi, meglio se invecchiati**, che i sommelier consigliano di servire in *ballon* alla temperatura di 18-20°.



# Il curioso caso degli “spaghetti alla bolognese”

di P. Giulio Giordani Pavanelli

Accademico di Bologna dei Bentivoglio

*Da anni si dibatte  
su un piatto, diffuso  
in tutto il mondo,  
che bolognese non è.*

**D**a anni e anni, nella città di Bologna, si dibatte sull'argomento “spaghetti alla bolognese”.

C'è chi, invocando tradizioni di centinaia di anni fa, sostiene che vi fosse l'usanza di gustare “vermicelli”, non spaghetti, conditi con il ragù, salsa/condimento tipico della città, la cui ricetta è stata depositata due volte dalle Delegazioni bolognesi dell'Accademia presso la Camera di Commercio.

C'è chi invece rifiuta tale teoria, sostenendo che lo spaghetti con il ragù non faccia assolutamente parte della tradi-

zione culinaria della città, anche se, **dopo la pizza, è il piatto italiano più diffuso nel mondo**; da Manila a Washington, da Nuova Delhi a Mosca, troveremo sempre locali che propongono gli spaghetti alla bolognese.

E, da qualche anno, a causa della sempre più crescente ondata di turisti che giungono a Bologna, anche alcuni ristoranti della città propongono gli spaghetti alla bolognese; in particolare uno, nel centro storico, addirittura offre porzioni *small*, *normal* o *large*...

**Dal punto di vista dietetico/nutrizio-**



Una scena del film "Coup de chance"

**nale lo spaghetti (alla bolognese?) con il ragù è un ottimo piatto**, nutriente e salutare, che ben coniuga l'italianissima pasta di grano duro con un saporito e gradevole condimento di carne, il ragù: ma, **per ottenere un risultato ottimale**, occorre un particolare tipo di spaghetti, trafileato al bronzo o la cui superficie sia "rugosa", cioè particolarmente adatta ad assorbire e a trattenere il sugo del ragù; altra importante particolarità è che **lo spaghetti** (come la tagliatella) non dovrebbe essere servito con solo una buona quantità di ragù sopra (in modo che sia il commensale a dover amalgamare il tutto), ma **"tirato" in padella con il ragù**, per far sì che esso assorba bene il delizioso condimento.

*Il piatto sembra sia stato inserito per la prima volta nel menu di un ristorante di Torino*

**Due brave ricercatrici dell'Università di Bologna**, la professoressa **Patrizia Battilani** e la dottoressa **Giuliana Bertagnoni**, si sono date da fare per cercare di chiarire l'argomento "spaghetti alla bolognese". Dopo non semplicissime ricerche, hanno scoperto che questa specialità culinaria **pare essere nata** (o, se volete, reperita per la prima volta nel menu di un ristorante) addirittura a Torino (!), esattamente **il 22 aprile 1898** **alorché il rinomato Hotel/Restaurant Ville et Bologne** (!) la inserì in carta, al costo di Lire 0,90, qualificandola come **"Spaghetti di Napoli alla bolognese"**. Il saggio, che le due docenti hanno dato alle stampe, si intitola, appunto, *Il restyling di una vecchia icona pop: la storia transnazionale degli Spaghetti alla Bolognese*. L'albergo/ristorante in questione esiste ancora, e oggi si chiama, guarda un po'!, Hotel Bologna, e si trova di fronte alla stazione ferroviaria di Porta Nuova, in un signorile palazzo di fine Ottocento. Evidentemente, agli chef che operavano nella cucina di quell'albergo, venne in mente di abbinare gli spaghetti di Napoli a una specialità bolognese, e cioè al ragù.



**Il successo del piatto fu grande**, e il Direttore dell'Hotel Ville et Bologne fece stampare, sul più importante quotidiano di Torino di allora (e di oggi), e cioè su "La Stampa - Gazzetta Piemontese", il menu del ristorante, il quale, insieme ad altri, propone, quale secondo piatto della lista, gli "Spaghetti di Napoli alla Bolognese". Nel 1910, esattamente il 17 dicembre, anche il ristorante della Zecca di Torino li inserisce nel menu. I nostri emigranti, che si recavano, a partire dal 1920, negli USA e in altri stati oltre oceano, portarono con sé gli spaghetti, che a poco a poco conquistarono anche quelle nazioni.

**Nel 1925 compaiono nella rubrica di cucina del "Los Angeles Times"**. E, successivamente, si diffondono in tutto il mondo, divenendo, come abbiamo detto, la seconda specialità di cucina italiana più diffusa, dopo la pizza. Ribadiamo, tuttavia, che **non si tratta di un piatto tipico della cucina bolognese**, solo uno dei suoi componenti fa parte della tradizione della città, e cioè **il ragù**.

*Confezioni, anche liofilizzate o surgelate, si trovano nei supermercati di tutto il mondo*

Chi viaggia e frequenta paesi anche lontanissimi dal nostro, sa che nei supermercati e negozi locali vengono proposte innumerevoli confezioni, liofilizzate, surgelate e chi più ne ha, più ne metta,

**di sedicenti "spaghetti alla bolognese"**, le quali nulla o ben poco hanno a che vedere con la specialità nata a Torino nel 1898.

Adirittura, **nella Prima guerra mondiale, la U.S. Army**, cioè l'esercito americano, inserì gli spaghetti alla bolognese **come piatto da proporre ai suoi soldati e ufficiali**.

Concludiamo riportando **l'inizio del saggio delle professoressa Battilani e Bertagnoni**: *"Gli spaghetti alla bolognese, cioè con un condimento a base di carne macinata (il ragù), sono oggi un esempio di cucina internazionale servita in tutti i paesi del mondo. Nei supermercati di molti continenti è poi possibile acquistare scatolette, vasetti di vetro e cartoncini contenenti il sugo per gli spaghetti alla bolognese, oppure l'intero piatto liofilizzato o surgelato. Pur essendo identificati come un piatto italiano, non sono mai stati accolti tra i prodotti del 'Made in Italy' né in alcuna gastronomia incentrata sui prodotti del territorio"*.

E anche il grande regista **Woody Allen**, nel suo gradevole film, girato per la prima volta in lingua francese, *Coup de chance* (2023), presentato fuori concorso alla Mostra d'Arte Cinematografica di Venezia, inserisce gli "spaghetti alla bolognese" in un'accattivante scena in cui i protagonisti, nell'appartamento/soffitta in pieno centro a Parigi, gustano questa specialità ripresa, però, in un contenitore con gli spaghetti "in bianco" con accanto una ciotola con il ragù fumante!



# Bata làvar: gli agnolotti che raccontano Canneto Pavese

di **Maurizia Debiaggi**

*Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia*

*Si preparano, secondo un disciplinare tutelato dalla De.C.O. e dalla Confraternita omonima, nel piccolo paese dell'Oltrepò.*

**P**er chi vuole assaggiare i **Bata làvar**, **agnolotti generosi di ripieno e così grandi da "battere sulle labbra"**, la meta da raggiungere è una sola, **Canneto Pavese**, un piccolo comune incastonato tra le vigne **nel cuore delle colline dell'Oltrepò**. Qui, prima di scivolare verso la Pianura Padana, si trova un angolo perfetto per gli amanti della natura, del vino e dei sapori autentici. La tradizione gastronomica dei **Bata làvar** è **tutelata con dedizione dalla Confraternita omonima** e dal ristorante "Bazzini", autentico tempio della cucina locale. Sì, esiste davvero una Confraternita, istituita nel 2006, nata con l'obiettivo di preservare e promuovere la tradizione di questi particolari agnolotti, mantenendo

viva una ricetta radicata nel cuore di Canneto Pavese.

La storia di questo piatto affonda però le radici molto tempo prima, nel 1939, nella "bottega" della famiglia Bazzini, già nota per la vendita di farina e riso, che iniziò a preparare anche piatti caldi per i clienti in cerca di provviste. Con l'aggiunta di qualche tavolo, la bottega si è gradualmente trasformata in un ristorante... dando vita a una storia che continua a deliziare palati e curiosità.

A raccontarmi di questa singolare realtà è la signora **Mariella**, che sette anni fa ha preso le redini di questo storico ristorante, dove Bazzini, negli anni '50, ha "ideato" il **Bata làvar**, diventato poi l'emblema del suo ristorante e simbolo di identità locale.





*Forma e dimensione sono studiate per prolungare l'esperienza sensoriale*

Non si tratta di un semplice agnolotto, la sua forma e dimensione sono studiate per prolungare l'esperienza sensoriale, offrendo un viaggio di sapori unico e, infatti, davanti a un piatto di *Bata làvar*, **il profumo avvolgente di carne brasata inebria le narici**, promettendo un momento di gusto indimenticabile.

**Nati come piatto della domenica**, per le occasioni speciali, per rappresentare l'essenza dei pranzi festivi, originariamente si cuocevano in brodo, oggi vengono proposti anche asciutti, per adattarsi ai mesi estivi. In tale variante, sono conditi con brasato, lo stesso utilizzato per il ri-

pieno. Tradizionalmente, venivano serviti in numero di cinque per gli uomini, quattro per le donne e due per i bambini, proprio per la loro generosa dimensione e il ricco ripieno.

*Gli elementi che rendono davvero unico questo speciale agnolotto*

**L'armonia perfetta tra dimensioni, ripieno e pasta.** Ogni agnolotto **racchiude una quantità di brasato che non deve superare la ... modesta quantità di 40 grammi**, mentre **il diametro deve essere di 7 centimetri**, proprio la misura del bordo di un bicchiere, lo strumento con cui venivano tagliati originariamente. Ma non è solo una questione di

proporzioni: **il ripieno**, preparato con carne brasata a lungo nel vino rosso, ha **una consistenza morbida e "sfilacciata", compatta al punto giusto** per non disperdersi quando l'agnolotto viene spezzato nel piatto.

**Anche la consistenza della pasta gioca un ruolo cruciale:** se troppo sottile rischia di rompersi in cottura, se troppo spessa diventa stucchevole. Questo delicato bilanciamento è stato il frutto di innumerevoli prove. E non dimentichiamo che ha avuto anche il sigillo di approvazione della Confraternita, che ne ha attestato l'autenticità!

Tali specifiche non sono semplici curiosità gastronomiche, ma fanno parte di un **rigoroso "disciplinare"** che definisce le caratteristiche e assicura la genuinità di questo **prodotto, riconosciuto come Denominazione Comunale di Origine.**

In quanto De.C.O., chiunque provi a utilizzare il nome *Bata làvar* al di fuori di questo confine rischia di incorrere in una severa reprimenda gastronomica! In quei casi, sarà meglio optare per il più generico "agnolotto di stufato". Il Comune di Canneto, infatti, promuove con orgoglio tale tradizione culinaria, sottolineandone l'importanza culturale e storica.

"La notorietà dei *Bata làvar* è un autentico esempio di marketing spontaneo, alimentato dal passaparola", spiega Mariella: "raccontiamo sempre ai nostri clienti la storia dell'agnolotto di Canneto Pavese, e questo li affascina. Oggi, produciamo *Bata làvar* a ritmo serrato: circa 1.000 alla settimana, tutti rigorosamente fatti a mano".





# Ceci della Merella

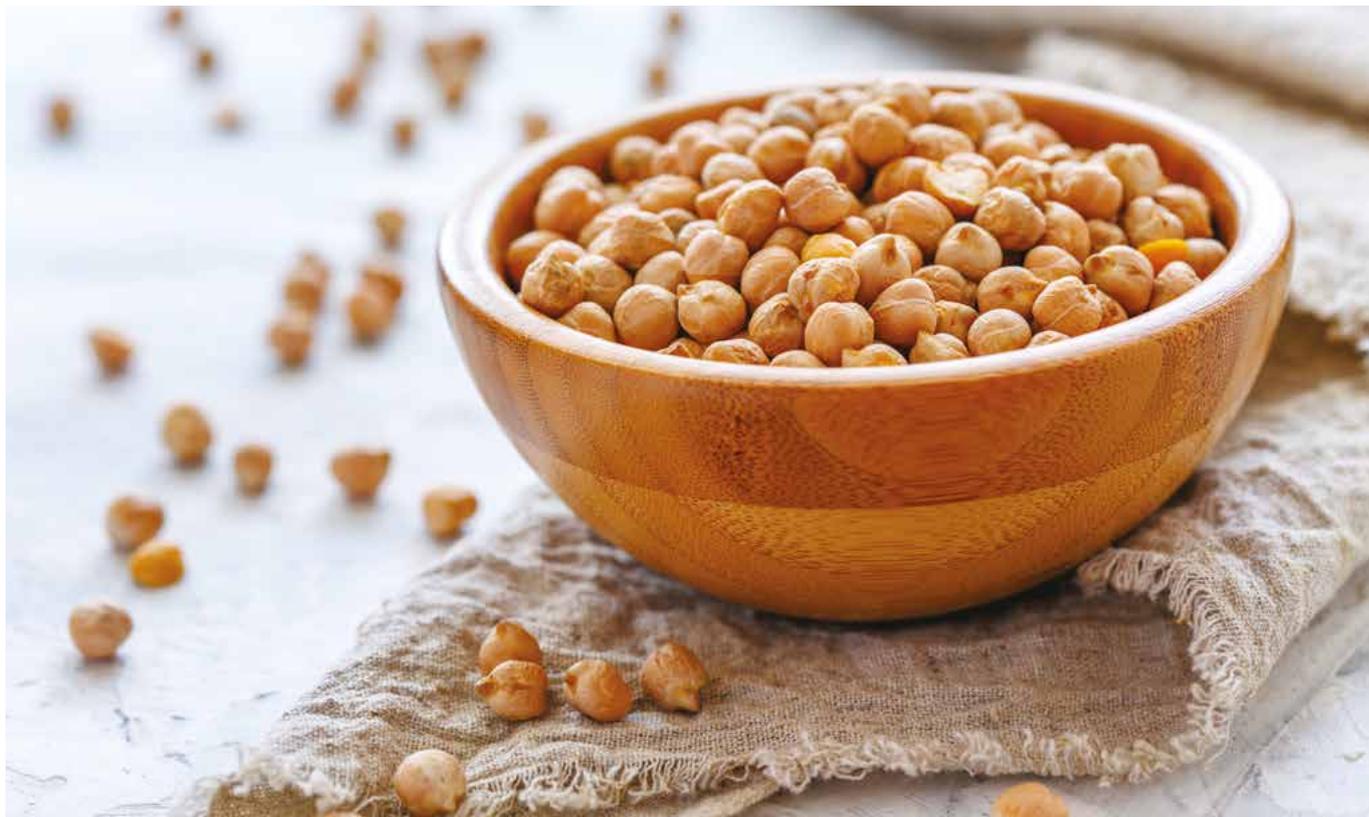
di **Giorgio Borsino**

*Accademico di Alessandria*

*Coltivati da oltre un secolo nell'Alessandrino, hanno ottenuto la prima De.C.O. del Comune di Novi Ligure.*

Il cece (*Cicer arietinum* L.) è una pianta erbacea annuale, appartenente alla famiglia delle leguminose, originaria del vicino Oriente e coltivata fin dai tempi antichi per ottenere granella commestibile (i ceci), un alimento ricco di nutrienti, che fornisce un contenuto elevato (20% o superiore del valore giornaliero) di proteine, fibre alimentari, folati e alcuni sali minerali, come ferro e fosforo. I contenuti di tiamina, vitamina B6, magnesio e zinco sono moderati e forniscono il 10-16% del valore giornaliero. Rispetto ai livelli di riferimento stabiliti dalla FAO e dall'OMS, le proteine dei ceci cotti e germinati sono ricche di amminoacidi essenziali come lisina, isoleucina, triptofano e amminoacidi aromatici totali.

La pianta presenta uno sviluppo in altezza di circa 30/50 cm, lo stelo è leggermente peloso con foglie imparipennate, composte da 7 a 17 foglioline ovali, di colore verde chiaro, un po' denticolate; i fiori sono piccoli, bianchi, rosei o porporini. La pianta produce legumi ovali e rigonfi, pelosi, contenenti uno o due semi e questi ultimi sono bianco-ocracei o bruni, globosi, leggermente appuntiti. La leguminosa è oggi coltivata in molti Paesi del Mediterraneo e in particolare nelle aree dell'Italia centrale e meridionale. Secondo la tradizione, da decenni, **si effettuano coltivazioni di cece anche nella zona di fondovalle di Nucetto in Val Tanaro (Cuneo) e in alcuni ambienti collinari dell'Alessandrino (Merella).**





### *La tecnica colturale è relativamente semplice*

I semi secchi sono usati per minestre e servono pure per farne farina commestibile, molto nutriente.

La pianta presenta un apparato radicale molto sviluppato, con radice principale fittonante in grado di cercare l'umidità residua del terreno in profondità. **Nei terreni molto fertili e freschi, il cece cresce rigoglioso nel fusto a discapito della produttività dei semi.** In questo caso si dice che *"fa paglia e pochi frutti"*.

La tecnica colturale è relativamente semplice: il terreno, in fase di pre-semina, deve essere ben preparato; la semina avviene, generalmente, su terreno ben sminuzzato, a partire dalla seconda metà di marzo a una profondità di 4/5 centimetri, su file distanti da 30 a 50 centimetri. L'epoca di raccolta si colloca tra giugno e luglio; le piante ormai completamente ingiallite vengono sistemate in mazzetti ed essiccate al sole. Al raggiungimento di un tenore igrometrico del 12-15%, il seme viene separato dal baccello mediante trebbiatura meccanica. I ceci possono a questo punto essere confezionati e inseriti nella filiera distributiva oppure destinati alla molitura per la produzione di

farina. **La macinazione più idonea è quella con macina di pietra** che preserva al meglio la componente lipidica e vitaminica.

Oltre ad altre colture che più si addicono ai terreni ghiaiosi, poco fertili e difficilmente irrigui, è proprio il cece che, nel territorio, viene coltivato da tempo memorabile tanto che, ancora a metà del 1800, si pagava *"la giornata di un uomo a soldi 20 (1848) - scesi a 14 nel 1849 - per zappare fave e ceci"*. Produzioni che servivano appena a soddisfare l'autoconsumo delle famiglie contadine.

### *Altamente energetici, ma anche morbidi e gustosi*

Le schiacciate di farina di ceci erano apprezzate nel bacino mediterraneo dai tempi antichi. **Greci e Romani riconoscevano ai ceci, oltre alle qualità gastronomiche, notevoli proprietà dietetiche.**

In effetti, rispetto agli altri legumi, i ceci hanno un contenuto di grassi leggermente superiore, che li rende altamente energetici, ma anche morbidi e gustosi. Oltre alle **preparazioni tradizionali**, alle minestre e alle zuppe diffuse in Italia, i ceci si possono lessare e servire come

contorno (tiepidi, con olio e pepe), frullati si trasformano in purè, ma **anche in ripieno di ravioli. Con i gamberetti diventano un buon antipasto.**

Il territorio di elezione per la coltivazione del cece nell'Alessandrino è la frazione Merella, ubicata nella plaga della Fraschetta compresa fra Serravalle, Novi e Pozzolo, ma inserita nella parte più ampia che si estende fino a Marengo (parte dell'antica bosaglia dissodata e messa a coltura dai frati Cistercensi). **Un'altra zona di elezione è costituita da Nucetto e i comuni limitrofi** situati in Val Tanaro (Cuneo). La presenza e la coltivazione del cece nella zona della Merella e di Nucetto **risale a diversi secoli fa** ed è stata documentata da studi storici.

I ceci, prima di essere cucinati, **vanno sempre messi a bagno in acqua fredda** per un minimo di 10 ore e fino a 24 ore. Il tempo di cottura si aggira intorno alle 2 ore. Una delle preparazioni tipiche più conosciute con i ceci è la **cisrà (zuppa di ceci con poche verdure e cotenne di maiale)**, mentre con la loro farina si prepara la **farinata**.





# La torta mimosa

di **Francesco Maria Palomba**

Delegato di Rieti

*Il dolce che può sostituire gli omonimi fiori nel giorno dedicato alle donne.*

**L**a mimosa, uno dei dolci più conosciuti in Italia, ha origini reatine.

Questo meraviglioso dolce fu infatti inventato dallo chef e pasticcere **Adelmo Renzi**, nei primissimi anni Sessanta.

**Il nome è dovuto alle briciole di pasta genovese sparse in superficie**, che ricordano nella forma e nel colore i fiori della mimosa, proprio per questo la torta viene spesso **preparata in occasione della Giornata Internazionale dedicata alle donne**.

## *La storia di Adelmo e della torta*

Adelmo Renzi, reatino di origine, dopo aver lavorato a Forte dei Marmi, all'Hotel "Imperiale" di Roma e nel noto ristorante "Bastianelli" di Fiumicino, torna a Rieti e, insieme alla moglie **Maria Luisa**, dà vita al suo locale, **il ristorante del Teatro Flavio Vespasiano di Rieti**, dagli anni Sessanta agli anni Ottanta del secolo scorso. Il ristorante aveva un accesso dedicato, da Via Garibaldi, con un bar all'entrata e subito dopo, per accedere alla sala da pranzo, si passava davanti alla cucina a vista, dove Adelmo preparava i suoi manicaretti, e un ingresso interno, dal foyer. Durante gli spettacolo



li, passando le tende di velluto rosso, si poteva accedere sia al ristorante sia al bar, una sorta di *bouvette*.

Negli anni Sessanta, Adelmo ha anche insegnato all'Istituto alberghiero di Rieti e quando, nel 1962, l'Istituto deve partecipare a **un concorso a Sanremo, proponendo un dolce inedito, Renzi crea la mimosa**, ispirandosi alla pianta e per omaggiare la città dei fiori.

**La mimosa si aggiudica il primo premio** e da lì in avanti assume un ruolo di primo piano nella proposta di pasticceria di Adelmo, primeggiando sugli altri due cavalli di battaglia, la bavarese al caffè e la frangipane.

## *La ricetta "segreta"*

Tutti vogliono conoscere la ricetta che però Adelmo e le figlie, attuali conduttrici della torteria "La mimosa di Adelmo", custodiscono gelosamente. La ricetta è loro patrimonio esclusivo.

La torta mimosa si imprime così nella memoria dei reatini - e non solo - che fin da piccoli la associano ai tanti momenti lieti della loro esistenza.

Il dolce, nella sua assoluta semplicità, si compone di **pasta genovese** (pasta *genoise*), quasi un pan di Spagna, dal quale differisce per la presenza di burro, che la rende più soffice e fondente al palato, con **uova montate a caldo insieme allo zucchero e crema inglese**.

Dopo aver infornato e fatto raffreddare il dolce, si taglia in orizzontale in tre dischi (uno per realizzare le briciole) e si toglie la crosta esterna sopra, sotto e intorno. Con un pennello si bagnano i dischi su entrambi i lati con sciroppo (acqua e zucchero, lasciati bollire alcuni minuti, aromatizzati con un liquore dolce). Si sovrappongono infine i dischi e si farciscono con la crema inglese, ricoprendo poi con la crema la parte superiore e i bordi, usando una spatola.

Infine si sbriciola il disco di pasta genovese lasciato da parte, facendolo aderire bene lungo la circonferenza e sopra.



# Cozze, ceci e aglio triquetro (Cocciulas, cixiri e porru de angioni)

di Irene Boero

Accademica dell'Ogliastra

*La sapidità dei mitili si unisce armoniosamente al gusto delicato dei ceci e al profumo dell'aglio e del timo.*



I legumi sono presenti di frequente nella cucina ogliastrina e le loro proprietà nutrizionali rappresentavano un prezioso apporto di proteine vegetali e carboidrati, con un basso contenuto di grassi e ricchi di sali minerali, vitamine e fibre, dall'elevato potere saziante. La produzione è del 10-15% rispetto a quella cerealicola, fin dal XVIII secolo, e i legumi maggiormente diffusi e apprezzati in Ogliastra sono, in ordine decrescente, fagiolo, fava, cece, pisello, lenticchia e cicerchia.

I legumi, insieme ai cereali, sono alla base della cucina contadina tradizionale e rimangono per lunghi periodi il cibo del popolo, legati alle cucine regionali fino al XX secolo, quando prese piede la Dieta Mediterranea, un'alimentazione povera di grassi animali e ricca di fibre, di carboidrati e proteine vegetali.

Le ricette che si possono preparare con le leguminose sono infinite, in quanto è possibile abbinarle anche alle verdure, ai cereali, alla carne o al pesce.

*Un primo piatto semplice e allo stesso tempo molto raffinato*

Cozze, ceci e aglio triquetro sono un primo piatto semplice e allo stesso tempo

molto raffinato, un vero *comfort food*. **La ricetta nasce nelle comunità della zona costiera dell'Ogliastra** dall'incontro tra la materia prima locale, cultura dei pescatori, e la necessità di diversificare le pietanze offerte, impegnandosi nel preservare i sapori di questa terra e, nello stesso tempo, apportando un pizzico di innovazione teso alla sostenibilità.

Questa pietanza stupisce per la sua raffinatezza calda e fragrante, per il gusto e per le consistenze che creano, attraverso la semplicità e la sobrietà degli elementi,

**un'armonia di sapori**, in cui ognuno degli ingredienti si distingue nettamente, ma nel contempo si raggiunge un equilibrio d'insieme. La vivace sapidità delle cozze si unisce al gusto delicato e lievemente nocciolato dei ceci, cui si somma la freschezza dell'**aglio triquetro, un tipo di aglio selvatico, dal sapore meno invasivo dell'aglio comune, ma dal profumo pungente**. Insieme all'aroma avvolgente del timo bilanciano le note gustative più intense, mentre il pepe nero conferisce una speziata marcia in più.

## LA RICETTA

**Ingredienti:** 900 g di ceci secchi, 300 g di aglio triquetro, 2 kg di cozze, 40 g di olio extravergine d'oliva, 6 rametti di timo, 1 lt di acqua, sale, pepe nero.

**Preparazione:** selezionare i ceci, dopo averli sciacquati e, attraverso un controllo accurato, eliminare quelli rotti ed eventuali corpi estranei. Metterli in ammollo, per non meno di 12 ore, in acqua a temperatura ambiente e con un peso 3 volte quello del legume. Porre in una padella un filo d'olio, aggiungere i ceci e l'aglio triquetro tagliato grossolanamente, quindi ricoprire il tutto con acqua leggermente salata e fare cuocere i legumi lentamente (ci vorranno dalle 2 alle 3 ore), coprendo con un coperchio. Nel frattempo, pulire le cozze e passarle sotto l'acqua corrente; con il dorso della lama di un coltello eliminare le incrostazioni e le impurità presenti sul guscio e staccare la barbetta che fuoriesce tirandola con le dita, quindi risciacquare nuovamente. Far aprire le cozze a fuoco medio per alcuni minuti, completare con il timo e il pepe nero; unire il tutto ai ceci, aggiustare il sale, proseguire la cottura per amalgamare i sapori, e servire calda.



# Il topinambur, radice bernoccoluta

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*A riportarlo in cucina,  
il buon sapore  
di carciofo, i principi  
salutari e la bravura  
dei cuochi che lo usano.*

**R**isolviamo, innanzitutto, il problema dell'accento, altrimenti il dubbio ci tormenterà per il resto dell'articolo: il nome della radice bernoccoluta, tutta contorsioni e protuberanze, che somiglia a un vermone alieno, che i piemontesi usano nella tradizionale *bagna cauda* e si esalta nel risotto, si pronuncia topinàmbur o topinambùr? La seconda intonazione è quella giusta: topinambùr. **Nome e accento nascono da un equivoco storico.** La pianta arrivò in Francia all'inizio del XVII secolo, contemporanea-

mente allo sbarco di una rappresentanza di indigeni amazzonici della tribù dei Tupinambàs. Presumendo che il vegetale provenisse dalla stessa terra di quei folcloristici e simpatici cannibali, tali si erano dichiarati, i francesi la chiamarono *topinamboux* e in seguito *topinambour*. La pianta del Nuovo Mondo, dai fiori di un bel giallo intenso, però, non era originaria della regione che sarebbe diventata il Brasile, ma del Canada.

*Le piantine si adattarono molto bene al clima e al suolo europeo*

Fu l'esploratore francese **Samuel de Champlain**, in uno dei suoi viaggi sulle coste del Nord America nel secondo decennio del 1600, a scoprire che **il sapore della radice di quel bel fiore giallo** che gli indigeni coltivavano per scopi alimentari da tempi immemorabili, **era simile a quello del carciofo**. Champlain inviò in

Francia le prime pianticelle che incontrarono il favore della gente. **Marc Lescaubot**, suo collega di esplorazioni, ne aumentò la simpatia descrivendo i topinambur come una sorta di rape o tartufi "che si potevano mangiare come le bietole, ma più piacevoli di queste". Le piantine si adattarono talmente bene al clima e al suolo europei da moltiplicarsi rapidamente. Verso la metà del 1600, il topinambur era diventato un ortaggio comune, non solo per gli uomini, ma anche per l'alimentazione del bestiame.

La pianta arrivata dall'America del Nord si può ammirare in tutto il suo splendore nella stagione che va dalla fine dell'estate all'inizio dell'autunno. Prospera ai margini delle capezzagne, lungo i sentieri di collina e montagna, sulle rive di fiumi e fossati. **Impossibile confonderla con altre: slanciata, con agili steli alti fino a due metri e oltre**, fiore a capolino con i petali gialli come gli scuolabus, somiglia a una margheritona watussa o a un girasole. Il nome scientifico (e la famiglia, *Asteraceae*) l'apparenta a quest'ultimo richiamando il sole: *Helianthus tuberosus*. *Helianthus annuus* è il girasole. *Helianthus* è la somma di due parole greche, *hélíos*, sole, e *ánthos*, fiore. È **la carta d'identità rilasciatagli da Carlo Linneo**, il padre della classificazione scientifica: "**Fiore del sole**".

*In cucina, interessa la sua radice*

Questa pianta è tanto bella fuori quanto è brutta sotto terra. Comunque, malformata o no, a noi, in cucina, interessa la sua radice **ricca di proprietà salutari**, con un gusto che richiama quello del carciofo e **ottimo ingrediente in varie preparazioni culinarie**. Col topinambur





si preparano gustosissimi piatti. Abbiamo detto **quanto sia buono nel risotto**, ma lo è altrettanto **saltato in padella con la pasta, lessato, fritto, in purè, crudo con olio, sale e pepe. Grattugiato sulle insalate**, dona loro un tocco di sapore in più. In Piemonte, dove lo chiamano *ciapinabò*, è usato, come sopra abbiamo detto, per una variante della classica *bagna cauda*, salsa di acciughe, aglio e olio extravergine d'oliva, al posto del cardo gobbo o del carciofo.

Il tubero dell'*Helianthus tuberosus*, oltre a topinambur, è **conosciuto con molti altri nomi popolari**: tartufo dei poveri, rapa tedesca, patata bastarda, pera di terra, patata del Canada, carciofo di Gerusalemme. Anche quest'ultimo curiosissimo nome è frutto di una storpiatura, questa volta operata dagli Inglesi. Poiché il topinambur, nelle corti italiane del XVII secolo, per il suo sapore di carciofo, veniva chiamato "girasole articiocco" - ancora adesso in molte regioni del Nord Italia il carciofo è chiamato *articiocco* o *ciòcolo* -, qualche viaggiatore anglosassone lo portò in patria traducendolo, per assonanza, "Jerusalem artichoke". Carciofo di Gerusalemme, appunto.

Il topinambur incontrò, al suo arrivo in Europa, molta più fortuna della patata arrivata pressappoco nello stesso periodo. Scrisse **Renzo Pellati**, nel libro *La storia di ciò che mangiamo*: "Il tubero del topinambur, **a differenza di quello della patata, fu considerato come il frutto della provvidenza**: il sapore ricordava quello gustoso del carciofo, di polpa bianca, facile da raccogliere, non creava problemi di tolleranza. Di conseguenza le suore e i frati dei conventi lo adottarono

come **cibo economico per il sostentamento dei poveri e dei contadini**".

Aiutò il consenso del topinambur a scapito della patata la convinzione che questa fosse tossica, poiché aveva avvelenato chi l'aveva mangiata con la buccia e i germogli che contengono un concentrato di solanina, un alcaloide velenoso. Un botanico le imputò addirittura la colpa di provocare la lebbra. Fu un agronomo francese, **Antoine Parmentier**, a sdoganarla nella seconda metà del 1700. In breve tempo la patata soppiantò il topinambur sulle tavole francesi e nel resto d'Europa.

*Sta tornando in auge anche se c'è ancora ignoranza e ingiusta sfiducia*

Il tubero dell'*Helianthus* da ortaggio dimenticato sta tornando in auge in questi ultimi tempi, anche se su di esso c'è ancora parecchia ignoranza e ingiusta sfiducia. **La forma gibbosa** tiene, poi, lontani molti potenziali consumatori convinti che si debba fare una fatica immane per pelarlo. Il topinambur, invece, **va lavato e spazzolato ben bene, come si fa col tartufo. Nei supermercati, poi, si trova già pulito.**

A riportarlo sui deschi famigliari e sulle tavole dei ristoranti sono il buon sapore di carciofo, gli importanti principi salutarie e la bravura dei cuochi che lo usano, **per dare un sapore più delicato ai piatti, al posto dei fondi di carciofo.** Anche gli chef stellati contribuiscono ad accrescerne la fama: **Carlo Cracco** lo ha abbinato al cervo, **Antonino Cannavac-**

**ciuolo** a cioccolato e gorgonzola, **Norbert Niederkofler** lo prepara croccante e lo serve con tartare di cervo e liquirizia, **Massimo Bottura** nel *camouflage* (camuffamento), un piatto complicatissimo nella cui ricetta, oltre alla polvere di topinambur, entrano *fois gras*, caffè espresso, polvere di erbe aromatiche, di tartufo, di spezie, di funghi porcini e un'altra ventina di ingredienti. La ricetta è in internet, ma se qualcuno pensa di farsi il *camouflage* in casa o è Bottura o abbandoni l'idea e vada a mangiarselo, previo adeguato ridimensionamento del portafogli, da Bottura.

### *Le numerose qualità salutari*

Il topinambur ha qualità salutari da vendere, essendo **ricco di sali minerali e fibre**. Contiene magnesio, ferro, fosforo, vitamina A, C, E, e vitamine del gruppo B. Ha più **potassio** della banana, che ne ha tantissimo. Ha il 20% di carboidrati, ma sotto forma di inulina. È consigliato nelle diete in generale perché **poco calorico**: 80 calorie ogni 100 grammi. È lassativo, diuretico e **aiuta la digestione**. Come sempre, prima di consumarne quantità industriali, è meglio chiedere al medico. Sui benefici dell'inulina, un polisaccaride che contiene, diamo ancora la parola a Renzo Pellati: "**L'inulina che si trova nel topinambur si idrolizza a fruttosio che viene assorbito più lentamente nell'organismo umano, senza sbalzi per la glicemia.** Di conseguenza può essere utilizzato, in opportune dosi, anche dai diabetici. Il topinambur migliora la funzionalità intestinale e fornisce la materia prima per la produzione di integratori nell'ambito dietetico".

Il poeta **Andrea Zanzotto** ha elevato **l'umile tubero a lirica**. Nella raccolta *Meteo c'è la poesia Altri topinambur*: "Entro i manipoli qua e là sparsi/dei topinambur lungo gli argini/ogni lustro del giallo si fa intimo/all'autunnale catarsi... Dove ritroverò le mie infelicità/numerose quanto incontrollabili?/Ma ora coi topinambur torneranno/attutite dai tocchi di altre deità".



# Per gustare la primavera

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Intriganti combinazioni di fave, piselli e carciofi.*

**C**ontro il rischio che i cambiamenti climatici, modificando la stagionalità di frutta e verdure, possano determinare un intollerabile diradamento delle nostre tradizioni gastronomiche, grazie ai crescenti progetti di **valorizzazione soprattutto della cucina contadina**, "povera" ma piacevolmente robusta e gustosa, **sopravvivono ricette da sempre legate proprio alla stagionalità** delle materie prime e vanto delle usanze culinarie di molte regioni.

*La vignarola romana unisce i tre ingredienti a lattuga, guancia e mentuccia*

A cominciare dalla **vignarola romana**, una sorta di **densa zuppa primaverile** dall'alto potere saziante e ricca di proteine, sulla cui origine l'ipotesi più convincente la attribuirebbe ai **vignaroli**, **cioè a coloro che vendevano frutta e**

Vignarola



**verdura** nei mercati romani e che, potendo disporre, in stagione, di tutti gli ingredienti (fave, piselli, carciofi), usavano prepararla con quello che avanzava loro dalle vendite quotidiane. **Semplice la ricetta:** fatto rosolare in olio il guanciale a cubetti, si aggiunge e si fa imbiondire un cipollotto a fettine. Si unisce il cuore di un carciofo tagliato a piccoli spicchi, si fa cuocere un minuto o due, quindi si versa un mestolo di brodo (ottenuto facendo bollire una parte dei baccelli dei piselli e delle fave), si copre e si continua la cottura per 5 minuti a fuoco medio-alto. Si uniscono le fave e i piselli, aggiungendo brodo abbondante e facendo cuocere ancora per 10 minuti prima di aggiungere la lattuga tagliata a piccole strisce. Continuata la cottura fino a quando tutte le verdure saranno ben cotte, aggiustata di sale e pepe unendo anche qualche foglia di mentuccia, si serve la *vignarola* in scodella di terracotta con pane a fette fritto. Oltre che **come piatto unico**, è ottima da gustare in accompagnamento a **qualsunque secondo di carne**, ma può essere servita anche **come antipasto** (su fette di pane appena tostato, completando con uova dal tuorlo fondente o con un formaggio cremoso come la ricotta o la robiola), o utilizzata **come farcia di una torta salata** o per condire un buon piatto di pasta.

*Un piatto di nicchia lucchese, appannaggio dei ceti più abbienti*

Parente stretta della *vignarola*, la **garmugia lucchese**, una zuppa **a lungo dimenticata**, tornata alla ribalta nel 1965 grazie alla marchesa **Maria Luisa Incontri Lotteringhi della Stufa** che la inserì nella sua opera *Pranzi e conviti*. Risalente al 1600, può essere considerato un piatto di nicchia, perché solo lucchese, solo primaverile e appannaggio dei ceti più abbienti (gli unici a potersi permettere, tra gli ingredienti, oltre a fave, piselli, cipollotti, asparagi, **anche pancetta e carne trita di manzo o vi-**



**tello**). Per il suo potere rinvigorente, la *garmugia* era solitamente offerta a puerpere e convalescenti.

**Incerta l'etimologia del nome:** alcuni sostengono che derivi da "germoglio", data la presenza delle verdure primaverili con cui si prepara; altri dalla parola francese *gourmet*, forse in ricordo dell'influenza francese esercitata sulla città di Lucca dalla duchessa **Elisa Bonaparte Baciocchi**. In realtà, però, "guarmugia" era, nell'antico vernacolo lucchese, il termine con cui si faceva riferimento alla gorgiera, un tempo accessorio d'abbigliamento comune dei nobili.

A parità per il sistema di cottura, la preparazione differisce da quella della *vignarola* per la presenza degli asparagi, della pancetta tagliata a listarelle e di polpa di manzo o di vitello a piccoli tocchi.

Fiera del suo **riconoscimento Pat**, la **'ngrecciata è un piatto tipico ascolano** primaverile a base di fave, piselli, carciofi e talli d'aglio (i germogli verdi che spuntano all'interno della pianta). La denominazione **'ngrecciata** deriverebbe dal termine dialettale ascolano *'ngreccià*, cioè **fare una cottura in padella molto veloce. Ne esistono diverse varianti famigliari**, dove assieme ai quattro canonici ingredienti base possono figurare asparagi selvatici, cipolline novelle, scarola, patate novelle, bietola e anche qualche ritaglio di guanciale. Elementare la preparazione: in un filo d'olio caldo si aggiungono le "tolle" d'aglio per un paio di minuti e poi, a distanza di circa

3 minuti ognuno, carciofi, fave, piselli. Se previsti nelle varianti, gli altri ingredienti vanno inseriti nell'ordine in base alla loro consistenza. La ricetta della *'ngrecciata* ascolana si differenzia da altre preparazioni regionali per la mancanza del brodo.

### *Profumi di finocchietto e di cipollotto*

Piatto tradizionale della primavera siciliana è la **frittedda**, la cui preparazione - **nella classica versione agrodolce palermitana** - si inizia facendo sbollentare un mazzo di finocchietto selvatico, e tenendo da parte l'acqua di cottura. Fatta rosolare in una padella mezza cipolla, si aggiungono fave, piselli, carciofi e l'acqua di cottura del finocchietto, facendo cuocere per circa 15 minuti. Si conclude aggiungendo il finocchietto tritato e due cucchiaini di aceto bianco, in cui si è sciolto un cucchiaino di zucchero, cuocendo poi finché l'aceto non sarà evaporato. È un piatto che va servito freddo ed è **ancora più buono se consumato il giorno dopo**.

In tema anche **un esempio di gastronomia devozionale: la zuppa di San Prisco**, o **bubbetella**, una ricetta tipica di **Nocera Inferiore**, preparata il giorno della ricorrenza del Santo Patrono, a base di piselli, fave, patate, pancetta e... il rinomato cipollotto nocerino Dop.



# Le ricette sulla carta stampata

di **Attilio Borda Bossana**

Delegato di Messina

*Un viaggio attraverso i sapori e le storie di vita che hanno arricchito le tavole italiane prima dell'era digitale.*

Nel 2019, la rivista "Internazionale" ha pubblicato un numero dedicato al cibo, intitolandolo *Menu*, con argomenti vari, così come i giornali e le riviste da cui erano tratti, dal *Washington Post* a *Saveur*. **Un giro del mondo a tavola con la stampa internazionale** per approfondire l'arte di invitare a cena, il tema degli sprechi alimentari, un elogio del cavolo fermentato, una riflessione su come scrivere di cucina italiana senza stereotipi. **Luisa Ciffolilli**, curatrice della rivista, nel suo editoriale scriveva: "Parlare di cibo vuol dire parlare di tradizioni e

tendenze ma anche di storia e migrazioni, di salute e ambiente, di razzismo e femminismo, di economia e disuguaglianze". L'attenzione della stampa alla cucina non è una scelta recente; nei giornali, la pubblicazione di ricette ha avuto un passato importante, addirittura in qualche stagione, come alla vigilia della Seconda guerra mondiale, apparivano interi fogli alla stregua della terza pagina culturale. **Quelle ricette, ritagliate, raccolte, incollate sull'agenda di casa, sono divenute una finestra sul passato**, un viaggio attraverso i sapori e le storie di vita che hanno arricchito le tavole italiane prima dell'era digitale. Opportuno riflettere su questo particolare spaccato della società in un mondo che vede scomparire la carta stampata, mentre un incredibile numero di libri di gastronomia riempiono gli scaffali delle librerie. Sono soprattutto le ricette diffuse oggi sui social che fanno sorridere su quegli anni da "Carboneria", in cui le ricette si scambiavano in famiglia o tra gli amici o si rita-

gliavano prima dai quotidiani che riservavano uno spazio a piè di pagina o dedicavano vere e proprie rubriche da cui si generò l'universo delle riviste e tabloid di gastronomia.

*L'editoria periodica italiana iniziò a occuparsi di cucina, in modo specializzato, nei primi anni del 1900*

Una ricerca di **Federica Davolio**, *Per una storia dell'editoria e della cultura gastronomica in Italia* pubblicata nel 2007 sulla rivista scientifica "Storicamente", edita dal Dipartimento di Storia Culture Civiltà dell'Università di Bologna, ricordava che l'editoria periodica italiana iniziò a occuparsi di cucina, in modo specializzato e con rapporti numerici degni di nota, nei primi anni del Novecento. **Il pubblico di queste riviste era di estrazione medio-alta**, non praticava necessariamente la cucina per professione ma allo stesso tempo non aveva un interesse prosaicamente quotidiano. **Nell'arco di pochi anni, quel mercato si allargò alla cucina domestica** e alle sue artefici; a questa prima evoluzione editoriale si accompagnò il passaggio della comunicazione a un **destinatario femminile**.

**Durante gli anni di guerra** i ricettari si trasformarono in strumenti autarchicamente volenterosi nell'affrontare le restrizioni alimentari e **l'economicità diventò criterio e fondamento** per ogni ricetta. Anche durante il *boom* e la recessione degli anni Settanta, i ricettari continueranno a essere distinti per pubblico e scopi in due categorie: da una parte quelli professionali, con le caratteristiche di sintesi e interpretabilità, e dall'altra quelli destinati a un pubblico "profano", in cui continueranno a mani-



Pagine di cucina sui quotidiani *Il Giornale* (1997), *Il Sole 24 Ore* (1999), *Repubblica* (2004)



La ricetta del vitello tonnato per i tempi difficili redatta da "Petronilla", al secolo Amalia Moretti Foggia, prima food editor del Corriere della Sera

**Oggi molte testate, specie quelle locali, dedicano esigue righe alla ricetta**, per lo più relegata in ultima pagina insieme alle previsioni del tempo, mentre **molti quotidiani nazionali** inseriscono sempre più approfondimenti o **nuove rubriche dedicate al mondo della cucina**. Alcuni addirittura, nella foliazione tradizionale, allegano un dorso dedicato esclusivamente al cibo, esplorando tradizioni, sapori e innovazioni che rendono la gastronomia italiana così unica. E **ogni pagina come ogni piatto racconta una storia, un legame con il territorio**, reinterpretando il modello di quelle ricette che, sulla "Domenica del Corriere", erano firmate da Petronilla, al secolo **Amalia Moretti Foggia** (1872-1947), che arrivò al "Corriere" grazie a **Eugenio Balzan**, direttore amministrativo del giornale, che chiamò anche **Orio Vergani**, fondatore dell'Accademia, e che le offrì la collaborazione puntando su una donna per conquistare nuovi lettori. Con doti di grande divulgatrice scrisse di cucina, con la sua seguitissima rubrica "Tra i fornelli" e con lo pseudonimo ispirato dalla moglie di Arcibaldo protagonista delle avventure del "Corriere dei Piccoli". Di quelle ricette resta memoria in piccoli ritagli conservati dai collezionisti. Per le ricette sul web bisognerà vedere quale futuro riserverà, anche in questo settore, la memoria digitale.

festarsi quei caratteri di domesticità, praticità, efficienza che contrassegnano l'editoria femminile della prima metà del Novecento.

**Nel secondo dopoguerra si consolida il riposizionamento editoriale della cucina**, che diventa **uno tra i tanti argomenti pratici** che una rivista per donne deve toccare per essere effettivamente utile nella vita quotidiana delle lettrici. Si tratta perciò di **una trasformazione sociale** - nella cultura del cibo e del ruolo delle donne in relazione a esso - **che si riverbera sul piano editoriale**.

*Negli ultimi venticinque anni hanno visto la luce ben sessantaquattro testate*

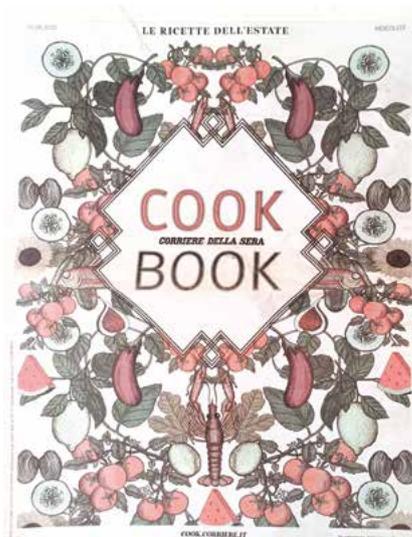
**A partire dagli anni Ottanta**, il mercato dei periodici di consumo, dedicati alla cucina, conosce **un'improvvisa rinascita** che si conferma e consolida nel *boom* dei due decenni successivi; negli ultimi venticinque anni ben sessantaquattro testate hanno visto la luce. La sfera del culinario inizia a essere concepita dalle case editrici come un tema autonomo, cui può essere destinata un'intera rivista, e allo stesso tempo di sicuro interesse per il grande pubblico. In tale contesto "La Cucina Italiana" ha raccontato l'Italia degli ultimi 96 anni in forma di ricetta, mentre "Civiltà della Tavola" (anche bimestrale in edicola) si è consolidata quale espressione dell'attività editoriale dell'Accademia.

Curioso come lo scrittore **Dino Buzzati**, uno tra i fondatori dell'Accademia, abbia coniato, per la redazione giornalistica, la definizione di "cucina del giornale", immagine simbolica che ne riassume il processo dell'intera elaborazione e realizzazione. Il senso della metafora della "cucina" esalta l'importanza del luogo richiamando l'agire del cuoco nello scegliere gli ingredienti e trasformarli in un "piatto" gustoso, così come la notizia in redazione.

*Dai quotidiani ai blog*

**La ricetta sul quotidiano nasce come piccolo spazio**, annotazione breve di ingredienti e preparazione nei giornali dell'Ottocento, con la prima traccia fatta risalire dagli studiosi al "Liverpool Mercury" dell'8 gennaio 1830, con 400 caratteri dedicati alla preparazione di uno stufato; e poi una *meat loaf*, un polpettone, che appare il 28 settembre 1875, sull'"Aktinkson Daily Champion" (Kansas).

**La ricetta in pillole, 180 anni dopo, fece il suo esordio nel 2010 sul nuovo medium, Twitter**, dopo il debutto negli anni Duemila, quando su Internet era diffusa come ricetta testuale. Successivamente, l'inserimento delle foto e la narrazione attraverso i blog, con i ricettari personali, diffondono la "febbre" gastronomica, che diviene contagiosa con Instagram e con gli *influencer* il cui approccio muta, facendo forse rimpiangere le poche righe che apparivano sui quotidiani.



Cook Book, inserto del 5-8-2020 del Corriere della Sera



# La bariloca

di **Lorenzo Scarpini**

Accademico di Brescia-Terre dei Fontanili

*L'altro piatto De.C.O.  
(oltre al casoncello)  
della tradizione  
bresciana di Barbariga.*

**L**a *bariloca* è un piatto tradizionale del comune di Barbariga, situato nella bassa pianura in provincia di Brescia. Questa specialità, riconosciuta con la denominazione De.C.O. come i ben noti casoncelli, affonda le sue radici nella cultura contadina locale e rappresenta un esempio significativo di come **la cucina della tradizione possa raccontare la storia e la cultura di un territorio**, offrendo pietanze genuine di autentici sapori delle famiglie contadine di cascina. Il piatto è particolarmente apprezzato durante il periodo autunnale, ma alcune trattorie, come "Il Cavallino", lo offrono nel loro menu tutto l'anno, permettendo ai visitatori di assaporare in ogni stagione la tradizione culinaria bresciana in un ambiente autentico.

**Il termine *bariloca* dovrebbe derivare dall'unione delle parole *barile* e *oca***, suggerendo l'idea di preparazione di una pietanza ricca e sostanziosa. Secondo alcune interpretazioni, **il nome rifletterebbe invece il desiderio dei contadini di trasformare ingredienti semplici in un piatto prelibato**, quasi a confondere il pollo dell'aia con la preziosa oca.

*Un piatto tipico di riso  
in una terra, la Bassa  
bresciana, priva di risaie*

Ci si chiederà perché ci sia un piatto tipico di riso in una terra, la Bassa bresciana, priva di risaie. **Eppure anche questo territorio le ha avute, almeno fino ai primi**



**anni del 1800.** Il riso fu portato dagli Arabi in Sicilia nel XV secolo e rapidamente la sua coltivazione si diffuse nel Nord d'Italia, specialmente nelle zone allora paludose della Pianura Padana. In una relazione sul Dipartimento del Mella (come sotto **Napoleone** si chiamava il territorio bresciano) si dichiarano prodotte 5.600 some di riso.

Tale coltivazione fu però poi abolita, perché ritenuta responsabile del diffondersi della malaria, e sostituita con la coltivazione dei prati stabili, particolarmente adatta per queste terre basse, ricche di risorgive, emblema del perfetto equilibrio tra natura ed esseri umani, del rispetto dell'ambiente e della produzione agricola. Un patrimonio ambientale, sociale, economico e culturale, prima che l'agricoltura intensiva e l'allevamento industriale rendessero esausti i terreni per la compromessa vitalità.

**I funghi, altro ingrediente fondamentale del piatto**, provenivano invece dal vicino Monte Netto o Monte di Capriano del Colle e Poncarale, noto per le fornaci di mattoni, il "clinto" di uva fragola, ora assolutamente bandito, e l'onesto rosso di collina, misto di Sangiovese, Marzemino e Merlot.

**Barbariga è un paese situato a circa 21 km a sud di Brescia**, con una superficie complessiva di 14 kmq, di circa 2.000 abitanti. Il nome del paese, comune ad altre località del territorio veneto, dovrebbe

derivare, anche se al riguardo manca un decisivo riscontro storico, da quello di un castello feudale della famiglia patrizia di Venezia, i Barbarigo.

*La preparazione richiede  
parecchio tempo suddiviso  
in diverse fasi*

La preparazione richiede parecchio tempo dedicato alle diverse fasi.

**La preparazione del brodo:** pulire la gallina, che sia nostrana, allevata in libertà e che abbia razzolato in cascina almeno per due anni; tagliarla a pezzi, mettere in una pentola la testa, le ali, il collo e le zampe, unire la cipolla, la carota, il sedano e aggiungere l'acqua, regolando di sale. Mettere sul fuoco a bollire, per il tempo necessario a ottenere un buon brodo sapito.

**La cottura della gallina:** in una casseruola, si soffrigge la cipolla tritata e si aggiungono i pezzi principali della gallina, facendoli rosolare e sfumando con vino bianco. Si aggiusta di sale e pepe, proseguendo la cottura a fuoco lento.

**La preparazione dei funghi:** in una capiente casseruola far soffriggere aglio e cipolla tritati finemente con olio extravergine d'oliva, aggiungere i funghi, preferibilmente porcini del Monte Netto o chiodini di gelso e platano, unendo a fine cottura il prezzemolo tritato.

**La preparazione del risotto:** si soffrigge una cipolla in olio, si tosta il riso e si sfuma con vino bianco. Si porta a cottura aggiungendo gradualmente, e ben caldo, il brodo preparato. Quando il riso sarà a metà cottura, si uniscono i funghi trifolati e, quasi alla fine, i pezzi di gallina precedentemente cucinati, mescolando bene. Si manteca infine con una generosa dose di burro di stalla per ottenere una consistenza cremosa.



# Il consumo consapevole degli affettati

di **Gabriele Gasparro**

Coordinatore Territoriale di Roma

*Secondo il Ministero della Salute ne basterebbero 50 grammi una o due volte a settimana.*

**D**ue fette di prosciutto nel panino o di mortadella nella fragrante pizza bianca, acquistata appena sfornata, è uno spuntino gradevole e una soluzione per un pasto veloce e appetitoso. Gli affettati, di pratico utilizzo, piacciono a grandi e piccoli. I salumi rappresentano un'alternativa gustosa alla carne nei secondi piatti. **Nella piramide alimentare i salumi sono nella parte alta**, cioè fra i prodotti **da consumare con molta moderazione**. Il Ministero della Salute è piuttosto severo al riguardo: nelle sue linee guida per un consumo consapevole, afferma che bastano cinquanta grammi una o due volte a settimana. La media di consumo annuo pro-capite, nel nostro Paese, è di circa 17 kg, con un andamento piuttosto stabile, anche se negli ultimi tempi lievemente decrescente.

*La scelta tra prodotti in vaschetta o affettati al momento*

Al supermercato possiamo acquistare gli affettati in tutte le numerose tipologie, confezionati in vaschetta, pratica al pronto consumo, oppure al banco della gastronomia, tagliati al momento con abile professionalità dall'addetto. **Ciò**



**riguarda più le esigenze personali del consumatore** che la qualità intrinseca del prodotto che dipende da vari fattori, quali, per esempio, **gli additivi e i conservanti** utilizzati per il mantenimento del colore del prodotto e per evitare la formazione del botulino. Scegliere i prodotti artigianali sarebbe meglio, ma non risponderebbe alle esigenze di chi usa gli affettati come cibo pratico e versatile, e non come scelta di buongustaio che preferisce l'eccellenza del prodotto con identificazione territoriale o di tradizionale lavorazione.

**Nella scelta dell'acquisto del prodotto ci sono i pro e i contro.** Gli affettati in vaschetta sono tecnicamente confezionati **in atmosfera protetta**, il che significa che all'interno vi è una miscela di gas, solitamente azoto e anidride carbonica, che annulla la presenza dell'ossigeno, impedendo al prodotto di deteriorarsi in tempi di brevi e di sviluppare microrganismi potenzialmente dannosi per la salute. Naturalmente si deve mantenere la vaschetta integra e consuma-

re il salume prima della data di scadenza. Acquistando questo prodotto si risparmia tempo e si evita di fare la fila al banco, che è il solo posto che rimane, dove ancora esiste, l'antico piacere del contatto fra chi vende e chi compra.

## *Tracciabilità e costi*

**Nel prodotto confezionato, l'etichetta** offre il vantaggio di conoscere **tutte le informazioni** necessarie rispetto alla tracciabilità e ai valori nutrizionali. La scelta del **prodotto affettato al momento** è utile per **contenere gli sprechi** poiché si acquista solo la quantità che si ritiene necessaria da consumare entro due o tre giorni. Poi c'è l'antica piacevole tradizione di chiederne un assaggio al salumiere. Dal punto di vista economico, alcuni sostengono che gli affettati al banco siano più convenienti perché c'è più scelta e si eliminano i costi sostenuti per l'imballaggio.

# Cibo e cervello

di Flavio Dusio  
Accademico di Novara

*Il consumo di alimenti ultra-lavorati può avere ripercussioni anche sullo stato mentale.*

**L**e bevande zuccherate, gli snack, i biscotti e il pane industriale, i piatti pronti sono i cosiddetti prodotti "ultra-lavorati". Sono dovuti a processi industriali, quali la **cottura a estrusione** (alte temperature denaturano le proteine, producendo acrilamide), **frazionamento** (tecnologia per produzione di proteine vegetali con proprietà gelificanti, schiumogene ed emulsionanti), **idrogenazione** (l'idrogenazione completa genera grassi saturi). Tali alimenti sono diffusamente presenti nella nostra alimentazione quotidiana, **miscelati con**

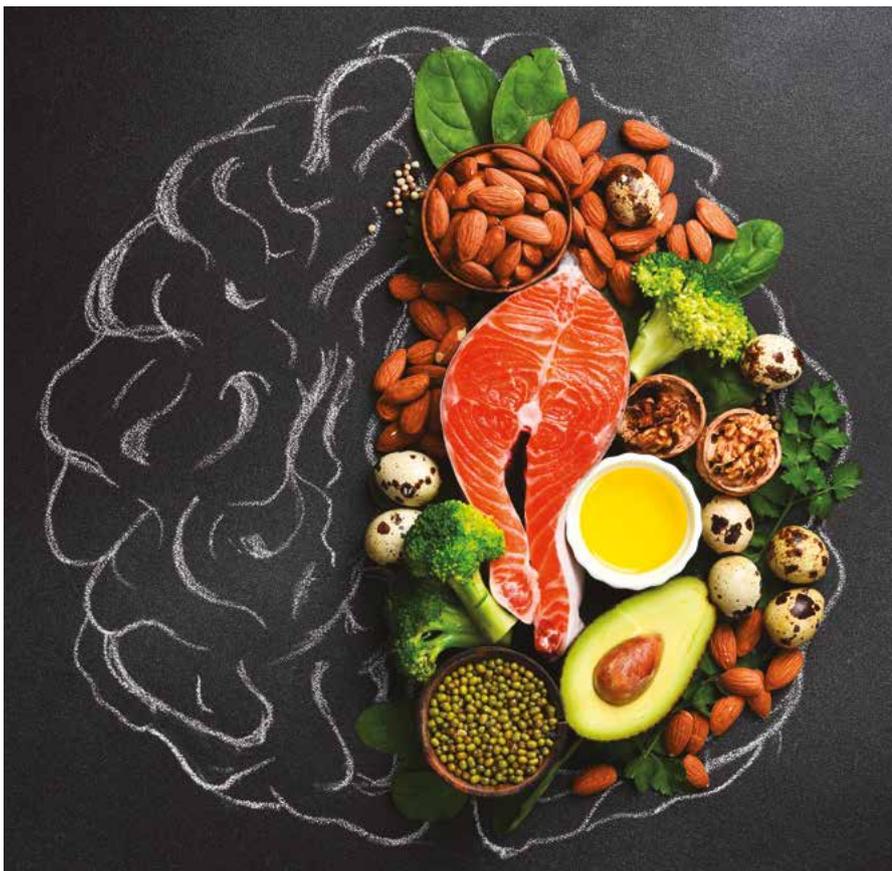
**additivi e aromi**, emulsionanti, esaltatori di sapidità, che ne alterano la consistenza, il sapore, la conservabilità (prolungata). Solitamente **ricchi di grassi saturi e zuccheri**, sale e grassi trans, sono spesso **privi di nutrienti essenziali**.

*Il rischio dell'aumento di depressione e dello stato d'ansia*

**Due metanalisi recenti** (combinazione di dati condotti in più studi su uno stesso argomento) hanno dimostrato che **il consumo di alimenti ultra-processati può avere gravi ripercussioni anche sullo stato mentale**, con un significativo aumento del rischio di depressione, maggiore del 31%, con aggravamento dello stato d'ansia.

In particolare, un aumento del 10% del consumo di alimenti ultra-lavorati, nella dieta quotidiana, incrementa la depressione dell'11%, accompagnandosi altresì a un aumento dello stato ansioso.

**Le ragioni vanno ricercate in vari meccanismi.** Lo stato di infiammazione e il cambiamento della composizione del microbiota intestinale, con la disbiosi conseguente, portano a un impoverimento di lactobacilli e di bifidobatteri, che sono invece stimolati dal consumo di cereali integrali, non modificati, da ogni tipo di ortaggi e frutta e anche da olio extravergine d'oliva. **I maggiori responsabili di tutto ciò sono, in particolare, gli emulsionanti.** Tra i più diffusi troviamo i mono e digliceridi degli acidi grassi (conosciuti con le sigle



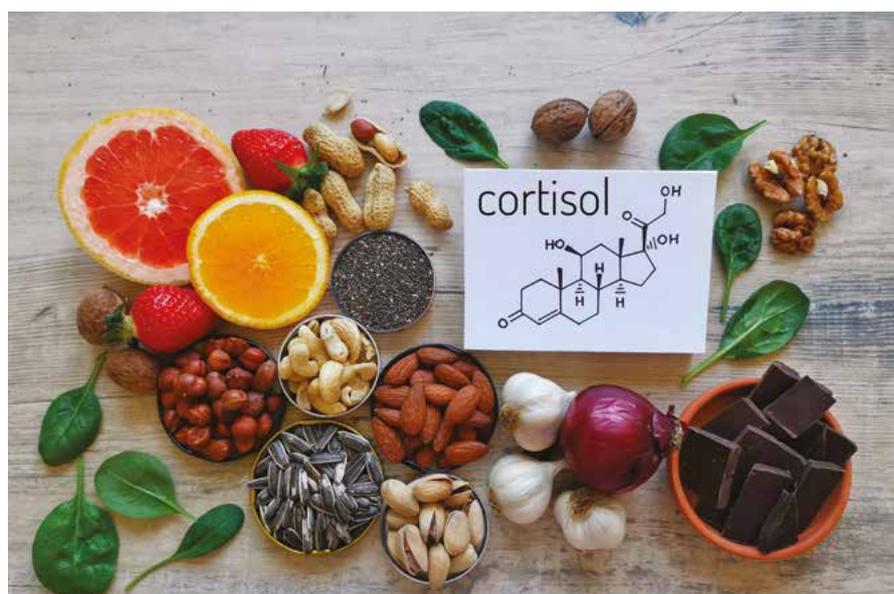
E471-E472), le carragenine (polisaccaridi addensanti, presenti dai biscotti ai budini, dalla panna ai gelati, dalle caramelle ai prodotti da forno), esteri del saccarosio (E473), che aumentano permeabilità intestinale e favoriscono lo sviluppo di diabete, malattie infiammatorie intestinali e autoimmuni, gli alginati (E401, estratti polimerici delle alghe brune).

Sono dunque da preferire yogurt naturali da latte intero, con la sola presenza di *Lactobacillus termophilus* e *Bulgaricus* e niente altro aggiunto, la maionese fatta in casa, evitando creme per dolci e altro ancora.

### *Una disciplina che incrocia psicologia, psichiatria e scienza della nutrizione*

Un campo di ricerca in rapida evoluzione è la **“psiconutrizione”**, una disciplina che incrocia psicologia, psichiatria e, naturalmente, scienza della nutrizione. **Con la propria alimentazione si possono controllare ansia e depressione, il deficit di attenzione e migliorare le funzioni chiave come la resistenza allo stress, la qualità del sonno, le prestazioni cognitive** e persino, in alcuni casi, le psicosi. L'infiammazione cerebrale è forse la più studiata in ambito psiconutrizionale. In tale contesto, la **Dieta Mediterranea**, per la ricchezza di omega 3 che troviamo nel consumo di pesce selvatico, nelle noci, nei semi e oli di lino e in aggiunta gli antiossidanti presenti in questo tipo di dieta, con frutta, verdura, cereali e formaggi di pecora, fornisce il substrato essenziale per la salute fisica e mentale.

Un importante studio pubblicato sulla rivista **“American Journal of American Nutrition”** ha dimostrato che coloro che seguivano una stretta Dieta Mediterranea avevano un rischio di depressione inferiore del 33%, rispetto ai consumatori che non la seguivano affatto. Il consumo di alcuni cibi, rispetto ad altri, esercita una modulazione “epigenetica” del nostro Dna.



La vitamina D e la B9 (tutti gli ortaggi a foglia verde) sono coinvolte nella neurotrasmissione eccitatoria del cervello e nel potenziamento della vigilanza. Altro nutriente consigliato in tale ambito è la L-Teanina, presente nel tè verde.

### *Il tipo di alimentazione può condizionare la qualità della vita*

Un gruppo di studiosi dell'**Università di Shizouka, in Giappone**, ha rivelato che la L-Teanina produce cambiamenti delle funzioni cerebrali con riduzione del cortisolo salivare, ormone dello stress, anche a breve termine, negli studenti esaminati. **L'associazione di teanina e caffeina rafforza gli effetti positivi**

nell'esecuzione dei compiti, accorcia i tempi di reazione e dell'affaticamento cerebrale, limitando al contempo gli effetti collaterali della caffeina (insonnia, tachicardia, iperacidità gastrica). Oltre al tè verde, **anche alcuni probiotici** sembrano avere un ruolo nella riduzione dell'ansia e dei sintomi depressivi. Il predominio dei lactobacilli e bifidobatteri presenti nel lume intestinale (*Lactobacillus rhamnosus*, *bifidum longum* e *bifido lactis*) comporta una maggiore disponibilità di triptofano, e quindi di serotonina, che a livello cerebrale induce buon umore, riduce aggressività e ansia, alleviando la cefalea. In conclusione, una certa alimentazione può condizionare il nostro comportamento sociale, la nostra interiorità, il benessere psico-fisico, migliorando, in ultima analisi, la qualità della vita.



ilSaggiatore,  
Milano 2024, pp. 184  
€ 17,00



**A**nche se non abbiamo certezze storiche sul quando e da chi sia stato inventato il pane, non appare azzardato ritenere che questo alimento abbia accompagnato la storia dell'umanità a partire dalle più antiche civiltà mesopotamiche ed egiziane, stabilendovi rapporti non solo sul piano puramente alimentare, ma anche su quello religioso, sociale, culturale, filosofico e pratico. Il riferimento all'*Odissea*, conte-

Edizioni Malamente,  
Urbino 2024, pp. 180  
€ 20,00



**U**n titolo intrigante per una raccolta di ricette, giacché a prima vista sembra richiamare comportamenti, in cucina e a tavola, fuori dalle righe, in aperta contestazione con le regole culinarie e sociali vigenti. Niente

## Storia del pane

*Un viaggio dall'Odissea alle guerre del XXI secolo*

di **Gabriele Rosso**

nuto nel sottotitolo, si riferisce al fatto che Omero descrisse gli uomini come "mangiatori di grano o di pane". Per il Cristianesimo il corpo di Cristo è pane, ma anche per l'Ebraismo e l'Islam il pane occupa un ampio spazio simbolico e culturale, come era già avvenuto durante i riti dei misteri eleusini nel mondo ellenico. Il grande patrimonio storico-culturale su cui si basa la trattazione di Rosso ci accompagna e fa da sfondo al ruolo che il pane ha avuto nel corso dei secoli, passando attraverso gli assalti ai forni, la farina bianca, raffinatezza riservata alle classi abbienti, e il pane nero destinato al rimanente delle popolazioni (quello che avveniva dal XVI secolo in poi si è ripetuto durante la Seconda guerra mondiale, quando solo i ricchi potevano permettersi il pane bianco acquistato alla "borsa nera"). Le diverse forme di lievita-

zione sono un elemento basilare sul cammino del pane nella storia dell'umanità e costituiscono ancora oggi un elemento di distinzione fra il prodotto industriale e quello artigianale. Rimane la constatazione che il pane è passato dalla posizione centrale sulla tavola a un ruolo puramente marginale: solo negli ultimi 40 anni, in Italia, il suo consumo annuo pro capite è passato da 84 a 30 kg, complice anche la cosiddetta *carbofobia* imposta dalle diete dimagranti e scolpenti. Il recente conflitto russo-ucraino ha poi messo in evidenza gli elementi critici che incombono sul commercio del grano. Un elemento in più che grava sulla risposta all'interrogativo finale che ci pone l'Autore ("di che pane vogliamo vivere?"), ma dopo avere titolato l'ultimo capitolo con un messaggio di speranza: "Il pane è morto, lunga vita al pane".

## Anarchia a tavola

di **Fiamma Chessa**

di tutto questo. Fiamma Chessa è curatrice e membro del comitato scientifico dell'Archivio Famiglia Berneri-Aurelio Chessa (suo padre), nonché dell'Associazione Amici dell'Archivio stesso e collabora alla redazione di ApARTE, "materiali irregolari di natura libertaria". Ha curato l'edizione di una serie di volumi dedicati alla storia e alla cultura del movimento anarchico e ci propone questa raccolta di ricette nate dalla sua passione per l'arte culinaria (aveva otto anni quando la zia Giovanna Caleffi le regalò una copia dell'Artusi corredata da una serie di sue ricette, suscitando in lei la curiosità, rimasta senza risposta, del perché di quel dono invece di un libro di

fiabe o di un giocattolo) e dal suo vissuto a stretto contatto con personaggi di quel mondo che orbitavano intorno alla sua famiglia. La trattazione segue l'ordine delle sue esperienze umane, esistenziali e culinarie e le ricette sono spesso intitolate alle persone da cui le ha apprese: i capitoli spaziano dalle merende di zia Giovanna ai pellegrinaggi francesi, da cucinare è un atto d'amore a intense armonie, da lunga vita alla Vetrina al ripieno della vita. La lettura si snoda fra il piacere di quanto si apprende su di un mondo perlopiù misconosciuto, il desiderio di saperne di più e lo stimolo a cimentarsi con alcune delle ricette decisamente accattivanti.



### Piemonte

#### ALESSANDRIA

### Farinata e birre artigianali

*Incontro sulle eccellenze del territorio e la tradizione gastronomica locale.*

**T**eatro del convivio lo storico locale di Novi Ligure "Il Banco", che vanta al suo interno un antico forno a legna risalente ai primi anni del 1900, attualmente gestito dai fratelli Longo.

Celebrati i ceci della "Merella", particolare varietà coltivata nei dintorni di Novi Ligure e impiegati in una delle preparazioni più significative di questi luoghi al confine fra Liguria e Piemonte, la "farinata". Il tutto accompagnato da una ricercata selezione di birre artigianali del birrifico Montegioco, realtà dei colli tortonesi, che da più di vent'anni si distingue nel mondo dei fermentati divenuti anch'essi espressione del territorio alessandrino. Una piccola realtà gestita dalla famiglia Franzosi, raccontata dal titolare Riccardo che, con dovizia di particolari, ha decantato le particolarità delle birre sapientemente abbinata alle portate proposte, partendo



da una birra di più facile beva, la "Runa", con sentori di fiori d'arancio, di crosta di pane e un fruttato di albicocca, pesca, un ricordo di pera, mentre al palato evidenzia un corpo corretto, con un finale molto pulito, di luppolo, erbaceo. Passando poi per la "Rurale", la "Rex Grue" fino a giungere alla "Draco", birra da invecchiamento, prodotta aggiungendo purea di mirtilli (biologici) alla fermentazione di una Demon Hunter, di color rubino, con schiuma quasi assente, e una gradazione alcolica di ben 11 gradi. (Matteo Pastorino)

#### TORINO

### Consegna del premio "Alberini"

*L'Antica Cioccolateria Croci porta avanti, dal 1930, la produzione artigianale di vari tipi di squisiti cioccolatini.*

**I**l laboratorio artigianale Croci, nello storico quartiere San Donato di Torino, porta avanti dal 1930, con passione e abilità

nelle tecniche di lavorazione, la tradizione della cioccolateria torinese, con una continua ricerca di qualità anche grazie all'atten-

#### NOVARA

### Una sorpresa inaspettata e molto gradita

*Nel corso della cena, è stata stappata una preziosa bottiglia di Madera del 1840, donata al ristorante dallo storico Delegato Costantino Tromellini.*

**I**l pranzo di Natale presso il ristorante "Al Sorriso" è da sempre un appuntamento importante e sentito per la Delegazione che qui è tenuta in grande considerazione. La prova si è avuta quando i titolari, i coniugi Valazza, Luisa eccellente cuoca e Angelo perfetto padrone di casa, hanno aperto, per eseguire la salsa *périgourdine*, o *Périgueux*, che accompagna il classico *tournedos alla Rossini*, una bottiglia di Madera Boal Raro Velho do Campanaro del 1840, ricevuta in dono, una quarantina di anni fa, dallo storico Delegato Costantino Tromellini che aveva casa a Funchal, nell'isola di Madera. Angelo Valazza aveva preannunciato al Delegato Piero Spaini che avrebbe fatto una sorpresa ai invitati, ma nessuno immaginava che avrebbe utilizzato e poi messo a tavola per un assaggio questa preziosa bottiglia. Se la storia della Delegazione è lunga più di 50 anni, lo è altrettanto quella dei coniugi Valazza. Angelo, rientrato a casa dopo duri e formativi anni da *maitre* in prestigiosi alberghi di tutta Europa, apre un moderno ristorante a Borgomanero e stupisce i clienti servendo,



all'inizio degli anni Ottanta, un innovativo risotto con le fragole e sontuose e indimenticabili *crêpe suzette flambée à la place*. Luisa, insegnante di lettere, era entrata in cucina per passione e per rimpiazzare un bizzoso e irrequieto cuoco. Poi il salto di qualità, con la ristrutturazione di un palazzotto a Soriso, con un ristorante di classe che ben presto sale in vetta alla ristorazione italiana e che con l'arrivo delle tre stelle attira clienti famosi da ogni parte del mondo. La sorpresa è stata graditissima, così come è stato apprezzato il raffinato menu, con al centro un *tournedos alla Rossini* di superba esecuzione. (Piero Spaini)

ta selezione della materia prima. Seguendo le ricette e gli insegnamenti tramandati dal fondatore Gualtiero al figlio Bruno, poi da questi ai figli Guido e Luca, i fratelli Croci sono sinonimo di unicità per genuinità, artigianalità e varietà della gamma.

In occasione della consegna del premio, una nutrita delegazione di Accademici ha potuto assistere alla lavorazione e alla creazione di vari tipi di cioccolatini, in un piccolo laboratorio che utilizza ancora macchine antiche, senza alcuna tecnologia recente.



Proprio dalle sue dimensioni si percepisce perché questa antica bottega sia così famosa: tutto viene lavorato a mano, incluso il temperaggio. Per i Croci, il risultato finale sta nell'abilità manuale dei sicuri gesti automatici, dei tempi dettati dall'esperienza, di un modo di fare cioccolato all'antica maniera.

Guido Croci ha guidato gli Accademici, con mano sicura e competente, attraverso questo viaggio goloso e profumato fatto di "preferiti", "castagne", "alpini", gianduiotti e mille altre bontà, risultato di tanto lavoro, dedizione e passione. Un premio meritissimo!

### Veneto

#### ALTO VICENTINO

### Consegna dei premi "Villani" e "Alberini"

*I prodotti dolciari del territorio l'hanno fatta da padrone.*

**L**a Delegazione, nel corso di una riunione conviviale con molti Accademici e ospiti, fra cui il Presidente di Confagricoltura della Provincia di Vicenza dottoressa Anna Trettenero, ha consegnato i premi 2024.



Il premio "Villani" è stato assegnato ad Alberto Manfron, titolare dell'Offelleria Moderna Manfron di Cornedo Vicentino, per il prodotto "Torta Agnese". Si tratta di un dolce composto da tre prodotti De.C.O. della vallata dell'Agno: la fioretta di Recoaro Terme, la maresina di Valdagno e la corniola di Cornedo Vicentino. La torta si compone di un biscotto di pasta bresciana alla maresina, un inserto di gelée di corniola e una mousse di fioretta. La copertura è una glassa bianca a base di burro di cacao.

Il premio "Alberini" è stato conse-

gnato ai titolari della Pasticceria Veronese di Alte di Montecchio Maggiore (Vicenza), Sergio Pezzolo e Pierluigi Gugole. La loro produzione varia con creazioni particolari quali la bavarese, la torta meringata, la pasticceria mignon molto apprezzata dalla clientela. Nel periodo di Carnevale, vengono prodotti vari tipi di frittelle, sia quelle alle crema, sia tradizionali, e soprattutto quelle con l'erba maresina che si trova anche spontanea nel territorio. Tutta la pasticceria è prodotta artigianalmente con ingredienti di qualità. (Renzo Rizzi)

### Lombardia

#### CREMONA

### Cena di beneficenza

*In una prestigiosa location, si è svolta una raccolta fondi a favore delle Cucine Benefiche di Cremona.*

**G**li Accademici si sono ritrovati in un elegante ristorante, aperto solo previa prenotazione e per eventi particolari, inserito in una splendida villa del XVI secolo circondata da un maestoso parco. Il locale è composto da un salone centrale dalle pareti affrescate e da diverse sale raffinate. Il servizio è attento

e accurato, semplice e disponibile, e la cucina è molto ricercata. Assai apprezzato il buffet, per la varietà e per l'abbondanza. Al termine della cena si è svolta la consueta raccolta di fondi, grazie alla messa a disposizione da parte degli Accademici di oggetti e prodotti di vario genere, a favore delle Cucine Benefiche di Cremona.

#### PADOVA

### Convivio in onore di San Valentino

*Il cibo in dono come simbolo d'amore.*



**O**ttima la scelta dei Simposiari Riccardo Mancini e Alessandro Poletti di ritornare al ristorante "Bosco Mardigliana" di Mestrino per il convivio dedicato a San Valentino. L'evento è stato l'occasione per conoscere particolari inediti e sconosciuti ai più circa la vita del Santo protettore degli innamorati grazie all'intervento della Vice Delegata Samantha Tabacchi, seguito dalla consegna a tutti i commensali di una piccola

strenna, curata dall'Accademico Roberto Mirandola, dal titolo *365 volte + 1 per dire: TI AMO*, contenente aforismi, citazioni e frasi celebri dedicate ai temi dell'amore e dell'innamoramento. Sorpresa finale, l'omaggio, da parte dell'Accademico e Consultore Giorgio Agugiario, di due tipologie di pane artigianale aromatizzate rispettivamente con timo e lavanda, a ricordo, appunto, delle abilità panificatrici del religioso ternano. (Roberto Mirandola)

## Friuli - Venezia Giulia

### PORDENONE

## Serata dedicata allo spiedo

Notizie singolari e curiosità sull'argomento, desunte dai classici della cucina.

**D**edicata allo spiedo la prima riunione conviviale dell'anno. Presenti il CT Massimo Percotto, il Delegato onorario di Gorizia Roberto Zottar e il past Vice Prefetto di Pordenone Guido Ioppo. In apertura, il Simposiarca ha esposto alcune notizie singolari, relative allo spiedo, desunte dai classici della cucina. Per l'azionamento, per esempio, uno spiedo messo in moto da un cane di piccola taglia: una ruota, come quelle che oggi i criceti usano per l'attività fisica in gabbia, ospitava la bestiola che la faceva girare; il moto veniva trasmesso allo spiedo tramite pulegge. Ha ricordato poi che sullo spiedo finiva di tutto,



anche le uova. Lo riferisce Maestro Martino e anche il Latini, un secolo e mezzo dopo, riafferma



tale stranezza definendola, già allora, "curiosità". Si è soffermato, infine, su qualche insolito dettaglio intorno alle carni cotte allo spiedo tra 1500 e 1600: alcune particolari applicazioni che sicuramente oggi non sono in uso e potrebbero anche essere giudicate non pienamente accettabili. Se Scappi proponeva di mettere allo spiedo la *zinna della vaccina*, o, ancor più strano, gli *occhi della vitella*, Latini indicava come porre allo spiedo l'istrice o l'orso. Non siamo tentati da queste rarità. Ci accontentiamo quindi del nostro spiedo di pollo, faraona, coniglio e maiale. Al servizio dell'antipa-

sto, a base di rosa di Gorizia, Roberto Zottar ha raccontato come viene coltivata la preziosa cicoria, selezionata da più di un secolo dai contadini goriziani, e il perché dell'altissimo costo di questo ortaggio, spiegando che è dovuto al lungo trattamento usato per produrlo.

A conclusione della serata, è stato chiamato Giacomo Buzzi - il cuoco che ha seguito lo spiedo - a illustrare le modalità di selezione e preparazione delle carni, nonché della conduzione del fuoco per una cottura che si è rivelata di ottimo gusto ed elevato gradimento. (Giorgio Viel)

## Toscana

### GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

## Un'importante occasione di incontro

Festeggiato il Natale con poesie sull'amore, dalla Bibbia ai Greci, fino ai nostri giorni.

**L**a cena degli auguri si è svolta presso il ristorante "Il Pozzo", a Pieve Fosciana, in provincia di Lucca. Questo evento annuale rappresenta un'importante occasione di incontro e convivialità per gli Accademici e gli appassionati della cucina italiana. Il ristorante è noto per la sua cucina tradizionale e l'atmosfera accogliente. Gli ospiti sono stati ricevuti in un ambiente elegante, decorato per l'occasione, che ha contribuito a creare un'atmosfera

festosa e calorosa. La serata ha avuto inizio con un aperitivo di benvenuto, durante il quale i partecipanti hanno avuto l'opportunità di socializzare e scambiarsi gli auguri. Durante la cena, l'attrice e presentatrice Paola Tognini ha letto alcune poesie sull'amore, dalla Bibbia ai Greci fino ai giorni nostri e ha concluso con una spiritosa *performance*. La cena si è rivelata un evento di successo, caratterizzato da convivialità, buon cibo e un forte senso di comu-

nità. La serata si è conclusa con l'augurio di un nuovo anno ricco di successi e di nuove iniziative gastronomiche, lasciando tutti i

partecipanti con un sorriso e la voglia di rivedersi presto. Eccellente l'opera della Simposiarca Ilva Bacci.

## ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico della Lunigiana, **Riccardo Boggi**, è stato insignito dell'onorificenza pontificia di Cavaliere dell'Ordine Equestre di San Gregorio Magno.*

*Il Delegato di Albenga e del Ponente Ligure, **Roberto Pirino**, è stato confermato Presidente della Fondazione Oddi di Albenga per il prossimo quinquennio.*

*L'Accademico di Rovereto e del Garda Trentino, **Orazio Marco Poma**, è stato riconfermato Presidente del Collegio Notarile di Trento e Rovereto.*



### MAREMMA-PRESIDI

## Il Natale visto con gli occhi di scrittori, poeti e asceti

*Da Iacopone da Todi a Montale, da Calvino a Sciascia, fino a Madre Teresa di Calcutta.*

**I**l pranzo per gli auguri di Natale della Delegazione si è svolto nel ristorante "La Selva" di Capalbio. Ottimo il menu terminato con un brindisi e preceduto da un intervento dell'Accademico Mauro Massucci, che ha recitato e commentato alcune poesie dialettali sul pranzo di Natale di G. Belli e di Trilussa. Prendendo spunto da *Er Presepio*, Cinzia Graziani, davanti a un'icona greca e a un Presepe moderno, ha illustrato il significato dei vari personaggi e di quella stella che ha illuminato di una "luce propria la notte senza luna" dannunziana e il cammino di quei sapienti che ricercavano la Verità. È seguito un breve *excursus* di vari testi sul Natale, a cominciare da quell'"esmesurato amore che abbandona un palazzo per una grotta" di Iacopone da Todi, a Montale che denuncia le signore ingioiellate che vagano davanti al caffè o a Calvino,



che rivela la smania dei Consigli di Amministrazione delle "ditte che si sentono in dovere di comprare uno stock di prodotti per fare regali". Poi è stata la volta di Sciascia che ci racconta la bellezza del Natale dei fanciulli di Regalpetra. Non è stato dimenticato "il caldo buono" natalizio "del focolare" di Ungaretti, né le parole di speranza per un futuro migliore di Madre Teresa di Calcutta. Al termine, la Delegata ha donato ai convenuti una brillante palla di Natale realizzata da lei. (Nunzia Costantini)

### PISA

## "Le sfide alla produzione globale degli alimenti"

*Il tema del convegno organizzato insieme all'Accademia dei Georgofili.*

**I**l professor Amedeo Alpi, nella sua presentazione dal titolo "Agricoltura oggi e domani", ha esplorato le sfide alla produzione globale degli alimenti, con particolare attenzione all'agricoltura toscana, affrontando temi come le politiche agricole, l'innovazione tecnologica e le strategie future.

La professoressa Annamaria Ranieri ha presentato una relazione dal titolo "Necessità alimentari e sfide per il futuro per una popolazione in forte crescita", in cui ha sottolineato che il rapido incremento demografico pone sfide cruciali nel garantire una sicurezza alimentare globale sostenibile, che richiedono solu-



## Quando la fotografia incontra i piatti

*Narrazione del territorio contro la dispersione scolastica.*

**S**i è concluso, con un incontro presso l'Istituto Alberghiero di Orbetello, *Food-Photography*, uno dei progetti proposti dall'Istituto e finanziati con i fondi PNRR: "Narrazione del territorio contro la dispersione scolastica" che ha avuto come partner esterno la Delegazione. Il progetto è strutturato in due ambiti ben definiti, quello culinario e quello comunicativo-fotografico. Il primo prevede la rivisitazione, in chiave moderna, di antiche ricette della tradizione del territorio. Il secondo, l'utilizzo della fotografia e dello *styling*, non solo per esaltare il prodotto elaborato, ma soprattutto per stimolare il senso estetico e comunicativo dei ragazzi. L'obiettivo del progetto è stato quello di incrementare le competenze trasversali e interdisci-

plinari, prevedere la collaborazione e il coinvolgimento di istituzioni, realtà associative e aziendali e rispondere ai principi co-curricolari con l'implementazione del *curriculum* scolastico con insegnamenti al di fuori dei programmi scolastico-ministeriali. Durante l'incontro, gli studenti hanno proposto agli Accademici le conoscenze acquisite con piatti della tradizione rivisitati, ben fatti e ben presentati, rappresentati dalle foto riportate su un grande pannello che sarà affisso nella scuola. L'iniziativa ha dimostrato come la tradizione e l'innovazione possano convivere armoniosamente, formando una generazione di professionisti capaci di valorizzare il patrimonio gastronomico italiano con tecniche moderne e creative.

zioni innovative per affrontare la crescente domanda di risorse. "Alimenti e salute" è stato l'argomento trattato dal professor Andrea Natali, il quale ha evidenziato che, nonostante l'estrema complessità delle interazioni tra l'ambiente e l'uomo, la ricerca medica, negli ultimi anni, è riuscita a chiarire che il cibo è una risorsa per la salute, soprattutto per la prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili. Nell'intervento dal titolo "Produzione di alimenti di origine animale in condizioni di sostenibilità ambientale", il professor Marcello Mele ha chiarito come, in Europa e in Italia, la crescita della produzione di carne e latte provenienti dagli allevamenti di bovini si sia arrestata da tempo, mentre continua quella della carne suina e avicola. È stato fornito un quadro scientificamente solido del ruolo della carne, del latte e dei prodot-

ti caseari come alimenti indispensabili di una dieta equilibrata. La professoressa Eleonora Sirsi, con l'intervento dal titolo "Legislazione e normative europee", ha chiarito che la proposta di regolamento del Parlamento e del Consiglio europeo, relativo alle piante ottenute mediante nuove tecniche genomiche, mira a sottrarre alle regole dettate per gli OGM una categoria di piante che presentino "tratti rilevanti ai fini della sostenibilità". Infine, il professor Marco Nuti, trattando di "Accettabilità dei consumatori per i 'novel food' e sicurezza degli alimenti" ha sottolineato che i *novel food* sono regolamentati in Italia dal MASAF e pertanto, fra questi, sono stati ammessi in varie formulazioni il grillo domestico e la locusta, da considerare ingredienti funzionali, regolati da un quadro normativo europeo e nazionale.

## Umbria

### PERUGIA

## Depositata la ricetta del Torcolo di San Costanzo

*Una cerimonia ufficiale per la ricetta del pane devozionale dedicato al Santo.*

**D**opo la codifica del 23 gennaio 1999 con cui la Delegazione aveva individuato nel Torcolo di San Costanzo una preparazione storica e tipica da salvaguardare nella forma e negli ingredienti, nei giorni scorsi la stessa Delegazione, con atto notarile stipulato nella Residenza municipale, ha integrato il verbale del 1999 aggiungendo i dosaggi degli ingredienti. Fra i sottoscrittori dell'atto la Sindaca di Perugia Vittoria Ferdinandi e l'Arcivescovo di Perugia-Città della Pieve Ivan Maffeis.

L'atto è stato poi depositato presso la Camera di Commercio dell'Umbria con una cerimonia alla quale hanno partecipato, fra gli altri, la Sindaca, Monsignor Fausto Scurpa in rappresentanza dell'Arcivescovo; per la Camera di Commercio il Presidente Giorgio Mencaroni, il Segretario Generale Federico Sisti, i Vice Segretari Generali Giuliana Piandoro e Mario Pera; per l'Accademia il CT Umbria



Guido Schiaroli, il DCST Umbria Giuseppe Fatati e numerosi altri Accademici della Delegazione. Il Torcolo nasce probabilmente come pane devozionale dedicato a San Costanzo, primo vescovo perugino, Compatrono della città, la cui antichissima venerazione è attestata almeno dal 1310 dalla solenne processione dei lumi "da tenere al vespero", e dalla festa del 29 gennaio con la grande fiera e la degustazione popolare del Torcolo lungo Corso Vannucci. La tradizione vuole che i fidanzati regalassero un Torcolo alle proprie promesse come dono consolatorio se l'immagine del santo, nella chiesa a lui dedicata, non avesse fatto loro "l'occholino", segno che si sarebbero sposate entro l'anno. (Marilena Moretti Badolato)

## Ovini: non solo arrosticini...

*Sapori e saperi sulle antiche vie della transumanza.*

**U**na felice intuizione (ormai tradizione...) ha condotto il Coordinamento Territoriale a riunire idealmente tutte le Delegazioni d'Abruzzo, nella stessa giornata, nella riunione conviviale a tema "Ovini: non solo arrosticini". Un filo conduttore che ha riservato emozioni inedite e scoperte agli

Accademici e agli ospiti che, con l'attenta regia del Delegato Franco Santellocco Gargano, hanno celebrato l'evento al "Ristorante Ferraro" dell'Hotel Lory di Celano, una cornice dove i convitati hanno potuto apprezzare eleganza, attento servizio e un menu particolarmente curato, in perfetta sintonia



## Abruzzo

### AVEZZANO E DELLA MARSICA

## Bilancio dell'anno accademico e programmi futuri

*Una sintesi delle intense attività svolte che proseguiranno nel nuovo anno.*

**E**ra veramente molto attesa la riunione conviviale del "tempo nuovo", certamente perché si tornava al "Palentino" di Cese e al suo ottimo menu a base di pesce fresco, come è nella quarantennale tradizione dei titolari Delia Maria Cipollone e suo marito Antonio. È stato inoltre un tuffo nella Storia: nel cuore dei piani Palentini, dove si svolge la battaglia che, nel 1268, cambiò radicalmente i destini dell'Europa. Riunione molto attesa anche per ascoltare il relatore Walter Spera e la sua "visione" dell'attività accademica dello scorso anno, illustrata con garbo e sottile ironia. A seguire, la relazione del Delegato Franco Santellocco Gargano che

ha posto in rilievo il numero dei ristoranti visitati, il ruolo di "Simposiarca" esercitato da diversi Accademici, l'ulteriore incremento di presenze nell'anno, i relatori che si sono susseguiti, e l'ammissione di 5 nuovi Accademici. L'esautiva relazione è stata seguita da un lungo applauso. Quanto all'attività programmatica, è stato (fra le altre) calendarizzato al 5 luglio il convegno "Il Lago Fucino e il suo mistero nelle dinamiche dello sviluppo territoriale". Il Delegato ha proceduto poi alla consegna di alcuni doni di ringraziamento ai collaboratori della serata, congratulandosi, infine, con le brigate di cucina e di sala. (Franco Santellocco Gargano)



con il tema. La Simposiarca Lucy Pascucci ha sapientemente disertato sull'antipasto del pastore, sul segreto del ragù d'agnello, sul connubio "ricotta e zafferano", ma anche del suino in crosta di pancetta, sul miele, come su altri elementi della cucina al centro del convivio. Un percorso che richiama alla memoria aromi, profumi e sapori che

accompagnavano il lento cammino dei pastori, lungo gli antichi tratturi. Eccellente la trattazione resa sul tema dal relatore Stefano Maggi, che non ha tradito le attese andando ben oltre il richiamo storico: "Di sicuro oggi gli arrosticini rientrano a pieno titolo tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali italiani, anche se sarebbe opportuno creare una



Dopo una Igp per salvaguardare la tipicità e la qualità di tutta la filiera". Interessante notazione: i capi ovini ancora presenti in Abruzzo sono circa 170mila, mentre per soddisfare la sola richiesta

di arrosticini in Italia e nel mondo, ne occorrerebbero almeno 700mila. Meritate le congratulazioni del Delegato alla brigata di cucina con la consegna della vetrofania accademica. (F.S.G.)

### Campania

#### SALERNO

### Serata di festa in pizzeria

*Accolti tre nuovi Accademici nella famiglia della Delegazione.*

**N**el locale "La Pizza di Vincenzo Mansi", forse gli Accademici non hanno avuto molto spazio per trascorrere il tempo a relazionarsi al meglio, familiarizzare sempre più e sviluppare l'argomento della giornata, ma si è trattato di un convivio che si è svolto di venerdì sera e dell'impatto con l'affluenza del fine settimana. Comunque, la sala riservata alla Delegazione, denominata "sala delle bottiglie", bene allestita, è riuscita a contenere i numerosi Accademici e amici e tutto si è svolto in un'atmosfera di grande attenzione.

Il Delegato, all'inizio della serata, ha voluto ringraziare tutti gli Accademici che, con entusiasmo, sono intervenuti numerosi, in un

clima di festosa amicizia, e ha poi presentato i nuovi Soci che sono entrati a far parte della "famiglia": Maria Carmela Calabrese, Annarita Anastasio e Mario Ascolese. Il menu proposto da Vincenzo Mansi (persona molto nota nel campo della ristorazione salernitana per aver ottenuto il riconoscimento di "Campione mondiale di pizza napoletana STG 2023") era composto, tra l'altro, di crocchè, arancini e, naturalmente di diversi tipi di pizza. Sono seguiti i ringraziamenti e i rinnovati auguri per il nuovo anno, ed è stato consegnato al titolare Vincenzo il guidoncino dell'Accademia proprio dalla "new entry" Maria Carmela Calabrese.

(Giuseppe Anastasio)

### Calabria

#### GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI

### La cucina reggina nel Principato di Monaco

*Dieta Mediterranea e Cucina delle Radici.*

**N**ell'ottica della valorizzazione e della degustazione di piatti e prodotti tipici della tradizione culinaria

della Calabria Ulteriore, la piana di Gioia Tauro, e in occasione della IX edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo,

#### PESCARA

### Riunione conviviale territoriale

*Le Delegazioni della regione riunite virtualmente per celebrare il tema "Ovini: non solo arrosticini".*

**L**a riunione conviviale della Delegazione si è svolta presso il ristorante "Il Focolare", un'eccellenza del territorio vestino, situata nel comune di Collecervino in località Campotino. Il tema prescelto dal Coordinamento Territoriale abruzzese, e declinato da tutte le Delegazioni della regione, ossia "Ovini: non solo arrosticini", è stato magistralmente trattato dal dottor Ugo Ciavattella, medico veterinario, docente presso l'Università di Teramo. Nella sua brillante conferenza, ha sottolineato la crisi del mondo pastorale caratterizzata dal drammatico decremento del patrimonio ovino dell'Abruzzo, che all'inizio del 1900 annoverava 2.000.000 di capi e attualmente solo 110.000 in tutta la regione. Inoltre, il valore economico del patrimonio ovino, che sino agli anni '50 si fondava soprattutto sul fiorente commercio della lana, pian piano si è esaurito e oggi negli allevamenti predomina la produzione di prodotti lattiero-caseari. Numerose, in Abruzzo e soprattutto in tutta l'area del Parco, le antiche ricette tramandate da generazio-



ni, appartenenti alla tradizione gastronomica agro-pastorale, che prevedono quale materia prima le carni di pecora, di montone, di castrato e d'agnello. Piatti che ancora oggi sono riproposti anche rivisitati. Tra queste ricette, gli arrosticini di pecora rappresentano quasi il simbolo indiscusso della tradizione agropastorale abruzzese: non solo un piatto tipico ma anche un vero e proprio motore economico per il territorio, con un giro d'affari stimato intorno al miliardo di euro e oltre 12mila occupati nel settore. Il menu del convivio, ispirato al consumo di prodotti ovini, è stato predisposto con competenza dal Simposiarca, l'Accademico Domenico Barbone Paolini, ed è stato realizzato dalla cuoca Lucrezia D'Arcangelo e dalla sua brigata di cucina con grande cura, originalità e maestria. (Giuseppe Fioritoni)

la Delegazione calabrese, Delegato Ettore Tigani, e quella del Principato di Monaco, Delegato Luciano Garzelli, hanno organizzato, presso il prestigioso ristorante della Société Nautique di Monaco, una riunione conviviale alla presenza di S.A.S. il Principe Alberto II. Unica e straordinaria la serata monegasca che ha visto in prima linea lo chef Filippo Cogliandro a promuovere i prodotti identitari del territorio reggino,



interpretando e reinterpretando la cucina della tradizione mediterranea. La serata ha registrato un enorme successo, non solo per la qualità della cucina proposta, ma

anche grazie all'impeccabile organizzazione e con la determinante collaborazione dell'Associazione "Siti Storici Grimaldi di Monaco", di cui Terranova Sappo Minulio fa parte quale ex feudo della famiglia Grimaldi, e del suo Presidente Fulvio Gazzola. Il Principe Alberto ha dimostrato un grande apprezzamento per i piatti di Cogliandro, concedendosi anche il piacere di un bis. Durante la serata, il professore Filippo Arillotta, storico e profondo conoscitore delle tradizioni calabresi, ha arricchito l'evento con un affascinante intervento sulle radici storiche che legano la fami-

glia Grimaldi di Monaco al territorio della Piana di Gioia Tauro, nel 1500 Piana di Terranova. Questo legame, radicato nella storia, ha influenzato anche la cultura gastronomica, testimoniando come le tradizioni calabresi abbiano attraversato i secoli, lasciando un segno indelebile anche nella corte monegasca. L'evento è stato il frutto di un lavoro di squadra che ha visto la partecipazione di rinomati professionisti e aziende calabresi che hanno contribuito con i loro prodotti di eccellenza alla riuscita della serata. (Luciano Garzelli, Ettore Tiganì)

## CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2025

### MARZO

15 marzo - **Campobasso**  
Convegno "I valori della convivialità"

20 marzo - **Verona**  
Convegno "Così...per Gioco - Giorgio Gioco, un cuoco che ha voluto bene alla sua città"

25 marzo - **Svizzera Italiana**  
Quarantennale della Delegazione

29 marzo - **Caltagirone**  
Conferenza "Lo stoccafisso sale in collina per incontrare il baccalà"

### APRILE

11 aprile - **Rieti**  
Convegno "Il tuo prossimo assistente nel business: l'intelligenza artificiale dalla cucina all'ingegneria"

12 aprile - **Caltagirone**  
Conferenza "Dai campi alla tavola...in sicurezza e in salute"

16 aprile - **Bologna dei Bentivoglio**  
Trentennale della Delegazione

### MAGGIO

9 maggio - **Altamura**  
Venticinquennale della Delegazione  
Convegno "La pecora altamurana - Non solo lana ma anche carne, latte e i suoi derivati"

25 maggio - **Lecco**  
Trentennale della Delegazione

### SETTEMBRE

19-21 settembre - **Bari**  
Forum dei Delegati

## Sicilia

### CALTAGIRONE

## Le ceramiche da mensa di Caltagirone

*Arte, storia, tecniche e tradizioni della millenaria esperienza dell'artigianato del territorio.*

**N**ell'accogliente caffè letterario "Failla", a Caltagirone, la Delegazione ha piacevolmente intrattenuto gli Accademici e gli ospiti con un'interessante conversazione sulle ceramiche da mensa della tradizione caltagirone, tema che ha trovato particolare approfondimento grazie all'ultimo libro del ceramista e ceramologo professor Vincenzo Forgia, *Le ceramiche d'uso in Sicilia dal XVIII al XX secolo. Arte storia tecniche e tradizioni* (Editore Agorà). Dopo i saluti del Delegato Maurizio Pediti, l'Accademica Colomba Cicirata ha introdotto la discussione lasciando la parola al professor Sandro Torrisi, cultore della materia e autore di numerose pubblicazioni sul tema, che ha curato l'introduzione del volume. Il relatore ha ripercorso la genesi dell'opera e le motivazioni dell'autore, tese a documentare le tecniche di la-

vorazione dei *cannatari*, artigiani specializzati nei manufatti destinati alla conservazione e preparazione di cibi e all'allestimento della tavola, sottolineando come la millenaria esperienza dell'artigianato ceramico di Caltagirone abbia saputo conferire la sua cifra di armonia e bellezza anche ai più umili oggetti della quotidianità. Il libro ha la particolarità di riportare anche modi di dire e proverbi ispirati da queste suppellettili. Dopo l'intervista all'autore, che ha ringraziato la Delegazione per l'attenzione rivolta al suo ultimo lavoro, i partecipanti hanno visitato la casa museo allestita dal maestro Forgia, dove hanno potuto ammirare, sapientemente esposta nel ricostruito ambiente di una cucina del XIX secolo, una ricca varietà di antiche ceramiche da mensa di Caltagirone. (Colomba Cicirata)

### MESSINA

## Ristampato il Manuale del Marinaio cuoco

*La pubblicazione è stata presentata a bordo del pattugliatore d'altura "Libra" della Marina Militare.*

**L**a Delegazione ha curato la ristampa anastatica del *Manuale del Marinaio cuoco*, edito nel 1951 dal Ministero della Difesa-Marina, con insegnamenti per il marinaio cuoco e un ricettario di piatti della cucina mediterranea. La pubblicazione è stata presentata a bordo del pattugliatore

d'altura "Libra" della Marina Militare, ormeggiato alla base navale di Messina, dal Delegato Attilio Borda Bossana. A parlare delle procedure di approvvigionamento di una nave e dei metodi di gestione delle mense di bordo è stata la S.T.V. Diletta Di Raimondo, commissario Comdinav 4, mentre i temi della



sicurezza e igiene dei prodotti alimentari e della loro conservazione sono stati affrontati dalla S.T.V. Giulia Scavo, medico veterinario della Marina. Sono intervenuti l'Assessore alla cultura del Comune di Messina, Enzo Caruso, e il CT della Sicilia orientale Vittorio Sartorio e, per la conclusione, il contrammiraglio Alberto Tarabotto, comandante della quarta divisione navale. Da tutti gli interventi è emerso come la figura del cuoco di bordo, a prescindere dal tipo di nave e

di impegno, assume un valore di "primo" ingranaggio di un meccanismo complesso, in cui ognuno è indispensabile nel proprio ruolo, dal comandante al semplice marinaio. I numerosi Accademici hanno effettuato una visita guidata ai locali cucina, al quadrato ufficiali e alla mensa equipaggio della nave, degustando, preparata dal cuoco di bordo, la tradizionale pizza di mezzanotte, che sulle unità in navigazione viene distribuita agli uomini di guardia. (Attilio Borda Bossana)

### SASSARI

## Tra economia, gastronomia e arte

*Una giornata ricca di eventi dedicata alla produzione di formaggi, ai piatti tipici della tradizione e alla visita di un importante complesso espositivo.*

**E**conomia, gastronomia e arte. A questo trittico si è ispirata la bella iniziativa che, sotto l'eccellente regia degli Accademici Elio Pala e Cesare Palermi, ha visto protagonista la Delegazione. Economia, perché la giornata si è aperta con la visita di studio al caseificio "Fratelli Pinna" di Thiesi che, senza tema di smentita, può considerarsi come la massima espressione dell'industria regionale e nazionale in materia di produzione e commercializzazione di formaggi ovini. Gastronomia, visto che gli Accademici e i loro numerosi ospiti hanno potuto rinfrancarsi dalle "fatiche" della visita al caseificio consumando un gustoso pranzo presso il ristorante "Sa Casara" di Banari. Detto che il menu, incentrato su alcuni piatti tipici della tradizione regionale, ha riscosso il più ampio apprezzamento dei commensali, una nota di merito va riservata al coraggioso impegno con cui i titolari del locale, Mario e Beatrice,



portano avanti il loro progetto in un comune di appena 500 abitanti, afflitto, come gran parte dei piccoli centri della Sardegna, dal dramma dello spopolamento e dell'invecchiamento. Arte, giacché la giornata si è conclusa con la visita, sempre in Banari, al museo di Palazzo Tonca. In questo spazio, parte del complesso espositivo della Fondazione Logudoro Meilogu, sono ospitate, tra le altre, alcune opere di Giuseppe Carta, artista di fama internazionale che della Fondazione è ideatore e principale animatore. Tra le sue creazioni, spesso ubicate in spazi aperti e a diretto contatto con la natura, spiccano quelle ispirate ad alcuni frutti, che l'artista rappresenta con estremo e suggestivo realismo. (Roberto Furesi)

## Sardegna

### CAGLIARI

## Le tradizioni natalizie cagliaritanne

*Illustrate in particolare quelle dei quartieri storici della città.*

**P**er l'incontro conviviale dedicato allo scambio degli auguri per le festività natalizie, gli Accademici si sono ritrovati nell'accogliente sala del ristorante di Villa Fanny. La serata è stata introdotta da un'interessante presentazione dell'Accademica Elisabetta Mura, Segretaria della Delegazione, che ha illustrato le

tradizioni culinarie che nei quartieri storici della città venivano riservate alla cena della vigilia e al pranzo di Natale. Al termine della piacevole riunione conviviale, il Delegato, a nome di tutti i componenti della Consulta, ha formulato i migliori auguri per un sereno Natale e per un prospero anno nuovo.

## Europa

### Malta

### MALTA

## Nuove esperienze gustative

*Viaggio in un mondo gastronomico cui partecipano tutti i sensi.*

**I**l nome del ristorante, "Qmé - Esperienza Sensoriale", già racchiude in sé una promessa, quella di un viaggio in un mondo gastronomico cui partecipano egualmente i nostri sensi attraverso la percezione di colori, sapori, odori, suoni e sensazioni tattili. In questo ristorante e con tali premesse, si è svolta la riunione conviviale che ha inaugurato le attività dell'anno accademico 2025. Ad accogliere la Delegazione un fresco profumo di agrumi, musica soft rilassante e una flûte di bollicine, preludio a una serata dove ogni dettaglio ha fatto la differenza, dalla calda atmosfera che Antonio Maglia e Vanessa Selvaggio, comproprietari del locale, hanno saputo creare, all'arte culinaria dello chef Tony Torcasio,



che ha guidato con grande competenza i convitati alla degustazione di pietanze che hanno visto come protagoniste tradizione, innovazione e un pizzico di *fusion*. Qualità che si sono palesate nelle varie e apprezzatissime portate di una serata piena di nuove esperienze gustative. Il convivio si è concluso con la consegna della meritata vetrofania ai proprietari e un caloroso applauso allo chef. (Massimiliana Affanni Tomaselli)

## Nel Mondo

### Giappone

#### TOKYO

## “Il pranzo della domenica” in Ambasciata

*Festeggiata la trasformazione in Delegazione e consegnati i premi 2024.*

La Delegazione è stata ospite di S.E. l'Ambasciatore Gianluigi Benedetti, nella splendida cornice dell'Ambasciata d'Italia, per la consegna dei premi annuali 2024. Nel suo discorso di apertura ha sottolineato come il 2024 abbia rappresentato una svolta per la no-

stra associazione con il raggiungimento di un traguardo importante: la trasformazione in Delegazione. Un traguardo senz'altro prestigioso che non sarebbe stato possibile senza il supporto dell'Accademica onoraria Sabina D'Antonio, moglie dell'Ambasciatore.

La Delegazione ha voluto ringraziare sia i protagonisti di quest'anno, sia coloro che negli anni passati le sono stati a fianco per far conoscere e apprezzare il ricco patrimonio della tradizione culinaria italiana. Tradizione culinaria che è stata messa in risalto con un prelibato buffet sul tema del “pranzo della domenica” che ha allietato i numerosi ospiti della serata.

Il premio “Nuvoletti” è stato assegnato a Kishi Mayako dell'Associazione delle Scuole di Cucina Italiana in Giappone. L'associazione organizza numerosi seminari ed eventi legati alla cucina italiana, sia teorici sia pratici. Si assicura, inoltre, che la conoscenza non si limiti alle sole ricette tradizionali ma che comprenda la cultura italiana e i prodotti tipici.



Il Premio “Alberini” è andato alla panetteria artigianale Pane&Olio, operativa da oltre 10 anni, che fornisce con costanza un prodotto di alto livello, utilizzando principalmente farine italiane di ottima qualità e lievito madre. Infine, il Diploma di Buona Cucina è stato assegnato alla trattoria “Dai Paesani” di Davide Fabiano. Il ristorante esiste da lungo tempo e la Delegazione ha voluto premiarlo sia per l'ottima cucina, sia per l'atmosfera genuinamente italiana di accoglienza. (Emanuela Orighi)

## ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Per dare **maggior spazio alla prima parte**, e avere contenuti meno eterogenei e casuali, **gli articoli sono strutturati nelle seguenti sezioni e rubriche:** ● Focus del Presidente ● Attualità - Costume - Società ● Tradizioni - Storia ● Territorio - Turismo - Folklore ● Cucina - Prodotti - Tecnologia alimentare ● Ristorazione e Cuochi ● Salute - Sicurezza - Legislazione.

**Le pagine della prima parte sono 40** (le altre 32 sono dedicate alla vita dell'Accademia: Eventi e Convegni delle Delegazioni; Attività e riunioni conviviali; Carnet degli Accademici).

Occorre, quindi, che gli Accademici tengano presenti alcune norme essenziali, affinché i loro scritti, frutto di passione e impegno, trovino rapida ed esauriente pubblicazione.

● **Testi degli articoli:** è necessario che **i testi possano essere inseriti in una delle sezioni previste**, magari indicando quale sia ritenuta più idonea. Gli articoli **devono essere inviati per via elettronica, in formato word** (no pdf), **utilizzando l'indirizzo e-mail: redazione@accademia1953.it.**

● **Non verranno pubblicate mere cronache di convegni** o incontri, mentre saranno molto **apprezzati articoli tratti dalle relazioni più interessanti** svolte nel corso dei convegni stessi.

● **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano **una lunghezza compresa tra i 3.500 e i 7.000 caratteri** (spazi inclusi): in questo modo si potranno evitare tagli fastidiosi tanto per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

● **Tempi:** ogni numero della rivista viene **impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina**, in modo che arri-

vi agli Accademici nella data prevista. Ne tengano conto coloro che desiderano inviare un articolo con un preciso riferimento temporale.

● **La pubblicazione degli articoli avviene per insindacabile giudizio della Redazione**, che si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

● **La Rubrica “Dalle Delegazioni” è denominata “Eventi e Convegni delle Delegazioni”:** al fine di agevolarne la lettura, **contenere gli articoli nella lunghezza massima di 1.500 caratteri spazi inclusi.**

**Non saranno pubblicate relazioni di riunioni tenute fuori del territorio della propria Delegazione**, o di **quelle effettuate in casa degli Accademici**, a meno che non si siano svolte in occasione di un evento importante. **Non inserire, inoltre, l'elenco delle vivande e dei vini**, per i quali va utilizzata la scheda apposita, relativa alle riunioni conviviali.

● **Schede delle riunioni conviviali.** Questa sezione è denominata **“Attività e Riunioni conviviali”**. Le schede vanno inviate, in Segreteria (segreteria@accademia1953.it), entro 30 giorni dallo svolgimento del convivio. **Le schede giunte oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate.**

Nella compilazione, **per i commenti**, deve essere rispettato il **limite di 700 caratteri** spazi inclusi, onde evitare anche in tal caso dolorosi tagli.

Anche per questa Rubrica, si prega di **non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione**, o di **quelle effettuate in casa degli Accademici**, o che comunque non si siano svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.



### VALLE D'AOSTA

#### MONTEROSA

12 dicembre 2024

Ristorante "Hermitage" di Corrado Neyroz, in cucina Giovanni Porretto. ●Via Piolet 1, Breuil-Cervinia (Aosta); ☎0166/948998; info@hotelhermitage.com, www.hotelhermitage.com; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 22 aprile-21 giugno, 31 agosto-28 novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** tentacolo di polpo arrosto con passatina di fave e *tapenade* di pomodoro, olive e prezzemolo; risotto ai pistilli di zafferano spontaneo dell'altopiano nisseno e carciofi di riviera; rombo al forno alla mediterranea; gran carrello dei dessert e dei gelati.

**I vini in tavola:** Trento metodo classico Dosaggio Zero 2019 (Albino Armani); Ronco delle Mele 2020 Doc Collio (Venica & Venica); Stau 2020 Dop Valle d'Aosta (Cave Monaja).

**Commenti:** Un ambiente raffinato ha ospitato la cena degli auguri

con un susseguirsi di gusti diversi in un crescendo di intensità, abbinati a vini di nicchia. Ottimo, sia per la preparazione sia per la presentazione, il tentacolo di polpo arrosto su passata di fave. La *tapenade provençale* ha sorpreso positivamente gli Accademici. Nel rispetto della stagionalità, il risotto ai carciofi, impreziosito dai pistilli di zafferano dell'altopiano nisseno, ha riscosso corale apprezzamento. Il rombo al forno alla mediterranea ha permesso ai commensali di gustare un piatto, cucinato senza fretta, dai sapori antichi. Per terminare il gran carrello dei dessert e dei gelati delizia anche i palati più esigenti.



### PIEMONTE

#### ASTI

19 dicembre 2024

Ristorante "Relais Cattedrali Bistrot" di Laqua Collection, in cucina Gianluca Renzi. ●Frazione Valleandona 1/b, Asti; ☎0141/1858888; info@leccattedrali.com; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 7 gennaio-12 febbraio; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** sfoglie di prosciutto, formaggio e gamberetti, battuta di fassona, crema di tuorlo, maionese di nocchie; cannelloni gratinati con besciamella, ricotta e mortadella; filetto di vitello con riduzione al Madera e contorni di stagione; millefoglie crema e cioccolato; panettone di Cannavaciulo.

**I vini in tavola:** Totocorde Alta Langa 2018 (Cocchi); Arneis Terre Alfieri 2024; Solis Magnum 2019 (entrambi Pescaja).

**Commenti:** Dopo un sobrio aperitivo, il Delegato ha presentato il nuovo Socio Livio Negro, il cui ricco curriculum ha stupito tutti! I Simposiarchi Boccardo e Orecchia hanno illustrato la storia del locale e l'elaborazione del menu. Gradevoli i piatti, fra cui trionfava la carne cruda battuta a coltello, eseguita con maestria dallo chef Gianluca Renzi. Ottimi i vini; eccellente il servizio orchestrato dal *maître* Massimo Chiappo Buratti. Poi la visita alla cantinetta, punto focale del Relais. Interessanti proposte di menu a tema verranno presentate ogni mese e certo non mancherà l'occasione di provarle.

#### BIELLA

24 gennaio 2025

Ristorante "Bar Cooperativa Favaro 187 Caffè" di Orazio Mautino, anche in cucina con Ivana Mosca. ●Via Santuario d'Oropa 376, Biella; ☎015/43315, cell. 392/6150968; ristoranteroma@

gmail.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** taglieri di salumi e formaggi locali; *bagna cauda* con verdure crude e cotte, uovo, carne e formaggio; gelato di crema con pasticceria secca.

**I vini in tavola:** Coste della Sesia 2023; Lessona 2022 (entrambi Azienda Agricola Vermena, Simone Pizzato).

**Commenti:** Tradizionale appuntamento di inizio anno al "Bar Cooperativa del Favaro" per gustare la *bagna cauda* preparata dal titolare Orazio Mautino. Sempre impeccabile, abbondante e di facile digeribilità, la *bagna* è stata accompagnata dalle sue classiche verdure fresche, crude e cotte e, per raccogliere quanto rimasto nel *fujot*, anche da carne, formaggio e uovo. Prima del piatto principale, gli Accademici hanno gustato appetitosi salumi locali di cascina. I vini provenivano da un giovane piccolo produttore della zona di Lessona. Servizio semplice, attento e gentile. Tanti complimenti all'artefice del convivio, Orazio, per la disponibilità e il desiderio di rendere la serata un evento speciale.

#### CUNEO-SALUZZO

18 gennaio 2025

Ristorante "Osteria Paschera" della famiglia Rovera. ●Frazione Paschera San Defendente, Caraglio (Cuneo); ☎0171/817286; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie primi 15 giorni di luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** *bagna càoda*; toma fresca con *bagnet verd* e confettura di frutti rossi; *bunet*; pesca sciropata.

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

**Commenti:** A distanza di un anno la Delegazione ha voluto ripercorrere il piatto tradizionale della *bagna càoda* nel fascino dell'ambiente dell'"Osteria Paschera", dove il tempo sembra essersi fermato. La *bagna càoda* è stata preparata con la gemma preziosa del territorio, l'aglio di Caraglio, e con le acciughe degli *anciùè* della Valle Maira. Servita con la tavolozza di colori delle verdure crude e cotte, con



la fettina di carne alla "zingara" e l'ultimo boccone goloso con l'uovo di quaglia. Una toma fresca con *bagnet verd* e confettura di frutti rossi è stata servita per rinfrescare i palati. Bravo al Simposiarca Oscar Benessia e massimo dei voti per acclamazione a Manuela Rovera e Carlo Rocca.

## MONFERRATO 23 gennaio 2025

Ristorante "Sciapa Pum" di Ristorante Sciapa Pum di Mariangela e Barbara Bosso & c. snc, in cucina Barbara. ●Strada per San Martino 97/B - Frazione Roncaglia, Casale Monferrato (Alessandria); ☎ 0142/403195, cell. 339/4005177; risto.sciapa@gmail.com, Facebook, Instagram; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** cacciatore e salame, carne cruda battuta con scaglie di parmigiano, peperoni con *bagna caoda*; agnolotti con sugo di arrosto e scaglie di tartufo; *capunet* monferrinesi; pera madernassa cotta al Barbera e *bunet*.

**I vini in tavola:** Grignolino; Barbera superiore (Gaudio).

**Commenti:** Calda accoglienza, ottimo rapporto qualità-prezzo, sapori autentici, prodotti genuini.

## NOVARA 16 gennaio 2025

Ristorante "Bevi con Mosca" di Andrea Mosca, in cucina Antonio Colasanto e famiglia Mosca. ●Via Gaudenzio Ferrari 5b, Novara; ☎ 0321/234147; beviwithmosca@gmail.com, www.beviwithmosca.com; coperti 60/70. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 3 settimane in agosto, 1 settimana inizio anno; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,78.

**Le vivande servite:** varietà di antipasti piemontesi; *paniscia* (tipico risotto novarese); panna cotta al mandarino e black lime.

**I vini in tavola:** Brut Alta Langa Valentina (Rocca dei Manzoni); Mompertone (Prunotto).

**Commenti:** Visita esclusiva e guidata alla mostra "Paesaggi dell'800". Il ristorante dispone di una vasta ed elegante sala con



schermo dove sono state proiettate le *slide* sulle attività 2024, riunioni conviviali, eventi, rassegna stampa, ingresso nuovi Accademici. Il titolare ha accettato la sfida di cucinare la *paniscia*, simbolo della Bassa novarese, per il quale si dice che "in ogni corte, ogni uscio fa una *paniscia* diversa". Si è aperto un piacevole dibattito tra i commensali e i cuochi sull'interpretazione e l'esecuzione di questo piatto. Apprezzati gli antipasti Piemonte che hanno ricordato i gusti di un tempo. Qualche perplessità sul dolce. Buoni i vini, carta vincente del locale.

## TORINO 12 dicembre 2024

Ristorante "Stefano Fanti al Circolo dei Lettori" di Stefano Fanti, anche in cucina. ●Via Bogino 9, Torino; ☎ cell. 348/2416367; ristorante@circololettori.it, www.torino.circololettori.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie prima settimana di gennaio e 2 centrali di agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** spuma di biarava, gocce di *bagna caoda*, olio e semi di zucca tostati, salmerino di Montenero al fumo di pino mugo, bignola con crema al rafano e olio di aneto, *pâté* di coniglio piemontese con amaretto e noccioline di Langa, gelatina al Moscato d'Asti, piccolo pan brioche; risotto Carnaroli Aironi con cardo gobbo, Marsala e animelle glassate; cosciotto di agnello a bassa temperatura al profumo di cumino, sedano rapa, carote e zenzero; timballa rustica di meliga, pere martin sec, cacao, Rum e un cucchiaino di zabaione; piccolo mantecato al panettone.

**I vini in tavola:** Timorasso Piccolo Derthona Doc Colli Tortonesi (Can-

tina Sociale di Tortona); Lampion Langhe Nebbiolo Doc (Ornella Cordara - Col dei Venti); Vino da Messa (Enrico Orlando - Ca' Richeta).

**Commenti:** Il prestigioso Circolo dei Lettori ha accolto la Delegazione nella sua sala più bella e lo chef Stefano Fanti ha presentato un menu ricercato, fatto di sapori e ingredienti piemontesi, scelti con cura e interpretato con sapienza e giuste intuizioni. L'intero percorso gastronomico della serata ha attinto da ricette tradizionali e antiche, ma utilizzando tecniche di cottura o accostamenti inaspettati e molto gradevoli. L'agnello è stato il piatto che più ha stupito per la sua tenerezza e i suoi profumi, ma tutte le portate in generale hanno avuto un ottimo riscontro. Accostamento dei vini molto piacevole, servizio ben coordinato, attento e veloce.

## VERBANO-CUSIO 12 dicembre 2024

Ristorante "La Taverna del Mago" di Maurizio Merlo, anche in cucina. ●Viale Giuseppe Azari 94, Verbania; ☎ 0323/505444, cell. 333/5831604; latavernadelmagovb@gmail.com, Facebook latavernadelmago; coperti 30+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** lasagnette al radicchio e toma del Mottarone; ganassini di manzo cotti a bassa temperatura; brasato al Nebbiolo su tortino di patate; panettone con crema.

**I vini in tavola:** Chardonnay; Nebbiolo Terre Alfieri Docg.

**Commenti:** Ristorante accogliente immerso nel verde seppure in

prossimità di un'area commerciale. Il proprietario/cuoco assiste con cura i commensali.



## LIGURIA

### SAVONA 15 dicembre 2024

Ristorante "Ai Torchi" di società familiare, in cucina Gianni Malandra. ●Via Dell'Annunziata 12, Finalbo, Finale Ligure (Savona); ☎ 019/690531, cell. 333/1004858; aitorchi@virgilio.it, www.aitorchi.it; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10 gennaio-10 febbraio; giorno di chiusura martedì e mercoledì in inverno; martedì in estate. ●Valutazione 8,9.

**Le vivande servite:** spuma di pesto con crostino, acciughe ripiene fritte, involtino di ricciola su *sauté* di frutti di mare; raviolini ripieni di ricotta e pesto al sugo di vongole; carpaccio tiepido di gamberi; mousse di cioccolato fondente, crema alla vaniglia e spuma fondente.

**I vini in tavola:** Reiff Trento Doc (Furletti); Vermentino (Terre Bianche).

**Commenti:** La Delegata Anna Rosa Gambino, in apertura, ha ricordato alcuni piatti dell'antica tradizione ligure-genovese come il cappon magro, simbolo del Natale. Da piatto povero è diventato preparazione per palati fini. Lo chef e titolare Gianni Malandra ha introdotto il menu. L'intellettuale e ospite Elio Ferraris ha ricordato "i dinà de' nugi" (i soldi delle noci), "a' ramma de allou" sul pandolce, il panettone ligure, meno gonfiato dalla lievitazione rispetto a quello milanese. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato la presentazione di un menu stupefacente all'insegna di una rivisitazione contemporanea.

### TIGULLIO 4 dicembre 2024

Ristorante "Pescador Bistrot" di Gruppogimax Srl, in cucina Sal-



LIGURIA segue

vatore Perrone. ●Lungomare Descalzo 60, Sestri Levante (Genova); ☎ 0185/472977, cell. 331/2645363; [bistrot@pescadorssestrelivante.it](mailto:bistrot@pescadorssestrelivante.it); [www.pescadorssestrelivante.it](http://www.pescadorssestrelivante.it); coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** flan di carciofi di Albenga con fonduta al castelmagno; risotto Gazzani con funghi porcini dalla Val d'Aveto; guancia di vitello brasata al vino con purè di patate della Val Graveglia; montebianco con castagne delle valli del Tigullio e panna di malga.

**I vini in tavola:** Franciacorta (Benvenuto); Maniman bianco e rosso (Andrea Bruzzone).

**Commenti:** Serata degli auguri incantevole, sul mare d'inverno di Sestri Levante. Il ristorante è elegantissimo, di una sobrietà moderna, senza fronzoli ma molto accogliente. Così pure la *mise en place*, essenziale ma di qualità. La cena si è subito rivelata all'altezza della fama dello storico "Pescador", un tempo collocato sul porticciolo. Ogni piatto è risultato di qualità e ben eseguito.



## LOMBARDIA

**BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI**  
29 gennaio 2025

Ristorante "Osteria Lancia" di Osteria Lancia di Daniele Zani & C. Snc, in cucina Daniele Zani. ●Via Monte Grappa 2, Gottolengo (Brescia); ☎ 030/2380822; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** gran selezione di salumi della "Lancia", focaccia multicereali e giardiniera; risotto alla crema di zucca, castagne e fattoli; rollè di faraona e topinambur; zabaione caldo e sbrisolona.

**I vini in tavola:** Franciacorta brut Docg (La Valle).

**Commenti:** Daniele Zani, dopo quasi vent'anni di esperienza al "Gambero" di Calvisano, ha aperto un locale tutto suo ristrutturando una vecchia osteria di Gottolengo. Cucina eccellente: una tappa obbligatoria per gli amanti dei piatti della tradizione lombarda aggiornati con un tocco contemporaneo.

**LARIANA**  
3 dicembre 2024

Ristorante "Darsena" della famiglia Molli, in cucina Marcello Molli. ●Via Regina 3, Tremezzina (Como); ☎ 034/443166; [info@ladarsena.it](mailto:info@ladarsena.it); [www.ladarsena.it](http://www.ladarsena.it); coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì (da novembre a marzo). ●Valutazione 7,3.

**Le vivande servite:** tuorlo d'uovo fritto, tortino di polenta, funghi porcini e spuma di parmigiano; tagliolino di pasta fresca, pesce persico, burro affumicato, bottarga di lago e limone; controfiletto di cervo cotto a 60° e arrostito, cavolo rosso brasato, riduzione di mirtilli selvatici e patate arrosto; pane della tradizione (*pan mataloch*) con fiordilatte profumato al sambuco.

**I vini in tavola:** Domasino bianco Terre Lariane; Domasino rosso Terre Lariane (entrambi Agricola Sorsasso).

**Commenti:** Cena degli auguri anticipata per evitare "l'ingorgo alimentare" dicembrino. Ritrovo a Tremezzo per degustare uno dei menu proposti nell'ambito della Tremezzina gastronomica. La "Darsena", ristorante di un Boutique Hotel *pieds dans l'eau* in località Tremezzo. Particolarmente apprezzato il controfiletto di cervo cotto a bassa temperatura; buoni i tagliolini con pesce persico (ottimo), purtroppo un po' asciutti a causa del servizio. Dolce scoperta, per molti, il pane delle feste (*pan mataloch*) arricchito da ottimo fiordilatte al sambuco. Appena discreto il vino rosso Domasino. Servizio attento e cortese.

**LARIANA**  
16 gennaio 2025

Ristorante "Mercato 38 - Trattoria Italiana" di Mercato 38, in cucina Manuel Colombo. ●Piazza Vittorio Veneto 38, Erba (Como); ☎ cell. 351/5949585; [info@mercato38.it](mailto:info@mercato38.it); [www.mercato38.it](http://www.mercato38.it);

*coperti 40+60 (all'aperto).* ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura martedì sera, mercoledì. ●Valutazione 7,1.

**Le vivande servite:** collinetta Marco d'Oggiono, insalata di nervetti con cipolla rossa, giardiniera della casa; *cazoeula* (bottaggio di maiale) con polenta di Storo; polenta con gorgonzola Guffanti; torta al limone e pinoli.

**I vini in tavola:** Arunda brut metodo classico Alto Adige Dop (Arunda Sektkellerei).

**Commenti:** La tradizionale riunione conviviale di gennaio, con la rustica, pesantissima e saporitissima *cazoeula* o *cassoeula*, come viene scritta diversamente fra Milano e la Brianza. Nell'occasione era presente il giornalista Emilio Magni, cultore delle tradizioni brianzole e autore, fra l'altro, del libro *Il sorriso della cassoeula*. La serata è stata arricchita da una sua rapida relazione e da gustosi aneddoti su esperienze vissute con amici della Brianza che sta scomparendo. A tavola, splendidi i nervetti con cipolle rosse e la giardiniera della casa; discreta la tanto sognata *cassoeula* e ottimo il gongorzola, molto ben affinato. Perfetto l'abbinamento a tutto pasto con il Metodo classico Arunda brut.

**LECCO**  
15 dicembre 2024

Ristorante "Passone" della famiglia Cogliati, in cucina Guido Cogliati. ●Via Pertevano 10, Montevicchia (Lecco); ☎ 039/9930075; [info@restaurantepassone.it](mailto:info@restaurantepassone.it); [www.ristorantepassone.it](http://www.ristorantepassone.it); coperti 130+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a metà gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3.

**Le vivande servite:** salame cotto in crosta con purè di castagne; tortelloni con ripieno di zucca al caprino e arieti; coniglio al caffè con polenta rustica; panettone e semifreddo al mascarpone.

**I vini in tavola:** Satèn Sansevè (Monterossa); Lagrein 2022 (Franz Hass); Moscato Piemonte (Piero Gatti).

**Commenti:** Tradizionale riunione conviviale di Natale in un ristorante di tradizione, che da più di settant'anni è gestito dalla famiglia Cogliati. In una sala dedicata è stato

gustato, tra gli altri, il piatto bandiera del locale, in carta da oltre cinquant'anni, il coniglio al caffè: era considerato il "piatto strano" per quel tocco in più dato da una moka di caffè versata sopra il coniglio in cottura. Servito con una polenta rustica morbida e profumata, è stato il piatto migliore della riunione conviviale. Un grande piacere avere avuto ospite il Delegato della Lariana Enzo Pomentale.

**LODI**  
17 gennaio 2025

Ristorante "Osteria del Brigantino" di Emanuela Rodolfi e Fabio Magnani, in cucina Emanuela Rodolfi. ●Via del Capanno 45, Lodi; ☎ cell. 333/5350253; [www.osteriadelbrigantino.it](http://www.osteriadelbrigantino.it); coperti 40+80 solo su prenotazione. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura giovedì e domenica sera. ●Valutazione 7,3.

**Le vivande servite:** salame cotto e crudo, coppa e mortadella di fegato, cotechino e piccola polenta fritta, giardiniera; trippa della tradizione; formaggio grana e zola; crostate della cuoca.

**I vini in tavola:** Gutturino frizzante e fermo (San Francesco); Vino liquoroso Altano del Gottuccio (Sandiliano).

**Commenti:** Tradizionale riunione conviviale della trippa di San Basiano in un'autentica osteria sul fiume. Serata allietata dai racconti di Andrea Maietti, ex insegnante, scrittore e giornalista lodigiano. Un ricco piatto di salumi e giardiniera ha preparato i commensali ad accogliere la trippa in fumanti zuppiere, in una minestra rispettosa della tradizione lodigiana che la vuole molto brodosa, in un brodo di carne rinforzato. A seguire, un assaggio di formaggi e buone crostate casalinghe. Adeguati i vini. Giudizi per lo più buoni, ma molto discordanti fra loro, che, oscillando fra l'eccellenza e qualche occasionale insufficienza, testimoniano le differenti visioni di un piatto spesso controverso.

**MILANO DUOMO**  
14 dicembre 2024

Ristorante "Rubacuori - Hotel Château Monfort" di Planetaria Hotels, in cucina Domenico Mozzillo. ●Corso Concordia 1, Milano; ☎ 02/776761; [Pagina 52](mailto:info@</a></p>
</div>
<div data-bbox=)

hotelchateaumonfort.com, www.hotelchateaumonfort.com; coperti 40 in due salette più una sala per 60. ●Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** cialda di spinaci con baccalà mantecato, purea di patata viola con maionese di branzino all'italiana, crocchetta di agnello, galantina di cappone con cuore di castagne e pistacchi, funghi di stagione e il suo fondo; ravioli di ossobuco, zafferano e grana padano; vitello cotto a bassa temperatura, zucca, topinambur e terra di nocciole; cremoso di castagne, cioccolato bianco e meringa croccante; panettone dello chef con le sue salse.

**I vini in tavola:** Lantieri Franciacorta brut Docg (Azienda Lantieri di Paratico); Inferno Valtellina Superiore Docg 2021 (Nino Negri); Ben Ryé Passito di Pantelleria Doc 2022 (Donnafugata).

**Commenti:** La cena degli auguri ha avuto gradite ospiti Fernanda Maranesi, Delegata di Rio de Janeiro, e Cristina Ciusa, Delegata di Milano Navigli. Un programma musicale di gospel e arie natalizie con un quartetto di cantanti liriche ha aperto la serata. Sui tavoli tondi ricoperti da raffinate tovaglie bianche, dopo gli *amuse-bouche*, sono stati molto apprezzati la sofisticata galantina di cappone e i ravioli di ossobuco. In chiusura, dopo la consegna delle insegne accademiche ad Alessandro Grazioli, la Delegata Maria Luisa Mandelli, Simposiarca con Giorgio Introvigne, ha ringraziato lo chef che ha creato una cena nel solco della tradizione natalizia del territorio e gli ha donato un volume dell'Accademia.

#### MONZA E BRIANZA 10 dicembre 2024

Ristorante "Lait A.Mare" di Alessandro Perego, in cucina Marco Notaro. ●Piazza Roma 1, Lesmo (Monza e Brianza); ☎039/6064482; info@laitamare.it, www.laitamare.it; coperti 80. ●Parcheeggio comodo; ferie fine dicembre-6 gennaio; 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** chips calde, pane caldo, turbante di sfoglia, grissini e cracker, insalata di astice, millefoglie di alici con pane *atturrato*, limone candito; paccheri ai sapori



d'isola; sorbetto al finocchietto e limone; branzino alla Bercy con patata soffiata al burro Isigny Ste. Mère; panettone della casa.

**I vini in tavola:** Franciacorta Docg extra brut (Le Cantorie); Alto Adige Südtirol Doc Chardonnay 2023 (Cantina Tramin); Alto Adige Doc Sauvignon 2023 (Nals Margreid).

**Commenti:** Piacevole e molto partecipata serata natalizia. Lo chef ha preparato per l'aperitivo presso il bar, innaffiato da un eccellente Franciacorta, vere *chips* calde di patate, molto gradite. Ottime l'insalata di astice e il millefoglie di alici; buoni i paccheri. Particolarmente riuscito, per l'equilibrio dei sapori e degli aromi, il sorbetto finocchietto e limone, gradevole pausa tra le portate. Il branzino con salsa Bercy è stato molto apprezzato per la grande freschezza del pescato e l'accuratezza dell'esecuzione. Molto piacevole il panettone preparato dallo chef. Correttamente abbinati i vini e servizio attento e premuroso. Serata degli auguri davvero riuscita e festosa.

#### SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 12 dicembre 2024

Ristorante "La Butega del Seler" di La Butega del Seler srl, in cucina Antonietta Leone. ●Via Mazzini 2, Piadena (Cremona); ☎0375/380351; info@labutegadelseler.it, www.labutegadelseler.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 3 settimane a gennaio, agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** antipastini caldi e freddi; agnoli in brodo; tortelli

di zucca; garretto di vitello brasato alle erbe; dolci dal carrello.

**I vini in tavola:** Trento Doc Pas Dosé (Wallenburg); Concerto Lambrusco o Reggiano Doc (Ermete Medici).

**Commenti:** La Delegazione si è incontrata, per la cena degli auguri, attorno a una tavola a festa nell'ambiente accogliente e raccolto del ristorante, con un menu che ha voluto proporre piatti della tradizione natalizia. I piatti serviti hanno confermato la qualità della cucina di Antonietta Leone che ha sempre avuto la sua ispirazione nella tradizione culinaria del territorio, nella qualità dei prodotti e nell'attenzione alla loro lavorazione. Sono stati molto apprezzati gli agnoli in brodo, per il ripieno saporito e per il giusto spessore della pasta, e il garretto di vitello ben presentato nel piatto e molto gustoso al palato.



#### TRENTINO - ALTO ADIGE

#### BOLZANO 20 dicembre 2024

Ristorante "Arôme by Thaler" di Arôme snc di Gottfried Messner, anche in cucina. ●Via Portici 69, Bolzano; ☎0471/313030; info@arome.bz, www.arome.bz; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie 3

settimane in gennaio e 3 settimane a luglio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** pane e finocchiona, gamberi arrostiti con avocado e carciofi grigliati; zuppa di pesce con crostoni all'aglio; *entrecôte* con crosta allo speck, crema di sedano e spinaci; trancio al cioccolato con sorbetto ai lamponi.

**I vini in tavola:** Athesis brut rosé (Kettmeier); Kerner 2023 (Tauber); Merlot Riserva Graf Huyn 2021 (Cantina Bolzano).

**Commenti:** Ambiente molto accogliente e partecipazione numerosissima. L'antipasto di gamberi si è rivelato un piatto gustoso e sapido con prodotti di buona qualità. La zuppa di pesce, servita in una graziosa tazza con accanto i crostoni di pane all'aglio, è stata molto apprezzata per il delizioso sapore sia della zuppa, sia del pesce. Anche l'*entrecôte* ha incontrato molti consensi per l'equilibrio dei sapori e la cottura della carne. Pure il dessert era molto buono. I vini erano ben abbinati alle pietanze. In chiusura di una cena natalizia fantastica, come di consuetudine, un panettone particolare, questa volta scelto dal nuovo Accademico Pietro Rigotti.

#### MERANO 14 dicembre 2024

Ristorante "Schlosswirt Forst" di Birra Forst, in cucina Luis Haller. ●Via Venosta 4, Lagundo (Bolzano); ☎0473/260350; info@schlosswirt-forst.it, www.schlosswirt-forst.it; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie gennaio-marzo; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 9,8.

**Le vivande servite:** zuppeta di zucca e pâté con pane fatto in casa, salmone affumicato in casa con ricotta di capra della Val Venosta, salsa di cerfoglio e mele con *chips* di topinambur; *consommé* di fagiolo con Porto invecchiato 25 anni; gnocchetti al tartufo con pasta sfoglia; bottoni ripieni d'astice e zafferano di montagna di Sirmiano, champagne e *chips* di carciofi; sella di cervo locale in crosta di porcini, salsa di scalogno al Barolo, cavolo rosso e radice di prezzemolo; terrina di cioccolato al caramello Valrhona, "mandorlati" con gelato alla castagna e crumble alla vaniglia; biscotti natalizi fatti in casa;



TRENTINO - ALTO ADIGE segue

Karls feine Kirsche (prodotto alcolico ottenuto dalla fermentazione delle ciliegie amarena, coltivate a Marlengo, dallo Tschigghof da degustare a fine pasto).

**I vini in tavola:** Pinot Bianco Sirmian (Nals Margreid); Cabernet Sauvignon 213 (Peter Dipol).

**Commenti:** Locale ideale per la riunione conviviale di Natale, sito in un accogliente edificio centenario sapientemente restaurato. Lo chef Luis Haller ha guidato gli Accademici lungo un raffinato e gustoso percorso, con piatti ispirati alla tradizione locale, arricchiti da tratti e ingredienti della cucina francese. Il tutto accompagnato da ottimi vini alto atesini, sempre magistralmente esposti dall'Accademico Aldo Clementi. Queste eccellenze, unite al premuroso e attento servizio, hanno reso la serata il giusto punto di arrivo del 30° anno della Delegazione.



### VENETO

**CORTINA D'AMPEZZO**  
12 dicembre 2024

Ristorante "Al Camin" della famiglia Pompanin, in cucina Fabio Pompanin. ●Località Alverà 99, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/862010, cell. 339/4039321; www.ristorantealcamin.it; coperti 45+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10-30 giugno; 20 settembre-20 ottobre; giorno di chiusura mercoledì (in bassa stagione). ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** insalata tiepida di gallina in agrodolce; ravioli di pasta al cacao, ripieni di capriolo, con burro al timo e cappuccio croccante; gnocchi di patate affumicate con spuma al burro, riduzione di Raboso e polvere di cumino; scamoncinio di agnello rosa con purea di patate e chimichurri all'abete rosso; cremoso al passion fruit con zuppetta di frutta e verdura.

**I vini in tavola:** Metodo classico brut nature; Pinot Bianco; Merlot

riserva; Spumante Fior d'Arancio (tutti Azienda Agricola Vignalta).

**Commenti:** La riunione conviviale degli auguri ha portato la Delegazione al ristorante "Al Camin", il cui titolare, Fabio Pompanin, è uno dei cuochi di Casa Italia alle Olimpiadi. La febbre per Milano-Cortina 2026 è in salita, per cui l'appuntamento di Natale è stato abbinato ai piatti proposti da Fabio sulle tavole sportive. Graditissimo l'antipasto, molto bene i primi e il secondo, poco gradito il dessert. Voti alti per l'abbinamento vini e il servizio; discreto il rapporto qualità-prezzo.

**ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA**  
7 dicembre 2024

Ristorante "Al Ponte" della famiglia Rizzato, in cucina Enrico Rizzato con la mamma Giuliana. ●Via Bertolda 27 - Località Bornio, Lusia (Rovigo); ☎0425/669890, cell. 335/5267131; www.trattorialponte.it; coperti 180+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** pinza onta con ciccioli e salame polesano, polenta infasolà con mousse di aringa, tastasale, con di verdure fritte; tortellini in brodo di cappone; bondola polesana, bolliti misti della tradizione (manzo, gallina, lingua, testina), con salsa verde e cren, pure di patate, verze in tecia e fasoi in potacin; panettone artigianale con crema inglese.

**I vini in tavola:** Brut Oltrepò Pavese (Tenuta Il Bosco); Barbera d'Asti Docg 2022 (Sette); Moscato d'Asti Docg (Batasiolo).

**Commenti:** Il pranzo, organizzato dal Delegato onorario Giorgio Golfetti e tenutosi in una saletta riser-

vata, ha riscosso unanimi e calorosi giudizi. Valutazioni alte, soprattutto per i piatti storici del locale, legati alla tradizione polesana: fiore all'occhiello il bollito misto, molto apprezzato sia per la varietà sia per la qualità. Ben abbinati i vini. Servizio impeccabile. Buon rapporto qualità-prezzo. Prima degli affettuosi saluti e auguri, il Delegato ha consegnato a tutti un gradito dono natalizio e al gestore/cuoco il libro sul settantennale dell'Accademia.

**TREVISO-ALTA MARCA**  
13 dicembre 2024

Ristorante "Osteria dai Mazzeri" di Vito e Mauro Mazzeri, in cucina Vito Mazzeri. ●Via Pallade 18, Follina (Treviso); ☎0438/971255; info@osteriadaimazzeri.it, www.osteriadaimazzeri.com; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** musetto in crosta con crema di radicchio tardivo, radici e fasoi; risotto di radicchio tardivo, luganega e ricotta affumicata; guancetta di vitello brasata con purea di sedano rapa; sorbetto al bergamotto; panettone artigianale e torrone morbido.

**I vini in tavola:** Spumante Pas Dosé Magnum metodo classico 2020 (Contratto); Lugana 2022 Doc (Agricola La Rifla); Io di Ba-One 2020 Vecchie Varietà; Cabernet Riserva Borgo delle Casette Doc 2019 (entrambi il Filò delle Vigne); Moscato d'Asti 2023 Docg (Gatti).

**Commenti:** Il menu predisposto da Delegato, anche Simposiarca, è stato in linea con i piatti tradizionali del territorio e del periodo. Musetto, insaccato simile al cotechino, arricchito da una deliziosa salsa di radicchio. Il radicchio spontaneo

con una crema di fagioli di Lago, tipici della zona, ha ottenuto un vero successo. Un connubio che appartiene a un'antica tradizione contadina e che oggi annovera molti appassionati che ne hanno fatto una Confraternita. Il risotto equilibrato di sapori e cotto al punto giusto. Ottimo l'abbinamento della guancetta con la purea di sedano rapa. Bella serata con scambio degli auguri.



### FRIULI - VENEZIA GIULIA

**PORDENONE**  
13 dicembre 2024

Ristorante "Alessandro e Margherita" di Alessandro Davià, Margherita Casule, in cucina Alessandro Davià. ●Via P. Amalteo 8, Nave di Fontanafredda (Pordenone); ☎040/43498250; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** olive sarde, panadas con salsiccia e patate su crema di carciofi, prosciutto di pecora con funghi cardoncelli; ravioli ripieni di pecorini di varie stagionature, al burro e salvia, e di ricotta, prezzemolo e cannella al pomodoro (ricetta tipica del Sassarese); agnello con carciofi; porceddu sardo al forno; seadas, biscottini alla pasta di mandorle di Margherita.

**I vini in tavola:** Cantina Jerzu Antichi Poderi.

**Commenti:** Convivio degli auguri incentrato sulla cucina tradizionale sarda e allietato dal "Coro femminile 3 d'Union" di Sacile. Panadas golose di salsiccia e patate ingentilite da una delicata base di crema di carciofi. Ottimo il prosciutto di pecora. Ravioli fatti in casa con sfoglia sottile e ripieno di pecorini stagionati. Molto interessanti quelli ripieni di ricotta, prezzemolo e cannella al sugo di pomodoro (ricetta sassarese). Re della serata il porceddu, che ha superato il seppur buono agnello con carciofi. Seadas ottime. Biscottini alla pasta di mandorle a chiudere in bellezza. Servi-



zio curato, ambiente festoso. Buon abbinamento con vini locali.



## EMILIA ROMAGNA

### BOLOGNA 12 dicembre 2024

Ristorante "Trattoria Vecchio Mercato" di Bruno Alati. ●Via Piero Gobetti 49/F, Bologna; ☎051/039 3295, cell. 393/8564648; prenotazioni@trattoriavecchiomercato.it, www.trattoriavecchiomercato.it/, www.instagram.com/vecchiomercato\_glutenfree/; www.facebook.com/vecchiomercato-glutenfree/; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 5 giorni a metà gennaio; 10 giorni inizio agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** mousse di robiola; mezzemaniche di farina di legumi con radicchio e salmone; fritto misto di pesce e verdure; tortino caldo al cioccolato.

**I vini in tavola:** Pignoletto Reno Doc (Bassi); Sangiovese Rubicone (Uvesia); Prosecco di Treviso Doc (Krevis).

**Commenti:** Nel 2015 Bruno Alati, reduce da un'esperienza *gluten free* in Australia, decide di aprire un ristorante per celiaci a Bologna. Il locale trae il suo nome dalla vicinanza con il pittoresco Mercato Albani, dal 1934 nel quartiere della Bolognina. Era una vera scommessa, anche perché il menu elenca

piatti tipicamente bolognesi. I risultati furono sin dall'inizio positivi e oggi la Trattoria è considerata un locale di tendenza, anche per chi non ha problemi di celiachia. I piatti scelti per la cena degli auguri erano di vigilia, con pesce e verdure. Il Simposiarca Francesco Capomolla ha sapientemente illustrato come la cucina *gluten free* sopperisca ai problemi causati dalla celiachia.

### CESENA 22 gennaio 2025

Ristorante "Quel Castello di Diegaro" di Ristorante Il Castello srl; patron Lorenzo Illotta, in cucina Andrea Erbacci e Thomas Battistini. ●Via Bertinoro di Monticino 191, Cesena (Forlì-Cesena); ☎0547/347030, cell. 380/5412654; info@quelcastello.it, www.quelcastello.it; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** polenta di frumento, lumachine di Cesenatico, pane e burro; maltagliati con fagioli dall'occhio e ristretto di seppie; baccalà, patata, acciuga e prezzemolo; cotoletta di carciofo; crème caramel con crumble di arancia.

**I vini in tavola:** Ambaradan rosa Sangiovese ancestrale (La Via del Colle); La Ginestra Rebola Colli di Rimini Doc 2023 (Podere Vecciano); Doré Albana spumante (Spalletti Colonna).

**Commenti:** La riunione conviviale di inizio anno, riservata ai soli Accademici, è stata dedicata al resoconto delle attività svolte e al confronto di idee sulla futura programmazione. Il Simposiarca Oreste Di Giacomo ha proposto uno stimolante itinerario culinario tra polenta, lumachine di mare, seppie e baccalà, un mix di sapori autentici

del territorio. Fra i piatti, tutti molto graditi, i maltagliati con fagioli e ristretto di seppie hanno incontrato il massimo consenso. Particolarmente apprezzato il servizio, arricchito dal commento ai piatti e al loro abbinamento non convenzionale con le bevande (cocktail, birra e vini). A conclusione della bella serata, il plauso degli Accademici al patron Lorenzo Illotta.

### IMOLA 15 dicembre 2024

Ristorante "San Domenico" di Massimiliano Mascia e Natale Marcatili, in cucina Massimiliano Mascia. ●Via Sacchi 1, Imola (Bologna); ☎0542/29000; info@sandomenico.it, www.sandomenico.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio e 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,8.

**Le vivande servite:** crema di legumi al rosmarino, calamaretti saltati al profumo di arancia, noci di cappesante alla plancia con riduzione di ostriche e Martini dry, vongole veraci alle erbe; garganelli di Imola con crema al vino bianco e caviale ferrarese; uovo in raviolo "San Domenico" con burro di malga, parmigiano dolce e tartufi di stagione; coscia di maialino di mora romagnola e il suo ristretto al rosmarino; pasticceria, mousse di ricotta e uvetta al Rum, *namelaka* alla crema pasticciera e caprese alle mandorle.

**I vini in tavola:** Trento Doc (Ca' de Vila); 3bbiano 22 Trebbiano Marche (Lanciani); Corte Giara Merlot Corvina 2023 (Allegrini); Moscato Regina di Felicità (Cascina Baricchi).

**Commenti:** Gli sfavillanti addobbi hanno suscitato emozioni nei tanti Accademici intervenuti all'incontro di fine anno per lo scambio degli auguri. Una riunione conviviale mirata a esaltare il patrimonio della cucina italiana nell'interpretazione magistrale dello chef Massimiliano Mascia. A impreziosire la serata, un piatto con il connubio tra i garganelli di Imola e il caviale ferrarese di Cristina Maresi. Perfetta poi la girandola delle altre proposte con i calamaretti su crema di legumi, le noci di cappesante con riduzione di ostriche, l'eterno uovo in raviolo, la coscia di maialino di mora romagnola e la mousse di ricotta.

Poi l'abbraccio all'entrante Andrea Uzzo e ai 25 anni di Franco Resta.

### PIACENZA 14 dicembre 2024

Ristorante "Suggerimenti" di Lorenzo Botti. ●Viale Malta 23, Piacenza; ☎0523/326368; lorenzo@suggerimentipiaceza.it, www.suggerimentipiaceza.it; coperti 36+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura da mercoledì a domenica. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** pane di patate e salame, caramelle di salsiccia e senape, pâté di faraona, tartare di finocchio e caprino, sashimi di salmone con menta e mostarda, cestino di melanzane e taleggio, gambero con crema di zucchine; *pisarei* e...vongole; tartelletta di frutta; cannoncini; cheesecake.

**I vini in tavola:** Ribolla Gialla metodo classico; metodo classico Blanc de Noirs.

**Commenti:** Ambiente e atmosfera unici; tutto pensato nei minimi dettagli, dalle preparazioni agli accostamenti fino all'impiattamento. Impeccabile il servizio, con Lorenzo che racconta ogni sua creazione. Il menu è particolare, composto da antipasti sfiziosi e proposte originali che spaziano dal crudo di pesce, a una rivisitazione di piatti tipici, in particolare una riedizione dei *pisarei* e *fasò* dove i "fasò" sono stati sostituiti dalle vongole, piatto molto interessante. I dolci eccellenti.

### RAVENNA 27 gennaio 2025

Ristorante "Taverna Byron" di Massimo Serena Monghini, Bianca Scudellari, Lucio Fossati, in cucina Franco Lelli. ●Via Camillo Benso Cavour 54, Ravenna; ☎0544/63150; info@tavernabyron54.com, www.tavernabyron54.com, www.facebook.com/p/Taverna-Byron; coperti 65+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,4.

**Le vivande servite:** tagliere di salumi, giardiniera; cappelletti della tradizione al ragù; medaglioni di vitello con purè; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Sangiovese Superiore S. Monticino rosso; Albana Monticino rosso.





EMILIA ROMAGNA segue

**Commenti:** Ritrovo conviviale in un locale elegante e affascinante, nei sotterranei nel pregiato complesso di Palazzo Guiccioli nel centro storico di Ravenna, luogo ideale per cospiratori risorgimentali, per intrighi politici ottocenteschi e intrighi amorosi, dove il poeta inglese Lord Byron, simbolo del romanticismo, nascondeva armi e munizioni, da lui stesso comprate, per i Carbonari romagnoli. Per la cena, all'insegna dell'interesse per le tradizioni e per il territorio, sono state utilizzate materie di fidati allevatori della zona: taglieri di affettati e giardiniera, cappelletti, medaglioni di vitello, zuppa inglese, *must* dedicato a Lord Byron. Al termine, plauso del Delegato Davide Rossi per l'ottima cena e per il servizio.

## REGGIO EMILIA 9 dicembre 2024

Ristorante "Prater" della famiglia Gianfranco Tinterri, anche in cucina. ●Via Roma 39, S. Ilario d'Enza, Reggio Emilia; ☎0522/672375; info@praterfood.it, www.ristorante-prater.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prime 3 settimane di agosto; giorno di chiusura mercoledì e sabato a pranzo. ●Valutazione 8,8.

**Le vivande servite:** vellutata di zucca con culatello e castagne, coctechino nostrano in sfoglia; brodo di cappone con i cappelletti reggiani; baccalà croccante con soffritto di cipolle; panettone con crema al torroncino.

**I vini in tavola:** Lambrusco Concerto (Ermete Medici); Moscato Oltrepò Pavese (Bruno Verdi).

**Commenti:** Gianfranco Tinterri e la sua brigata hanno presentato e fat-

to gustare il menu, con un servizio senza alcuna sbavatura, sempre attento. Gli antipasti davvero eccezionali, con una vellutata che scopriva poco a poco tutte le sfumature dei suoi sapori, hanno aperto una serata da ricordare. Ottimo il brodo, leggero, saporito ma non invadente, che accompagnava cappelletti fatti in casa di buona fattura. Il cappelletto è piatto iconico del Natale, ma temibile, poiché fissato nel gusto di ognuno secondo i crismi famigliari: i cappelletti, qui, hanno passato l'esame! La scelta dei vini e un grande secondo hanno animato il resto del pasto, chiuso da un dolce che rimarrà nei ricordi.



## TOSCANA

## COSTA DEGLI ETRUSCHI 20 dicembre 2024

Ristorante "Ristopescheria da Mery" di Ristopescheria da Mery di Andrea Bacci & C. snc. ●Viale Galliano 5, Cecina Mare, Cecina (Livorno); ☎0586/620519, cell. 339/8488632; damery@ristopescheria.com, www.ristopescheria.com, Instagram - Facebook; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì in inverno o con mare brutto. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** frittelline di rossetti; minestrone di verdure di stagione con mazzancolle, rosma-

rino, parmigiano 36 mesi, crumble di pane; gnocchetti di patata rossa al nero di seppia con triglia, pomodoro, basilico, bottarga di muggine; calamaro piastrato, misticanza di stagione, grana e pomodorini colorati al forno; crumble di mele, cannella e gelato alla crema.

**I vini in tavola:** Meraviglia Toscana rosato 2023; Oltresogno Toscana Cabernet Sauvignon 2022; Strabilio Bolgheri bianco 2023; DUBL brut metodo classico NM (tutti Campo alle Comete).

**Commenti:** Piacevole e ben riuscita riunione conviviale, in un locale che nasce nel 2009. Da oltre cinquant'anni 3 famiglie, i Bientinesi, i Miserini e i Bacci, si sono unite con le loro barche in un'attività commerciale in grado di coprire la filiera dalla cattura alla somministrazione. Mery Bientinesi, la capostipite, vendeva il pesce nella pescheria di Marina di Cecina. Oggi la terza generazione, con Andrea Bacci, è l'artefice dell'ingresso della famiglia nel mondo della ristorazione, dove il vero menu della "Ristopescheria" è il bancone, che propone ogni mattina il pescato locale secondo la stagionalità e le condizioni del mare.

## EMPOLI 11 dicembre 2024

Ristorante "Pepenero cucina in San Miniato" di San Bartolomeo srl, in cucina Gilberto Rossi. ●P.zza del Castello 2/3, San Miniato (Pisa); ☎0571/520282, cell. 346/7490241; info@pepenerocucina.it, www.pepenerocucina.it, Instagram, Facebook; coperti 75. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10-20 agosto e 7-20 gennaio; giorno di chiusura: apertura solo a cena e domenica anche pranzo. chiuso il martedì. ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** soffice di zucca, pecorino e amaretti; risotto al tartufo nero e crema di parmigiano, paccheri ripieni con sminuzzato di vitello e pistacchi; filettino di maiale alla liquirizia, patate schiacciate e vellutata di topinambur; cheesecake ai fichi secchi e pan di zenzero.

**I vini in tavola:** Vermentino Podere Cavallino 2023 (Fattoria Varramista); Terre di Pisa Doc 2020 (Frasca); Vin Santo del Chianti 2003 (Campigiana).

**Commenti:** Partecipata riunione conviviale degli auguri. I commensali hanno espresso giudizi lusinghieri su tutte le portate e parole di elogio nei confronti dello chef

Gilberto Rossi e di tutto lo staff del locale, che ha fornito un servizio accorto e puntuale. Un momento speciale della serata è stato l'ingresso di due nuovi Accademici: Maurizio Nardi e Theodosia Tziveilis. Il Delegato Massimo Vincenzini ha concluso la serata con il brindisi augurale di rito, sottolineando l'entusiasmo e la partecipazione che caratterizzano la Delegazione tutta. Ottima riunione conviviale degna degli auguri di fine anno.

## FIRENZE 19 dicembre 2024

Ristorante "Terrae Restaurant di Iside De Cesare" di Roco Hospitality Group srl, in cucina executive chef Iside De Cesare, resident chef Salvatore Canargiu. ●Via del Giglio 9, Firenze; ☎055/2398095; info@terraerestaurant.it, www.terraerestaurant.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** cremoso di fegatini con noccioline e cipolla in agrodolce, uovo "alle terme" con parmigiano e salsa al tartufo; zuppa di lenticchie, castagne e pasta soffiata; ravioli di cinta senese, burro e salvia; stracotto con crostino di polenta e broccoletti; panettone con zabaione al Vinsanto e gelato alla crema.

**I vini in tavola:** Aldobrandesco brut (Cantina di Pitigliano); Terre Vineate 2023 Orvieto classico superiore Doc (Palazzone); Vignamurata Sovana Doc 2022 (Cantina di Pitigliano).

**Commenti:** Per la cena degli auguri di Natale è stato scelto il nuovo ristorante dell'Hotel Tivoli Palazzo Gaddi, il "Terrae", che la chef Iside De Cesare, una stella Michelin nel suo ristorante "La Parolina" a Trevignano, ha pensato e disegnato per l'albergo fiorentino. Accolti dagli stupendi addobbi natalizi dell'albergo, gli Accademici si sono poi accomodati nel sontuoso salone delle feste, dove hanno potuto apprezzare il menu pensato dalla chef per questa serata. Ogni piatto ha messo in evidenza l'ottima scelta del menu e la bravura sia della cucina, sia del personale di sala. Nel corso della serata, è stato festeggiato anche l'Accademico Massi-



mo De Sanctis per i suoi 25 anni di appartenenza.

### **GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO** 12 dicembre 2024

Ristorante "Pozzo" di Maurizio Romei, anche in cucina. ●Via Europa 2, Pieve Fosciana (Lucca); ☎0583/666380; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** costone di cantabriche, crudité di carciofi e burrata, tentacolo di polpo su crema di ceci e balsamico; risotto di mare; pappardelle sull'astice; sorbetto al mandarino; dentice all'isolana; torta dell'Accademia in pan di Spagna.

**I vini in tavola:** Prosecco Asolo; Vermentino di Luni; Schiava Gentile (Bottega Vinai).

**Commenti:** La scelta di questo locale per la cena degli auguri è stata dettata dalla sua reputazione di offrire piatti di alta qualità. La serata si è rivelata un evento di successo, caratterizzato da convivialità, buon cibo e un forte senso di comunità. Questo incontro ha non solo celebrato il Natale, ma ha anche rafforzato i legami tra gli Accademici e ha promosso la cultura culinaria italiana, un obiettivo fondamentale dell'Accademia. Eccellente l'opera della Simposiarca Ilva Bacci.

### **LUCCA** 10 dicembre 2024

Ristorante "Il Giglio" di Stefano Terigi, Lorenzo Stefanini, Benedetto Rullo, in cucina Stefano Terigi, Lorenzo Stefanini. ●Piazza del Giglio 2, Lucca; ☎0583/494058; www.ristorantegiglio.com; coperti 45+55 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane a febbraio e 1 a novembre; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** pâté di fegatini con pan brioche o tortino ai funghi; tortellini in brodo; bollito misto con contorni e salse; meringa ripiena di cioccolato e amarene.

**I vini in tavola:** Malvasia nera (Podere Pellicciano); Muffato Maximo (Umani Ronchi).

**Commenti:** La cena è stata un'e-



sperienza che ha onorato la tradizione culinaria italiana. Il pâté di fegatini, che si abbinava alla morbidezza del pan brioche, è stato avvolgente. È stato anche servito un tortino ai funghi, albicocche e fichi secchi, elaborato dalla fantasia degli chef. I tortellini in brodo sono stati il cuore del pasto: un consommé che ha esaltato la pasta ripiena facendo ricordare i piatti della tradizione emiliana. Poi il bollito misto con salse della tradizione e per finire, in un cilindro di meringa, un ripieno di cioccolato e amarene in una crema setosa alle mandorle. Qualità, tradizione e innovazione, in un'atmosfera accogliente.

### **LUNIGIANA** 5 dicembre 2024

Ristorante "Antica Osteria Cà del Gallo, ristorante dell'Albergo Miramonti" di Laura e Umberto Ferrari, in cucina Umberto Ferrari. ●Via Roma 51, Comano (Massa Carrara); ☎0187/484563, cell. 338/375273; info@miramonti-albergo-ristorante.



it, www.miramonti-albergo-ristorante.it; coperti 45+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.

**Le vivande servite:** flan di cipolle dolci di Treschietto su crema di parmigiano; crema di porcini, cappellacci verdi alla faraona con la loro salsa; stinco di vitello con sformato di cardi e patate al forno; morbido di castagne con crema di fichi.

**I vini in tavola:** Vermentino Igt Val di Magra 2023; Morone Igt Toscana 2020 (Villa di Negro).

**Commenti:** Festosa cena degli auguri al tepore dell'accogliente sala dell'albergo Miramonti di Comano: la sala ben apparecchiata, già addebbata per le feste con l'albero di Natale illuminato, tutto opera di Laura Ferrari che gestisce insieme al fratello Umberto, in quarta generazione, la storica attività della famiglia. Affiatati i fratelli Ferrari: Laura cura l'ospitalità, ineccepibile il servizio. Umberto, valente chef, valorizza in cucina i migliori

prodotti locali. Ha deliziato con un menu di piatti eccellenti, dall'antipasto al fantasioso dolce, tutti ben presentati, ricchi di profumi e sapori. Appropriati i vini. Una serata di vera festa, molto ben riuscita sotto tutti gli aspetti.

### **MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE** 11 dicembre 2024

Ristorante "I Devoti" di Hotel La Monastica Spa. ●Via S. Scolastica, Buggiano Castello (Pistoia); ☎0572/30585; coperti 70+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** terrina di foie gras, pan brioche e composta di mele cotogne; raviolo di zucca con stracciatella e tartufo nero; guancia di vitello con riso al salto e spugnone arrosto; crêpe con crema all'arancia e il suo sorbetto; panettone artigianale "La Monastica".

**I vini in tavola:** bianco; rosé; rosso (tutti La Fortezza di Montecarlo di Lucca).

**Commenti:** Affollata riunione conviviale degli auguri in questo locale, completamente ristrutturato, ospitato in un convento del XIII secolo. Bellissima e fascinosa la sala con tavoli ben preparati e begli addobbi natalizi. Il menu ha avuto pareri discordanti su alcuni piatti. Il servizio ha risentito della mancanza di un coordinatore, come ci si aspetta in un hotel di lusso a cinque stelle. Molto gradita la presenza del Segretario Generale Roberto Ariani che ha consegnato le insegne accademiche a Maria Luigia Tribuzio.

### **MUGELLO** 12 dicembre 2024

Ristorante "Antica Porta di Levante" di Cristian Borchi, anche in cucina. ●Piazza Vittorio Veneto 4, Vicchio (Firenze); ☎055/844050; info@anticaportadilevante.it, www.anticaportadilevante.it; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì (in inverno); in estate mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** crostini al lardo e olio nuovo, polpettina di ossobuco con risottino allo zafferano del Mugello, crema di porri con croccante di pane di marroni,



TOSCANA segue



guanciale e roveja; canederlo al sapore di ribollita; nodino di vitello con fonduta al blu Mugello e pannelline di ceci; pandivino con crema alla fiorentina.

**I vini in tavola:** Vermentino Spumante metodo classico 2023 (Podere Scurtarola Lorieri); Chianti Castiglioni 2022 (Marchese de' Frescobaldi); Moscato d'Asti (Sciandor).

**Commenti:** In occasione del tradizionale scambio degli auguri, gli Accademici si sono ritrovati in questo locale, già noto e apprezzato, dove il cuoco Cristian Borchì ha proposto ancora una volta un menu di grande interesse. Un susseguirsi di piatti che hanno reso omaggio alla tradizione anche di altre cucine regionali, con uno sguardo sempre al Mugello e alla Toscana. Speciale la crema di porri con la croccante roveja, squisito il nodino di vitello. Ottimi i vini. Premuroso e attento il servizio in sala. L'atmosfera di festa e il piacere di stare insieme dei numerosi Accademici hanno caratterizzato la bella riunione conviviale che ha concluso l'anno accademico, ripercorso dalla Delegata durante della serata.



**PISA**  
10 dicembre 2024

Ristorante "Squisitia" della famiglia Barigliano. ● Via Filippo Mazzei 2, Cisanello (Pisa); ☎ 050/971851; info@sanranierihotel.com, www.ristorante-squisitia.it/contatti; coperti 80. ● Par-

cheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo sabato e domenica. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** lingotto di faraona con fegatini alla toscana, polvere di porri e riduzione di Vinsanto; brodo di cappone con tortellini; peposo di muccho pisano in dolce cottura, con patate mantecate e lardo di Colonnata; parfait alle arachidi con caramello salato e sciroppo al cacao; panettone.

**I vini in tavola:** Col d'Orcia 2020 (Spezieri).

**Commenti:** La riunione conviviale di Natale ha avuto lusinghiero successo, con piena soddisfazione dei numerosi Accademici, in vero clima di amicizia. Un bravo allo chef e alla signora Debora che, con passione e semplicità, è la "regina" della sala. Particolarmente apprezzati i tortellini, rigorosamente fatti in casa, come tutta la pasta del locale, e la sapiente preparazione del muccho pisano. Un grazie particolare al Simposiarca Mauro Baschieri, che ha narrato anche una breve storia del locale e dei titolari. La serata è stata piacevolmente allietata dall'avvocato Gremigni che ha intrattenuto gli ospiti con i suoi esilaranti sonetti in vernacolo pisano.



**PRATO**  
22 gennaio 2025

Ristorante "Locanda Scarfantoni" di Ristorante Villa Scarfantoni srl,

in cucina Daniele Mordini. ● Via R. Scarpellini 302, Montemurlo (Prato); ☎ 0574/798581; info@locanda-scarfantoni.it, www.locanda-scarfantoni.it, Instagram, Facebook; coperti 80/90+70 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** cestino di frolla salata al sesamo con pâté di fegatini al Vinsanto, farinata di cavolo nero con olio evo di Cerreto; maccheroncini alla buttera con porcini, salsiccia e pecorino maremmani; maialino croccante cotto a bassa temperatura con patate rustiche al forno e cipollotti glassati al Carmignano; tiramisù con biscotti di Prato al Vinsanto.

**I vini in tavola:** Barco Reale Barocchìo 2022 (Tenuta Ceri); Vinsanto (Fattoria Casalbosco).

**Commenti:** Vista la vicinanza della riunione conviviale alla ricorrenza di S. Antonio Abate, i Simposiarchi Conti, Morini e Moscardi hanno approntato, con l'aiuto del titolare e chef Daniele Mordini, un menu che prevedesse anche l'utilizzo di carni suine. Il Delegato ha introdotto la serata parlando di come la figura dell'eremita Antonio sia stata collegata, nei secoli, prima al maiale, poi al protettore di allevatori e animali da cortile, per finire con il cosiddetto fuoco di Sant'Antonio che i monaci dell'abbazia, che custodisce i resti del Santo, curavano con il grasso dei maiali che allevavano

appositamente. I Simposiarchi hanno poi ben presentato vini e menu che sono stati molto apprezzati.



**SIENA**  
24 gennaio 2025

"Tre Cristi Enoteca Ristorante" di 3C1830 srl, in cucina Dodaj Lindita e Tasi Elgert. ● Vicolo di Provenzano 1-7, Siena; ☎ 0577/280608; info@tre-cristi.com, www.trecristi.com; coperti 50+30 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane in gennaio; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** tartare di tonno e panzanella di mare con calamaretti e crostacei; calamata con seppia e il suo nero, passata di pomodoro, gambero al vapore e ricotta; branzino in crosta di sale con schiacciata di patate, verdure al vapore e maionese della casa; mousse all'arancia.

**I vini in tavola:** Albia Toscana Igt (Barone Ricasoli).

**Commenti:** Riunione conviviale eccellente nel più antico ristorante di Siena, con grandissima partecipazione di molti Accademici. Bravissima la Simposiarca Beatrice Bargagli Stoffi, che ha coniugato al meglio il binomio cibo-arte nel tema "La tavola dei colori", affiancata dal Maestro Carlo Pizzichini, importante artista senese dalla straordinaria apertura internazionale. La relazione tra cibo e colori e le suggestioni sensoriali evocate dalla presentazione del cibo sono state ben presenti nei piatti del menu di pesce molto apprezzato dai commensali. In una location ricca di storia, impeccabile il servizio, unito a un'apparecchiatura impresiosita da ceramiche del Maestro dedicate ai colori e alla tavola.



**VOLTERRA**  
1° dicembre 2024

Ristorante "Piccola Osteria Paperini" di Tony Paperini, in cucina Tony e Amedeo Paperini. ● Piazza Baldasserini 7, Riparbella (Pisa); ☎ cell. 344/2224407; tonypaperini@hotmail.com; coperti 20+20 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** tartare di garronese, guacamole e cipolla di Certaldo caramellata; tagliolini al ragu

di cortile; punta di petto di vitello bianco cotta a bassa temperatura con il suo jus; erbette saltate; cheese cake con pere e cannella.

**I vini in tavola:** Fuori Misura rosato (San Giusto a Rentennano); Pergolaia (Caia Rossa).

**Commenti:** In una cornice piccola, molto carina e curata, si è svolta la riunione conviviale degli auguri. Assai apprezzato il menu dello chef Tony; ottima la tartare. Gli altri piatti, sempre molto curati nella presentazione e ottimi al gusto, sono stati apprezzati. Appropriati i vini in abbinamento, serviti con garbo e maestria dalla proprietaria Alessia.



## MARCHE

### ANCONA

15 dicembre 2024

Ristorante "Maway al Passetto" di Maway al Passetto, in cucina Marco e Walter. ●Piazza IV Novembre 1, Ancona; ☎071/0973425; info@maway.it, www.maway.it; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** oliva all'ascolana, galantina con dressing alla melagrana, cannolo ripieno di ricotta dei Sibillini, patate, ciauscolo e cipolla rossa dei Sibillini, gaspompacchio, pollo in potacchio da passeggio; cappelletti in brodo; bollito misto con salsa verde, mostarda, maionese, paccasassi; strudel di verza, patate, ortaggi gratinati; pandoro come una zuppa inglese; dolci natalizi della tradizione.

**I vini in tavola:** Passerina (Poggio Novo); Verdicchio classico dei Castelli di Jesi; Lambrusco; Vino cotto (Lorese).

**Commenti:** Il ristorante Maway restituisce alla città di Ancona un luogo simbolo con vista panoramica sul mare e sullo storico monumento ai Caduti. La nuova gestione, affidata alla passione e all'innovazione

degli chef Marco e Walter, propone un luogo in cui accomodarsi e godere della location unica, gustare piatti con un tocco di innovazione e particolare attenzione alla materia prima, prediligendo ingredienti locali e stagionali. Il servizio è professionale e gentile in un'atmosfera elegante. Il concetto di accoglienza prevede un'offerta dall'aperitivo in terrazza, al pranzo e cena e con possibilità di take away.

### ASCOLI PICENO

15 dicembre 2024

Ristorante "Hotel Villa Pigna" di Tre Lanterne Snc, in cucina Federico Eleuteri, Giovanni Faraotti, Alfredo Capparrucci. ●Contrada Villa Pigna 5, Folignano (Ascoli Piceno); ☎0736/491868, cell. 335/7093992; direzione@hotelvillapigna.it, www.hotelvillapigna.it; coperti 500+400 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** carne salada con estratto al vino cotto e pecorino, petto d'anatra affumicato su julienne di verdure, fantasie di frittelle ascolane (olive fritte, cremini, carciofi), uovo poché su purea di patate e tartufo; tortelloni di brasato al Rosso Piceno con burro, salvia e mousse al vino; maialino da latte in crosta croccante; patate al rosmarino; cicoriotta piccante ripassata; frutta tagliata in bella vista; assortimento di specialità natalizie.

**I vini in tavola:** Passerina frizzante (Velenosi); Passerina Radiosa (Cherri



d'Acquaviva); Rosso Piceno Superiore (Velenosi).

**Commenti:** La Delegazione ha celebrato la tradizionale riunione conviviale degli auguri presso una storica location. Le diverse pietanze, di eccellente qualità, sono state tutte attentamente selezionate con il contributo del Simposiarca Raffaele Travaglini, e tutte sapientemente preparate dagli ottimi chef, nel rigoroso rispetto della cucina tradizionale ascolana. Efficiente la brigata di sala. I vini particolarmente indovinati e graditi. Numerosi gli ospiti, che hanno contribuito a dare maggior prestigio alla serata. Tutti i commensali, al termine, hanno dato vita ad alcuni canti natalizi che hanno creato una magica atmosfera, accompagnati dal valido maestro Brunello e dalla vocalist Marianna.

### JESI-FABRIANO-SENIGALLIA

14 dicembre 2024

Ristorante "Marchese del Grillo" di Villa Marchese del Grillo Srl, in cucina Marco Cappelletti. ●Frazione Rocchetta Bassa 73, Fabriano (Ancona); ☎0732/625690; info@marchesedelgrillo.com, www.marchesedelgrillo.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** piccoli crostini al tartufo nero e funghi vari, terrina di ossobuco, foie gras e tartufo; risotto al tuorlo d'uovo con topinambur e tartufo; galletto croccante alla senape, royal di porcini, millefoglie

di patata, guanciale e tartufo; bigné con spuma di tiramisù con crema inglese al caffè.

**I vini in tavola:** Verdicchio di Matelica 2021 (Cambrogiano); Perluogo brut (Pievalta); Montepulciano d'Abruzzo riserva 2019 (D'Alesio).

**Commenti:** Il patron Mario D'Alesio ha accolto la Delegazione con calore e professionalità. La terrina di ossobuco ben abbinata al foie gras; il primo piatto particolarmente equilibrato e raffinato è stato sorprendente per il sapore delicato e la percezione della fragranza; il galletto ha risentito della mancanza del tartufo bianco, difficile da trovare, compensato però dalla bravura dello chef. Equilibrato il dolce. È stato presentato il nuovo Accademico Floro Flori. L'interessante intervento culturale del giornalista Carlo Cambi, sul tema "Dalla carne coltivata alle fake news storiche, tutti gli attentati alla Cucina Italiana", ha arricchito la riunione conviviale. Gran bella serata.

### PESARO-URBINO

13 dicembre 2024

Ristorante "Club Nautico Pesaro" di Ristorante Club Nautico Pesaro Srl, in cucina Luigi Longobardi. ●Strada Tra i Due Porti 22, Pesaro (Pesaro-Urbino); ☎cell. 334/6966199; ristoranteclubnauticopesaro@gmail.com; coperti 90+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7-14 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** crostini in salmi ed erbe di campo, carpaccio di carne salada con formaggio di fossa, melagrana ed erbe spontanee; cappelletti in brodo di cappone; bollito misto composto da manzo, gallinella, cotichino e lingua; coniglio in porchetta, purè di patate; pandoro con gelato alla crema e amarene di Cantiano.

**I vini in tavola:** Extra dry Spumante; Celso Bianchello del Metauro Superiore Doc; Galileo Colli Pesaresi Sangiovese Doc (tutti Az. Agr. Guerrieri).

**Commenti:** Lo chef ha prestato molta attenzione alla qualità delle materie prime nella preparazione dei piatti. Hanno riscosso successo gli ottimi cappelletti, rigorosamente fatti a mano, immersi in un gustoso brodo di cappone. Buono e saporito il bollito cotto con sa-



MARCHE segue

pienza. Il coniglio in porchetta è stato preparato come nella migliore tradizione pesarese. Il pandoro con il gelato ha esaltato perfettamente le amarene di Cantiano elevandole, nell'occasione, a prodotto simbolo della provincia. I vini sono stati molto apprezzati. Puntuale il servizio. Il brindisi finale degli auguri ha concluso con letizia una riunione conviviale all'insegna dell'armonia e dell'amicizia.



### UMBRIA



**FOLIGNO**

12 dicembre 2024

Ristorante "Locanda del Teatro" di Paolo e Pasqualino PA.PA. snc, in cucina Pasqualino Titta. ●Piazza Antonio Martini 3, Montefalco (Perugia); ☎ 0742/718755, cell. 347/7882235; info@locandamontefalco.it, www.locandamontefalco.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultime 2 settimane di marzo e di novembre; giorno di chiusura giovedì e venerdì a pranzo. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** terrina di fegatini di pollo con salsa di pere al Sagrantino; tortellini fatti a mano in brodo di cappone al profumo di noce moscata; degustazione di bolliti con salsa verde; parmigiana di gobbi con salsa di pomodoro e basilico; semifreddo al torrone



con salsa al cacao; assaggio di dolci natalizi.

**I vini in tavola:** Vini della Locanda del Teatro.

**Commenti:** La Delegazione ha festeggiato la riunione conviviale degli auguri presso il ristorante "La Locanda del Teatro" a Montefalco, adiacente al Complesso Museale di San Francesco, ove i Simposiarchi Leonardo Lupidi e Alvaro Pieroni hanno precedentemente organizzato un'interessante visita agli straordinari affreschi di Benozzo Gozzoli e di Pietro Vannucci detto il "Perugino". Il convivio è stato un momento importante per ricordare gli eventi che hanno caratterizzato l'anno 2024, con particolare riferimento al cinquantennale della fondazione della Delegazione, avvenuta nel 1974. Sono stati serviti gli ottimi piatti natalizi preparati dallo chef Titta e presentati dal maître Galanti.



**GUBBIO**

12 dicembre 2024

Ristorante "Taverna del Lupo" di Rodolfo Mencarelli, in cucina Yasser Ahmed Abdelfattah. ●Via Ansidei 6, Gubbio (Perugia); ☎ 0759/274368, cell. 392/8664858; info@tavernadellupo.it, www.tavernadellupo.it; coperti 150+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** petto di capponone con salsa di amarena, brustengo con prosciutto, sformato di verdure con crema di pecorino e bacon; cappelletti in brodo; faraona con ginepro e funghi; patatine arrosto; millefiori con pandoro.



**Commenti:** La riunione conviviale degli auguri si è svolta in un ristorante storico nel centro di Gubbio. Prima della cena, l'Accademico Luca Cardinale ha relazionato sulla recente pubblicazione sulla vita di Sant'Ubaldo di Stefano Cremona del 1520, da lui tradotta. È la prima volta che la valutazione del primo piatto ha avuto pareri molto discordi dal 6 al 9 senza valutazioni intermedie. Apprezzati la faraona e il dolce. Ambiente un po' rumoroso ma sempre piacevole.



**VALLI DELL'ALTO TEVERE**

15 dicembre 2024

Ristorante "Fiorentino" di Ristorante Fiorentino, in cucina Alessia e Alessandro Uccellini. ●Via Luca Pacioli 60, Sansepolcro (Arezzo); ☎ 057/5742033; locanda@ristorantefiorentino.it, www.ristorantefiorentino.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,7.

**Le vivande servite:** cestini di parmigiano con carpaccio di pere, gorgonzola, senape, limone e olio, tortino di riso nero e tartufo; cappelletti in brodo di cappone; tacchino ripieno di castagne e Vinsanto; sformato di gobbi con foglia di cavolo nero fritta; pandoro con crema chantilly; Vinsanto e renne di pasta frolla.

**I vini in tavola:** Bianco; Rosé; Rosso (tutti La Palerna); Dono di Dio Vinsanto affumicato (Donnini).

**Commenti:** Piatti bellissimi nella presentazione e ottimi nella qualità. Una sala con camino, elegantemente addobbata a festa, ha accolto gli ospiti con un trionfale tavolo per il brindisi di benvenuto. Tutte

le pietanze sono state particolarmente apprezzate ed è difficile dire quale sia stata quella che ha riscosso maggior successo. Il Simposiarca Marcello Pecoraro, con particolarità e una bella ricerca sui cappelletti, ha incuriosito tutti, dispensando varie curiosità. Un plauso alla cucina per l'eleganza e la professionalità con cui ha presentato i piatti.



### LAZIO



**FORMIA-GAETA**

21 dicembre 2024

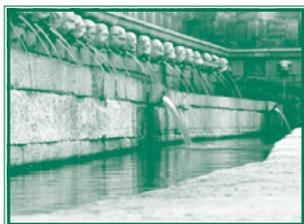
Ristorante "Riso Amaro" di Maurizio De Filippis, anche in cucina. ●Viale Regina Margherita 22, Fondi (Latina); ☎ 077/1523655, cell. 320/2365435; chefmax@tiscali.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** cartocchetto di gamberetti, scarpetta al pomodoro, crocchetta di baccalà e gel di peperone rosso, raviolo di pane con broccoli e salsiccia, sauté di cozze, pizza contemporanea (tonno rosso guacamole, granita di frutti rossi), tagliatella di seppia con carciofi e salsa carbonara; risotto Carnaroli con cime di rapa, crostacei e fonduta di mozzarella; pescato con crucifere e mandorla e mugnaia al pompelmo; tortello di mele, zabaglione e gelato allo zenzero; piccola

pasticciera e panettone artigianale.

**I vini in tavola:** Nature Chardonnay (Milazzo); Agylla Grechetto (Paolo e Noemia D'Amico); Diciassette Undici Cannellino di Frascati Docg (De Sanctis).

**Commenti:** Per il quinto anno consecutivo gli Accademici si sono incontrati per gli auguri presso questo locale, per gustare i piatti dello chef Maurizio De Filippis. Aperitivo particolarmente gradito, caratterizzato da innovazione nella tradizione, elemento peculiare della cucina dello chef. Antipasti di pesce sublimi: la tagliatella di seppia ha particolarmente stupito. Il top si è raggiunto con il risotto, poco servito nei ristoranti della zona, connubio felice tra pesce, verdura e mozzarella, tutti prodotti locali. Molto apprezzato il pescato. Conclusione superlativa con i dolci di cui lo chef è maestro, particolare il tortello di mele. *Standing ovation* e appuntamento per il prossimo anno.



## ABRUZZO

### PESCARA

20 dicembre 2024

Ristorante "Osteria La Corte" di Creaventuri srl, in cucina Maurizio Della Valle. ●Via Montani snc, Spoltore (Pescara); ☎085/4159787; www.osterialacorte.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** fritti della tradizione; tagliolini al sugo di tonno; timballo di polpettine e cardi in brodo di capponne; maialino con castagne, sedano rapa e spinaci alla brace; caggionetti, panettone, dolcette di Natale e bollicine.

**I vini in tavola:** Trebbiano Spelt Doc 2023 (LaValentina); Montepulciano d'Abruzzo Toni Doc 2020 (Cataldi Madonna).

**Commenti:** La Delegazione si è riunita per la tradizionale festa degli auguri presso questo ristorante a

Spoltore. Simposiarca, con la sua proverbiale capacità organizzativa, è stata l'Accademica Consultrice Loris Ravaglia. Relatore l'Accademico Rocco Capodiferno con il tema "L'origine del Presepe", argomento trattato con competenza e originalità dopo un'attenta e documentata ricerca storica.



## MOLISE

### CAMPOBASSO

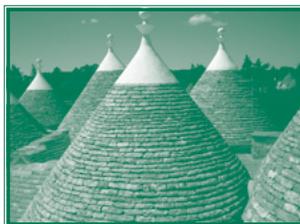
15 dicembre 2024

Ristorante "La Piana dei Mulini" di Michele Lucarelli, in cucina Antonio Mastrantuono. ●S.S. 647 km 7, Fondo Valle del Biferno, Colle d'Anchise (Campobasso); ☎0874/787330, cell. 335/8069799; info@lapianadeimulini.it; coperti 115+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** pirottino di polenta di mais "Agostinello" con verdura di campo e salsiccia su fonduta di formaggi e riduzione di Tintilia; lasagne bianche alle verdure di stagione; stracotto di guancia di vitello con patate al forno e nido di cicoria; semifreddo al croccantino con goccia di amarena.

**I vini in tavola:** Petriera rosato (Catabbo); Contado rosso (Di Majo Norante).

**Commenti:** Nella suggestiva *location* di un albergo con ristorante, situato in antichi edifici nati intorno a un mulino settecentesco, si è tenuta la riunione conviviale per gli auguri di Natale, con la partecipazione delle tre Delegazioni del Molise. La riunione conviviale, che ha visto al suo debutto come Simposiarca l'Accademica Maria Galgano, è stata una piacevole occasione di partecipazione e allegria, allietata da un duo musicale e da un menu dove tradizione, innovazione, stagionalità e territorialità si sono splendidamente fuse. Tutte le portate sono state apprezzate, in particolare l'antipasto a base di prodotti tipici del territorio. Bella la sala, con un servizio attento e curato.



## PUGLIA

### ALTAMURA

15 dicembre 2024

Ristorante "Spaccio Mediterraneo" dei Fratelli Vicenti srl. ●Via Bari 112, Altamura (Bari); ☎080/2448600; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio

comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 5,5.

**Le vivande servite:** baccalà mantecato, crostone di pane, cipolla e olive, vitello cotto a bassa temperatura con pomodoro semisecco, lenticchia frita e cipolla tostata; pacchero con funghi cardoncelli, cozze e rosmarino; filetto alla Wellington con *demi-glace* e contorno di battuto di verdure; panettone e pandoro tostati guarniti con crema zabaione e cartellate.

**I vini in tavola:** Blanc de Blancs millesimato; Archetipo Susumaniello rosato (Azienda Dibenedetto).

**Commenti:** La Delegazione si è riunita per il consueto pranzo degli auguri natalizi. Nell'occasione è stata presentata una nuova Accademica. Il Delegato Pietro Scalerà, dopo il discorso introduttivo e aver presentato la nuova Socia, ha illustrato in linea di massima il programma per il prossimo anno in cui la Delegazione festeggia i 25 anni di costituzione.

### BRINDISI

14 dicembre 2024

Ristorante "Pizzeria Operaprima" di Giuseppe De Giovanni, in cucina Giovanni Lanzilotti. ●Corso Vittorio Emanuele II 48, Ostuni (Brindisi); ☎0831/369455, cell. 340/5091768; info@operaprimaostuni.com, www.operaprima-ristorantepizzeria.it; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10-20 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.





PUGLIA segue



**Le vivande servite:** tartare di fasona, uovo fritto e tartufo nero; gnocchetti con vellutata di zucca, polvere di capocollo e crema di gorgonzola; filetto di maialino cbt con crema di gorgonzola e salsa di barbabietola e lampone; pasticceria di mandorle.

**I vini in tavola:** Trento Doc (Cesarini Sforza); Chardonnay Pietra Bianca (Tormaresca); Cabernet Sauvignon (Tenute Bocca di Lupo).

**Commenti:** Ultima riunione conviviale dell'anno, riservata ai tradizionali auguri natalizi, che ha visto un buon numero di Accademici di Brindisi e della Valle d'Itria riuniti. Il ristorante, posizionato con una piacevolissima veduta della Città Bianca, ha presentato ai commensali un menu gradito ai più, con particolare menzione per il primo piatto. Vini di buon livello e un servizio veloce e attento.

## FOGGIA-LUCERA 14 dicembre 2024

Ristorante "Santèn" di Vincenzo Bianchi, in cucina Anna Gesualdo. ●Via Alberico Marrone 44, Lucera (Foggia); ☎0881/1744246, cell. 333/4851742; santenristorante@gmail.com; coperti 90/11+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-25 luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** canapè, insalatina di mare, pasta kataifi e salsa al prezzemolo, polpettina di baccalà; crema di zucca e tagliatelle al nero; orecchiette con pesto di rucola, lupini, vongole e pomodorini confit; polpo fritto con ricotta allo zafferano, chips di capocollo di Martinafranca e terra di olive; namelaka di cioccolato, pan di Spagna, yogurt e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Verdeca della Valle d'Itria; Rosato Negramaro.

**Commenti:** Accademici e ospiti hanno gradito il menu presentato dal Simposiarca Germano Benincaso. Le pietanze, ben presentate e servite, hanno avuto una buona valutazione, tranne qualche perplessità sul secondo e sul tempo di servizio, pur inappuntabile dal punto di vista formale. Vini adeguati al menu. Sorpresa da parte del ristoratore che ha fatto servire un ottimo panettone di sua produzione. All'inizio, il Delegato Pinto ha ricordato un po' la storia della Delegazione citando il fondatore Luigi Altobella e gli altri Delegati che si sono succeduti.

## LECCE 23 dicembre 2024

Ristorante "Palazzo Bn" di Tregest Srl, in cucina Marco Paladini e Daniele Pecoraro. ●Via XXV Luglio 13, Lecce; ☎cell. 376/2584873; palazzobnristorante@gmail.com; coperti 150+60 Roof garden (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** salmone marinato alle erbe, burattina con salsa al basilico, polpette di melanzane con vellutata di pomodori; cicatelli con crema di zucca, funghi e guanciale; filetto di orata con pane croccante aromatizzato e flan di carote; gelato al fior di latte.

**I vini in tavola:** Chardonnay (Tormaresca); Askos Susumaniello Salento Igt (Masseria Li Veli); Spumante brut Sanchirico.

**Commenti:** Cena degli auguri in un elegante *luxury resort* nel cen-

tro storico di Lecce. I fratelli Chirivì, imprenditori, accolgono con professionalità nella sede dell'ex Banco di Napoli in una serata natalizia allegra e affettuosa. Interessante relazione del relatore, avvocato Francesco Zoppi, che intrattiene i numerosi ospiti con un argomento molto attuale per la nostra Accademia: "Guide Gastronomiche: sono ancora attuali?".

## TARANTO 20 gennaio 2025

Ristorante "Core" di Michele Gatto, anche in cucina. ●Via D'Aquino 8, Taranto; ☎099/5933038, cell. 345/9314249; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** pizzetta alla barese, olive e mandorle tostate, insalatina di mare calda, calamaro ripieno, polpo al ragù, arancino di zucca e gamberi rossi, baccalà in tempura, alici panate e fritte, crudite; ravioli di burrata e gamberi; maltagliati con zuppa di cernia; frutta e dessert a scelta.

**I vini in tavola:** Bollicine (San Marzano); vini pugliesi bianchi e rossi.

**Commenti:** Il clima è quello di una serata piacevole e spensierata. La valutazione media finale è ottima. Buona l'accoglienza, rapido e premuroso il servizio, molto apprezzato il menu. Il gestore Michele Gatto ha voluto ribadire la sua scelta di ristorazione strettamente legata alla tradizione del territorio, alla stagionalità delle materie prime utilizzate e all'eccellenza. La consegna della vetrofania dell'Accademia e di una pubblicazione, accompagnate da un convinto applauso, ha concluso la serata.

## VALLE D'ITRIA 6 dicembre 2024

Ristorante "Vitemia" di Vita Turchiarulo, in cucina Angelo Natola. ●Via Generale Armando Diaz 39, Fasano, Contrada Speciale (Brindisi); ☎080/9309909, cell. 333/773087; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** carciofi sott'olio, baccalà fritto, polpette di pane, insalata di mare, pettole; casareccia con vongole, gamberi e pesto

di rucola; frittura mista; patate alla cenere e cicorielle; caldarroste; cartellate.

**I vini in tavola:** Rosato Cerasina (Monsignore).

**Commenti:** Il relatore Don Martino Mastrovito ha percorso le Sacre Scritture sulla scia del latte e del miele, ingrediente, quest'ultimo, ritrovato nelle ottime cartellate e nei *purciddi*. Sono stati particolarmente apprezzati, tra gli antipasti, i carciofi così come le pettole. Gli Accademici e gli ospiti hanno gradito la qualità del cibo e la freschezza della frittura. Il rosato si è sposato bene con le diverse portate e con le caldarroste. Il servizio è stato efficiente e professionale. A chiusura della serata, la Delegata ha consegnato allo chef la vetrofania, al relatore una preziosa pubblicazione, *Chiese delle Masserie di Martina Franca*, e ha augurato un Natale sereno, ricco di gioia e speranza.



## BASILICATA

### MATERA 15 dicembre 2024

Ristorante "Myrica Ristorante" di Nicola Stella e Domenico Paolicelli, entrambi anche in cucina. ●Via del Corso 35, Matera; ☎cell. 328/3440122, 327/6350529; info@myricaeristorante.it, myricaeristorante.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane a febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9,1.

**Le vivande servite:** tartelletta con ricotta forte e capocollo di suino, sedano in tempura di cumino e cachi, *bao buns* di grano arso e pesto di rucola, chiacchiere all'aglio bianco e nero, pasticciotto di patate, funghi cardoncelli e castagne; paccheri ripieni di agnello con salsa di pignata materana e burro bianco alla camomilla; riso all'assassina con *sriacha* e polvere di limone nero; coniglio alla *royale* con tartufo, noci e nocino; fico d'India, pala e frutto, con crema ai peperoni, friggiteli, spuma di cioccolato bianco e pop corn.

**I vini in tavola:** Brut Spumante metodo classico (Mihail); Doline Primitivo Igt Puglia Colli della Murgia.

**Commenti:** Dopo l'esperienza nel Nord Europa, i due chef propongono una cucina con i prodotti del territorio che, trattati con gli antichi metodi naturali di conservazione, riescono a restituire nei piatti i sapori, i colori, i profumi e gli aromi del territorio, in ogni periodo dell'anno. L'abilità tecnica è espressa in ogni pietanza, che appare curata nell'esecuzione (un piano di lavoro condiviso con i commensali mostra la brigata al lavoro) e nella presentazione: sapori forti, pieni, risultato di accostamenti nuovi tra le stesse materie prime della cucina contadina, ma rielaborate e divenute testimonni della matura consapevolezza dei traguardi raggiunti da tutta la comunità materana.



## CALABRIA

### AREA DELLO STRETTO-COSTA VIOLA 2 gennaio 2025

Ristorante "Circolo di Società" di avvocato Giuseppe Franco, in cucina Guido Marrapodi. ● Via Vecchia Provinciale, Reggio Calabria; ☎ 0965/45556; [circolosocieta@gmail.com](mailto:circolosocieta@gmail.com); coperti 100+100 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7.

**Le vivande servite:** ostriche, cozze gratinate, gamberoni; risotto allo champagne; spigola di mare al forno; patate al forno e insalata imperiale; frutta assortita; buffet di dolci natalizi.

**I vini in tavola:** Rosé (Librandi Rosaneti); Champagne (Mumm).

**Commenti:** Per lo scambio degli auguri e per festeggiare il nuovo anno accademico e l'ingresso di otto nuovi Accademici, la Delegazione si è riunita presso questo esclusivo locale del centro cittadino. Nel corso della serata, è stato inoltre presentato il calendario predispo-



sto dalla Consulta per i prossimi impegni che vedranno coinvolti, oltre agli Accademici della Delegazione, anche esperti e professionisti. È stato altresì presentato il tema di studio individuato per l'anno 2025.

### AREA DELLO STRETTO-COSTA VIOLA 26 gennaio 2025

Ristorante "Porta di Accesso al Parco Nazionale d'Aspromonte" di Franco Trunfio. ● Via Torrente Zervò, Bagaladi (Reggio Calabria); ☎ 0965/724806, cell. 349/2935379; [portadelparco-bagalad@libero.it](mailto:portadelparco-bagalad@libero.it); coperti 100+100 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** bruschette con *curcuci*, capocollo e salame di Bagaladi, formaggio pecorino locale, ricottine, polpettine di carne di maiale, tortiera di zucca, tortino di carciofi, broccoli saltati in padella, verdure di campo saltate in padella, guastelle, patate aspromontane con la buccia al forno, olive *cuneste* (ripiene); fegato di maiale arrostato con velo; gran frittolata con tagli secondo la tradizione; insalata di agrumi; giardiniera; *cuddureddi* (ciambelline di patate).

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene; Vino rosso Duca San Felice gran riserva (Librandi).

**Commenti:** All'insegna del buon gusto e dell'amicizia si è svolto l'incontro organizzato per celebrare la tradizionale "Frittolata della Merla" che ha avuto luogo in un antico frantoio ad acqua adibito a ristorazione con annessa sala museale. Lo sperimentato menu proposto dallo chef ha consentito di apprezzare la qualità della materia prima offerta (suino proveniente da allevamento autoctono) e la perfetta stagionatura dei salumi e dei formaggi. Le

frittole - protagoniste dell'incontro -, cucinate secondo un protocollo orale tramandato da padre in figlio, hanno deliziato il palato dei commensali. Buono l'abbinamento con i vini; servizio attento e veloce.

### COSENZA 20 dicembre 2024

Ristorante "Al Pesce fuor d'Acqua" di SEAL srl, in cucina Sandro Bevacqua. ● Via Francesco Cilea 9, Rende (Cosenza); ☎ 0984/402502; [alpescefuordacqua@gmail.com](mailto:alpescefuordacqua@gmail.com); coperti 50+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 1-8 settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ● Valutazione 7.

**Le vivande servite:** fritti della tradizione (*cudruriaddri* e *vecchiarelle* con alici), *chips* di peperone crusco, acciuga dissalata in olio e peperoncino, broccoli e salsiccia di tonno, alici *arriganate* con olive nere ripassate, sardella di *crucoli* con cipollotto, cozza gratinata frita, insalata di mare, impegata di cozze, insalata di finocchi e arance con pane croccante alle acciughe, tortino di alici e patate in panure al pepe crusco, *grupariata*, insalata di baccalà, bocconcini di baccalà fritto, verza ripiena con peperone tondo crotonese, spada e melanzane, cipolline e patate, broccoli ammollicati, calamaro ripieno affogato; lasagnetta di mare con polpette di pesce; *turdilli*; *scalilli*, roselline di *pitta* 'mpigliata, torrione croccante.

**I vini in tavola:** Alta Quota Spumante brut metodo classico Dosage zero (Serracavallo); Pircoca Terre di Cosenza bianco Doc (Masseria Falvo).

**Commenti:** Il Natale è un momento speciale dell'anno, un'occasione per riflettere sui valori di amore, pace e generosità. La riunione conviviale per lo scambio degli auguri per le festività natalizie, organiz-

zata dalla Delegazione, trova, da sempre, una collocazione di ideale privilegio: presente la pressoché totalità degli Accademici. Su invito del Delegato Rosario Branda è stato il Simposiarca Francesco Valentini a trattare il tema visto da una particolare angolazione: "Il Cielo dei Magi: Astronomia, Mistero e Meraviglia". Un viaggio tra scienza, storia e fede per riscoprire il cielo che guidò i Magi a Betlemme. Conclusione affidata ai versi: "Alza gli occhi al cielo, là inizia il tuo viaggio".

### COSENZA 26 gennaio 2025

Ristorante "Piscitella" di Francesco Provenzano, in cucina Silvana Gaccione. ● Contrada San Lorenzo snc, Lappano (Cosenza); ☎ 0984/651255, cell. 328/9381875; coperti 65. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 10-20 agosto; giorno di chiusura domenica sera. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** polpette di carne di filettuccio battuta al coltello, gelatina, bruschetta con *scarafuogli*, fegato con il velo, *provatura* di salsiccia, pancetta croccante, broccoli di rape saltati in padella; candele spezzate con spuntature di maiale al sugo; giardiniera di casa con peperoni all'agro, cotiche, *frittole*, ossa da spolpare, verza ripiena; insalata di cavolo cappuccio, uovo fritto con *scarafuogli*; finocchi e agrumi; chiacchiere, zepole e baba.

**I vini in tavola:** Alta Quota Spumante brut Dosage zero; Quattrolustri Terre di Cosenza rosso Dop (entrambi Cantina Serracavallo).

**Commenti:** In un clima di festosa convivialità, si è tenuto il tradizionale appuntamento dedicato alle "Delizie del Maiale". Caratteristica la *location* ai piedi dell'Appennino silano; molto interessante e seguito l'intervento del Simposiarca Pierpaolo Zicarelli che, dopo aver ricordato le principali usanze della tradizione, ha letto il risultato di una ricerca sull'intelligenza artificiale secondo cui, "Se vuoi assaporare davvero la cucina calabrese, non c'è niente di meglio che una buona *frittulata* cosentina". Un piatto che racchiude il cuore e la storia di Cosenza, con il sapore ricco e autentico della carne di maiale cucinata alla perfezione. Una sola controindicazione: ce ne si potrebbe innamorare.



## SICILIA

### ALCAMO-

### CASTELLAMMARE DEL GOLFO

15 dicembre 2024

Ristorante "Nuova Campana" di Nuova Campana Srls., in cucina Leonardo Bono. ●Via del Macello 12, Castellammare del Golfo (Trapani); ☎cell. 342/6480046; leonardobono.90@gmail.com; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mese di gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** sformatino di carduna con fonduta di piacentino ennese, pizzotto sfincionato al baccalà, vela di pane nero con zucca in agrodolce; calamarata su crema di zucchine grigliate con bisque di gamberi, vongole e bottarga; filetto di ricciola su letto di arance e finocchi; insalata di frutta; cannolo di pasta frolla con ripieno di ricotta.

**I vini in tavola:** Nerello Mascalese (Francesco Mazara).

**Commenti:** In occasione della riunione conviviale degli auguri di Natale c'è stato l'ingresso di Salvatore Gucciardo come nuovo Accademico e, a seguire, una magistrale relazione sul tema "Il cibo nell'arte" da parte della professoressa Floriana Ruta, la quale ha spaziato nelle raffigurazioni a partire dagli antichi greci fino ai pittori moderni. Il menu proposto dal cuoco Leonardo Bono ha trovato ampio consenso fra i commensali. Particolarmente gustoso, il pizzotto sfincionato al baccalà; ben equilibrato il condimento della calamarata; fresca la ricciola. Ottimo il vino. Servizio attento e professionale.

### PALERMO MONDELLO

16 dicembre 2024

Ristorante "Sirenetta" di R2M Capital Srl. ●Via Principe di Scalea 7, Palermo; ☎cell. 347/5409632; info@sirenettarestaurant.it, www.sirenettarestaurant.it; coperti 60+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,2.

**Le vivande servite:** crocchette di patate, verdure in pastella, tartine con salsa tonnata, arancinette al nero di seppia e gourmet miste; tris di antipasti con carpaccio di maialino e citronette allo zenzero, bufala Dop con datterino giallo, millefoglie di melanzana; mezza manica con asparagi, taleggio e speck croccante. Menu mare: insalata di mare cocktail, tartare di salmone e mango, frittura di pesce; busiata su vellutata di carciofi e scampi; buffet di dolci.

**I vini in tavola:** Rosso Etna (Cusimano); Pinot Grigio (Livio Felluga).

**Commenti:** Il locale ha deluso le aspettative, scarseggiando negli antipasti e servendo un fritto di pesce freddo. Le paste poco apprezzate, dolci e vini "contingentati". A compensare il tutto, una bella atmosfera conviviale, creata dal grande tavolo imperiale con 36 posti, che ha valorizzato l'incontro, arricchita dalla bella prolusione sul Giubileo dell'Accademico onorario monsignor Giovanni Lo Giudice.

### RAGUSA

13 dicembre 2024

Ristorante "Villa San Bartolo" della famiglia Trombadore, in cucina Marco Failla. ●Contrada San Bartolo s.n., Vittoria (Ragusa); ☎0932/1846049; info@villasanbartolo.it, www.villasanbartolo.it; fb; coperti 120+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** canestrino di patata croccante con lardo di Colonnata, tartare di manzo e pomodoro candito, hamburger di razza modicana con panino allo zafferano, suppli con ristretto di maialino nero, sablé al rosmarino e crema al gorgonzola, cannolicchio alla parmigiana, riso fritto con sashimi di peperoni alla brace, bignè con tonno e capperi, lombo di vitello in demi-glace, bouquet di frutta secca e purea di castagne; risotto mantecato al brie, asparagi e mandorle tostate; guancia di manzo laccata al Cerasuolo di Vittoria e verdure all'agretto; cremoso al limone, lamponi e coulis di frutti rossi.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (Bisoli); Sirah (Alessandro di Camporeale).

**Commenti:** Serata degli auguri in un bel locale del Vittorinese. Presenti i Delegati di Catania e di Gela. Aperitivo molto ricco, servito all'americana,

molto apprezzata la carne per la cottura delicata. Presenti numerosi Accademici e ospiti. Al termine il Delegato, insieme al DCST della Sicilia Orientale, Alberto Fasiol, si è complimentato con lo chef Marco Failla e ha consegnato la vetrofania accademica.



## SARDEGNA

### NUORO

20 dicembre 2024

Ristorante "La Cantina del Gusto" di Frangema srl, in cucina Michele Crissanti e Costel Pirvu. ●Via Mannironi 35, Nuoro; ☎0784/211838, cell. 320/9735038; lacantinadelgusto@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di gennaio e settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** ostriche al Vermentino, carpaccio di pesce spada con verdure croccanti e pepe rosa, baccalà scottato su crema di ceci ed erba cipollina, tartare di tonno su letto di cipolla rossa caramellata e pistacchio; lados ai polpetti piccanti; ravioli di patate in salsa di gamberi e carciofi; tagliata di tonno al sesamo in crema di piselli; gamberi lardellati in salsa guacamole; verdure grigliate; mousse al torroncino con granella e bagna al Rum.

**I vini in tavola:** Kintari Vermentino di Gallura Docg (Cantina Saraja Soc. Agricola arl - Telti); Su'nicò Bovale rosso Igt (Cantina Su'entu Agricola srl - Sanluri).

**Commenti:** Un aperitivo di benvenuto ha preparato il palato per la serie di pietanze che hanno caratterizzato il menu. Le ostriche freschissime e ben accompagnate dal Vermentino. Buono il carpaccio di pesce spada; il baccalà scottato su crema di ceci ed erba cipollina è risultato un piatto equilibrato e saporito. La tartare di tonno era un'esplosione di sapori. I primi ben cotti e di buona fattura; i secondi ottimi con un mix intenso di sapori. Superbo il dolce di Natale. Menzione particolare per i vini per-

fettamente abbinati al menu. Ottima la *mise en place*, l'accuratezza e la gentilezza del personale di sala. Insomma, una cena impeccabile.

### SASSARI SILKI

14 dicembre 2024

Ristorante "Accademia Culinaria del Coros" di Fausto Tavera, anche in cucina. ●Via Dore 46, Ittiri (Sassari); ☎cell. 340/273 7126; coperti 40+0 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** vellutata di ceci con maialino soffiato, gamberi in crosta di carasau con funghi e crema di pecorino, uovo *poché* con carciofi e tartufo; zuppa di nonna Baingia "Cara de monza", fagioli all'occhio, lardo e *sucu*; spezzatino di baccalà, patate e finocchietto; panettone arrosto "Accademia Culinaria del Coros" con crema di zabaione e frutti di bosco, formagelle.

**I vini in tavola:** Bianco Die; Rosso Ide (entrambi Tenute Delogu).

**Commenti:** La riunione conviviale è stata occasione di incontro delle Delegazioni di Sassari Silki e Alghero, che hanno voluto tenere congiuntamente il pranzo di auguri natalizio. In un ambiente molto accogliente, lo chef Fausto Tavera ha proposto piatti semplici della tradizione aggiornati e rivisitati secondo le moderne tecniche di cucina, molto apprezzati dagli Accademici. Ottimi anche il servizio e l'organizzazione del ristorante. La Delegazione ha approfittato dell'occasione per regalare una targa ricordo a Francesco Flumene che ha guidato la Delegazione per 15 anni.



## EUROPA

## AUSTRIA

### VIENNA

14 dicembre 2024

Ristorante "Radici Enogastronomia" di William Vitale, anche in cucina. ●Ungargasse 53, Vienna;

☎ 00436/7761589277; coperti 40. ●Parcheeggio scomodo; ferie periodo natalizio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** antipasto di crudo di pesce variamente assortito; pasta fresca fatta in casa con salsa di merluzzo e pomodorini; filetto di tonno rosso del Mediterraneo su un letto di crema alle rape rosse con patate arrostite e cipolle di Tropea grigliate; ampia varietà di dolci al cucchiaino e non.

**I vini in tavola:** Orange non filtrato 2022 (Cantina Benvenuto).

**Commenti:** Convivio natalizio molto piacevole, certamente anche grazie alla degustazione di oli, che ha ravvivato la serata suscitando interessanti scambi di opinioni. Le vivande hanno trovato unanime approvazione; il piatto di pasta è risultato leggermente salato, ma evidentemente con la salsa di merluzzo ciò è comprensibile. Come la precedente riunione conviviale natalizia, anche questa è stata apprezzata dai commensali. Non all'altezza delle vivande è stato il servizio di sala, quasi inesistente, a causa dell'assenza del personale, sopperito tuttavia, ma a fatica, dallo stesso William. Il vino è risultato straordinario, armonioso e abbinato perfettamente con tutti i piatti.

## VIENNA 14 gennaio 2025

Ristorante "Cantinetta Antinori" di Antinori, in cucina Lorenzo Di Martino. ●Jasomirgottstrasse 3/5, Vienna; ☎00431/5337722; coperti 90+50 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** crostini burrata e tartufo, di fegatini, carpaccio Cipriani di carne; ribollita; pici all'aglione; fiorentina di fassona; assortimento di dessert.

**I vini in tavola:** Cuvée Royale Franciacorta; Chianti classico riserva 2020 (entrambi Antinori).

**Commenti:** Riunione conviviale riuscitissima dove, nelle varie pietanze, sono riemersi i sapori di una volta sempre più dimenticati e sempre più difficili da ritrovare. Ottimi i crostini e così pure la ribollita senese. I pici all'aglione potevano forse essere meno salati, ma comunque hanno riscosso il generale apprezzamento.

Squisita la fiorentina accompagnata da cipolle e peperoni alla griglia. Ottima la serie dei dessert e gradevolissimi i vini serviti. Pregevole il servizio. Un ringraziamento particolarmente sentito va al Simposiarca della serata, Franco Ramonda, per l'impegno profuso nell'organizzazione e per il brillante risultato raggiunto.

## FRANCIA

### PARIGI 5 dicembre 2024

Ristorante "Il Bacaro" di Il Got di Zuliani e Besson, in cucina Eleonora Zuliani. ●9 rue Auguste Laurent, Parigi; ☎0033/0143791666; ilbacaro@orange.fr; www.ilbacaro.com; coperti 25. ●Parcheeggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; 1 settimana a Natale; giorno di chiusura sabato, domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** crostino di liptauer, radicchio tardivo saltato, mousseline di borlotti al rosmarino, lardo di Colonnata, nocciole tostate; blets di gamberoni saltati e bisque con spinacini e saraceno tostato; coda di rospo, purè di patate, brovada, radicchio di Castelfranco; pere poché alla vaniglia, crema di mascarpone alla fava tonka, mandorle tostate.

**I vini in tavola:** Prosecco (Ca' Bolani); Friulano San Pietro 2022 (I Clivi); Pinot Nero 2023 (Maculan).

**Commenti:** Per la riunione conviviale degli auguri si è scelto di tornare dal "Bacaro", sicuri di ritrovare la qualità e l'accoglienza degne dell'occasione natalizia. Eleonora e Frédéric hanno confermato la qualità della loro cucina, dei prodotti ricercati e originali come la brovada e i blets mai assaggiati dai commensali. La riunione conviviale è stata anche l'occasione per la Delegazione di commemorare il settecentesimo anniversario della morte di Marco Polo con la giornalista Carla Diamanti, autrice del libro *A Tavola con Marco Polo*, che ha brillantemente intrattenuto sulla vita avventurosa del viaggiatore veneziano. Bella partecipazione di Accademici e congiunti in una serata ben riuscita.

## GERMANIA

### FRANCOFORTE 27 gennaio 2025

Ristorante "La Vecchia Banca" di

Luciano Ranieri. ●Ludwigstraße 12, Bad Homburg (Francoforte sul Meno); ☎0049/61726816 83; post@la-vecchia-banca.de, www.la-vecchia-banca.de, www.instagram.com/lavecchiabanca; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,5.

**Le vivande servite:** arancino siciliano; risotto con carciofi e gamberi; sella di vitello, crema di topinambur e verdure di stagione; cannolo siciliano scomposto.

**I vini in tavola:** Finado Pinot Bianco Alto Adige Doc 2023 (Kellerei Andrian); Friulano Friuli Colli Orientali Doc 2023 (Tunella); Falesco Vitiano rosso Umbria Igp 2022.

**Commenti:** In apertura, un delizioso arancino (o arancina!) in doppia variante, vegetariana e classica, adagiato su delicata salsa allo zafferano. A seguire, un risotto ai carciofi e gamberetti e variante vegetariana ai soli carciofi: straordinario il contrasto del croccante dei carciofi fritti, assieme all'avvolgente crema al parmigiano. A seguire, tenera sella di vitello su crema di topinambur accompagnata da verdure di stagione. Per i vegetariani, una coda di rospo alla griglia, leggera e delicata. La conclusione straordinaria: un cannolo siciliano destrutturato. La cialda raffinata racchiude una ricotta delicatamente speziata, con nocciole tostate e sublime salsa di arance e Grand Marnier.

## PAESI BASSI

### AMSTERDAM-LEIDEN 14 dicembre 2024

Ristorante "Luca" di Sandro Adamo, in cucina Giorgio Falsaperma. ●Spaarnwouderstraat 99, Haarlem; ☎0031/235404030; info@ristoranteluca.nl, www.ristoranteluca-haarlem.nl; coperti 80. ●Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** carpaccio di scampi con stracciatella e ricci di mare; linguine alle vongole veraci arricchite da un tocco di bottarga fresca; parmigiana di melanzane; baccalà alla messinese; pecorino sardo con verdure julienne alla griglia; panettone con zabaione.

**I vini in tavola:** Funtanaliras Vermentino di Gallura Docg 2023

(Cantina del Vermentino Monti); Ràfia Vermentino di Sardegna Doc 2023; Cagnulari Alghero Doc 2021 (entrambi Cantina Santa Maria la Palma); Mamuthone Cannonau di Sardegna 2019 (Giuseppe Sedilesu); Rocca Rubia Carignano del Sulcis Doc 2019 (Santadi).

**Commenti:** La Delegazione è stata accolta molto cordialmente dal proprietario. Si è iniziata la serata con il carpaccio di scampi, un piatto che affianca alla delicatezza dei crostacei la cremosità della stracciatella, creando un equilibrio perfetto di sapori e consistenze. I ricci di mare aggiungono una piacevole nota marina intensa. Le linguine erano saporite. La parmigiana, fatta secondo la ricetta canonica, è stata considerata da alcuni troppo grassa, nonostante il gusto accattivante. Il baccalà rappresenta una connessione diretta con le radici siciliane dello chef. Il proprietario ha voluto far assaggiare agli Accademici alcuni vini sardi particolarmente interessanti. Buono il servizio.

## REPUBBLICA DI SAN MARINO

### REPUBBLICA DI SAN MARINO 16 dicembre 2024

Ristorante "Il Castello Osteria Gourmet" di Il Castello Osteria Gourmet, in cucina Massimiliano Poletti. ●Via Elisabetta da Montefeltro 7, Serravalle; ☎0549/904218; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** frittatina al tartufo nero, crostone ai porcini; tagliolini al tartufo nero; coniglio ripieno e funghi porcini; mousse di cachi con fondente e torrone.

**I vini in tavola:** Spumante Titano brut; Brugnato (entrambi Cantina di San Marino).

**Commenti:** Magnifica serata, in un momento speciale carico di significato, tradizione e gioia. Nei locali di uno storico castello medievale, gli Accademici sono stati ricevuti dalla calorosa, discreta e signorile accoglienza del padrone di casa, un professionista dall'atteggiamento cordiale e spontaneo, fiero di cimentare il proprio ingegno in un menu costruito utilizzando i prodotti di sta-



EUROPA segue

gione del Montefeltro e concordato con il Simposiarca Cesare Tabarrini. La serata si è svolta in un'atmosfera gioiosa e cordiale, nella condivisione tra gli Accademici e gli illustri ospiti della curata e gustosa cucina proposta e della passione di ognuno per la buona tavola.



NEL MONDO

BRASILE

 SAN PAOLO  
 SAN PAOLO SUD  
16 dicembre 2024

Ristorante "Felice e Maria" di Massimo Ferrari, anche in cucina. ●R. Helion Póvoa, 45 - Itaim Bibi, São Paulo - SP, 04546-080, (San Paolo); ☎ 0055/1138492504, cell. 0055/11992283383; www.felice-maria.com.br; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 10.

**Le vivande servite:** insalata tiepida di mare; agnolotti del plin al burro e salvia; *picanha* (carne di manzo) alle erbe aromatiche con patate alla calabrese; torta di mele con gelato alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Cirò Doc bianco 2022 (Lavorata); Dolcetto d'Alba 2019 (Gavetta).

**Commenti:** Cena con entrambe le Delegazioni di San Paolo. Il proprietario, cavalier Massimo Ferrari, è il più conosciuto chef a San Paolo, nominato nel 2024, dal Presidente Sergio Mattarella, Cavaliere dell'Ordine al merito della Repubblica Italiana. Sono intervenuti illustri ospiti: Domenico Fornara (Console Generale d'Italia a San Paolo), Marianna Haddad (Console aggiunto), Milena Del Grosso (Direttore dell'Istituto per il Commercio Estero), Simposiarca Sergio Comolatti.

REPUBBLICA  
DOMINICANA

 SANTO DOMINGO  
3 dicembre 2024

Ristorante "Zola" di Kimpton Las Mercedes, in cucina Cosimo Urso. ●Calle Las Mercedes 155, Santo Domingo; ☎ 001/8097382100, cell. 001/8492453001; cosimo.urso@lasmercedeshotel.com, www.restaurantezola.com, @zola.sdq; coperti 120+48 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** burrata, prosciutto e fichi freschi; tortellini in brodo; filetto alla rosa di Parma con shot di crema di parmigiano e pure di patate; lenticchie e cotechino; tiramisù al pandoro.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdob-

biadene Docg (Santa Margherita); Principessa Gavia Gavi Docg; Rosso di Montalcino Doc (entrambi Banfi); Borgo del Mandorlo Primitivo di Manduria Doc.

**Commenti:** In occasione della cena degli auguri e per la celebrazione dei 25 anni della Delegazione, si è svolta la riunione conviviale presso il nuovo ristorante "Zola", all'interno dell'Hotel Kimpton Las Mercedes. Lo chef Cosimo Urso ha deliziato con piatti tipici della tradizione natalizia, non presenti nel menu regolare. Gradita sorpresa la presenza di fichi freschi nell'antipasto. Servizio preciso e puntuale. Durante la cena è stata effettuata la consegna del diploma per i 25 anni di appartenenza all'Accademia al Delegato onorario Mario Boeri.

SINGAPORE - MALAYSIA -  
INDONESIA

 SINGAPORE-MALAYSIA-  
INDONESIA  
18 dicembre 2024

Ristorante "67 Pall Mall" di 67 Pall Mall. ●67 Pall Mall, Singapore; ☎ 0065/67976727; www.67pallmall.com; coperti 90+n.d. (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** arancini di riso, vitello tonnato; gnocchi di patate; bruschetta con purea di olive; amaretto con frutta; cannoli siciliani.

**I vini in tavola:** Metodo Classico Testarossa 2017 (La Versa); Dertho-

na Montemarzino 2020 (Roagna); Il San Lorenzo 2009 (Fattoria San Lorenzo); Batar Quercialbella 2020 2018 (Granato Elisabetta Foradori); Etna rosso Vigna Barbagalli 2016 (Pietradolce).

**Commenti:** Riunione conviviale degli auguri con i Christmas Carols del Coro della Kodaly Academy of Music. Impostata come buffet per favorire la circolazione, i saluti e lo scambio degli auguri natalizi. Numerosa e felice partecipazione. Molto apprezzato il locale, conosciuto nel mondo per essere anche un eccellente Private Wine Club. L'accento culinario sullo *street food* con interventi sui vini pregiati dell'Oltrepò Pavese, Venetie e Sicilia. Appropriata per le festività la storia dello Spumante italiano illustrata dal Simposiarca Gianfranco Casati.



## 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 arrosti, 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'idonea relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.





## 35 anni di Accademia

<b>Bari</b>	Gianfranco Camaggio
<b>Bassano del Grappa- Altopiano dei Sette Comuni</b>	Luigi Costa
<b>Canicatti</b>	Archimede Corbo
<b>Cento-Città del Guercino</b>	Mauro Cremonini
<b>Chieti</b>	Paolo Albanese
<b>Cremona</b>	Giandomenico Auricchio Fabrizio Ruggeri
<b>Den Haag-Scheveningen</b>	Ciro Pernice
<b>Foligno</b>	Marco Caprai
<b>La Spezia</b>	Sergio Romanelli
<b>Londra</b>	Sidney Celia Ross
<b>Marsala</b>	Luigi Alessandro
<b>Messina</b>	Alessandro Candido Paolo Scarcella
<b>Monza e Brianza</b>	Andrea Vagliè
<b>Napoli-Capri</b>	Vincenzo Macchia
<b>Pesaro-Urbino</b>	Fiorenzo Giammattei
<b>Pistoia</b>	Dante Fedi

<b>Pordenone</b>	Giorgio Viel
<b>Principato di Monaco</b>	Bruno Ceretto
<b>Rimini</b>	Fernando Maria Pelliccioni
<b>Riviera dei Fiori</b>	Marco Rizzo
<b>Riviera Veronese del Garda</b>	Giuseppe Degli Albertini
<b>Roma</b>	Alberto De Stefano Agostino D'Onofrio
<b>Rovigo-Adria-Chioggia</b>	Canzio Bonazzi
<b>Sabbioneta-Terre Destra Oglio</b>	Francesco Besana
<b>Salsomaggiore Terme</b>	Andrea D'Achille
<b>Siena</b>	Alessandro Mandarini Carlo Ughi
<b>Teramo</b>	Gabriele Di Teodoro
<b>Terni</b>	Simonetta Volponi
<b>Toronto-Ontario</b>	Francis L. Zarb
<b>Vasto</b>	Rocco Pasetti
<b>Venezia Mestre</b>	Franco Zorzet
<b>Vicenza</b>	Paolo Caoduro



## 40 anni di Accademia

<b>Alto Mantovano e Garda Bresciano</b>	Giulio Freddi
<b>Bolzano</b>	Paolo Pantozzi
<b>Bruxelles</b>	Tamara Diomede
<b>Castel San Pietro-Medicina</b>	Stefano Zanetti
<b>Chieti</b>	Mimmo D'Alessio
<b>Civitavecchia</b>	Antonio Maria Carlevaro
<b>Cortina d'Ampezzo</b>	Silvana Savaris Grasselli
<b>Firenze</b>	Paolo Banti
<b>Foligno</b>	Marcello Ronconi
<b>Forlì</b>	Edgardo Zagnoli
<b>Genova</b>	Valentino Bottari
<b>Ginevra</b>	Franco Antamoro De Céspedes
<b>Jesi-Fabriano-Senigallia</b>	Giuseppe Luciano Landi
<b>Latina</b>	Gianluigi Chizzoni Benedetto Prandi
<b>Londra</b>	Benito Fiore Bruno Roncarati
<b>Macerata</b>	Gigliola Simonetta Varnelli
<b>Mantova</b>	Franco Ferrarini Giuseppe Pellicchi

<b>Messina</b>	Pina Noè Cultrone
<b>Milano</b>	Paola Ricas
<b>Milano Brera</b>	Luisa Tedeschi
<b>Modena</b>	Giulio Romano
<b>Monaco di Baviera</b>	Beppe Cannici
<b>Novara</b>	Remigio Bazzano
<b>Pescara</b>	Carlo Marsilio
<b>Roma</b>	Paolo Basili Francesco Ricciardi
<b>Roma Valle del Tevere-Flaminia</b>	Michele de Meo Marcello Gioscia
<b>Sabbioneta-Terre Destra Oglio</b>	Lorenzo Tizzi
<b>Sassari Silki</b>	Silvana Diana
<b>Siracusa</b>	Gaetano Mirmina
<b>Svizzera Italiana</b>	Salvatore Maria Fares
<b>Terni</b>	Giulio Pallotta
<b>Val di Noto</b>	Serafina Planeta



## 50 anni di Accademia

<b>Apuana</b>	Gianfederico Frosini
<b>Firenze</b>	Paolo Petroni
<b>Livorno</b>	Sergio Gristina

<b>Savona</b>	Dante Mirengi
<b>Udine</b>	Furio Dei Rossi



## NUOVI ACCADEMICI

### VALLE D'AOSTA

**Aosta**  
Marco Porceillon

### PIEMONTE

**Monferrato**  
Margherita Panzarella ● Luca Piccinino

**Torino Lingotto**  
Federica Abbiati ● Piera Carrà ●  
Giuseppe Garesio ●  
Stefano Alessandro Spina

**Vercelli**  
Raffaella Attianese ● Sandra Riani

### EMILIA ROMAGNA

**Bologna**  
Fabiola Alparone

### TOSCANA

**Firenze**  
Guido Bencistà ● Diego Longo

**Livorno**  
Anna Maria Corrieri

**Siena**  
Ugo Bargagli Stoffi ● Annalisa Calamati ●  
Piero Sferlazzo

### MARCHE

**Fermo**  
Giuseppe Agostini ● Marina Bellabarba

### LAZIO

**Rieti**  
Cinzia Micheli ● Barbara Vivio

### CAMPANIA

**Salerno**  
Annarita Anastasio ● Mario Ascolese ●  
Maria Carmela Calabrese

### CALABRIA

**Cosenza**  
Marcello Maggiolini ● Francesco Scarcello

### SICILIA

**Modica**  
Gerlando Di Betta

**Palermo Mondello**  
Sergio Stefano Augi ● Nicoletta Granà ●  
Giuseppina Liguori Del Carpio ●  
Girolamo Merendino

### GERMANIA

**Francoforte**  
Marilena Bacci ● Orazio Mastroeni

### PORTOGALLO

**Lisbona**  
*Accademico onorario:* Claudio Miscia

### SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

**Singapore-Malaysia-Indonesia**  
Massimiliano Meschini

### STATI UNITI D'AMERICA

**Miami**  
Gianluca Fontani ● Massimo Reboa ●  
Franca Traversa

**Washington D.C.**  
Stefano Calveti



## TUNISIA

-  **Hammamet**  
Raducu Constantin Munteanu ●  
Naoufel Oune

## TRASFERIMENTI

### VALLE D'AOSTA

-  **Aosta**  
Piercarlo Carnelli (da Monterosa)

### LOMBARDIA

-  **Cremona**  
Stefania Marsili (da Atlanta)

### TRENTINO ALTO ADIGE

-  **Trento**  
Pierluigi Pinto (da Foggia-Lucera)

### LAZIO

-  **Roma Nomentana**  
Mariella Meiarini Salvatori (da Los Angeles)

## VARIAZIONE INCARICHI

### LOMBARDIA

-  **Bergamo**  
Vice Delegato: Claudio Cominelli  
Consultori: Claudia Conti ● Giovanni Rota

-  **Milano Brera**  
Consultori: Marco Domenico Cuzzola ●  
Florestano Funari

### EMILIA ROMAGNA

-  **Bologna-San Luca**  
Consulatore: Delmiro Giacomini

## PUGLIA

-  **Foggia-Lucera**  
Delegato: Pietro Fatigato  
Vice Delegati: Germano Benincaso ●  
Francesco Paolo Nardelli  
Segretario: Maria Rosaria Bianchi  
Tesoriere: Giorgio Sannoner  
Consultori: Giuseppe Agnusdei ●  
Gloria Maria Fazia ● Anna Iannucci ●  
Angelo Palmieri

## SICILIA

-  **Palermo Mondello**  
Vice Delegato: Ornella Pampalone Tocco  
Segretario: Loredana Leone Viola

## STATI UNITI D'AMERICA

-  **Los Angeles**  
Delegato: Alessandra Malanga  
Vice Delegato: Paola Lorenzi  
Segretario: Michael Malanga  
Consultori: Joan Borsten Vidov ●  
Francesca Harrison



## TUNISIA

-  **Tunisi**  
Delegato: Makram Arfaoui  
Vice Delegato: Aldo Cois  
Segretario: Francesco Bragetta  
Tesoriere: Marysa Impellizzeri  
Consultori: Salvatore Bruno Murgia ●  
Alessandro Neri

## NON SONO PIÙ TRA NOI

### VENETO

-  **Padova**  
Giampaolo Maria Guarnieri

### EMILIA ROMAGNA

-  **Bologna**  
Mario Stefanelli

-  **Bologna-San Luca**  
Riccardo Mollame

-  **Castel San Pietro-Medicina**  
Giorgio Brini

### BRASILE

-  **San Paolo Sud**  
Paschoal Carmine Grieco

Aggiornamenti a cura di  
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena



FOCUS

see page 3

# ACCOMPLISHED COOKS 'REINVENTING' TRATTORIE AND OSTERIE

*Accommodating a younger clientèle that is less willing to spend large sums.*

by Paolo Petroni  
President of the Accademia

**M**uch (indeed almost all) restaurant terminology is of Gallic origin, though often ultimately deriving from Latin. The reasons for this are manifold and well-known and need not be repeated here. The very word 'restaurant' comes directly from the French *restaurant*, the present participle of *restaurer* (nourish, provide for), in turn from the Latin *restaurare* (restore, renew). During the fascist period in Italy, when foreignisms were frowned upon, restaurants were also called **ristoratore**.

Likewise **trattoria** derives from the French *traiteur* (from *traiter*, meaning to treat or negotiate) descending from the Latin *tractus*. Today in France *traiteur* means a delicatessen, rotisserie or catering service. Even **osteria** is from the Old French *oste* and ultimately the Latin *hospite*. This long introduction serves to show how **many of these terms have changed meaning over time**. 'Restaurant' nowadays is a generic term which has not changed its meaning, whereas the concepts of *trattoria* and *osteria* are evolving significantly.

*The concepts of trattoria and osteria are evolving significantly*

Traditionally, a *trattoria* is a humble restaurant, offering simple, often family-run service. By and large, an *osteria* principally serves wine, often alongside a few simple dishes. An *osteria* of the lowest tier was often called a **bettola**, a term which is no longer used other than in a derogatory manner. Such conceptions are being radically modified. Their traditional meanings are still manifested, say in a typical rural *trattoria* or a no-frills *osteria* with good wine sold by the glass, often called, as it happens, by another French term: **bistrot**. However, **the imagination and entrepreneurial capacities of many chefs who own acclaimed restaurants are concentrating on this much simpler sphere**, with its less onerous commitments and costs, to accommodate a younger clientèle less willing to spend large sums. The tendency, thus, is to offer hospitality, simple food, good quality and a welcoming atmosphere: top ingredients, traditional recipes with an innovative twist,



formal but not stodgy service, a less ponderous ambiance, and prices which, though not modest, are considerably lower than those of the 'mother house'.

*These are veritable offshoots of so-called 'starred' restaurants*

These are veritable offshoots of so-called 'starred' restaurants aiming to **include, with class, a customer base** that would rarely pursue fine dining. Some important cooks maintain that this is the way forward, **the future of modern, high-quality restaurants**. A downward path from the peak: an easy trajectory after all, conducive to a middle way that clearly has a market and a *raison d'être*. Such restaurants do not replace the classic *trattoria*, **but insert themselves between two worlds in a new and promising way**. But they will never supplant the places where history, socialisation, memory, familiarity, and something akin to friendship attract people to sit at the table.



### ANDREA CAMILLERI AND THE PLEASURES OF THE SICILIAN TABLE

*See page 4*

Andrea Camilleri, who was born in Porto Empedocle in 1925 and died in 2019, was a successful author with sales in the millions. His acclaimed series on Inspector Montalbano combines mystery with Sicilian cuisine, with food representing love and tradition. The meticulous gourmet Montalbano appreciates traditional dishes including *arancini* (fried rice balls), *pasta 'ncasciata* (baked pasta) and *pirciati* (similar to *bucatini*), which evoke childhood memories. Camilleri has elevated food into a sensual experience and a symbol of his beloved Sicily.

### PIRANDELLO AND CUISINE, A METAPHOR FOR LIFE

*See page 6*

The novelist and playwright Luigi Pirandello was no glutton, but used cuisine as a social and anthropological lens rendering his characters more credible. Humble food such as *macco* (fava bean soup) and local traditions such as home baking and wine provided for miners become symbols of resistance and comfort. Culinary metaphors, for example those involving fruit in the Agrigento countryside, enrich his work, linking food with life as a whole.

### GIOVANNI RAJBERTI, THE 'POET-PHYSICIAN'

*See page 8*

Giovanni Rajberti, a Milanese poet and surgeon, wrote *L'arte di convivere* (*The Art of Convivial Dining*), which explores 19<sup>th</sup>-century dining habits, noting the differences between aristocratic and popular customs. It irreverently criticises xenophobic fashions, defending Italian culinary traditions including meatballs and wine. This detailed volume also ponders

conviviality, suggesting that a good meal requires not only delicious food but also pleasant company.

### BEYOND THE MADELEINE

*See page 10*

In his *Recherche*, Proust uses food as a conduit of involuntary remembrance, as in the famous madeleine which revives lost memories. But in the book each dish has its ontological justification. The table doubles as a Belle Époque fresco, exemplified by the meals at Combray. In the last volume, Madame Verdurin's croissant symbolises the author's return to his identity.

### RENAISSANCE BANQUETS AND IPPOLITO D'ESTE'S VILLA IN TIVOLI

*See page 12*

The art of convivial dining reached its apex during the Renaissance, as documented by the treatise *Il Trinciante* (*The Meat Carver*) by Vincenzo Cervio. The figures of the *trinciante*, or meat carver, and the *scalco*, or steward, who organised events, were central. Aristocratic banquets were sumptuous, with refined food, musical performances and other displays. The Italian art of the banquet became famous throughout Europe and was all the rage at the Villa d'Este in Tivoli, where the Este family organised memorable events.

### NEAPOLITAN CONVIVIALITY

*See page 14*

In the modern world, marked by technology and individualism, conviviality is essential to rebuild authentic bonds and overturn cultural and social barriers. Neapolitan culture, with its festivals and other traditions, is a living example of such sociality, which unites people within a welcoming community. Conviviality also has a spiritual aspect, mirroring religious communion.

### 'CORRECTED' COFFEE - DONE RIGHT

*See page 15*

In Italy, *caffè corretto* ('corrected coffee') is a variant of espresso in which spirits are added, such as grappa, sambuca, brandy or coffee liqueurs. This tradition started among northern Italian workmen wanting to keep warm, and spread throughout the country with different regional variants. Prepared with high-quality coffee and 5 ml

of liquor, 'corrected' coffee costs more than ordinary coffee in bars and restaurants.

### THE MOSCIOLI OF PORTONOVO RISK EXTINCTION

*See page 16*

*Moscioli*, the mussels of Ancona, are a local delicacy facing extinction because of high water temperatures and dwindling plankton. Gathering them is temporarily banned for their protection. The University of the Marche and other organisations are working to safeguard them, while the blue crab invasion also threatens clams and mussels in the northern Adriatic.

### A DIVINELY FESTIVE AROMA

*See page 18*

Festive delicacies combine religious and culinary traditions, evoking memories and emotions. Some villages in Molise celebrate St Joseph's feast day, 19 March, with ceremonial foods including 13 meatless dishes symbolising the Last Supper, whose preparation is accompanied by prayer. These include *calzoni di San Giuseppe* (St Joseph's trousers), made with fine flaky pastry and stuffed with chickpeas, honey and cinnamon: a jewel in the local culinary crown, still prepared with passion and expertise. This tradition has come down through the generations as part of the area's cultural and gastronomic heritage.

### MONTEFELTRO TRUFFLES

*See page 20*

In the hinterland of Pesaro and Urbino, between the Acqualagna forest and Sant'Angelo in Vado, precious truffles lurk, sought by expert diggers and their dogs. Truffles, prized since Roman times for their alleged aphrodisiac properties, grow in symbiosis with trees and are gathered at specific times of year. Famed for their intense aroma, truffles are the focus of local fairs. Culinarily, they perfectly complement such typical dishes as tagliatelle and omelettes.

### THE CURIOUS CASE OF SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

*See page 22*

Battilani and Bertagnoni, researchers at the University of Bologna, have discovered that *spaghetti alla bolognese* were invented in Turin in 1898, when a restaurant listed

them on a menu as *Spaghetti di Napoli alla bolognese* ('Neapolitan spaghetti in the style of Bologna'). Though common worldwide, they are not a traditional dish from Bologna, but merely a combination of pasta and the city's typical sauce, whose recipe our Academy's Bologna Delegations have registered with the Chamber of Commerce.

### **BATA LÀVAR: THE AGNOLOTTI AMBASSADORS OF CANNETO PAVESE**

*See page 24*

*Bata làvar* are *agnolotti* (a type of stuffed pasta) so large that they 'bump against the lips' (hence their name). They are typical of Canneto Pavese, a small town in the Oltrepò hills. They are generously stuffed with braised beef and their shape ensures a unique sensory experience. Created in 1939, they have become a local symbol thanks to the Bata Làvar Brotherhood and the Bazzini Restaurant. Their recipe is a celebration of authentic Oltrepò cuisine; it is protected by an official protocol and requires artisanal preparation.

### **MERELLA CHICKPEAS**

*See page 26*

Chickpeas, originating in the Middle East, are rich in protein, fibre, folates and minerals including iron and phosphorus. Grown in Italy, particularly in such areas as Nucetto and Merella in the province of Alessandria, chickpeas have high nutritional value and are used in soups, flours and traditional dishes including *cisrà* and *farinata*. They are easily cultivated, and are planted in spring and harvested in June and July.

### **MIMOSA CAKE**

*See page 28*

Mimosa cake, a sweet symbol of International Women's Day, was invented in Rieti by the chef Adelmo Renzi in the 1960s. Inspired by mimosa flowers, it won a prize in Sanremo in 1962. Its recipe remains a secret guarded by the Renzi family, but it consists of *génoise* (Genoese) sponge cake filled with custard and surmounted by crumbled sponge cake.

### **MUSSELS, CHICKPEAS AND THREE-CORNERED GARLIC**

*See page 29*

Legumes are culinary staples in the Ogliastra area, being rich in vegetable proteins,

carbohydrates, fibre, minerals and vitamins. Among the commonest are fava and other beans, chickpeas, peas, lentils and grass peas. These low-fat foods are mainstays of peasant cuisine and the Mediterranean Diet. A typical dish is mussels, chickpeas and three-cornered garlic (*Allium triquetrum*), a simple yet refined comfort food uniting local flavours with innovation in a balance between the saltiness of the mussels, the delicacy of the chickpeas and the fragrance of the wild garlic.

### **THE KNOBBLY JERUSALEM ARTICHOKE**

*See page 30*

In the 17<sup>th</sup> century, Samuel de Champlain observed that the inhabitants of Nauset Harbour in Massachusetts cultivated a root whose flavour recalled artichokes, later called Jerusalem artichoke or topinambùr. The plant soon flourished in Europe, where it became common. Despite initial hesitation, it is now rediscovered, appreciated for its flavour and health benefits and used by eminent chefs in refined recipes. It is rich in fibre and minerals and its inulin content also makes it suitable for diabetics.

### **A TASTE OF SPRING**

*See page 32*

Climate change threatens seasonal gastronomic traditions, but some peasant recipes resist, including Roman *vignarola* and *garmugia* from Lucca, using such seasonal ingredients as fava beans, peas and artichokes. Dishes including the Sicilian *frittedda* and the '*ngrecciata* from Ascoli Piceno celebrate spring with fresh ingredients, while San Prisco soup unites gastronomy and piety.

### **RECIPES IN PRINT**

*See page 34*

In 2019, the magazine *Internazionale* published an issue dedicated to food, entitled *Menu: a gastronomic world tour* alongside the international press. Its contents include essays on the art of dinner and the problem of food waste, an encomium to fermented cabbage, and a reflection on how to write about Italian cuisine without stereotypes. Food talk in the media, now increasingly common, has roots in Italian periodicals of the early 20<sup>th</sup> century, evolving into a phenomenon which now involves social media, blogs

and 'influencers', making food a topic of great interest among the public.

### **BARILOCA**

*See page 36*

*Bariloca* is a traditional dish from Barbariga, in the province of Brescia, bearing a De.C.O. (*Denominazione Comunale d'Origine: Municipal Designation of Origin*). It is an autumnal recipe, but is available all year in some *trattorie*. Its name, combining *barile* ('barrel') and *oca* ('goose'), suggests a sumptuous dish. Consisting of rice, local poultry, Monte Netto mushrooms and butter, it sheds light on local farming culture and the agricultural history of the Brescia plains.

### **MINDFUL CHARCUTERIE CONSUMPTION**

*See page 37*

Two slices of ham or mortadella in a sandwich can be a delicious and convenient snack, but cured meats should be consumed in moderation: the Ministry of Health suggests no more than 50 g a week. Charcuterie is available pre-packed or sliced on demand, each option having its pros and cons in terms of practicality, traceability and cost, but artisanal products are always preferable.

### **BRAIN FOOD**

*See page 38*

Ultra-processed foods, such as sugary drinks, ready meals and snacks, contain industrial ingredients that alter taste and texture. Rich in saturated fats, sugars and additives, they can increase the risk of depression and anxiety. Psychonutrition, the study of food's physical and mental health effects, suggests that the Mediterranean Diet, rich in omega-3s and antioxidants, can reduce the risk of depression.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga  
Summarized: Federica Guerciotti*