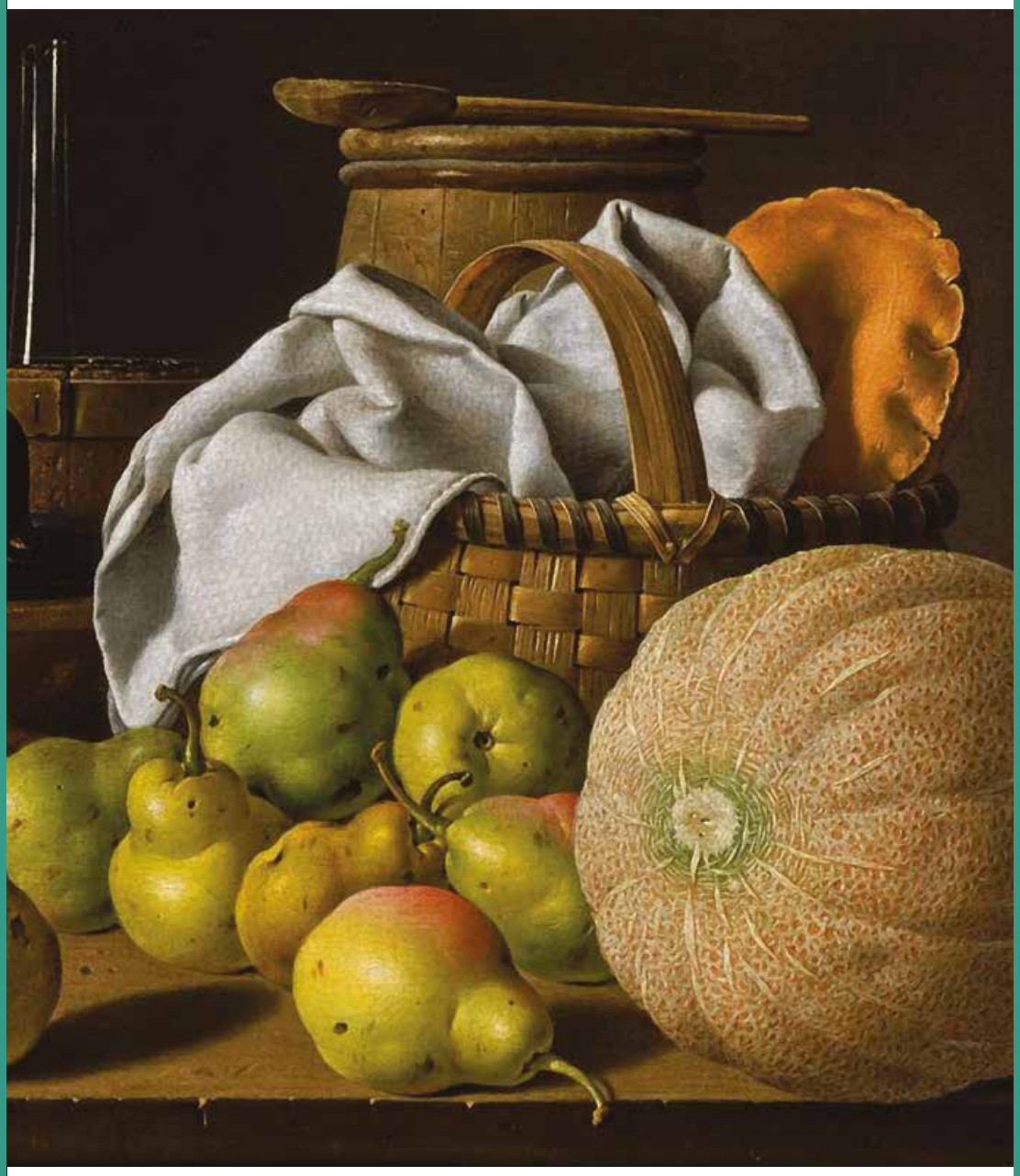
CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it

ISSN 1974-2681

N. 383, LUGLIO 2025 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

LUGLIO 2025 / N. 383

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
ALESSANDRO ABBONDANTI, GIOVANNI BALLARINI, LUCA BARONI, GIUSEPPE BENELLI, ATTILIO BORDA BOSSANA, GIANCARLO BURRI, LUIGI CICCARELLI, ROBERTO D'ALBERTO, SILVIA DE LORENZO, GIUSEPPE DELPRETE, LUCA DONZELLI, FLAVIO DUSIO, GABRIELE GASPARRO, FABIO GIAVOLUCCI, ANNA LANZANI, ROBERTA MESSINA, ROBERTO MIRANDOLA, IGNACIO MIRÓ, MORELLO PECCHIOLI, MAURIZIO PEDI, PAOLO PETRONI, MATTEO PILLITTERI, GIANCARLO SARAN, ANDREA SCASSO, 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

Sommario

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

In copertina: *Elaborazione grafica dell'opera "Natura morta con melone, pere e cesto" (1772 circa) di Luis Egidio Meléndez, Museum of Fine Arts, Boston (Massachusetts, Stati Uniti d'America)*

Focus del Presidente

3 Mara Severin, un prezioso esempio di professionalità nella ristorazione
(Paolo Petroni)

Tradizioni • Storia

4 Il Nobel che mangiava pastina in brodo
(Ignacio Miró, Anna Lanzani)

6 Le origini italiane del Gin
(Luca Donzelli)

8 Stasera insalata con la piada
(Fabio Giavolucci, Luca Baroni)

10 Le rotte diverse dello stoccafisso e del baccalà
(Maurizio Pedi)

Territorio • Turismo • Folklore

12 Lajolo e Soldati complici dei sapori piemontesi
(Giuseppe Benelli)

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

Sommario

14 Il gladiatore del mare
(Giancarlo Saran)

16 Il vino delle Colline Patrimonio dell'Umanità
(Morello Pecchioli)

18 La ciliegia di Lari
(Andrea Scasso)

20 Fresco… e licenzioso pinzimonio
(Giancarlo Burri)

22 L'oro verde di Caltabellotta
(Matteo Pillitteri, Roberto D'Alberto)

24 Carpaccio
(Roberto Mirandola)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

26 Il *food truck*
(Attilio Borda Bossana)

28 CuciniAMO. Coniugare l'amore a tavola
(Giuseppe Delprete)

30 La scomparsa della cartella
(Giovanni Ballarini)

32 Il gusto del giusto
(Luigi Ciccarelli)

Ristorazione e Cuochi

33 Si mangia con gli occhi
(Alessandro Abbondanti)

35 La superchef italiana, sconosciuta in Italia
(Roberta Messina)

Salute • Sicurezza • Legislazione

37 Doppia etichetta del vino
(Gabriele Gasparro)

38 L'udito condiziona la percezione del sapore
(Flavio Dusio)

In libreria

40 Recensioni a cura di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

41 Consulta Accademica
42 Eventi e Convegni delle Delegazioni
Accademici in primo piano
45 Calendario Accademico
50 Attività e riunioni conviviali
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary

Mara Severin, un prezioso esempio *di professionalità nella ristorazione*

Appassionata di vini e del suo lavoro di sommelier, un ruolo divenuto oggi molto raro.

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia

Il crollo del tetto del ristorante **"Essenza"** di Terracina, avvenuto lo scorso 7 luglio, ha causato la morte della *sommelière* **Mara Severin**, una giovane di 31 anni appassionata di vini e del suo lavoro. Era cugina dello chef, patron **Stefano Nardoni**. Il locale si trova in una vasta zona, creata dal Fascismo tramite **l'Opera Nazionale Combattenti**, nell'**Agro Pontino** infestato dalla malaria. Molte famiglie venete furono indotte a trasferirsi in quei territori pericolosi con la promessa di una casa e di campi da coltivare. Mara Severin (cognome veneto), originaria di **Pontinia**, discendeva, infatti, da questi poveri coloni. Da 10 anni lavorava in questo ristorante innovativo ed **era il cuore pulsante della cantina** dotata di circa 900 etichette, ma non si limitava a proporre i vini, accoglieva i clienti, raccontava storie dei produttori e piccole curiosità.

Il sommelier è una figura professionale molto costosa

Oggi il ruolo di sommelier è divenuto molto raro e troviamo questa figura solo in ristoranti di grandi alberghi o di alta gamma. È infatti un professionista molto costoso **che presuppone una cantina ben fornita**, che a sua volta richiede investimenti cospicui. Purtroppo, **nella maggior parte dei ristoranti, il servizio del vino è piuttosto deludente**. In alcuni casi portano al tavolo vere e proprie enciclopedie del vino, con decine di proposte nelle quali ci si perde se non ben guidati, mentre in altri casi le proposte sono poche e standardizzate, sempre i soliti vini e le solite marche. **Rara è la ricerca di etichette del territorio che meriterebbe di essere approfondita**. Per non parlare della disponibilità di vini al bicchiere. Oggi si beve meno, ma non si vorrebbe perdere la possibilità di più assaggi, quindi una bottiglia può essere troppa. A ciò va aggiunto **lo spropositato ricarico** che alcuni ristoranti applicano ai vini. Troppo spesso una bella carta dei vini, che invoglia all'assaggio, è funestata da prezzi scandalosi. La regola dice che, al ristorante, un vino dovrebbe costare 2,5/3 volte il prezzo di acquisto, ma troppo spesso troviamo ricarichi ben superiori. Ho voluto ricordare all'inizio la figura della povera Mara, in quanto rappresenta l'ideale per il ristorante e per il cliente. Una figura specializzata, capace, ma non esclusivamente dedicata all'abbinamento del vino.

La differenza tra un professionista e un portatore di piatti

In economia monetaria esiste una celebre legge che si chiama **"Legge di Gresham"**: essa stabilisce che *"La moneta cattiva scaccia quella buona"*. In tempi in cui le monete erano d'oro o d'argento, quelle rovinate avevano il sopravvento e circolavano in abbondanza, mentre quelle appena coniate sparivano nei forzieri delle banche. Questa legge **si può applicare anche al servizio offerto dai ristoranti**. La disponibilità a basso costo di numerosa mano d'opera extracomunitaria ha fatto sì che si sia rarefatta la richiesta di personale più qualificato, più costoso e più protetto dalle norme sul lavoro. Ma la figura professionale di Mara Severin **non è sostituibile**. Solo l'amore e la passione per la ristorazione fanno la differenza tra un professionista e un portatore di piatti.

Il Nobel che mangiava
pastina in brodo

di Ignacio Miró, *Accademico di Madrid*
e Anna Lanzani, *Accademica di Buenos Aires*

Tra Roma e Cartagena, García Márquez a tavola, nei ricordi dei suoi amici.

"Gabito era un palato fino, gli piaceva la *buena comida*". Gabito è **Gabriel García Márquez**, premio Nobel per la Letteratura nel 1982, e a ricordarlo per noi è il suo amico **Jaime Abello Banfi**, direttore della Fundación Gabo. Abello Banfi - colombiano, discendente da mercanti genovesi - ci accoglie all'ultimo piano di una casa coloniale nella cittadella murata di Cartagena de Indias, Patrimonio dell'Umanità. Ci fa servire *agua aromática* e un caffè molto forte. Come sottofondo, le campane del convento cinquecentesco di San Pedro di Claver; dalle finestre aperte dell'ufficio si intravede un chiostro con un pozzo. Da quando abbiamo varcato il portoncino verde della Fondazione, la sensazione di essere entrati in un romanzo è palpabile.

La passione per i cibi succulenti affonda nella cultura popolare dell'infanzia

"**Un buongustaio, Gabo** - continua il nostro ospite -, la sua passione per i cibi succulenti affonda nella cultura popolare della sua infanzia ad Aracataca, un paesino fluviale in una zona di piantagioni di banane, dove è vissuto con i nonni fino ai dieci anni". **I suoi romanzi, in effetti, tracimano di pesce e banane fritte**. Nel celebre romanzo *L'amore ai tempi del colera*, Florentino Ariza, dopo aver accettato un lavoro presso la Compañía Fluvial del Caribe, pranza abitualmente con pesce bollito e riso bianco. Úrsula Iguarán, in *Cent'anni di solitudine*, aspetta i forestieri che arrivano in treno a Macondo cucinando pesce e carne con foglie di banano. In *Racconto di un naufrago,* Luis Alejandro Velasco si nutre di pesce crudo.

Lo studioso Orlando Oliveros Acosta ha curato una ricerca - pubblicata dalla Fundación Gabo - **sul significato simbolico del pesce fritto nell'opera di García Márquez: preannuncia un evento decisivo nella trama**. In *Cronaca di una morte annunciata*, la mattina in cui viene ucciso, Santiago Nasar rifiuta una colazione di pesce fritto nelle bancarelle del mercato. In *Il generale nel suo labirinto*, Simón Bolívar, poche settimane prima di morire a Santa Marta, ha una visione di *mojarras* (una sorta di sarago) essiccate e fritte. Ne *La traccia del tuo sangue sulla neve* (uno dei *Dodici racconti raminghi*), Billy Sánchez de Ávila ricorda il sapore del pesce fritto e del riso al cocco pochi giorni prima di scoprire che sua moglie è morta in un tetro ospedale. Ed è mangiando cefaletti fritti che Florentino Ariza (*L'amore ai tempi del colera*) annuncia ad América Vicuña, l'ultima delle sue amanti, che il loro amore è finito.

Gabriel García Márquez

A Cartagena si aggirava per i mercati

Nei ricordi di Abello Banfi, non solo García Márquez, ma anche l'inseparabile moglie **Mercedes** era una buona forchetta, al punto che raccontavano scherzosamente agli amici che fu un piatto di riso cucinato alla perfezione a convincerla a fermarsi a vivere in Messico, nel 1961, dopo il periodo in cui lui era stato corrispondente di *Prensa Latina* da New York. Pur avendo vissuto prevalentemente in Messico, d'altra parte, Gabo ebbe con Cartagena una relazione privilegiata, ed è proprio nel centro della cittadella murata, nel Claustro de la Merced, che riposano le sue ceneri. Ricordando i suoi anni giovanili - si trasferì nella "Perla dei Caraibi" appena ventunenne, il 17 giugno del 1948, in fuga dai disordini sociali di Bogotá - dirà poi: "Quando arrivai a Cartagena, nacqui di nuovo". **Qui lo si ricorda, giovane, aggirarsi per i mercati e il portí, frequentare con i suoi amici *bohémien* l'osteria La Cueva (il cui oste ispirò poi Catarino in *Cent'anni di solitudine*)**, e ascoltare i racconti mirabolanti degli avventori, spesso brilli, del Bar Verde. Fu a Cartagena che, guidato da **Clemente Zabala**, si avvicinò al giornalismo e lasciò gli studi di giurisprudenza. Sempre qui, fu assunto da *El Espectador* iniziando la sua carriera di corrispondente e il 24 giugno 1994 fondò la FNPI (*Fundación para un Nuevo Periodismo Iberoamericano*), chiedendo proprio all'amico Jaime Abello Banfi di dirigerla.

È ancora Abello Banfi a raccontare dei soggiorni maturi di García Márquez a Cartagena. Raggiunta la fama, e un certo benessere economico, il Nobel comprò una casa al mare nella città caraibica che tanto amava, dove trascorreva lunghi periodi.

La direttrice di un importante museo della città, **Yolanda**, che con Gabo e la moglie condivise molte cene, ricorda: "Uscivamo spesso a cena, ultimamente era Mercedes a ordinare per lui. **Aveva gusti raffinati, aveva mangiato alle migliori tavole del mondo, ma alla sera prendeva spesso un brodino di pollo, ricordo dei suoi anni italiani: voleva stare leggero**".

I ricordi del suo soggiorno a Roma

Sono proprio gli anni italiani di Gabo i protagonisti dell'ultima parte della nostra chiacchierata 'magica' nel chiostro della Fundación Gabo. Domenica 31 luglio 1955, Gabriel García Márquez, dopo aver coperto il Vertice delle Nazioni a Ginevra come corrispondente per *El Espectador*, prese infatti un treno per Roma. La città in sciopero e il caldo polveroso gli fecero tornare alla mente la sua Aracataca. Nel soggiorno italiano puntava principalmente ad approfondire la sua conoscenza del cinema, ma il giornale gli aveva affidato il compito di seguire l'evoluzione della malattia di **Papa Pacelli**. Si stabilì dunque in un ostello scalcinato di via Nazionale, con vista sul Colosseo, e non tardò a lasciarsi avvolgere dall'incipiente "dolce vita" e dalla società del secondo dopoguerra. Di Roma, anni dopo, Gabo dirà: "È l'unica città che già ricordavo prima di averla mai vista". Osservava e divorava la Capitale, che raccontò in una serie di reportage memorabili. **Dei romani dice**, in una rubrica di ricordi pubblicata su *El País* nel 1982: "**Dopo un pranzo leggero a base di pasta - quel cibo prodigioso che cambia sapore semplicemente cambiando forma** - facevano una *siesta* semplice e profonda che assomigliava quasi alla morte (...) Ma poco dopo le sei del pomeriggio (...) una folla gioiosa si riversava per le strade, tra i botti delle Vespe, le grida dei venditori di angurie e le canzoni d'amore tra i fiori delle terrazze, senza altro scopo che quello di vivere". Nel corso dell'estate, Pio XII si riprese e Gabo lo incontrò a Castel Gandolfo. Dal personale di servizio **riuscì anche a farsi rivelare la dieta del Pontefice**: "Un pranzo sciapo perché il medico gli ha proibito il sale". Dopo l'ostello di via Nazionale, García Márquez si trasferì in una pensioncina a Villa Borghese. In *Dodici racconti raminghi* racconta di Zia Antonietta, la sorella dell'ostessa: "**Fu lei a insegnarci a mangiare gli uccellini che cacciava Bartolino, suo marito, per un'abitudine rimasta dai tempi della guerra**". E ancora, parlando delle scorribande in Vespa con il suo amico, il tenore colombiano **Rafael Rivero Silva**: "**Portavamo gelati e cioccolatini alle ragazzette di vita che farfalleggiavano sotto i secolari allori di Villa Borghese**". Tra un caffè e una cena in trattoria a Trastevere, il futuro premio Nobel si avvicinò al Neorealismo. Fu a Venezia per la XVI Mostra del Cinema, incontrò **Zavattini** e frequentò il Corso di regia del Centro Sperimentale di Cinematografia, dove plasmò il suo sguardo sul mondo. Fu anche terzo assistente di **Blasetti** per le riprese di *Peccato che sia una canaglia*. Di quell'esperienza, ricorderà poi: "Il mio lavoro consisteva nel reggere una corda perché non passassero curiosi, **Sophia Loren** non la conobbi mai".

Le origini italiane del Gin

di Luca Donzelli
Accademico di Vercelli

Solo alla fine del 1500 il Gin venne importato nel Regno Unito.

Nell'immaginario collettivo, cosa c'è di più *british* del Gin? Questa bevanda alcolica, resa iconica dalla penna di **Ian Fleming** con il suo *James Bond* (Dry Martini agitato, non mescolato); da **Hemingway** e la ricetta del Martini che porta il suo nome (rapporto Gin/Vermouth 15:1); dalle regine britanniche, da **Vittoria** a **Elisabetta II** (un Gin Tonic, come elisir di lunga vita, da assumere all'ora del tè): cosa potrà mai avere in comune con l'Italia?
Pur consapevoli delle difficoltà nello stabilire l'origine di una ricetta, di un alimento o di una tecnica culinaria, dovendosi confrontare con elevate difficoltà, generate dalla carenza di fonti scritte affidabili, dalle migrazioni che si sono susseguite nel tempo e dalle *contaminazioni* culturali che non hanno mai smesso di "mescolare le carte", cerchiamo di dare una risposta convincente.

Si deve alla Scuola Medica Salernitana un giusto approccio alla distillazione alcolica

Per questo distillato (e non solo), dobbiamo partire dalla Scuola Medica Salernitana (IX secolo d.C.), nata dal sodalizio di medici di varia origine, che svilupparono una sintesi delle conoscenze latine, arabe, ebraiche e greche dell'epoca. Fu nota per un approccio basato sull'esperienza empirica, una farmacopea basata sulle proprietà medicinali delle piante officinali (a essa si deve il

primo orto botanico) e sulla distillazione alcolica come strumento di veicolazione dei principi attivi. Tale istituzione, assimilabile a un'odierna università, era organica a monasteri benedettini che, nel corso dei secoli, divulgarono nel resto del mondo quanto scoperto.

La distillazione (letteralmente: separazione di due liquidi che presentano temperature di ebollizione diverse) **non ha sempre avuto l'accezione attuale**: nel 300 a.C., **Aristotele** descriveva il processo nel modo in cui oggi definiremmo la sublimazione; l'alchimista egiziano **Zosimo da Panopoli**, prima di venire censurato da un editto dell'imperatore **Diocleziano**, la sostanziava nella trasmutazione dei metalli; il noto medico arabo **Rhazes** la concepiva come fermentazione alcolica e il limite naturale di gradazione era intorno al 10-15%.

Solo grazie alla Scuola Salernitana si arrivò a scoprire che, riscaldando correttamente "vini" fermentati e condensandone velocemente i vapori ottenuti, si poteva produrre alcol etilico al 60% (denominato ***aqua ardens***). Sviluppando alambicchi sempre più efficienti, si arrivò all'*aqua vitae* titolata al 90%.

Nel XII e XIII secolo, si diffusero pubblicazioni inerenti alle virtù mediche, alle caratteristiche e alle tecniche produttive delle *aquae*: a titolo di esempio, il *Compendium Magistri Salerni* e il *De Distillationibus* (del partenopeo **Giovanni Battista della Porta**).

Nel *Compendium Magistri Salerni*, troviamo traccia scritta dell'utilizzo di distillati di ginepro, allo scopo di tonificare i reni e stimolare l'eupepsia… Il proto-Gin!

In momenti successivi, anche a scopo "ricreativo", dato il gusto abbastanza "impegnativo" della bevanda, si pensò di aggiungere lo zucchero, arrivando a produrre **la prima forma di Rosolio**, diventato prodotto di larga diffusione, a partire dal 1500 (soprattutto in Piemonte), e dalle molteplici varianti basate sulle diverse botaniche utilizzate (petali di rosa, su tutte). Idealmente, **con quantità ridotte di zucchero, si è giunti a quella che è la struttura aromatica del Gin attuale**.

La potenza commerciale e militare dell'Impero Britannico ha poi portato alla diffusione del Gin

I contatti commerciali e i vari conflitti militari dei potentati italiani col Nord Europa hanno portato il proto-Gin fino nei Paesi Bassi, dove riscontrò notevole successo, fino a essere definito "il coraggio degli Olandesi" (veniva distribuito ai soldati, prima dei combattimenti, nei vari conflitti che li videro protagonisti).

Sempre a seguito di eventi bellici, **il Gin venne importato nel Regno Unito (dal 1587!)**, arrivando a diventare un problema sociale, per la pervasività del consumo e la tendenza agli eccessi, da parte di tutta la popolazione: si era arrivati a pagare parte dei salari dei lavoratori con questa bevanda! Servirono molteplici interventi normativi per ricondurre la situazione a una dimensione sostenibile.

La potenza commerciale e militare dell'Impero Britannico ha portato alla diffusione del Gin anche nel resto del mondo e ne ha reso possibile l'appropriazione culturale.

Si segnala che, **nel Regno Unito, la prima tecnica di distillazione è documentata solo dopo il 1324**: in Irlanda viene pubblicato, per mano del Vescovo **Richard de Ledrede**, il *Red Book of Ossory,* contenente una ricetta per la produzione di *aqua vitae* (la tecnica utilizzata non era ancora a livello di quella salernitana e non erano infrequenti i casi di decesso per intossicazione…).

Bisognerà aspettare il 1494 per avere traccia scritta di una distillazione tecnicamente corretta, da parte del frate **John Cor, in Scozia**, di matrice comunque benedettina. Ancora niente ginepro...

Gli oli essenziali dei galbuli di ginepro ne caratterizzano profumo e gusto

Pur non potendo considerare "verità scolpita nella pietra" questa ricostruzione storica delle radici di uno dei principali protagonisti dei nostri aperitivi, poiché è sempre possibile il rinvenimento di nuove fonti che dicano altro (magari in altre aree del mondo), tutti gli indizi tendono a renderla "solida". A integrazione di quanto detto, a confutazione della tesi ritenuta valida fino alla prima metà degli anni Ottanta del Novecento, il *jenever* (presunto genitore del Gin) è una bevanda diversa dal Gin e di matrice trappista (tipica del Belgio e di due province francesi e due stati federati tedeschi, con esso confinanti), prodotta dalla distillazione di un mosto di cereali e ginepro fermentati (simile a quello di una birra aromatizzata al ginepro, in sostituzione del luppolo, per essere chiari).

Il Gin viene prodotto aromatizzando l'alcol ottenuto dalla distillazione dei cereali, per infusione o estrazione, a corrente di vapore, con gli oli essenziali dei galbuli di ginepro.

Stasera insalata con la piada

di Fabio Giavolucci, *Delegato di Riccione-Cattolica*
e Luca Baroni, *Accademico di Riccione-Cattolica*

Dagli scritti del medico naturalista marchigiano Costanzo Felici (1535-1585) attivo a Rimini.

Il **campanilismo dei romagnoli** identifica **la piada con il centro**, non dell'alimentazione, ma **del mondo**. Non c'è storia o cultura se non c'è piada! Eppure, esistono pochissimi testi antichi che la menzionino. **Il primo compare nel 1371**, in una lettera del vescovo di Modigliana. Il secondo, oltre due secoli dopo (1572), si trova in un testo del medico e naturalista **Costanzo Felici** che, in un suo scritto non destinato specificamente alla piada, descrive così l'alimentazione del tempo: *"… sono avvezzi a mangiare un pane da alcuni chiamato crostolo, oppure placenta o crescia o piada, per lo più fatto di pasta non fermentata con sale, cotto nelli testi infuocati quando non si può aspettare il resto del pane o manca il forno. È giudicato pessimo cibo con tutto che a molti piaccia".* Il passo compare nell'importante trattato ***Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo***, che Felici inviò all'amico e collega bolognese **Ulisse Aldrovandi**, testimonianza preziosa sia sul piano botanico sia su quello etnografico e alimentare.
Costanzo Felici, del quale, in questo 2025, ricorre il quinto centenario della nascita, fu medico, naturalista, botanico, antiquario e storico, una delle figure più rappresentative del sapere enciclopedico e interdisciplinare del Rinascimento italiano. Nacque a Piobbico, nelle Marche, dove trascorse parte della giovinezza. Conseguì, nel 1552, la laurea in arte e medicina presso l'Università di Padova, tra i più importanti poli scientifici d'Europa. Esercitò a lungo la professione medica in diverse località marchigiane - tra

Da sinistra: disegno botanico di Lattuga crespa, G.P. Mattioli; Vaso in maiolica policroma con stemma Famiglia Felici, 1569, Simone da Colonnello

cui Piobbico, Fossombrone, Pergola e infine Pesaro -, guadagnandosi una solida reputazione per competenza e cultura. La sua attività non si esaurì nel campo della medicina: fu autore di opere storiche, naturalistiche, epistolari e antiquarie, mosso da una viva curiosità intellettuale e da una precoce coscienza documentaria. In questo senso, Felici rappresenta un caso esemplare di medico-umanista che, ispirato dagli ideali della scienza rinascimentale, indaga la natura e la storia con metodi empirici e spirito sistematico.

Felici era profondamente interessato al valore culturale, pratico e sociale del cibo

Uno degli aspetti più interessanti del suo lascito è **il contributo alla cultura gastronomica e alimentare del Cinquecento**, oggi oggetto di rinnovato interesse storiografico. Felici si dedicò, infatti, con rigore scientifico, alla descrizione di piante commestibili, tecniche di preparazione e pratiche culinarie del suo tempo. Tra il 1565 e il 1572 redasse una lunga ***Lettera sulle insalate***, in cui catalogava e commentava decine di erbe selvatiche e ortaggi coltivati usati nella dieta quotidiana. Questo testo, che **anticipa un approccio moderno alla botanica alimentare**, è ricco di osservazioni sui metodi di raccolta, sulle proprietà organolettiche e medicamentose delle piante, nonché **sulle abitudini alimentari delle popolazioni appenniniche** e sulle novità introdotte dai prodotti del Nuovo Mondo (come il mais e le patate, appena introdotti in Europa). In un altro trattatello, ***Dell'olive condite***, redatto tra il 1566 e il 1569, Felici **esplora in modo approfondito le varietà di olive coltivate in Italia centrale**, offrendo suggerimenti su metodi di conservazione, salamoie, aromatizzazioni e usi in cucina. Tali testi dimostrano come Felici non si limitasse alla descrizione botanica, ma fosse profondamente interessato al valore culturale, pratico e sociale del cibo.

La citazione della piada restituisce la realtà concreta dell'alimentazione contadina

Un aspetto particolarmente rilevante, sottolineato anche nel *Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna* (n. 145 del 2005), è proprio la menzione della **piada** nel suo scritto del 1572, considerata la **seconda attestazione storica** nota di questo alimento. Felici dimostra di conoscere varianti lessicali e modalità di preparazione locali, riportando anche il giudizio, condiviso da alcuni contemporanei, che si trattasse di un "pessimo cibo" nonostante il favore popolare. Tale giudizio, lungi dall'essere negativo, restituisce la realtà concreta dell'alimentazione contadina e quotidiana, che Felici osservava con attenzione scientifica e culturale.

Attraverso questi contributi, l'autore si conferma come antesignano **di un approccio moderno alla cucina, fondato su conoscenza scientifica, osservazione empirica e valorizzazione delle tradizioni gastronomiche del territorio**. La sua opera costituisce una fonte preziosa per lo studio delle culture alimentari dell'Italia centro-settentrionale, nonché un ponte tra erudizione umanistica e sapere popolare.

Le rotte diverse
dello stoccafisso e del baccalà

di Maurizio Pedi
Delegato di Caltagirone

Pur provenendo dallo stesso pesce, e anche dagli stessi mari, mai due storie, nei secoli, furono così diverse.

Lo stesso grande merluzzo *Gadus morhua* dei mari del Nord è essiccato ai venti freddi della Norvegia per ottenere lo stoccafisso, mentre è posto in salatura a strati, dentro tinozze di legno, per ottenere il baccalà in paralleli geografici più bassi. Pur provenendo dallo stesso pesce e anche dagli stessi mari, mai due storie, nei secoli, furono così diverse.

Nei mari freddi e limpidi, pullulavano banchi di merluzzi di qualità eccellente

Per conoscere le rotte di pesca del merluzzo, dobbiamo rifarci **alla pesca della balena nel IX secolo nel grande golfo di Guascogna**. È uno dei primi esempi di sfruttamento delle risorse naturali perché **i pescatori baschi, prima, e quelli portoghesi, dopo, iniziarono una pesca indiscriminata e commerciale delle balene**. Il grasso dei cetacei era molto apprezzato dai francesi, lo stomaco dai popoli asiatici, la lingua una vera leccornia che andava a ruba. Un commercio florido, insomma, che **in pochi secoli spopolò quei mari dalla presenza del grande mammifero**. I pescatori, pur di non rinunciare al *business,* cercarono nuove rotte di pesca spostandosi più a Nord (Islanda, Gran Bretagna e Norvegia) e fu così che nel XV secolo incontrarono in quei mari i grandi *bank* di merluzzi. Le marinerie commerciali, ma soprattutto militari, erano avide di conoscere innovativi approvvigionamenti proteici duraturi e di qualità. Avendo a disposizione copiose quantità di pesci di grossa taglia, ricchi di proteine, stivabili per lunghi periodi sotto sale, l'apprezzamento e il valore del baccalà furono immediati.
Nel 1497, **Giovanni Caboto**, con la sua spedizione, **sbarcò sull'isola di Terranova**, nelle terre orientali del Canada.

In quei mari freddi e limpidi, pullulavano i banchi di merluzzi di qualità eccellente. La notizia certamente fece il giro delle marinerie e pochi decenni dopo, nel 1535, **Jacques Cartier** sbarcò, con una spedizione francese, **nella vicina penisola di Gaspé** e conquistò i territori attorno al fiume San Lorenzo, nel Québec. Gli europei scoprirono le ricchezze naturali di quei territori, tra cui i grandi banchi di pesci.
Le marinerie fecero ingenti investimenti su quelle terre per sostenere la produzione del baccalà. **Si avviò un'esperienza di pesca del grande merluzzo** (pregiato perché nelle acque fredde e pure dell'Oceano atlantico) e conservazione in una forma mista: essiccato in parte all'aria fredda di quei paralleli, ma rifinito nella conservazione sotto sale in tinozze di legno. L'esperienza acquisita per lunghi secoli spiega come **gli odierni pescatori canadesi mettano oggi in commercio il baccalà più pregiato dei mercati internazionali: il Gaspé San Giovanni**.

Come si sono strutturate le rotte dell'entroterra

Se è chiaro su come si siano composte, nei secoli, le rotte marine del baccalà, più complesso è capire **come si siano strutturate le rotte nell'entroterra**.
La risposta più ovvia per i nostri territori sembra proprio venire **dal culto della religione cattolica**.
Ancor prima della riforma protestante, la Chiesa Romana aveva nell'astinenza un precetto generale. **I giorni di astinenza, nell'arco dell'anno, ammontavano a ben più di cento** tra il lungo periodo quaresimale, la vigilia di Natale e i diversi giorni delle settimane, aggiunti a tutti i venerdì. Il modello culturale del periodo identificava la carne degli animali di terra come la fonte proteica più nobile e dunque la più consona al sacrificio della rinuncia, per essere sostituita dal pesce.
Ovviamente, il costo e la reperibilità del pescato fresco era appannaggio della classe nobile e dei prelati, conventuali e non, gli unici dunque a trovare "salvezza", contro le poche le possibilità per il resto della popolazione.

"Le prescrizioni di merito salvifico"

Agli inizi del 1500, dopo la Riforma protestante, la controriforma cattolica, conclusasi con i diciassette anni di lavori del Concilio di Trento nel 1563, "ristabilì" le regole. **Il Concilio, infatti, non risolse le ragioni dello scisma ma, in compenso, servì a promulgare una fitta serie di regole** per i cattolici, tra cui "le prescrizioni di merito salvifico", una certificata cucina di precetto. **I giorni di astinenza aumentarono, come segno di rinnovato rigore della Chiesa**, e fu esteso a tutti l'obbligo assoluto di astinenza, a qualunque anima di ogni ordine e grado. Il coraggio sul rigore dell'applicazione derivò anche da un padre conciliare, **Olao Magno**, di origine tedesca, che nel 1518 compì un viaggio nelle terre del Nord Europa, in Svezia. Al suo ritorno pubblicò un libretto sulla visita alla risibile comunità nordica. Tra le esperienze riportò l'avvenuta conoscenza di un *"pesce detto merlusia, essiccato ai venti freddi"* che veniva venduto ai *"mercanti germani, o barattato con panni, cervogia, grano, legno ed altro"*. **Il baccalà conservato sotto sale**, di diffusa reperibilità e a un prezzo contenuto, costituiva **il cibo ideale per trovare sostentamento alimentare e salvezza dell'anima**. Ai nostri paralleli l'esperienza della conservazione sotto sale, una delle poche possibilità di lunga conservazione a queste temperature prima della scoperta della catena del freddo artificiale, era da tempo attuata: le tonnare del Mediterraneo, il piccolo pesce azzurro (alici e sardine).

La cucina del baccalà

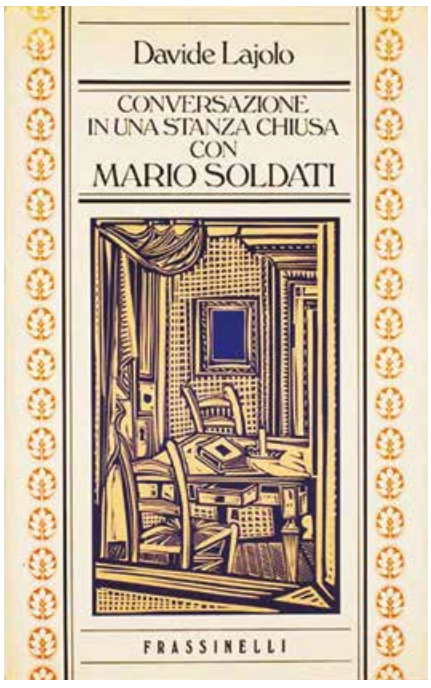
La cucina del baccalà, tanto sulle coste come nei territori interni, si diffuse nella tradizione popolare ma, come tutte le esperienze popolari, la trasmissione della tradizione da una generazione all'altra era prevalentemente orale. Ciò spiega perché, prima del 1800, non troviamo ricettari con preparazioni a base di baccalà. Nel 1800 **Ippolito Cavalcanti** e **Pellegrino Artusi** riportano alcune ricette di baccalà, prendendo, però, le dovute distanze da un "cibo dei poveri", non di grande prospettiva.
La rivincita avviene nei tempi moderni. Se facciamo oggi una ricognizione di tutte le ricette conosciute in tutte le province italiane della costa e dell'interno, **troviamo più di cento ricette codificate con l'uso del baccalà cucinato con i prodotti tipici del territorio** (dalla melanzana alla polenta, ai peperoni cruschi, alla patata di Bolzano, per una lunga lista). È come se questo pregiato alimento riemergesse dall'esperienza plurisecolare dei popoli che ne hanno custodito l'uso per ragioni di precetto salvifico (forse!), ma certamente per ragioni alimentari e di gusto imprescindibile.

Lajolo e Soldati complici
dei sapori piemontesi

di Giuseppe Benelli
Accademico della Lunigiana

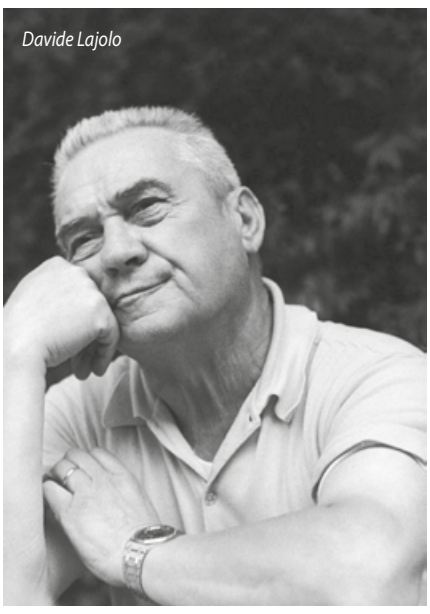
Le radici della loro terra hanno "imprigionato" l'anima dei due scrittori, amici di vecchia data.

Nel 1983 esce, per le Edizioni Frassinelli, il libro di **Davide Lajolo** *Conversazione in una stanza chiusa con Mario Soldati*. È l'incontro tra due scrittori, vecchi amici, dal passato ricco di esperienze artistiche e umane, che parlano di letteratura, cinema, arte ed enogastronomia. Sono entrambi piemontesi e le radici della loro terra hanno "imprigionato" la loro anima. Per **Soldati,** Torino,*'l me Turin*, che per i torinesi è maschile, è "una specie d'incantesimo". Soldati nella sua vita ha fatto di tutto: è stato un intellettuale poliedrico e ha spaziato dalla letteratura alla tv, dal cinema all'enologia. Nato nel 1906, è figlio d'una famiglia della buona borghesia di una "Torino nebbiosa e ancora, in qualche modo, Capitale con quel suo aristocratico arroccarsi in un lembo d'Italia appartato". "Mia madre - ricorda - qualche volta mi portava a messa, magari prima della scuola, al Santuario della Consolata, poi mi accompagnava in una pasticceria della vecchia Torino, dove ordinava cioccolata calda e *fourrés*. […] Seggiole di vecchio cuoio, tavolini di marmo, la cioccolata spessa come crema".

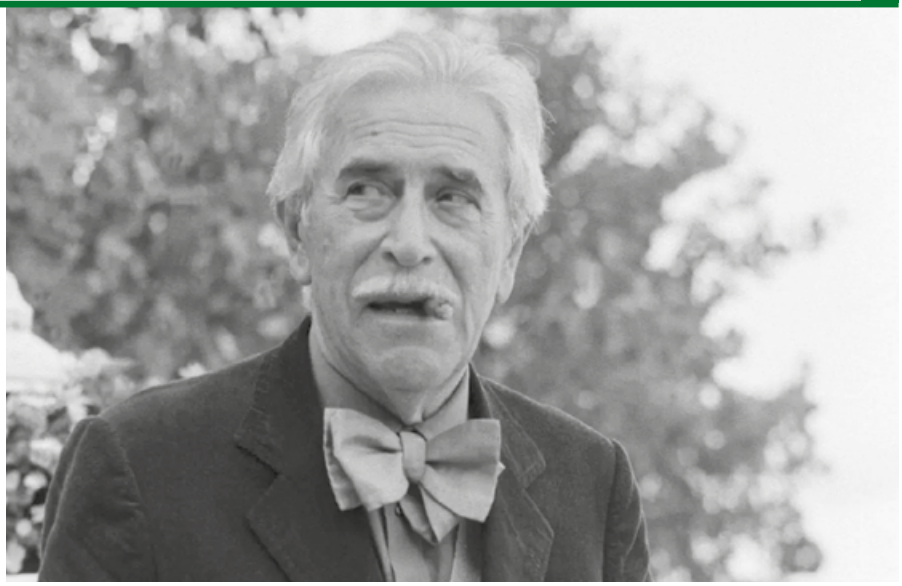


Lajolo era impastato della terra della vigna del padre

Lajolo è nato nel 1912, nel paese di Vinchio della provincia di Asti, posto sulla cresta di una collina del miglior vino rosso del Piemonte. "In primavera è il paese dei peschi e dei ciliegi in fiore, d'estate il paese delle lucertole e delle lepri, d'autunno il paese dell'uva, delle vendemmie nere della Barbera". Giornalista, scrittore e politico, per tutta la vita si è sentito legato all'*enclave* territoriale del Monferrato dei castelli, del vino e dei formaggi preziosi, dei tartufi e delle nocciole. "Mio padre era contadino. Coltivava la sua poca terra, meno di un ettaro, che non gli garantiva appieno il sostentamento… Pane con la soma d'aglio (era buonissimo e ancora oggi a pensarlo tira la gola), i vestiti dei fratelli più vecchi, così le scarpe, così la cartella per andare a scuola". Lajolo era impastato della terra della vigna del padre, conosceva sentieri dei boschi e delle valli, prevedeva i tempi di maturazione delle piante da frutto, interpretava i movimenti delle nuvole, parlava con gli alberi e gli uccelli e amava la sua gente, di cui si sentiva parte. "Qualunque sia il tuo destino, la tua chiamata - gli diceva il padre - ricordati che sei uscito di qui. … Nella terra è la vita e il fiato di tutti quelli che hanno lavorato prima di noi. La terra è un richiamo che non tradisce".


Davide Lajolo

La conversazione con Soldati non è mai scontata e non cade nei luoghi comuni, come quando, a proposito della poesia del primo Novecento, spiazza il lettore con questa considerazione: "Amo molto **Gozzano**, ma forse, forse **Pascoli** è più grande. Chissà. Gozzano, in ogni modo, è stato il primo a provare nostalgia per l'odore dell'aglio, segno che per primo aveva avvertito la fine, per sempre, della civiltà agricola". Quello che emerge dal libro è una conversazione tra due amici che parlano di se stessi e delle loro opere con sincerità e umanità. Per questo Lajolo si chiede "come mai, pur incontrandoci di rado, e sempre senza esserci dati un appuntamento, appena ci si vede



Mario Soldati

è come fossimo stati insieme la sera prima, il giorno prima, tutti i giorni".

I viaggi enogastronomici di Soldati

Un capitolo a sé è quello dedicato ai viaggi enogastronomici di Soldati, dal *Viaggio nella valle del Po alla ricerca dei cibi genuini* per la televisione, ai viaggi per il vino e per *Italia 61*, dalla Sicilia alla Val d'Aosta. "Il Piemonte naturalmente era il favorito, infatti l'ho percorso tre volte, studiando la provincia di Torino, la Val d'Aosta, poi le province di Asti, Alessandria, Cuneo e via via il resto". **Un viaggio che ci fa scoprire**, con gli uomini, i problemi economici e sociali, **il paesaggio agrario e rurale, l'Italia che si sta trasformando**. E Soldati lo fa da par suo, ossia da grande uomo di lettere e di cultura, perché **"il vino è la poesia della terra"**. Occorre andare dal vino e non attendere che esso arrivi a noi, perché la sua nobiltà è proprio quella di non essere mai "un oggetto staccato e astratto", che possa essere giudicato bevendo un bicchiere di una bottiglia che viene da un luogo dove non siamo stati mai. I racconti *Il vino di Carema*, *Un sorso di Gattinara* e *L'albergo di Ghemme*, tutti scritti intorno al 1959, sono **dedicati a tre luoghi emblematici del vino piemontese che ama e fa conoscere al grande pubblico**. Sono i tempi del Soldati con baschetto e mantellone nero, una figura che diventa molto popolare a un pubblico televisivo in continua crescita. Fu così che divenne **il primo giornalista enogastronomico della tv italiana** che, con i suoi reportage, riuscì a rassicurare il popolo della penisola mostrando la dignità delle origini a quella gran parte di popolazione che, ostentando una presunta modernità, tendeva a rinnegarle.

L'importanza di quelle inchieste è plurima, perché **fanno scoprire e catalogare prodotti, saperi e sapori**, ma anche uomini, luoghi, dialetti, situazioni dell'Italia più remota. Un paese che è ancora profondamente agricolo e rurale, ma in cui si intravedono i profondi cambiamenti dell'incipiente *boom* economico, dell'urbanizzazione, della fuga dalle campagne, che trasformeranno anche il Piemonte. È soprattutto per Soldati **il riscatto dei valori umili**: "In piccoli borghi mi è capitato di strusciare un po' d'aglio fresco su una fetta di pane genuino con dell'olio di frantoio, accompagnato da un bicchiere di Barbera e… insomma, ho mangiato in casa di miliardari ed ho mangiato male, ho mangiato in casa di povera gente ed ho mangiato magnificamente".

Lajolo giudica gli effetti della trasformazione industriale e del consumismo proprio **sui costumi del suo paese di Vinchio**, con la scomparsa della tradizione nel racconto *Alla vendemmia non si canta più* del libro *I mè*. E scrive, per non lasciarsi sopraffare dalla malinconia del suo mondo perduto, per raccontare a sé, prima di tutto, e poi a giovani, vite e avvenimenti fondamentali per capire il senso delle vicende umane e del destino. **La cultura gastronomica di un territorio contribuisce alla costruzione dell'identità sociale** di chi ci vive e **la cucina svela la vera natura del piemontese**, che è grato e altruista, ma in modo schivo, con i suoi lati più austeri. Per questo Soldati afferma: "Ho preferito, a tutti gli altri famosi, buonissimi e moltissimi vini del Piemonte, gli ignoti o quasi ignoti, gli artigianali o quasi artigianali". E si deve bere in compagnia. "Che cos'è un vino senza gli amici? Un vino senza gli amici è poco più di niente".

Architettura tipica agricola dei vigneti di Carema, con colonne di pietra e calce e pali di castagno che sostengono la pergola

Il gladiatore del mare

di Giancarlo Saran
Accademico di Treviso

Storia e storie del pesce spada.

La sua storia è ammantata di leggenda. Sembra che avesse già colpito la fantasia di **Omero** quando, tra le insenature di Scilla e Cariddi, fece passare Ulisse e gli Argonauti. Pesce spada che continuò a bucare l'immaginario collettivo nei secoli, con **Polibio** prima e **Strabone** poi, che **ne esaltò la caccia paragonandola solo a quella del cinghiale, in terraferma**.
Una zona, quella dello Stretto, via di passaggio molto particolare tra le acque fredde del Tirreno e quelle calde dello Jonio. Pesce solitario, vi giunge verso fine aprile, nella stagione degli amori, costeggiando la costa calabra dal Tirreno allo Jonio per ridiscendere dopo, tra luglio e agosto, lungo la costa siciliana. Ed è in questa stagione che **si trasforma da cacciatore delle profondità a giocherellone amoroso con la compagna**, intrattenendosi spesso a pelo d'acqua, e questo lo sanno bene i suoi cacciatori perché, **quando si parla di pesce spada, il termine usato è caccia, e non pesca**, **sviluppatasi all'inizio sul versante calabrese** dove, piazzate sui promontori, le vedette (***'u vanniaturi***), per secoli avvertivano le scialuppe della sua presenza. **Solo successivamente**, verso il 1500, si sviluppò la pesca **anche sul versante siciliano**, posto che la costa, generalmente sabbiosa, non poteva offrire punti di avvistamento adeguati. Ma qui subentrò l'ingegno e alcune barche, chiamate ***feluche***, furono **trasformate con le torri di veduta** che, progressivamente, si arrampicarono verso il cielo, passando da cinque a quasi trenta metri. **Barche stanziali, di avvistamento e carico del pescato**, perché poi **la caccia alla preda** avveniva con il veloce ***luntro***, spinto dal vigore dei marinai. Cosa curiosa era che **queste barche procedevano… al contrario**, ossia navigando di poppa, perché era su questa che si poneva ***'u illanzaturi***, il fiocinatore, con una migliore base di appoggio per poter lanciare la sua ***draffinera***.

La tecnica di pesca fu perfezionata nel 1800

Verso fine Ottocento, la tecnica si era perfezionata al punto che dai trenta metri della torretta, ***'u intinneri*** (l'uomo in cima) dava le dritte una volta avvistata la preda. Un vecchio detto recitava che queste due figure, **avvistatore e fiocinatore, "*sunnu chitarra e mandulinu*"** da quanto dovevano essere coordinate. **Tradizione trasmessa per eredità familiare**.
A **Ganzirri**, versante messinese, era prassi che **il fiocinatore venisse addestrato sin da piccolo a centrare bucce d'arancia** che galleggiavano sul mare. Mentre

l'antenniere cominciava a salire verso il cielo sui pioli della barca **già verso i dieci anni**. Il segreto era **avvicinarsi alle spalle dello spada**, meglio se quando ***"in parighhia"***, cioè in coppia. Colpendo prima la femmina, il maschio sarebbe rimasto nella mischia (e quindi catturato a sua volta).
A lungo si è discettato su questo aspetto dai sentori deamicisiani, contorni d'amore e morte. Tanto che le due spade innamorate furono ben immortalate da **Domenico Modugno** con il suo ***"Lu pisci spada"*** del 1954. La verità è stata scoperta recentemente, in quanto molti non si spiegavano come mai, se colpito prima il maschio, la femmina se ne andava per i fatti suoi. In realtà quest'ultima, una volta ferita, emette ferormoni che, disperdendosi nell'acqua, coinvolgono il maschio in una lotta all'ultimo guizzo con il pescatore.

Una creatura dell'acqua dai tratti affascinanti

Una caccia dai mille risvolti. Sullo Stretto i ***mastri firrara*** **erano un'autorità**. **Forgiavano l'arpione nel segreto della loro fucina.** Non li vendevano, ma **li noleggiavano ai pescatori** che, in cambio, portavano poi loro parte della pesca. Storico il nome di **Ninu Puglisi**. C'era la fila davanti alla sua bottega all'inizio della stagione. Come è vero che **il rito della pesca prevedeva la *scialata*** (o *schiticchio*), una sorta di **pranzo che i padroni offrivano nei mesi invernali per selezionare il futuro equipaggio**, quando le barche venivano benedette dal parroco del paese e poi **salpavano dopo il 25 aprile, giorno di San Marco**, per tradizione apertura della stagione di pesca. A San Marco andavano i ringraziamenti se la caccia era fruttuosa, mentre **una prece a Santa Maria *biniditta* era levata al cielo prima di gettare l'arpione in acqua**. Una tradizione viva al di qua e al di là dello Stretto tanto che la forza, il coraggio, **il legame di coppia hanno reso il pesce spada un simbolo di potenza e rettitudine**, avversario di lotta al pari dell'uomo, in una sorta di antropomorfizzazione **tra chi si confronta in maniera epica**. Un bel documentario è stato girato, nel 1954, da **Vittorio De Seta**, con il suo ***Lu tempo di li pisci spata***.
Una creatura dell'acqua dai tratti affascinanti. **Può viaggiare anche oltre i novanta all'ora**. **Ha una spada che gli serve per la caccia,** con la quale stordisce la preda (seppie, calamari, una predilezione per le anguille), **ma anche per difendersi** dagli squali, dai tonni, oltre che dall'uomo.

Dello spada non si butta via niente

Negli anni Cinquanta del secolo scorso il cambio di passo, con la ***feluca*** **a motore** che, dotata di un'alta torre e una lunga passerella a prua, **ha mandato in pensione il *luntro***. **La caccia nello Stretto**, oramai, è una **procedura in via di estinzione**, soppiantata dalla pesca dei grandi numeri in mare aperto. Anche **lo spada, come il tonno, è considerato una sorta di maiale del mare**, di cui non si butta via niente. Per tradizione, un tempo, una volta issato sulla feluca, i marinai incidevano con un'unghia una sorta di ***cardata di cruci*** (croci doppie) sotto l'occhio dell'animale, **come segno di rispetto**. Poi veniva prelevata la carne della testa, **"il ciuffo"** (o **scurzetta**, in siciliano) che per tradizione, **veniva offerta al feudatario locale**. Assieme al ciuffo era poi prelevata la ***bbotta***, ossia la parte posta attorno all'arpione. **Ciuffo e *bbotta*** sono ingredienti **della *ghiotta***, goloso condimento per la pasta, in particolare le casarecce. La parte più grassa dell'addome dà i tranci che vanno bene **arrosto**, ma può anche essere impanata e fritta, dando luogo agli **involtini**, che trovano la loro variante messinese ripieni di caciocavallo, altro spada macinato, pangrattato e basilico.
Sul versante calabro si usa la ***surr***, ossia lo stomaco. Un tempo, **il grasso tra le venature ossee della pinna dorsale era una sorta di merenda**, a crudo, per i marinai prima di tornare a riva. Più volte citato da **Alexandre Dumas** padre, noto gourmet. Nel **1860**, al seguito delle **truppe garibaldine** in Sicilia, **lo spada era presente abitualmente nel menu riservato allo stato maggiore** anche se, in una sua precedente esperienza del 1835, proprio sulla barca dei pescatori, lo stesso Dumas aveva rifiutato **la più ricercata leccornia** dell'equipaggio: **il midollo da risucchiare dalla spada tagliata apposta dal comandante**.
Pesce spada cui fu attribuito l'onore di un'"udienza papale", nel 1896, quando la comunità di Scilla ne volle fare dono a Papa **Leone XIII**.
Estremamente eclettico in cucina, considerata l'assenza di lische, ma anche le **proprietà virtuose di una carne ricca di proteine e povera di grassi**. L'elenco potrebbe proseguire all'infinito, anche se **la citazione della staffa golosa** va a una ricetta di **Leonida Rèpaci**, scrittore nativo di Palmi, divenuto toscano d'adozione, **fondatore e a lungo presidente del Premio Viareggio**. Lo preparava con **salsa al salmoriglio** (un mix siculo-calabrese di aromi vari) passato poi al tegame "da far leccare *le lerfie* (labbra) pure ai morti". E se lo confermavano quei toscanacci di cui si era circondato Rèpaci, c'è da credervi.

Il vino delle Colline
Patrimonio dell'Umanità

di Morello Pecchioli
Accademico onorario di Verona

La lunga storia del Prosecco: dalla moglie di Augusto all'attuale Docg.

Duemila anni fa **Livia**, moglie dell'imperatore **Augusto**, teneva nel suo armadietto delle medicine, senza farselo mancare mai, il *pùxinum*, un vino che a parere suo e di **Plinio il Vecchio**, medico e scienziato, faceva miracoli. Ogni volta che l'imperatrice si sentiva fiacca, o soffriva di qualche malessere, prendeva la boccia del *pùcino* dallo *scrinium* e ne beveva un bel sorso. Gli storici dicono che fu grazie a quella "medicina" che Livia campò fino a 86 anni, un'età considerata a quel tempo più che veneranda.

Il *pùxinum* della divina Augusta ha lasciato ai posteri vignaioli un doppio problema: **esiste ancora quel vino?** E, se sì, come si chiama oggi il vitigno che produce le uve dalle quali sgorga il succo di vino? Alla prima domanda, studiosi, enologi, vignaioli e accademici rispondono in coro: **"Esiste".** Alla seconda, il coro si spacca e il dibattito s'accende. Un po' per colpa dello stesso Plinio che fornì un'indicazione geografica che si adatta a due vini della zona carsica: "Nasce nel seno del mare Adriatico, non lungi dalla sorgente del Timavo".

La diatriba su quale fosse il vino discendente da quello consumato da Livia

Chino Ermacora, scrittore e poeta friulano, sostenne, finché visse, che il *pùcino* è il Terrano, vino carsico di color rubino intenso. **Paolo Monelli**, autore di *O.P. il vero bevitore*, gli dà ragione: "Mi pare che il Terrano-Refosco abbia maggiori titoli a vantarsi discendente di un così illustre progenitore che non lo scherzoso prosecco triestino". E subito dopo aggiunge: "Che non va confuso con quello più serio di Conegliano". Monelli ammette anche che il prosecco triestino, che si produce nei dintorni del castello di Duino e di quella frazione di Trieste che si chiama, appunto, Prosecco, è un vino più pregiato.

Sono molti di più i sostenitori pronti a mettere la mano sul fuoco: è il Prosecco il vero discendente del *pùxinum*. Già nel 1500, il medico **Pierandrea Mattioli**, giurando che gli aveva ridonato il vigore perduto, descriveva entusiasticamente il vino: "*tenue, clarum, lucidum colore aureum odoratu gustuque gratissimum*". Allo stesso Monelli vennero alcuni dubbi leggendo le ragioni del "dottissimo professore **Giovanni Dalmasso**, presidente dell'Accademia italiana della vite e del vino", che dà al Prosecco la corona di legittimo discendente dal *pùcino,* interpretando la testimonianza di Plinio pro Prosecco.

Nel corso dei secoli, troviamo altri illustri estimatori del vino di Conegliano, a cominciare dall'imperatore **Carlo V** che, transitando nella zona nel 1532, sorseggiò un bicchiere di bianco frizzantino esclamando, leccandosi gli augusti baffi: "Eccellentissimo". Ma a quei tempi il prosecco non era spumante e non era ancora prosecco. Lo diventò, almeno nominalmente, verso la metà del 1700 grazie al poeta **Aureliano Acanti** che, nel suo *Roccolo Ditirambo,* ne parla come uno dei migliori vini e, per la prima volta nella storia, lo chiama Prosecco.

Le colline e i vigneti di Valdobbiadene, sulla famosa strada del Prosecco e con i suoi pittoreschi borghi

Il nome acquista forza con l'accademico veneto **Francesco Maria Malvolti** che nel 1772 lo descrive in una relazione. Ad avvicinare ulteriormente *pùxinum* e Prosecco ci pensa il medico e botanico toscano **Giovanni Cosimo Villifranchi** che nel 1773, nell'*Oenologia Toscana,* dichiara che il *pùcino* corrisponde all'odierno Prosecco.
Ma i fasti di uno dei vini italiani più venduti al mondo (nel 2013 sorpassò addirittura lo champagne come numero di ettolitri venduti) erano tutti di là da venire.

Fu il sogno di un garibaldino a dargli la carica

Ci voleva un garibaldino a dargli la carica: **Antonio Carpenè**. Combattente in camicia rossa a Bezzecca, Antonio **diventa il Garibaldi del Prosecco nel mondo**, fondando nel 1868 lo "Stabilimento Vinicolo Trevigiano con annessa distilleria a vapore". Il trentenne giovanotto, laureatosi in chimica a Pavia, è dinamico, ha le idee chiare, poggia la sua cultura su solide basi positivistiche, ma non dimentica che senza un pizzico di sana utopia i sogni non lievitano, svaniscono. Il suo sogno si appoggia sul credo: Patria, Terra e Vite (Dio e famiglia sono sottintesi).
Cosa ha il mente l'ex garibaldino? Addirittura di far concorrenza ai francesi. Bollicine contro bollicine. Ma, prima che quelle di Antonio Carpenè siano pronte a combattere, **c'è tanto da fare, tanto da lavorare, tanti lustri da passare**. Convinto che una rondine da sola non fa primavera, il chimico vignaiolo **gira su e giù i colli di Conegliano e di Valdobbiadene per persuadere i contadini a seguirlo nel suo sogno**. Ci vuole una forza sovrumana per cambiare le carte in tavola. Un censimento di metà 1800 rivela che nella zona c'è un solo filare di vite sperduto in un mare di foraggio, gelsi, colture di mais.
Il profeta della viticultura trevigiana, **l'Isaia del Prosecco, deve reclutare un esercito di vignaioli convinti a cambiare**. Ce la fa. E il paesaggio anno dopo anno, anche dopo la morte del profeta, avvenuta nel 1902, cambia: **i colli si ricoprono di filari di glera, il nuovo nome del vitigno che concorre a fare il Prosecco nella misura del 90%.**

In 150 anni i colli della Marca Gioiosa diventano un oceano verde

In 150 anni i colli della Marca Gioiosa diventano un oceano verde, ondulato, lavorato e custodito dai pronipoti di quei contadini che risposero all'appello del profeta garibaldino. Il quale, da lassù, ammira orgoglioso quello che noi vediamo da quaggiù: **un paesaggio meraviglioso, unico al mondo**, proclamato, nel 2019, **Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco**.
Fu una sua intuizione vincente anche **la Scuola enologica di Conegliano**, anticamera della sezione universitaria che Padova ha aperto in città intitolandola a lui.
Antonio Carpenè, il pioniere, fu il primo di una stirpe spumantistica venuta direttamente dal Risorgimento. Dopo di lui prese in mano l'azienda il figlio **Etìle**. Un altro figlio lo chiamò **Rubidio**. Se avesse potuto, avrebbe battezzato con una provetta chimica tutti i rampolli che mise al mondo.
Le colline Patrimonio dell'Umanità, il vino spumeggiante che nel 1969 **ottenne il riconoscimento Doc e nel 2009 la Docg**, la suggestione del paesaggio richiamano **frotte di turisti** alla ricerca della bellezza, dell'arte, delle bontà enogastronomiche, compresi molti Vip, da sir **Elton John** ad **Alex Del Piero**.

La ciliegia di Lari

di Andrea Scasso
Delegato di Pontedera Valdera

Un frutto Igp, dolcissimo e precoce.

La ciliegia di Lari, frutto dell'anima delle colline pisane, è un'eccellenza amata e riconosciuta in tutta la Toscana per la sua dolcezza naturale e qualità tipica.
Il recente riconoscimento come Igp (31 agosto 2023) non costituisce solo una certificazione di qualità: è un vero e proprio impulso per il territorio, sia in termini economici, sia turistici.
La storia della ciliegia di Lari è lunga, come registrano antichi manoscritti che documentano la ciliegia nel XVI secolo. Originariamente era **una coltura contadina destinata all'autoconsumo**, cresciuta in un territorio naturalmente ricco di molti altri frutti, tra cui fichi, noci e castagne, che per secoli sono stati il marchio distintivo della sua agricoltura. Dal XVIII secolo, la ciliegia di Lari ha lentamente preso la scena, assumendo il ruolo di protagonista negli scambi che valevano milioni. **Apprezzata per la sua generosità** e, in particolare, **per la sua precocità**, è stata presente nei principali mercati delle città circostanti: Livorno, Firenze e anche il mercato storico sotto le Logge di Lari. È questa crescente domanda che l'ha consolidata come un pilastro economico e culturale.

Casciana Terme Lari

La sua caratteristica è l'elevata dolcezza naturale

La sua area di produzione è limitata a una zona ben definita che corrisponde al territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Pisa, nella regione Toscana: Casciana Terme Lari, Terricciola e Crespina-Lorenzana. Questa territorialità è necessaria per mantenere e sviluppare il prodotto. La ciliegia di Lari ha una caratteristica saliente unica: la dolcezza naturale che non può essere inferiore a 14° Brix (tale valore è utilizzato per misurare proprio il grado di dolcezza), ed è condizionata da una **combinazione unica e irripetibile di suolo e clima**. E i terreni agricoli, ricchi di sabbia, limo e argilla, sono la chiave di tale equilibrio. Hanno una grande capacità di ritenzione idrica e tuttavia sono ben drenati: elementi di cui le piante hanno bisogno nelle loro fasi fenologiche.

La ciliegia di Lari è ricca di biodiversità: infatti, fino a 19 cultivar sono presenti nel territorio. Tra le varietà indigene e autoctone, da notare che **la più utile e precoce** sulla tavola è **la varietà marchiana** (che matura a giugno): presenta una buccia rossa chiara, polpa succosa e chiara, ed è piuttosto grande e croccante. Altre varietà, come morella, papalina e gambolungo (quest'ultima molto dolce e delicata, con maturazione a fine maggio), servono soprattutto per la produzione. Altri ecotipi locali arricchiscono l'offerta, anche se alcuni sono a rischio di estinzione.

La loro conservazione rappresenta una responsabilità importante devoluta agli agricoltori locali, così come alla Banca del genoma, e alla conservazione di questo capitale biologico come testimone di un serbatoio genetico storico.

Apprezzata anche per gli usi in cucina

La ciliegia viene raccolta dal 1° maggio al 31 luglio solo a mano, il che consente di confermare la sua delicatezza, indispensabile per avere il peduncolo attaccato alla ciliegia, qualità richiesta nel fresco.

L'irrigazione può essere utilizzata come pratica standard per promuovere la crescita, così come un trattamento di soccorso in caso di siccità. Infine, la potatura è eseguita tutto l'anno, in base alle esigenze vegetative della pianta rispetto al sistema di allevamento adottato.

È apprezzata non solo per il consumo fresco (quando il sapore naturalmente dolce e fruttato è al suo apice), ma anche per i suoi usi culinari molto versatili. Il contenuto di zucchero è elevato, il che è utile in molti prodotti. Appare molto spesso **in pasticceria**, per esempio nella ricetta della **torta di ciliegie con succo di pesca** e nelle ricette di **marmellata**, che includono anche **Rum e cannella** per renderla più saporita.

È anche impiegata per la produzione di "**ciliegie sotto spirito**" e, nella ristorazione, per salse e accompagnamenti, così come nel **"salame" con ciliegie**.

Tale uso culinario polivalente è una strategia economica di resilienza e riduce la possibilità che la produzione primaria sia influenzata dai cambiamenti. Trasformare il frutto in diversi prodotti fornisce una fonte di reddito diversificata ed evita lo spreco alimentare, costituendo così un cuscinetto economico contro la produzione di frutta fresca soggetta a fluttuazioni e influenze climatiche.

Un Festival dedicato che mira alla conservazione della cultura locale

La *Festa della ciliegia di Lari*, che si svolge tra la fine di maggio e l'inizio di giugno, è l'evento dell'anno dedicato alla raccolta del frutto: un'esplosione di sapore, tradizione e divertimento. Celebrando la sua 67ª edizione nel 2025, il festival ha animato il borgo medievale di Lari con un programma variegato, tra cui il riconoscimento della "Ciliegia d'Oro" che premia la qualità dei produttori locali.

Oltre al festival, il territorio segna **anche il "*Cherry Blossom*" in aprile**. L'esposizione di prodotti tradizionali, visite guidate ai ciliegi in fiore e il bel Castello dei Vicari rendono questa giornata un'occasione per vivere il legame tra frutta, paesaggio e cultura. Il festival e tutti i suoi eventi correlati sono elementi fondamentali del *marketing* territoriale e della conservazione della cultura locale. Mirano a creare un'intera esperienza culturale che rende la città una comunità più coesa, educa il pubblico sul suo patrimonio di prodotti e imprime un'identità per Lari, la città nel marchio del frutto stesso.

Pertanto, la ciliegia di Lari rappresenta un patrimonio inestimabile che non può essere separato dalla storia, dalla natura e dalla cultura. La nuova denominazione di Indicazione Geografica Protetta è il risultato di diversi secoli di lavoro e l'inizio di una nuova fase nel suo sviluppo e riconoscimento nei mercati nazionali e internazionali.

Fresco… e licenzioso
pinzimonio

di Giancarlo Burri
Accademico di Padova

Un modo piacevole e sano per degustare le verdure crude.

Stuzzicare l'appetito nelle torride giornate estive, puntando su alimenti semplici ma rinfrescanti, e subentrando ai non proprio leggeri *appetizer* e snack autunno-invernali?
Servito su scenografici piattini o in coppette e bicchieri di vetro ecco un piatto "di tendenza", protagonista, spesso, degli *happy hour* e degli aperitivi, **facile da approntare, che sazia senza appesantire**, unendo tutti i **preziosi benefici degli ortaggi crudi e dei nostri eccellenti oli extravergini di oliva**: il pinzimonio.

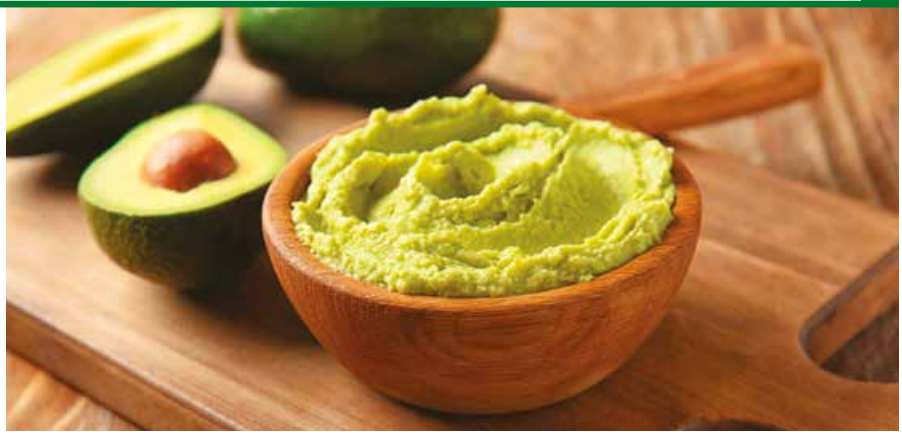
Una consuetudine, quella di consumare nella *gustatio* porzioni ridotte di cibi - specialmente ortaggi ben conditi - per stuzzicare l'appetito prima della *coena*, **già in auge nell'antica Roma** ma che, gradualmente, cadde in disuso in occasione dei ricchi (e smodati) pranzi di cacciagione e animali da cortile del Medioevo.
Il crescente richiamo rinascimentale al consumo di ortaggi crudi, in particolare in occasione dei lussuosi banchetti, traspare dai numerosi contributi di medici, botanici e chef dell'epoca, finalizzati anche ad attuare comportamenti alimentari salutari.
Interi testi dedicati alle insalate, come la lunghissima *Lettera sulle insalate* di **Costanzo Felici**, o l'*Archidipno overo dell'insalata e dell'uso di essa* di **Salvatore Massonio**, la *summa* del sapere botanico-farmaceutico ne *I discorsi nelli sei libri di Pedacio Discoride Anazarbeo* di **Pietro Andrea Mattioli** e soprattutto illustri opere gastronomiche, come *Banchetti compositioni di vivande, et apparecchio generale* del **Messisbugo** e *Opera* dello **Scappi**, con preziose indicazioni sull'allestimento dei "servizi di credenza" in pranzi e cene.
In tali servizi, intervallati a quelli caldi di cucina, **figuravano verdure crude** come finocchi, cetrioli, ravanelli, radici bianche e carciofi, che i commensali erano usi consumare "… per eccitare o far maggiore l'appetito del mangiare". Si dice, anche se non esiste alcun documento certo che lo attesti, che a quei tempi avesse fatto il suo esordio la pratica di intingere nei sughi delle portate gli ortaggi usati per la decorazione dei piatti.

Pinzare le verdure tra due dita e sposarle con la salsa di olio, sale e pepe

Da dove deriva il **nome pinzimonio** (**che compare per la prima volta nel XIX secolo** nei versi del poeta romano **Filippo Pananti:**"…Mi vo subito a mettere a telonio,/pieno di fuoco e un bellissimo estro,/perché ho mangiato molto pinzimonio")? **Il Vocabolario Treccani** lo definisce "Formazione scherzosa da pinzare, con il suffisso di matrimonio" e molti ritengono che possa riferirsi all'usanza di pinzare le verdure tra due dita e sposarle con la salsa di olio, sale e pepe, ma in un'interpretazione più smaliziata resta piuttosto palpabile un significato decisamente più osé.
In dialetto romanesco l'uso di intingere le verdure fresche in olio condito era - e lo è tuttora - indicato con l'appellativo scherzoso di ***cazzimperio***, e come tale figura in due audaci sonetti di **Giuseppe Gioachino Belli**: *La vita de le donne* (10 febbraio 1832) e *La bbotta de fianco,* di poco anteriore.
Il termine è di etimologia incerta e, secondo la tesi più avvalorata deriverebbe dall'italiano arcaico "*cazza*", il mestolo usato dagli alchimisti, ma, stando all'autorevole interpretazione dello storico **Piero Camporesi**, in realtà farebbe riferimento ai presunti effetti afrodisiaci della miscela di olio, sale e pepe.

La preparazione tradizionale e le molte varianti

Il pinzimonio tradizionale prevede una salsa a crudo, fatta con olio d'oliva, sale e pepe nero, in cui intingere ortaggi crudi, tagliati a listarelle o a cubetti, ma **tante risultano le versioni della ricetta classica**: in leggera emulsione con succo di limone o aceto, aromatizzato con senape, zenzero o yogurt, o insaporito da prezzemolo, basilico e maggiorana.
Nella riviera adriatica godono di gran credito 4 varianti estive fresche e golose: la **salsa erborinata** (gorgonzola, panna e



alcuni gherigli di noci tritati), la **salsa di avocado** (cetriolo e polpa di un avocado frullati con aceto di mele, sale e acqua fresca), la **salsa tahina** (semi di sesamo tostati e frullati con olio di oliva) e il ***babaganoush*** (purea di melanzane grigliate, condita con olio, sale pepe, succo di limone e uno spicchio d'aglio).
Leggendario… e costoso (ben 88 euro!) il pinzimonio del tristellato Alain Ducasse nel "Louis XV" di Monte-Carlo: si frullano insieme pâté di olive taggiasche, parmigiano grattugiato, acciughe dissalate, tuorli di uovo sodo, olio extravergine, aceto di vino rosso (Ducasse usa insieme quelli di Xeres e di Bordeaux), tanto pepe bianco e sale a correggere.
Una volta ben emulsionata, la salsa diventa quasi montata e si serve con verdura di stagione.

L'oro verde di Caltabellotta

di Matteo Pillitteri e Roberto D'Alberto
Accademici di Sciacca

È l'olio extravergine della cultivar Biancolilla, che assume, maturando, una tonalità di rosso tendente al violaceo.

Caltabellotta, incantevole "aereo" paesino della provincia di Agrigento, dall'alto dei suoi 850 metri sul livello del mare, domina le valli sottostanti rigogliose d'ulivi, mandorli, vigneti e campi di grano al vento.
Famosa per la pace tra **Carlo di Valois** e **Federico II d'Aragona**, firmata nell'agosto 1302, che pose fine alla guerra dei Vespri Siciliani, Caltabellotta vanta origini che risalgono alla notte dei tempi.
Prima di acquisire il nome arabo di *Qal' at ballut* ("rocca delle querce"), l'insediamento urbano portava il nome greco di *Triocala,* "tre cose belle", così definita per la ricchezza delle acque, la posizione strategica e la fertilità del suolo, su cui crescono **i secolari alberi d'ulivo che producono una varietà di oliva autoctona, la Buscionetta.**

Una delle varietà più antiche negli uliveti italiani

Questa piccola oliva dalla forma allungata è **caratteristica della cultivar Biancolilla di Caltabellotta, una delle varietà più antiche** tra quelle attualmente esistenti negli uliveti italiani. Molto **apprezzata per il rendimento notevole e per la rimarchevole rusticità**, resiste anche in territori aridi e alto-collinari, tipici della Sicilia.
La drupa di questa cultivar raggiunge al massimo i quattro grammi di peso e assume forma ellittica leggermente asimmetrica, con apice appuntito e base arrotondata. La superficie del frutto presenta rare lenticelle di grosse dimensioni.

Tale varietà di olivo produce ad anni alterni, e assicura una resa che può raggiungere al massimo il 20%, probabilmente a causa del fatto che la polpa del frutto non è molto consistente.
La Biancolilla tollera le basse temperature, comprese le gelate, e resiste bene al cicloconio, o "occhio di pavone" (una malattia fungina), tuttavia risulta piuttosto esposta agli attacchi di rogna e mosca olearia.
La cittadina montana, dal novembre del 2021, è entrata di diritto tra i soci dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio.

Il prodotto fa parte dei 6 oli di oliva della "Dop Val di Mazara"

Il prodotto in oggetto fa parte dei 6 oli di oliva della "Dop *Val di Mazara*".
Gli olivicoltori di Caltabellotta dedicano cure amorevoli alle loro piante, seguendo **antiche tecniche di coltivazione** tramandate di generazione in generazione.
La Biancolilla deve il proprio nome al fatto che, **durante la fase di maturazione**, le drupe **passano** dal tipico colore verde del frutto acerbo **a una tonalità di rosso tendente al violaceo.**
Questi olivi sono **specie autofertili**, cioè non necessitano di impollinazione da parte di altre cultivar, e per tale motivo la pianta viene spesso utilizzata come impollinatrice per la Nocellara del Belice, che è invece autosterile.
L'oliva Biancolilla, così al naturale, generalmente non viene servita in tavola, ma **si utilizza solo per la produzione di olio extravergine mono varietale**, piuttosto che in miscele. Può presentare caratteristiche organolettiche molto diverse a causa della notevole variabilità genetica. Di colore verde, o giallo paglierino con sfumature vagamente dorate, **quest'olio si caratterizza per un fruttato leggero, lievemente piccante e molto aromatico**, in cui si avvertono fragranze di mandorla, pomodoro e carciofo. L'intensità dell'amaro e del piccante fa riferimento all'epoca di maturazione: olive mature producono oli più dolci.

L'olio è ottenuto dalla prima spremitura a freddo delle olive, e non viene filtrato. **La raccolta è effettuata prevalentemente a mano** con bacchiatori portatili. Le olive saranno poi molite entro le 24 ore successive, praticamente il giorno dopo, per evitare che il processo di fermentazione possa intaccarne la qualità. Tale lavorazione garantisce il sapore autentico e unico dell'olio, che è un ingrediente essenziale nella cucina tradizionale e moderna.

Importanti microcomponenti, utili al nostro organismo

Un singolo cucchiaio da tavola (10 ml) di olio d'oliva **fornisce** 90 kcal, 10 g di grassi (lipidi), di cui 1,6 g di grassi saturi, 7,5 g di grassi monoinsaturi, 0,9 g di grassi polinsaturi, 1,85 mg di vitamina E, 0,3 mg di vitamina A.
L'olio contiene anche piccole quantità di potassio e calcio e tocoferoli, polifenoli, fitosteroli, acidi terpenici, squalene e altri antiossidanti.
D'altra parte è nota, e molto spesso citata, la ricerca effettuata da **Ancel Keys**, che evidenziò gli effetti benefici sulla salute delle popolazioni dell'area mediterranea, dovuti al modello alimentare e, in larga misura, al consumo di olio di oliva (ricco di acidi grassi monoinsaturi, prevalentemente oleico), piuttosto che di burro (maggiormente utilizzato nel Nord Europa e USA).

È un olio di un bel colore verde dorato, molto aromatico; l'intensità del fruttato può variare da leggero a medio, con sensazioni olfatto-gustative a volte simili all'olio di Nocellara del Belice, specialmente se proviene da quote più elevate e se i frutti sono poco maturi.
In cucina, l'olio della cultivar Biancolilla è eccellente per il condimento di piatti a base di pesce o di verdure, e si può utilizzare anche per la realizzazione di dolci, in quanto sostituisce in modo efficace il burro o l'olio di semi.
In pratica tutti i sapori tradizionali della Sicilia sono racchiusi in questo olio!

Come conservarlo al meglio

Per conservare al meglio questo prezioso olio di oliva, è importante proteggerlo dalla luce, dal calore e dall'ossidazione.
Il contenitore ideale è di vetro scuro o di acciaio inossidabile, e va conservato **in un luogo fresco, asciutto e buio**, preferibilmente tra i 14° e i 18 °C. L'olio di oliva extravergine **ha una durata di circa 18-24 mesi dalla produzione**.
Dopo l'apertura del contenitore adeguato, che deve essere chiuso ermeticamente dopo l'uso, è consigliabile consumarlo entro 6 mesi per garantire la massima qualità.
L'olio extravergine di oliva di Caltabellotta è un prodotto davvero unico, perché porta dentro di sé il profumo, il sapore, l'essenza della meravigliosa terra che lo produce.

Carpaccio

di Roberto Mirandola
Accademico di Padova

Come le cose incredibili nascano per caso.

Se qualcuno chiedesse in quale modo un artista possa arrivare alla notorietà, la risposta più ovvia è che questa si raggiunge con l'estro e la bravura nel realizzare le proprie opere. Tuttavia, il successo e la fama, per alcuni, sono arrivati in tutt'altra maniera, legandosi - guarda un po' - alla cucina e all'enogastronomia in generale. **Uno dei casi più eclatanti è rappresentato da Vittore Carpaccio**, **pittore veneziano**, vissuto tra il 1400 e il 1500, che deve la sua celebrità a un piatto a lui intitolato, il "carpaccio", appunto.

Per il nome della pietanza Cipriani si ispirò ai colori del pittore veneziano

Venezia, si sa, è una città d'arte e di cultura. Probabilmente se ne ricordò anche **Giuseppe Cipriani**, fondatore dell'Harry's Bar, al momento di proporre, tra le sue specialità, un piatto di carne cruda destinato ad accontentare un'amica e cliente abituale del locale - la contessa **Amalia Nani Mocenigo** - alla quale il medico aveva proibito di mangiare carne cotta. Era il 1963, anno in cui venne allestita, a Palazzo Ducale a Venezia, una mostra sulle opere di Vittore Carpaccio, il celebre pittore veneziano del Rinascimento, **famoso per gli accesi contrasti di rossi e gialli brillanti che caratterizzavano i suoi quadri**. Il rosso delle fettine di manzo percorso dal giallo della salsa e la concomitanza dell'esposizione pittorica ispirarono a Cipriani il nome del piatto che

Predica di Santo Stefano (1514), Vittore Carpaccio, Museo del Louvre, Parigi

chiamò, appunto, "Carpaccio", **suggerendo di guarnirlo con una tecnica "alla Kandinsky"**, dal nome dell'artista francese di origine russa fondatore dell'Astrattismo. **La novità era intingere varie volte un cucchiaio o una forchetta nella salsa e con questa disegnare sulla carne**, facendola gocciolare, **un quadro astratto**. Dopo un periodo iniziale, in cui questa pietanza ebbe un'accoglienza tiepida da parte dei clienti del Bar, il successo fu tale che ben presto la ricetta fu copiata da molti locali in tutto il mondo.

La ricetta originale

La ricetta originale è preparata con il controfiletto, il filetto o il girello di manzo, molto magro e senza nervature, **tagliato, freddo di frigorifero, in fette** dello spessore compreso tra 0,1 e 0,4 millimetri (più sarà sottile, più il gusto sarà delicato) da disporre direttamente sul piatto di servizio. **La salsa di guarnizione, agrodolce e leggermente piccante,** è una maionese alleggerita con un po' di latte e insaporita con qualche goccia di salsa Worcestershire. Cipriani la chiamava "salsa universale" perché adatta sia con la carne sia con il pesce.
Il carpaccio può essere servito indifferentemente come antipasto o secondo piatto, preferibilmente senza insalate o altre verdure di contorno per apprezzare appieno il gusto delicato della carne cruda. Esiste una versione simile - la carne cruda all'albese - preparata con il taglio ricavato dalla coscia o dal girello di fassone. Va condito con un filo di olio d'oliva extravergine, succo di limone, sale e pepe nero.

Alcune curiosità

■ **L'opera che ispirò Cipriani**, con ogni probabilità, è la *Predica di Santo Stefano*, un dipinto a olio su tela realizzato nel 1514, attualmente conservato presso il Museo del Louvre a Parigi.
■ Di Vittore Carpaccio, citato talvolta anche *Vittorio Carpaccio*, si conosce poco: cittadino della Repubblica di Venezia, nacque a Venezia nel 1465 o nel 1466 e morì a Capodistria tra il 1525 e il 1526. Il cognome 'Carpaccio', **italianizzazione della firma *Carpathius* o *Carpatio* con cui l'artista si firmava**, era l'adattamento del cognome del padre Scarpazza o Scarpazo.
■ **Il prezzo in carta del *Carpaccio Cipriani,* all'Harry's Bar a Venezia, è di 58 euro**, cui occorre aggiungere 10 euro per il coperto.
■ Il nome dell'esercizio dove ha avuto origine il carpaccio deriva da **Harry Pickering**, un turista americano, ospite dell'albergo di Venezia dove Giuseppe Cipriani lavorava nel 1927. Questi prestò al giovane il denaro necessario per il rientro in patria. **Quattro anni dopo, Pickering tornò a Venezia restituendo a Cipriani quattro volte il valore della cifra ricevuta** in precedenza. Con la cospicua somma a disposizione, questi decise di aprire un bar in un vecchio deposito di cordami nelle vicinanze di Piazza San Marco, decidendo di chiamarlo "Harry's Bar" in onore dell'amico finanziatore.

Il *food truck*

di Attilio Borda Bossana
Delegato di Messina

La cucina a bordo di furgoncini.

*C*ognitive Market Research, una delle più efficienti società di consulenza e ricerca di mercato, ha recentemente pubblicato la **settima edizione del *Food Truck Market Report 2025*** che offre un quadro del grande sviluppo che sta registrando, anche in Italia, il fenomeno dei furgoncini itineranti dotati di cucina attrezzata per la preparazione e la vendita di pasti di varia natura, nonché di spuntini e specialità tipiche. Questa offerta gastronomica, nata negli Stati Uniti, inizialmente interessava solo limitatamente il contesto europeo, ma oggi, con numeri significativi, si è diffusa anche in Italia.
È **un'evoluzione dello *street food***, espressione di civiltà gastronomica, poi evoluta negli anni Settanta, facendo degli Stati Uniti il Paese dei veicoli per la ristorazione mobile, con la conversione, a Los Angeles, di un vecchio camion di gelati in uno di *tacos*, seguita da migliaia di altri *taqueros*.

La vera esplosione, in Italia, nell'estate 2016

La vera rivoluzione arrivò nel 2008, con la comparsa di mezzi mobili tecnologicamente avanzati, i cosiddetti *food truck* per la preparazione e l'offerta delle diverse tipologie di prodotti.
La tendenza si era riverberata in Italia già negli anni Ottanta ma ha avuto una vera esplosione nell'estate 2016.
Secondo i dati elaborati da Unioncamere-InfoCamere, sulla base del Registro delle Imprese delle Camere di Commercio, a giugno del 2019, **sono oltre 183mila**, il 22% delle imprese commerciali del Paese, quelle che **operano in sede mobile** confermando come tale canale di vendita sia sempre più complementare. Dati rilevanti che hanno portato al **primo e originale festival dedicato ai migliori *Food Truck* d'Italia** e ai loro cibi di strada, **con la finale nazionale** degli *European Street Food Awards* (ESFA) - Italia 2025 che si celebrerà **dal 19 al 21 settembre a Cremona**.

L'undicenne Joseph Severio venditore di cibo di strada negli Stati Uniti (1910)

Un antesignano del food truck a Washington, D.C. (1919)

Oggi lo *street food* è sinonimo di qualità e quello consumato presso i *food truck* non è più un pasto veloce ed economico, ma è **una vera e propria esperienza enogastronomica**. La valutazione **emerge dall'ultimo Rapporto sul Turismo Enogastronomico** 2023, punto di riferimento degli operatori turistici in Italia, che individua lo *street food,* e in particolare i *food truck*, come **una delle principali tendenze dell'attuale scena enogastronomica italiana**.
Il valore del mercato globale dei *food truck*, nel 2024, è stato stimato in oltre 4 miliardi di dollari, con un tasso di crescita annuale composto (CAGR) dell'8,3% ed entro il 2028 ipotizzato in 5,37 miliardi di dollari con un CAGR del 7,4%.
In Italia, secondo stime del 2021, sono 4.253 in più le imprese che operano nel settore della ristorazione fissa e mobile, con un aumento dell'1,9%. E, sebbene con numeri ancora contenuti, la tendenza positiva coinvolge anche la ristorazione itinerante, fornita con veicoli attrezzati, che registra un aumento del 7,7%, con 282 imprese in più rispetto al

Food truck (1957)

dicembre 2022. L'apprezzamento dei consumatori è attribuito, dagli analisti, alla **ricerca di opzioni di ristorazione informali e rapide**, **non rinunciando alla qualità che i *food truck* più attrezzati offrono**, proponendo non solo cibo di strada, ma **specialità regionali ed etniche**, e persino piatti più elaborati, con prezzi più bassi.

Secondo la FAO, 2,5 miliardi di persone mangiano cibo di strada quotidianamente

Le prime tracce dello *street food* risalgono a circa diecimila anni fa con i Greci, che adottarono l'usanza di friggere il pesce e di venderlo per strada, poi passata all'antica Roma, fondamentale per i viaggiatori che percorrevano le strade della città. Di tali strutture rimangono **importanti testimonianze a Roma e Pompei**: sono i resti dei tipici *thermopolia* o *popinae,* ossia i cucinotti direttamente su strada. Nei *thermopolia* venivano preparati zuppe, carni, pesci, frutta secca, che poi erano venduti ai passanti. Erano costituiti da un bancone con grandi recipienti, in cui erano conservati i cibi, e da una zona in cui riscaldarli: vere e proprie bancarelle.
I dati della FAO attribuiscono al fenomeno **circa 2,5 miliardi di persone che oggi mangiano cibo di strada quotidianamente**, più economico, più rapido, ma anche occasione per scoprire sapori diversi. Lo *street food* viene spesso preferito a modalità di consumo più formali, ma soprattutto per i ritmi di vita accelerati delle grandi metropoli e la mancanza di tempo o la semplice voglia di stare all'aperto, tutti fattori che certamente hanno contribuito all'affermarsi della ristorazione mobile, che permette, a volte, di non rinunciare a un pasto di qualità. Un buongustaio esplora le strade e i quartieri che attraversa alla ricerca del *food truck* con le proposte culinarie più allettanti. Il cibo venduto è solitamente a basso costo, e molti aspiranti ristoratori scelgono di aprire questa tipologia di attività.
Se un tempo con un furgone, un vecchio pulmino trasformato, un'Ape, un rimorchio, un carretto, dotato di frigo, macchina del caffè, piastra, cappa, friggitrice, salamandra o pozzetti per il gelato, e rifinito con *wrapping,* si otteneva un *food truck*, oggi si assiste a **una vera crescita di funzionalità e *appeal* di veicoli-cucina** per il cibo di strada. La richiesta alle aziende che curano l'allestimento di negozi ambulanti è aumentata in maniera esponenziale e **anche chef accreditati da riconoscimenti si avvicinano a queste cucine a quattro ruote** per preparare panini e porchetta, braciole, hamburger di chianina, ali di pollo piccanti, trippa *del canaparo*, pizza e mortadella ciabattina con coppa di testa cotta, panino di *pastrami*, tigelle e gnocco fritto, arancini e rustici, ma anche dolci con *crêpe* e tiramisù.

Una moda recente: il carrettino vintage dei gelati, in occasione della festa di nozze

Con l'arrivo di temperature più calde e la voglia di alimenti freschi, il *food truck* va poi incontro al consumatore con l'offerta di gelati artigianali e granite con "carrettini motorizzati", che mutuano quelli già presenti agli inizi del Novecento nella versione con bicicletta. Specie **dopo il secondo dopoguerra**, nelle città italiane erano molti i **venditori ambulanti di gelato** che, spingendo il loro carretto in legno, offrivano ai clienti coppette del gustoso dessert. Oggi diventano motivo di **caratterizzazione *vintage* per i banchetti matrimoniali** o per l'uscita dalla chiesa degli sposi, dove, specie nei mesi estivi, gli invitati trovano ristoro con una granita o un cono prima dell'appuntamento conviviale. L'uso dei *food truck* in ambito nuziale è sempre più richiesto per vivacizzare il ricevimento tra una portata e l'altra o al termine della festa.

Per avvicinarsi a questa tipologia commerciale, **oltre a un costo significativo** del mezzo certificato, che può variare dai 20 mila ai 40 mila euro, è necessario confrontarsi con **una serie di autorizzazioni amministrative** per il "commercio al dettaglio su area pubblica", **e igienico-sanitarie** per la vendita dei prodotti alimentari, rispondendo anche ai requisiti indicati dal Ministero della Salute.

Un gelataio ambulante a Messina (1940)

CuciniAMO.
Coniugare l'amore a tavola

di Giuseppe Delprete
Accademico della Legazione per lo Stato Città del Vaticano

La condivisione che nutre il corpo e l'anima.

Capita spesso di leggere simpatici slogan gastronomici, come per esempio "Non si vive di solo amore, ci vuole anche una carbonara!". Certamente, non si vive di solo amore, ma c'è un altro "ingrediente" fondamentale nella vita: il cibo. E se si vuole esplorare il legame tra amore e gastronomia, si deve riconoscere che **ogni piatto rappresenta un simbolo di convivialità e affetto**. Attraverso i suoi aromi avvolgenti e i sapori intensi, anche il cibo riesce a evocare emozioni e ricordi legati a momenti speciali trascorsi con le persone amate.

L'amore per la cucina

Preparare un pasto per qualcuno è, in sé, un gesto d'amore. Non si tratta solamente di un bisogno fisico, ma di **un'esperienza che coinvolge tutti i sensi**. Nessuno può negare l'emozione che si prova quando si indossa un grembiule e si inizia a cucinare, mescolando ingredienti con passione e attenzione. Si provi a immaginare di prendere frutta e verdura fresche, di selezionare carni e pesci di alta qualità, e di **progettare un piatto che non solo soddisfi il palato, ma che parli anche al cuore**. Ogni ingrediente che si aggiunge al tegame racconta una storia. La scelta degli ingredienti freschi e di qualità rispecchia il rispetto verso chi si ama; è un modo per dire: "Mi prendo cura di te". La cucina non è solo un atto pratico, ma un linguaggio espressivo che comunica affetto e dedizione. E così, mentre il profumo del piatto si diffonde e invade ogni angolo della casa, l'atmosfera si carica di aspettativa e calore.

La tavola diventa poi il palcoscenico di questo amore gastronomico. È attorno a essa che le famiglie si riuniscono, gli amici si scambiano risate e storie, e i partner si guardano negli occhi. **Una bella tavola**, apparecchiata con cura, **trasmette un messaggio di affetto e attenzione**. Candele accese e piatti colorati possono trasformare anche un pasto semplice in un evento speciale. Si provi a immaginare di servire con un ampio sorriso e di vedere i volti delle persone amate illuminarsi alla vista del piatto. La reazione dei commensali è un vero premio per chi ha cucinato; il loro apprezzamento, un abbraccio virtuale che mette il sigillo sull'amore che si è messo in cucina. La convivialità risiede nel momento in cui ci si siede attorno al tavolo, si scambiano parole e si raccontano storie, sorseggiando un buon vino che accompagna il pasto.

Del resto in Italia, in un modo particolare, la tavola è sacra. **Le tradizioni culinarie sono ricche di ritualità che uniscono le persone**. Dalla preparazione al servizio, ogni passo è un'opportunità per esprimere amore. E non c'è niente di più bello che vedere i propri cari gustare con soddisfazione ciò che si è preparato con tanto impegno e passione.

La convivialità: cuore dell'amore gastronomico

Nutrire con la buona cucina non significa soltanto sfamare il corpo, ma anche sol-

levare gli animi. I piatti *comfort food* hanno il potere di riportare alla mente ricordi felici, di coccolare e di far sentire a casa. Con ogni forchettata, si riscoprono momenti pregiati della vita: una domenica in famiglia, un incontro informale con amici, un appuntamento romantico. Tali ricordi si intrecciano magicamente con i sapori, creando **un legame indissolubile tra cibo e sentimento**.

Quando si condivide un pasto con le persone cui si tiene, non solo è nutrito il corpo, ma anche l'anima. Ogni sorriso, ogni parola scambiata attorno a un piatto contribuiscono a creare un'atmosfera di intimità e connessione. È un tempo che si ferma: si dimenticano le preoccupazioni quotidiane e ci si immerge in quel momento di pura gioia. La nutrizione diventa quindi un atto d'amore, un gesto che va ben oltre il semplice alimentarsi.

La condivisione del cibo è una pratica universale che unisce le persone. Non c'è cultura che non abbia il suo modo di celebrare l'atto di mangiare insieme. E in Italia, dove la convivialità è una vera e propria tradizione, pranzare o cenare attorno a un tavolo imbandito è un rituale intriso di significato. L'allegria che riempie una sala da pranzo, mentre si assapora un buon piatto, fa parte di quel tessuto di connessioni che rendono la vita speciale. **Non c'è niente di meglio che gustare un piatto insieme**, scambiare opinioni sul suo sapore e discutere delle varianti mentre si brinda con un bicchiere di vino.

In questo senso, l'atto di cucinare e servire diventa una forma d'arte. **Ogni chef, anche amatoriale, si fa portatore di una tradizione, di una cultura gastronomica**, ma soprattutto di un messaggio d'amore. La scelta di uno stile di presentazione, l'infuso di spezie e aromi, fino alla cura nel servire, tutto contribuisce a **quella magia che si crea attorno alla tavola**. Ogni piatto, con il suo profumo, diventa un simbolo di unione e di amore.

L'amore che continua: ricette tramandate

Negli anni, la passione per la cucina è stata tramandata di generazione in generazione, e **molti conservano ricette di famiglia**, o rivisitate, che rappresentano storie d'amore. Una ricetta gelosamente custodita dalle nonne viene spesso reinterpretata con amore dai nipoti. In tale modo, **il cibo diventa un ponte tra le generazioni**, un modo per mantenere vivo il ricordo di chi ci ha preceduto e continua a vivere attraverso gli apprezzati sapori dei discendenti. Ogni volta che si mette in pratica una ricetta di famiglia, **si rivivono momenti passati e, nello stesso tempo, si creano nuove memorie**. Amare attraverso il cibo significa anche garantire la continuità di legami affettivi, isolando una sorta di "dna alimentare" e utilizzando ingredienti che evocano storie e persone care, non senza il vitale coinvolgimento di tutto l'apparato percettivo, sensoriale e gustativo.

In conclusione, l'amore e il cibo sono intrecciati in un abbraccio magnifico. Ogni pasto preparato con cura, ogni piatto condiviso diventano atti di amore. E in questo viaggio gastronomico, i piatti che si portano a tavola emergono come simboli, ricordando che, per nutrirsi veramente, c'è bisogno non solo di ingredienti, ma anche di affetto, attenzione e convivialità. E così, in un mondo che spesso corre veloce, bisogna fermarsi a gustare e a celebrare l'amore, un morso alla volta. Nutrire le nostre relazioni attraverso il cibo e la condivisione è, in ultima analisi, ciò che rende la vita così preziosa e significativa. Che si tratti di un semplice piatto o di un pasto complesso, l'importante è che venga servito con amore.

La scomparsa della cartella

di Giovanni Ballarini
Presidente Onorario dell'Accademia

Il taglio di carne bovina, tradizionalmente usato a Bologna nella preparazione del ragù, è divenuto quasi introvabile, tanto che l'Accademia ha cambiato, due anni fa, la ricetta tradizionale.

La scomparsa della cartella potrebbe essere il titolo di un romanzo giallo o *noir*, opera letteraria, cinematografica o narrazione poliziesca o di spionaggio di vicende anche cruente e misteriose. Invece è soltanto la cronaca della scomparsa dal mercato alimentare di un taglio di carne bovina con la conseguente, **necessaria modifica di una celebre ricetta**, **il ragù alla bolognese**, tradizionale condimento delle tagliatelle della "dotta" e "grassa" Bologna.
Ogni anno, in Italia, si macellano circa mezzo milione di bovini adulti e più di un milione e quattrocentomila vitelloni, per un totale di un milione e novecentomila animali, ognuno dei quali ha un diaframma (cartella) del peso massimo intorno a un chilogrammo e mezzo, per un totale di circa duemila e cento tonnellate. Considerando che per fare il ragù è previsto l'uso di tre, quattro etti di cartella, i bolognesi potrebbero fare ogni anno dai sette ai cinque milioni di ricette. Perché, invece, in macelleria non trovano più la cartella per fare il loro ragù, tanto che l'Accademia ha modificato, qualche anno fa, la ricetta tradizionale? La risposta è semplice: perché è cambiata la tradizione dell'allevamento e soprattutto della macellazione dei bovini.

La cartella è il diaframma dell'animale

Fino all'immediato ultimo dopoguerra, i macellai bolognesi, come quelli di altre città italiane, di buon mattino si recava-

no al mercato bestiame e qui contrattavano l'acquisto degli animali. Dopo la macellazione, portavano al proprio negozio le due mezzene, spesso suddivise in due (quattro quarti), e gli organi che costituiscono il cosiddetto quinto quarto. Mentre le mezzene o i quarti erano mantenuti per una necessaria frollatura, **gli organi del quinto quarto, tra i quali il diaframma (cartella) erano di pronta vendita**. Un muscolo che molti macellai svendevano a fine giornata, dopo aver venduto tutte le parti più pregiate e più conosciute dell'animale.

Il diaframma è una formazione membranosa, a struttura muscolare e tendinea, che separa la cavità toracica da quella addominale e si trova tra le ultime costole, vicino allo sterno. È il principale muscolo respiratorio in continuo movimento, per questo il taglio anatomico si presenta molto irrorato di sangue e di un colore rosso carico e acceso. **Il termine diaframma significa "separazione", tra cavità toracica e addominale, mentre difficile è trovare l'origine del termine "cartella" usato dai macellai bolognesi**, forse riferendosi alla sua ampiezza che, ripiegata, può richiamare quella di una cartella.

Perché, ormai, non si vende quasi più

Nel passato, i bovini che arrivavano al macello avevano lavorato a lungo e la parte muscolare del diaframma era molto sviluppata, con carne rossa e sugosa, povera di tessuto connettivo gelatinoso, **poco grassa e ricca di sapore** perché questo muscolo svolge un lavoro specifico, senza avere particolari carichi e soprattutto senza esercitare un'eccessiva forza: ciò rende questa carne abbastanza tenera, ma anche molto gustosa se cotta nel modo corretto e con la giusta attenzione.

Oggi, in animali che hanno una vita sedentaria, **la cartella è meno sviluppata e più grassa, ma soprattutto è scomparsa del banco del macellaio**, perché i piccoli macelli comunali non esistono più e sono sostituiti da grandi impianti di macellazione, e il macellaio e, soprattutto, le catene della grande distribuzione alimentare si approvvigionano di mezzene o quarti anche già frollati. **Gli organi del quinto quarto** (fegato, reni, cervello, timo e pancreas, milza, trippe e diaframma) **sono sempre meno usati** o sono quasi scomparsi dalla cucina e seguono nuove vie di utilizzo, in alimentazione umana e degli animali d'affezione: il diaframma, in particolare, è uno dei componenti delle migliori **carni in scatola**.

La cartella era uno dei tagli "poveri" e anche per questo i bolognesi la usavano per fare il ragù per condire le tagliatelle o le lasagne. Per il ragù bolognese questa carne rossa e sugosa, povera di tessuto connettivo gelatinoso ma ricca di sapore, andava sminuzzata a coltello, ma ora è stata sostituita dalla **polpa di manzo macinata grossa** senza un sostanziale cambiamento del ragù.

Con questo taglio, nel mondo, si preparano bistecche, braciole e involtini

Nel caso si trovasse il muscolo di diaframma, o cartella, per le sue caratteristiche questo taglio, dopo essere stato liberato dalla membrana connettivale, può essere **usato in cotture veloci e ad alte temperature** per preparare bistecche, braciole e involtini.

Il diaframma **in Francia** è utilizzato con il nome di ***onglet;*** **negli Stati Uniti** se ne ricavano bistecche da cucinare sulla griglia con il nome di ***skirt steak*** o ***wrap*** (sfoglia morbida arrotolata intorno a un ripieno con carne o pesce accompagnati da verdure e salse e classificati come *sandwich*). **In Messico** il diaframma si chiama ***arrachera*** ed è marinato e poi grigliato o ci si preparano le ***fajitas*** (piccoli bocconcini soffritti con peperone, cipolla, spezie, peperoncino piccante, paprica e origano).

Il gusto del giusto

di Luigi Ciccarelli
Accademico di Napoli

"La semplicità è l'ultima sofisticazione" (Leonardo da Vinci)

Per decenni l'abbondanza a tavola è stata sinonimo di benessere. Porzioni generose, frigoriferi colmi, supermercati traboccanti: tutto sembrava dire che "più" fosse "meglio". Tuttavia, oggi, complice una nuova consapevolezza, quella convinzione si sta capovolgendo. Sempre più persone scoprono che non serve mangiare tanto, ma mangiare bene.

Dalla quantità alla qualità: un ritorno consapevole

Non è un'idea nuova: è piuttosto **un ritorno al passato**, a **quando l'alimentazione seguiva il ritmo naturale** dell'uomo e delle stagioni. Si mangiava ciò che la terra offriva, con rispetto e misura. **La stagionalità era una regola non scritta** e il cibo aveva il sapore del tempo, della fatica e dell'attesa. Quel modello, oggi dimenticato, è diventato una bussola per orientarsi nel caos dell'alimentazione contemporanea. Passare dalla quantità alla qualità significa mettere al centro la salute, la sostenibilità e la consapevolezza. **Non è solo una questione di nutrizione, ma di cultura**.
Mangiare bene oggi vuol dire anche sapersi orientare in un paesaggio alimentare complesso e spesso ingannevole. Gli scaffali dei supermercati sono pieni di alimenti ultra-processati: *snack* confezionati, piatti pronti, merendine, bevande zuccherate e insaccati, tutti apparentemente comodi, economici e gustosi. Ma a che prezzo?

Un paesaggio alimentare complesso e spesso ingannevole

Secondo la classificazione NOVA (dai cibi naturali a quelli ultra-processati), questi alimenti si distinguono per la presenza di ingredienti artificiali, processi industriali complessi e un forte impoverimento nutrizionale. Sono cibi **progettati per stimolare il palato, non per nutrire davvero**.
L'**OMS** li considera tra le principali cause delle **malattie metaboliche**. Studi autorevoli li collegano a obesità, diabete, malattie cardiovascolari e declino cognitivo. I danni non si fermano al corpo: la filiera alimentare intensiva **impatta duramente anche sull'ambiente**. Il cibo "facile" costa poco sullo scontrino, ma moltissimo in termini di risorse naturali e benessere collettivo.
L'agricoltura intensiva e industrializzata, che sta dietro a gran parte dei cibi ultra-processati, **distrugge la fecondità dei suoli**, impoverisce la biodiversità e **uccide il micelio**, l'invisibile ma vitale rete sotterranea che nutre le radici e mantiene in equilibrio l'ecosistema. Quando il micelio viene soffocato da pesticidi e lavorazioni eccessive, la terra si svuota, perde vita, e i prodotti agricoli si appiattiscono in sapore e valore. Ciò che mangiamo perde non solo nutrimento, ma anche identità.

Napoli, terra di sapori e saperi

Il ritorno alla qualità ha un'eco potente in una città come Napoli, dove il cibo è da sempre cultura, identità e racconto collettivo. Qui la **semplicità è maestra**, non perché povera, ma **perché autentica**. Dalla **margherita**, preparata con pochi ingredienti essenziali, al **ragù** che borbotta per ore come un rito lento e familiare, la città custodisce una tradizione in cui il gusto nasce dalla pazienza, dal legame con la terra e dalla conoscenza tramandata. Le bancarelle dei mercati - da **Porta Nolana** alla **Pignasecca** - raccontano ancora oggi un'idea di stagionalità vissuta, non teorizzata. **Frutti imperfetti, ma veri**; verdure spontanee, pesce fresco e pane che profuma di forno e quartiere.
In una città che ha fatto della convivialità una forma d'arte, il cibo è ancora un modo per riconoscersi, per prendersi cura, per resistere all'appiattimento imposto dall'omologazione globale. Napoli non ha mai dimenticato che **il gusto del giusto è fatto anche di umanità**, mani che impastano, voci che chiamano per nome, ingredienti che non si comprano, ma si scelgono.

La rinascita della terra e del gusto

Contro l'omologazione dei sapori e il degrado del suolo, si fa strada **una rivoluzione silenziosa**: quella di chi sceglie di nutrirsi con rispetto, conoscenza e misura.
Pratiche come l'agricoltura rigenerativa, la permacultura e l'agroecologia non si limitano a ridurre i danni: curano, ricostruiscono, restituiscono vitalità. In queste terre rigenerate, il suolo torna vivo, i microrganismi prosperano, e il cibo che nasce è più ricco, sano e gustoso. È un ritorno all'essenza, a un gusto che non si impone con aromi artificiali, ma affiora con autenticità, come un sapore che nasce dal silenzio fertile della terra.
Riscoprire questo gusto - il gusto del giusto - significa anche tornare a sentirci parte di un equilibrio più grande, in cui la salute del corpo è intrecciata alla salute della Terra.
Non si tratta solo di alimentarsi, ma di scegliere da che parte stare. Perché ogni acquisto è un voto, ogni pasto è un gesto, ogni scelta può essere semina. E allora sì, la semplicità è l'ultima sofisticazione.

Si mangia con gli occhi

di Alessandro Abbondanti
Accademico di Firenze Pitti

Gli elementi da considerare per un impiattamento che predisponga all'assaggio.

Il cibo costituisce una forma particolare di linguaggio, caratterizzato da un sistema di immagini e di segni che vanno oltre il bisogno nutrizionale e il piacere sensoriale, e che si può ipotizzare come formato da anelli di un'unica catena che vanno a creare una sorta di **"grammatica gastronomica"**. La frase grammaticale che nasce da questo linguaggio è costituita dal piatto, dalla disposizione degli alimenti, dalla combinazione tra forma e colori del cibo, dalla pulizia della superficie. Si tratta di **un linguaggio prevalentemente visivo** che contiene evidenti correlazioni con le arti figurative, sia nei modi di elaborazione, sia nelle tecniche utilizzate, ed è basato su due punti fondamentali che **accomunano il cuoco all'artista**: il **gesto** e l'**atteggiamento**.
Pensiamo per esempio al gesto tecnico/artistico chiamato ***dripping***, che riporta alla memoria **Jackson Pollock**, capo-scuola della *action painting*, oramai **acquisito anche dalla cucina contemporanea** a partire dal celebre antipasto di mare (2004) di **Gualtiero Marchesi**. Pensiamo anche alla gestualità di **Vincent Van Gogh**, geniale innovatore nell'utilizzo della **tecnica dell'impasto**, che produceva attraverso linee curve, affiancate, di colore intenso, immagini flessuose di grande forza e intensità. Il Maestro spremeva il colore direttamente sulla tela e lo lavorava velocemente con pennelli e spatole, ma spesso anche con le dita. Anche questa tecnica è stata acquisita dalla cucina contemporanea e **la ritroviamo spesso nei piatti sotto l'aspetto di "sbaffature"** o di figure geometriche sinuose create con piccole quantità di salsa spalmata con un cucchiaio o un pennello per creare movimento e tridimensionalità.

La cucina giapponese del 1500 proponeva già una combinazione precisa degli ingredienti nel piatto

In Oriente, l'arte dell'impiattamento venne anticipata rispetto all'Occidente. In particolare, la cucina giapponese del XVI secolo, chiamata **"cucina *kaiseki*"**, perché legata all'arte *kaiseki,* proponeva già il gusto della precisione nel combinare gli ingredienti nel piatto, ma anche un'attenzione nell'armonia dei sapori, delle consistenze, dei colori e delle temperature e il rispetto della stagionalità.
In Occidente, lo chef **Marie-Antoine Carême** (1784-1833) è considerato giustamente il progenitore di una **rivoluzione culturale gastronomica** perché portò in Europa questa tradizione giapponese, alla quale aggiunse l'idea di un impiattamento minuzioso, ma anche originale, del cibo. La nuova concezione ha portato a considerare il piatto non più come un semplice contenitore, ma

come un elemento essenziale di **una vera e propria composizione artistica**, al pari di una cornice o di una tela. Perciò, oggi, l'accurata scelta di una stoviglia è diventata parte imprescindibile per la presentazione e il completamento di una ricetta. **La stessa forma del piatto** è diventata un particolare importante che serve a creare o a esaltare alcuni effetti dati dal posizionamento dei cibi e il loro aspetto.

La composizione è solo la parte finale del percorso

Oltre alla selezione dei colori, alla gestualità e alla scelta del piatto come piano di composizione, anche altre regole pittoriche, come quelle della **prospettiva,** fanno assomigliare la cucina alla pittura. Tuttavia, l'aspetto fondamentale in comune dovrebbe essere "l'atteggiamento artistico" caratterizzato sia da una predisposizione naturale, sia da un bagaglio culturale senza il quale la creatività non potrebbe avere vita. I cardini teorici possono essere ridotti a tre: **l'osservazione, la modificazione, la composizione**. I primi due riguardano la fase preparatoria o progettuale legata al percorso di trasformazione degli alimenti scelti.
La composizione è quindi la parte finale del percorso, nella quale il piatto viene completato e prende la forma definitiva. In tutte le espressioni artistiche **"guardare le cose in prospettiva"** significa anche capire come una cosa si rapporti con l'altra. Di conseguenza, **il punto di vista da considerare diventa quello del commensale** seduto a tavola. Il suo **"punto di osservazione"** è più alto rispetto al piatto e risulta inclinato di circa 60°, non c'è orizzonte, né profondità di campo. **L'esperienza visiva precede sempre quella olfattiva e gustativa** ed è quella che predispone o meno all'assaggio.

Le regole dell'esperienza visiva

Di conseguenza, il piatto dovrà soddisfare altre tre regole: **la simmetria**, **il bilanciamento** e **l'equilibrio cromatico**.
Nella composizione di un piatto, se si eccede in centralità e simmetria si rischia di rendere l'effetto visivo statico e poco attraente. Ovviamente il rischio opposto è quello di cadere nel disordine ed è per questi motivi che **l'alimento principale dovrebbe essere lievemente decentrato** e accompagnato da altri elementi a completare la composizione in modo armonico. **Le tendenze odierne puntano a privilegiare il decentramento e l'asimmetria**. Tra i vari consigli tecnici citiamo anche la **"regola dei dispari"**, che invita a utilizzare porzioni di alimenti in numero dispari in modo che ognuno possa esaltare quello vicino.
Il bilanciamento è legato al corretto uso del possibile contrasto tra l'elemento principale e gli altri elementi che comporranno il piatto. Generalmente l'ingrediente protagonista è ben definito e viene esaltato dalle preparazioni che gli fanno da contorno, ma quando gli elementi del piatto sono molti diventa **necessario dare priorità visive ai diversi componenti**. In genere sarà scelto l'elemento che possiede colore, forma e dimensioni più appariscenti. Un ulteriore consiglio è quello di **non utilizzare tutta la superficie del piatto**. **Lavorare sui volumi** può essere molto utile per donare spessore e interesse al piatto e ciò si ottiene utilizzando coppapasta, stampini, dove verranno inseriti riso, verdure sminuzzate, carne o altro in modo da creare forme geometriche. Inoltre, sovrapponendo tra loro alimenti diversi, si potrà giocare sulle altezze allo scopo di donare volume, e creare anche una elegante "teatralità" del piatto stesso.
L'equilibrio cromatico senza dubbio rappresenta l'elemento più pittorico dell'impiattamento ed è molto legato alla sensibilità artistica dell'esecutore. Ci limitiamo a dire che quando il colore di un cibo risulta poco vivace o troppo omogeneo, si deve provare ad aggiungere altri elementi di colore contrastante che vanno dai contorni vegetali, alle salse, alle creme, al purè, alle spezie in polvere, a gocce di olio e così via.
Le considerazioni e **le tecniche descritte sono il *trait d'union* tra arte e cucina** e fanno oramai parte del **bagaglio culturale di molti cuochi**.
Non si tratta di regole rigide, ma **l'equilibrio** dei colori e della distribuzione degli alimenti nel piatto, la **scelta della forma** del contenitore e dei componenti alimentari, la **consistenza** dei vari cibi, possono dare quel tocco in più per "immaginare" i sapori già prima dell'assaggio.

Alessandro Abbondanti

La superchef italiana, *sconosciuta in Italia*

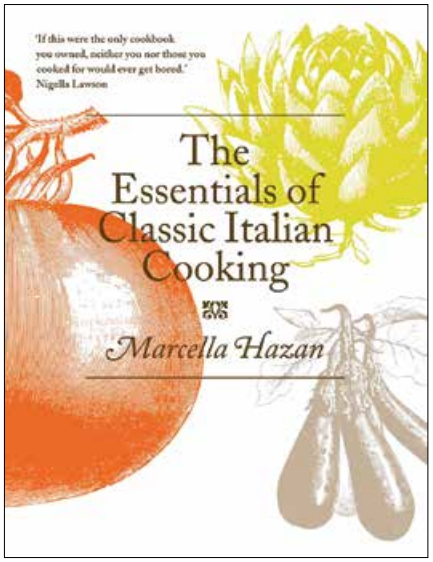
di Roberta Messina
Accademica di Palermo

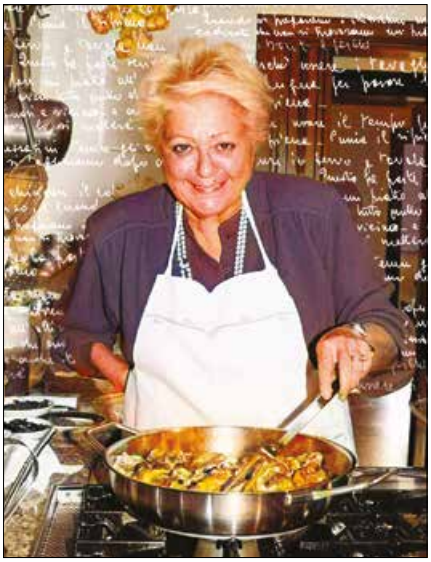
Scomparsa nel 2013, ancora oggi i mass media americani celebrano l'amata e popolare Marcella Polini Hazan.

Marcella Hazan, chi era costei? Protagonista del miglior documentario statunitense del 2025, secondo il New York Times. Chef schiva, ma dall'enorme successo. Provate a chiederlo a qualsiasi persona **dal New Jersey alla California: la conoscono tutti**. E moltissimi hanno i suoi famosi libri sugli scaffali di casa. **Lidia Bastianich** (mamma del MasterChef Joe) la definisce "la madre della cucina italiana in America".
Hazan, anzi **Marcella Polini, italianissima di Cesenatico,** è invece **pressoché sconosciuta in Italia**. **Dove i suoi libri non sono mai stati tradotti**. Eppure è colei che **ha cambiato il modo in cui, negli Stati Uniti, si percepisce la cucina italiana**.

Il New York Times ha appena presentato un documentario sulla sua vita

I sei libri di ricette che ha pubblicato nel corso della sua lunga vita - è scomparsa nel 2013 - restano ancora oggi una pietra miliare per milioni di famiglie. "Dodici anni dopo la sua morte, nessuno ha preso il posto di Marcella Hazan in qualità di **fonte di comprensione del cibo italiano per gli americani**", scrive il New York Times, presentando il documentario sulla sua vita appena uscito, per la regia di **Peter Miller**.
Laureata per ben due volte a Padova e Ferrara, in paleontologia e in biologia, Marcella divenne docente universitaria. Poi si sposò con **Victor Hazan**, anche lui di famiglia italiana, scappata però dal fascismo negli USA, dopo le prime ignobili leggi antisemite. Andarono a vivere a New York, dove lei cominciò, dopo la nascita del figlio e avendo lasciato la carriera scientifica, a seguire lezioni di cucina cinese. Su suggerimento della sua insegnante e amica cinese, **avviò dei micro corsi di cucina italiana a casa propria**. Grazie ai quali un giorno la chiamò al telefono un tal "*crakcrak*", come lei riferì al marito. Marcella, malgrado la sua grande cultura - aveva anche lavorato al *Guggenheim Institute of Research* prima della nascita del figlio Giuliano -, non era riuscita e mai riuscì, fino ai suoi 89 anni, a padroneggiare bene la lingua inglese. La parlò sempre con un forte, e simpatico, accento italiano. Il signor *crakcrak* altri non era che **Craig Claiborne**, famosissimo capo redattore del New York Times. **Fu**





invitato a pranzo a suon di carciofi alla romana, tortelloni ripieni di biete e involtini di vitello. Tutti prodotti dalle manine di Marcella. Una rivelazione! L'indomani, il 15 ottobre 1970, un lunghissimo articolo, corredato da foto e da ricette, sanciva l'ingresso di Marcella Polini Hazan nell'iperuranio degli chef USA.

Le sue lezioni di cucina divennero popolarissime

Le sue lezioni di cucina divennero popolarissime e nel giro di tre anni pubblicò **il suo primo libro, *The Classic Italian Cookbook***, subito e tuttora un *best seller*, presente in milioni di case. Scritto in italiano e tradotto dal marito. Lei, intellettuale e scienziata, che mai aveva messo piede in una cucina prima di approdare a New York, seguì le orme di **Escoffier** rimanendo scioccata dalla scarsa qualità del cibo USA del 1955. Il massimo dell'italianità erano spaghetti conditi con "una sorta di *ketchup* speziato", parole sue, e serviti in ristoranti con fiaschi di Chianti dalla copertura in paglia e tovaglie a scacchi rossi. Rarissime cose fresche, tutto precotto e insipido, caffè "che sembra acqua sporca", niente erbe odorose... Quindi Marcella si mise all'opera, aiutata dal *Talismano della Felicità* di **Ada Boni** e per amore del marito, gestore della pellicceria di famiglia, e gran *gourmet*. Victor, infatti, aveva scelto come loro dimora una casa vicino ai negozi, in modo da poter tornare anche a pranzo. Marcella, che aveva conosciuto il motto delle neo spose locali "ti prendo nel bene e nel male, ma mai per pranzo", decise che per Victor, il buongustaio, si sarebbe fatta chef. E con la sua lucida mente scientifica, ci riuscì perfettamente, **portando una fresca ventata di raffinate novità gastronomiche del Centro Nord Italia, in una NYC ancora fedele a polpette al sugo e *chicken alla parmigiana***. Pietanze di emigrazione, per riempire la pancia, non certo da *gourmet*. Marcella, abbastanza allergica alle interviste, **non volle mai condurre un programma in tv**, insicura nel suo inglese e vergognosa della sua menomazione: un braccio poco utilizzabile, eredità di una vecchia operazione. Forse anche questo suo essere schiva contribuì al suo travolgente successo. Ed **è veramente strano che da noi non se ne sia mai sentito parlare diffusamente**.

La capacità di rendere semplice da realizzare la cucina italiana per il popolo statunitense

"Le due cose per cui viene più ricordata negli Stati Uniti sono la pasta al pomodoro con cipolla, burro e sale, che ha preso il suo nome, e l'utilizzo dell'aceto balsamico". Così scrive **Il Post, che le ha dedicato un lungo articolo in occasione dell'uscita del documentario *Marcella***. Agli eventi per la promozione del film hanno partecipato Victor, il marito, e **Giuliano Hazan**, il figlio, anche lui oggi insegnante di cucina. L'opera, divertente ed interessante, specie per noi Accademici, è disponibile in *streaming* ed è già stata presentata in diversi festival. Il regista, Peter Miller, ha rivelato che **i finanziamenti per realizzarla provengono tutti da una sottoscrizione promossa dalle migliaia di suoi fan**. Marcella ha anche aperto **diverse scuole di cucina, tra cui due in Italia, a Bologna e Venezia**. Ciò che la rese così amata e popolare è stata la capacità di rendere semplice da realizzare la cucina italiana per il popolo statunitense, puntando essenzialmente **sulla qualità delle materie prime**. Ricette come l'ossobuco o il *vitel tonné* o ancora la pasta all'ortolana furono le sue "figlie", prima di lei ignote nelle Americhe. Condite anche da simpatici aneddoti e ricordi. Il marito Victor, 94 anni ben portati, si è impegnato a mantenere la sua memoria e, con il nuovo documentario, sembra ci stia riuscendo benissimo.

Roberta Messina

Doppia etichetta del vino

di Gabriele Gasparro
Coordinatore Territoriale di Roma

L'operazione di marketing di vendere lo stesso vino con un'etichetta diversa, a prezzi differenti tra supermercato e ristorante.

Il vino che compriamo al supermercato ha un'etichetta, quello che troviamo sulla tavola del ristorante è lo stesso identico ma l'etichetta è diversa, come del resto anche il prezzo. **Se ne parla poco, della pratica della "doppia etichetta", ma è ampiamente diffusa**. È questa un'operazione di *marketing* che se, da un lato, aiuta le aziende a gestire meglio la distribuzione, dall'altro **non è conforme a una leale informazione del consumatore.**

La pratica cosiddetta del "target differenziato"

Le aziende vinicole, **per intervenire in tutte le fasce del consumo** attraverso tutti i canali di vendita, **dai supermercati alle enoteche, dai ristoranti al *catering***, adottano pratiche di prezzi e di strategie commerciali specifiche. Operando su questi diversi canali, praticano una segmentazione dei prodotti, differenziandoli con etichette distinte. È questa la motivazione della classica operazione di marketing adottata per **vendere più possibile secondo le specifiche esigenze del consumatore**. Si tratta di osservare la pratica cosiddetta del "target differenziato". Il cliente del supermercato cerca un buon rapporto qualità-prezzo, mentre chi sceglie in un ristorante è spesso disposto a pagare di più per un'esperienza diversa. Vendere lo stesso vino con la stessa etichetta, a prezzi molto diversi tra supermercato e ristorante, potrebbe generare malcontento e confusione nei consumatori. **La doppia etichetta consente di riservare determinati prodotti a specifici canali**, evitando la competizione diretta tra supermercati e ristorazione.
Del resto, il prezzo di un vino dipende non solo dal suo costo di produzione, ma anche dalle strategie di *marketing* e dai margini applicati lungo la filiera. **Nella ristorazione, i ricarichi possono variare dal 50% fino al 300%,** secondo la tipologia del locale, della clientela e dell'esclusività dell'etichetta. Il prezzo finale tiene conto di molti fattori, tra cui il servizio, la selezione della carta dei vini e i costi operativi del ristorante. **Nelle grandi catene**, invece, i prezzi sono generalmente più bassi grazie alle **economie di scala, alle vendite in grandi volumi e alle promozioni**.

È giusto differenziare lo stesso vino in base al contesto di vendita?

Per i consumatori, la pratica della doppia etichetta può generare dubbi e incertezze. Sebbene il contenuto delle bottiglie possa, a volte, essere identico: è giusto differenziare lo stesso vino in base al contesto di vendita? Da un lato, la strategia commerciale è comprensibile; dall'altro, **una maggiore trasparenza sarebbe auspicabile per consentire ai consumatori di fare scelte più informate**.
Al riguardo, molte osservazioni si potrebbero fare specialmente sull'eccessivo ricarico del prezzo della bottiglia al ristorante. Si corre il rischio di allontanare ancora di più il consumo di vino già in fortissimo declino. Forse per il ristorante sarebbe anche meglio allontanarsi dai vini che offre la grande distribuzione e **scegliere le varietà offerte dai piccoli produttori**, per dare maggiore gratificazione al cliente che gusta **un vino diverso da quello che potrebbe acquistare al supermercato**.

L'udito condiziona
la percezione del sapore

di Flavio Dusio
Accademico di Novara

Una stranezza tutta da scoprire.

Seduti a tavola di fronte a un invitante e desiderato piatto, se annusiamo gli aromi del cibo inalandoli attraverso la via ortonasale, il percorso olfattivo può agire da solo. Quando il cibo è presente in bocca, gli odori percepiti contribuiscono a definire il sapore agendo su specifiche aree cerebrali.
Differenti sistemi sensoriali contribuiscono a generare il sapore: l'odore, il gusto, la sensazione tattile all'interno della cavità orale, la vista e… infine, quale stranezza, anche l'udito.
Il percorso uditivo inizia dall'orecchio esterno con il padiglione auricolare e, attraverso il timpano, procede con una piccola catena ossicolare, costituita da martello, incudine e staffa, sino alla finestra ovale e infine giunge alla coclea dove le cellule ciliate, rispondendo alle vibrazioni sonore, trasmettono il segnale alle cellule gangliari del nucleo cocleare situato nel tronco encefalico.

Se non sentissimo la croccantezza delle patatine fritte, esse perderebbero parte del loro sapore

Sembrerebbe che il sistema uditivo sia stato progettato solamente per ricevere messaggi sonori provenienti dall'ambiente esterno, mentre **oggi sappiamo che questo sistema è importante per quanto riguarda i suoni percepiti anche mentre mastichiamo cibi o sorseggiamo bevande**.
Pensando a **Darwin**, possiamo supporre che nel percorso evolutivo dal primitivo *Homo habilis*, agli inizi del Pleistocene, due milioni di anni fa, sino all'evoluto *Sapiens* odierno, il suono del cibo addentato e masticato abbia fornito utili informazioni sulla tenerezza di un pezzo di carne, sul grado di maturazione di un frutto o sulla consistenza di una verdura.
In realtà, **nella vita quotidiana solitamente non pensiamo che il suono del cibo sia anche una parte del suo sapore, ma in realtà lo è**.
La croccantezza di un cereale da consumare a colazione è parte integrante del successo commerciale legato proprio alla creazione del sapore. Il suono prodotto dalla masticazione di patatine fritte o di crocchette di pollo è parte quasi prevalente nella creazione del sapore. Il suono prodotto dal condilo mandibolare nella sua articolazione ci è così familiare che, se non ci fosse, ciò che mastichiamo perderebbe il sapore.
Alcuni studi, ma sono ancora pochi, hanno posto **in evidenza che la fragranza**, intesa come intensità della gradevolezza di un cibo, è la qualità più **desiderabile** ed è il tipo di consistenza alimentare di cui si è più consapevoli. Il concetto di fragranza, e cioè il delicato e intenso profumo di un cibo, si giudica soprattutto dal modo in cui un alimento friabile produce un suono fra i denti, durante la masticazione. Quanto sarebbe gradita una patatina senza il suono caratteristico nell'atto di masticarla?

La differenza tra croccantezza e crepitio e tra fragranza e croccantezza

Gli studiosi hanno discriminato tra concetto di croccantezza e crepitio e tra fragranza e croccantezza.

Un suono si definisce **croccante** quando si produce masticando una focaccia e supera i 5 kHz: è, cioè, di **alta frequenza**. Si definisce "scricchiolante" un suono con picchi compresi fra 1 e 2 kHz, come quello prodotto masticando **una carota cruda**. **"Gracchiante"** viene definito un suono emesso dalla masticazione di **biscotti secchi** con un profilo di frequenze più basse, a trasmissione condilo-mandibolare.
Più forte è il suono prodotto dalla masticazione di un cibo, tanto più si manifesta il suo gradimento.
Tra il serio e il faceto, si può osservare che **anche un liquido "suona" nella cavità orale**, come ci si delizia con un bicchiere di vino. Secondo il famoso cuoco **Paul Bocuse** (che ci ha lasciato nel 2018), il vino ideale è quello che soddisfa appieno tutti i cinque sensi: la vista con la brillantezza del colore; l'olfatto con il suo *bouquet*; il tatto con la sua freschezza; il gusto con il sapore e infine l'udito con il suo "*glu-glu*". Il racconto di Bocuse si riferiva a una citazione di **Molière,** tratta da *Il medico per forza*, dove il personaggio Sganarello, ubriaco, canta: "Come son dolci, bella bottiglia, come son dolci i vostri piccoli glu-glu!".

Una malattia poco nota: la misofonia

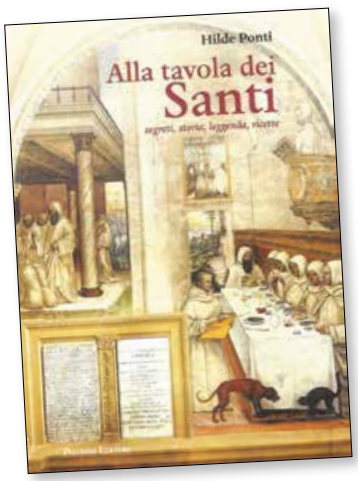
In tutta questa gioia del gusto e del piacere della tavola, esiste, però, **per alcune persone, una invalidante patologia di recente definizione che si chiama** "**misofonia**". Il termine deriva dal greco e significa letteralmente **"odio per il suono"**. Gli studiosi si sono soffermati sul fenomeno, osservando come, a dispetto del termine, **non riguarda indistintamente tutti i suoni, ma solo alcuni, come, per esempio, il rumore della masticazione**, lo schioccare delle labbra, il clic di una penna biro, la digitazione sulla tastiera, e persino una respirazione pesante: tali suoni sono in grado di provocare ansia e insofferenza nel soggetto che ascolta. Lo studio condotto dal professor **Kumar,** dell'Istituto di Neuroscienze presso l'Università di Newcastle, registrando l'attività cerebrale, ha dimostrato che suoni specifici, come quelli che nascono dalla masticazione, generano nelle persone con misofonia **una risposta emotiva esagerata di difficile controllo**. Una risposta che gli studiosi hanno assimilato a un primordiale istinto di sopravvivenza, che porta ad allontanarsi rapidamente dalla fonte di disturbo molesto in un atteggiamento di *fight-or-flight* (combatti o fuggi).
Un aspetto curioso è che **altri stimoli comunemente fastidiosi**, come le urla di una persona o il pianto di un bambino, **non scatenano in tali soggetti alcuna reazione di insofferenza**.
Da considerare infine che i soggetti misofonici non sono affatto infastiditi da quei rumori o suoni da loro stessi prodotti. Ciò fa ben sperare in una sorta di "terapia dell'imitazione" come efficace mezzo per il reinserimento di queste persone nella vita sociale e di relazione, oltre che per il recupero del gusto di alcuni alimenti "rumorosi".

Palombi Editori, Bastiglia (Modena), 2025, pp. 184
€ 15,00

Alla tavola dei Santi

Segreti, storia, leggenda, ricette

di Hilde Ponti



Dopo aver esplorato l'universo gastronomico e culinario di streghe e pontefici, Hilde si cimenta ora con gli aspetti esistenziali e i particolari alimentari della vita di alcuni Santi, abbracciando due millenni di storia dei principi della Chiesa, da San Paolo a don Bosco. I personaggi che si avvicendano sulla scena, dove la tavola occupa una posizione importante, sono otto, sufficienti perché di fronte al lettore si apra un ampio ventaglio delle interazioni fra le vite poi ritenute degne di santificazione e le loro consuetudini alimentari, esemplificate in una serie di ricette alla fine di ogni capitolo. E così ci si vede incitati a realizzare e assaporare le polpette ripiene di mare (San Paolo), la zuppa di ceci, la minestra di fave fresche alle erbe e la soave sfoglia di ciliegie di San Gregorio Magno, la salsa di ribes e le sogliole in marinata di Santa Brigida, la *porrata* di crescione di Quaresima e la mirabile di vulva feminina di Santa Rita, la frittata di ortiche e mentuccia e i bocconcini di ceci alla menta e prezzemolo di San Filippo Neri, il *coscio* di capriolo arrosto e le uova al rosmarino e pinoli di San Carlo Borromeo, i confetti di rose e gli amorini al fior di latte di San Luigi Gonzaga e, infine, la minestra di *tajarin* e fagioli e il pollo al melograno di San Luigi Bosco. Il tutto, naturalmente, senza cadere nel peccato di gola e finire così nella sesta cornice del Purgatorio, dove Dante incontra, senza parlargli, papa Martino IV intento a guadagnarsi il Paradiso purgando "per digiuno/l'anguille di Bolsena e la vernaccia", cui aveva dedicato troppo del tempo della sua vita terrena.

Slow Food Editore, Bra (Cuneo), 2025, pp. 336
€ 35,00

Senza alcol

Tutto il mondo del bere analcolico. Basi, ricette, abbinamenti

di Nicole Klauss

Il bere analcolico ha assunto un crescente interesse fra le nostre abitudini di vita. Ai negazionisti per vocazione, gli astemi, e a quelli costretti da esigenze salutistiche, si sono via via aggiunti quelli occasionali, consigliati dall'esigenza di riportare al domicilio, illesi, i compagni di un'allegra serata, il proprio autoveicolo e la dotazione di punti-patente e, perché no, i curiosi di una nuova esperienza gustativa di superalcolici a zero gradazione e vini dealcolati. A proposito di quest'ultima categoria, va aggiunto che la dealcolazione dei vini viene considerata da alcuni produttori un modo per eliminare le eccedenze dell'annata precedente e fare posto a quella nuova. Nicole, di formazione ed esperienza professionale poliedriche, nonostante la sua intolleranza all'alcol, ha seguito i corsi della Scuola tedesca per il vino e i sommelier e opera attualmente come consulente gastronomica, *drink scout*, inventrice di bevande analcoliche, conferenziera e organizzatrice di degustazioni e seminari operativi. Lo scopo delle sue multiformi attività è quello di dare un contributo alla creazione di una nuova cultura e pratica del bere analcolico, rendendo piacevoli le nostre sedute al bar o al ristorante e non deprimenti come quando il *barman* o il cameriere ci propongono succo di mele o bevande al rabarbaro. Le informazioni e i suggerimenti che nascono dalla lettura di questo volume, accompagnati da un'accattivante iconografia, aggiungono un nuovo, insospettato piacere alle nostre abitudini di vita, incoraggiato da una serie di ricette, che non si limitano all'elenco dei componenti, ma ci forniscono anche una spiegazione del perché e percome, risultando oltremodo convincenti.

Riunione della Consulta

di Silvia De Lorenzo

L'incontro virtuale, ma concreto, per l'approvazione del Bilancio consuntivo 2024.

Si è svolta l'11 giugno, in videoconferenza, la riunione della Consulta **per l'approvazione del Bilancio consuntivo 2024**. Ha aperto i lavori il Presidente **Paolo Petroni** illustrando l'ottimo andamento dell'Accademia, che oggi può contare 318 tra Delegazioni e Legazioni, di cui 92 all'estero, compresa quella appena costituita a Doha, in Qatar. Attualmente, sono 7.730 i Soci, di cui 362 nuovi, negli ultimi sei mesi, con un'età media di 57 anni. Ciò vuol dire, ha sottolineato Petroni, che, anche grazie all'attività dei Delegati, è in atto un notevole incremento di giovani. Ha espresso, infine, il suo compiacimento circa l'adesione al prossimo Forum che si svolgerà a Bari dal 20 settembre, che è andata oltre ogni previsione. Ha anche fornito alcune anticipazioni sul programma, quali le visite ad Alberobello e a Matera.

Illustrate le varie voci del Bilancio consuntivo 2024

Il Segretario Generale e Tesoriere **Roberto Ariani** ha poi illustrato dettagliatamente le varie voci del Bilancio consuntivo 2024, mettendole a confronto con quelle del 2023. Ha sottolineato il buono stato patrimoniale dell'Accademia e, tra i proventi, ha evidenziato il contributo accordato dal Ministero della Cultura, in parte utilizzato per la traduzione, in otto lingue, del libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti*, che ha avuto un notevole successo in Italia e all'estero.

Approvazione all'unanimità

Dopo aver dato lettura della relazione positiva della Società di revisione indipendente BDO, Ariani ha passato la parola a **Ernesto Liesch**, Membro effettivo dell'Organo di Controllo (che sostituiva il Presidente **Gianni Limberti**), il quale ha letto la relazione dell'Organo di Controllo stesso, che ha espresso parere favorevole, evidenziando, inoltre, la correttezza della gestione e la conformità alle norme nella compilazione del Bilancio. **Posto a votazione, i membri della Consulta hanno approvato all'unanimità.**

Liguria

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Il mare di Alassio e la sua cucina

Una storia antica di viaggi, di commerci, di pesca.

Non si vive di ricordi, ma senza di loro non saremmo quello che siamo e non avremmo alcun futuro. Alassio ha una storia antica, di mare, di pesca, di viaggi. Faceva parte del Regno di Sardegna ed era un luogo importante di unione tra le Alpi e l'isola che ha dato il nome al Regno. Dalla rada partivano brigantini, sciabecchi e feluche, per pescare o per portare, tra Sardegna, Corsica e Liguria, mercanzie varie, tra le quali il pregiato pecorino sardo, base del pesto, salsa ligure per eccellenza. Nelle case dei pescatori, si cucinava la "ventre", piatto semplice per definizione, preparato con le frattaglie del tonno, il cuore secco, le budelline essiccate, la ciambella o biella. Era il mangiare dei tonnarotti che ricevevano, in natura, ossia con le parti meno nobili del tonno, parte del compenso delle loro fatiche nelle tonnare di Stintino. I pescatori alassini sono stati dipinti da un grande pittore irlandese, Richard West, che nel 1885 si innamorò di Alassio come tanti altri, e la elesse a sua dimora fino alla morte. Nel corso degli anni, Alassio è diventata una perla del turismo internazionale della Riviera Ligure di Ponente.
Gli Accademici si sono ritrovati al ristorante "Capocaccia", un tempo condotto, col nome di "*Sandon's Yachting Club*", da Marino Sandon, che ha creato questo luogo. Sembra di essere riuniti nella sala di un transatlantico, ospitati in modo impeccabile a rinnovare una storia di mare, di viaggi, di pesca.
(Roberto Pirino)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Imola, ***Alessandro Curti****, ha ricevuto la Lanterna d'Oro "per avere concretamente creduto nella connessione fra il mondo imprenditoriale e della cultura".*

Consegna dei premi "Alberini" e "Villani"

A due aziende del territorio che offrono ottimi prodotti, realizzati con impegno e serietà.

Nel ristorante più classico di Albenga, il "Pernambucco", con l'autorevole partecipazione del Sindaco e Accademico Riccardo Tomatis, il Delegato Roberto Pirino ha consegnato, alle famiglie Piccinini e Sommariva, i prestigiosi premi "Alberini" e "Villani" come riconoscimento per le loro attività e i loro eccellenti prodotti. La famiglia Piccinini vanta un'attività sempre condotta dagli eredi dei fondatori dal 1912, offrendo pane appena sfornato e ottimi prodotti di gastronomia, valorizzando la tradizione locale, le verdure e le ricette di casa, con una proposta di dolci tipici che in questa parte del Ponente sono i biscotti secchi e il pandolce.
La famiglia Sommariva, oltre a eccellenti prodotti legati alle olive delle vicine vallate, ha ideato una particolarità, il "caviale del Centa"; con una ricetta che rende unica questa crema, tale da esaltare ogni suo abbinamento. Non poteva esserci un momento migliore per ringraziare queste persone per la loro passione e la loro capacità di offrire ottimi prodotti della cucina italiana, ogni giorno, con impegno e serietà. (R.P.)

GENOVA-GOLFO PARADISO

Evento a Boccadasse

Un quartiere dove è ancora viva l'attività della pesca.

Un "saluto all'estate", nel rispetto di una tradizione consolidata, è stato organizzato dalla Delegazione e dal Club Rotary "Genova Nord Ovest" al ristorante "Osteria degli Artisti" nel quartiere di Boccadasse, uno degli angoli più suggestivi di Genova. L'evento, nel contesto di una collaborazione costruttiva sul piano della cultura e dell'amicizia tra Rotary e Accademia, è stato messo a punto con lo scopo di valorizzare la cucina tradizionale di pesce, in un quartiere dove è ancora viva l'attività della pesca, e di presentare l'ultimo saggio storico di Paolo Lingua, CT Liguria: *I Doria a Genova. Una dinastia mancata* (De Ferrari Editore), storia della più importante famiglia di oligarchi genovesi dalla Prima Crociata ai giorni nostri.
Il menu della serata è stato presentato dal Delegato Luca Parodi e dalla Presidente del Rotary Sara Pagano e illustrato dal titolare del locale, Virginio Pastorino, con le note storiche di Paolo Lingua.
Ancora una volta Pastorino ha fuso la tradizione con elementi di saggia innovazione come è ormai lo stile del locale.
(Paolo Lingua)

Lombardia

MILANO

Chiusura di stagione in bellezza

Esplorando nuove esperienze gustative al "Food Writers".

Attirati da un menu originale e interessante, gli Accademici sono andati a esplorare un locale dal nome intellettuale, "Food Writers", che si presenta di sobria eleganza, in linea con la sua offerta che sta a metà strada tra l'essenziale e il sofisticato, poiché fa la coraggiosa scelta di proporre solo pesce crudo o cotto alla brace, su griglie in vulcanica in bella vista. L'accoglienza è attenta e allegra, il personale è quasi fin troppo sollecito.
Dopo una capasanta, cruda, con lampascioni e polvere di capperi, che fa intuire il tono della serata, segue un'ostrica (Pléiade Poget) perfetta: carnosa, delicata, saporita, salina il giusto. Il locale nasce grazie a un produttore di ostriche, e si vede. La storia che questi molluschi non vadano consumati nei mesi senza la erre, in effetti, non riguarda l'edibilità, ma il periodo della loro riproduzione; le nuove tecniche di allevamento hanno però fatto superare questo problema. Quelle Pléiade Poget, poi, vengono così definite: "croccanti e compatte, con un equilibrio di sapidità, persistenza aromatica vegetale; l'iniziale gusto iodato è prevaricato da una persistente dolcezza non invadente e sentori di nocciola".
Si prosegue con altri assaggi di grande qualità, con accoppiamenti giudiziosi e originali, che uniscono intensità e delicatezza. Piatti creativi, leggeri ma saporiti, realizzati con maestria da Claudio Rovai, cuoco quarantenne con un curriculum importante, anche a livello internazionale. Un servizio attento e cortese: cosa chiedere di più? (Titta Rosa)

Veneto

VERONA

Visitato l'importante complesso di Santa Marta

Fu uno degli impianti logistici più imponenti della piazzaforte austriaca di Verona.

La Delegazione, grazie alla collaborazione e alla piacevole amicizia instaurata con la Dottoressa Daniela Brunelli, Presidente della Letteraria di Verona, ha avuto modo di visitare il Polo universitario di Santa Marta. Il sito si colloca in un vasto complesso architettonico militare, originariamente destinato alla produzione di pane e alla conservazione di cereali e di generi di sussistenza per le truppe austriache. Lo stabilimento, costruito tra il 1863 e il 1865, costituì uno degli impianti logistici più imponenti della piazzaforte austriaca di Verona. Con l'annessione al Regno d'Italia, l'attività produttiva dell'impianto continuò per più di un secolo e fu adattato a diverse funzioni, fino agli anni Novanta del 1900. Grazie ai recenti restauri promossi dall'ateneo di Verona, il complesso di Santa Marta è divenuto la nuova sede dei dipartimenti di area economico-giuridica e della biblioteca economica.
Gli Accademici si sono recati, per la riunione conviviale, al "Café Carducci", riconosciuto come locale storico d'Italia, una delle attività più antiche di Verona, da quattro generazioni della famiglia Bianconi. Oggi, con la suggestiva atmosfera d'altri tempi, è molto più di una semplice caffetteria e vanta un'accattivante cucina a vista che realizza piatti da ricette tradizionali e rivisitate. Cuoco Gianluca Vignati; professionalità e attenzione alla sala di grande livello, grazie alla moglie Benedetta. Una cucina raffinata ma concreta, con materie prime di altissima qualità. (Fabrizio Farinati)

VICENZA, BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI

Festeggiato il Giro d'Italia in Veneto

Illustrate le nuove strategie nutritive degli atleti professionisti.

Il Giro d'Italia ha un fascino particolare, non solo per gli appassionati di ciclismo, perché è occasione per far conoscere cultura, tradizioni gastronomiche ed eccellenze alimentari delle regioni italiane. Le due Delegazioni hanno celebrato l'arrivo del Giro d'Italia a Vicenza e Asiago, organizzando una riunione conviviale nel ristorante "La Rosina", di Marostica (Vicenza) dove, accanto alle testimonianze di vari atleti vicentini (fra tutti Giovanni Battaglin, vincitore del Giro nel 1981), i veri protagonisti sono stati i principali prodotti tipici della provincia, sapientemente preparati dallo chef Gaetano Lunardon.
Il nutrizionista dottor Diego Fortuna ha illustrato le nuove strategie nutritive degli atleti professionisti. Luciano Giacomelli, stretto collaboratore di Tullio Compagnolo (già Accademico di Vicenza), l'inventore del mitico "Cambio Campagnolo", ma pure del prodigioso "cavatappi", ha rallegrato la serata con i suoi aneddoti sul grande imprenditore-ciclista.
Una bella serata in allegria e vero spirito accademico. (Stefano Chiaramonte)

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
DELEGAZIONE DI VICENZA
E
DELEGAZIONE BASSANO - ALTOPIANO 7 COMUNI

CONVIVIALE
21 MAGGIO 2025

Aspettando il Giro d'Italia

Giro d'Italia
Tappa Vicenza

Giro d'Italia
Tappa Asiago

ore 19.30 visita alla chiesetta della Madonna del Ciclista
ore 20.00 aperitivo di benvenuto

Hotel Ristorante
LA ROSINA 1917
36063 MAROSTICA (VI) - via Marchetti, 4
Tel. 0424 470360 - www.larosina.it - info@larosina.it

Toscana

APUANA

"Alimentazione, sport e salute"

La conferenza ha sottolineato come il benessere e una buona condizione psicofisica partano dalla tavola.

"Siamo quello che mangiamo": ha esordito con questa citazione da Feuerbach la Delegata Beatrice Vannini, nell'aprire la cena-conferenza che ha celebrato la collaborazione con Panathlon Massa Carrara e che si è tenuta al ristorante "Extra" di Nazzano. Un accostamento, quello tra la Delegazione e Panathlon, nato dalla volontà di sottolineare la fondamentale importanza di un'alimentazione corretta per lo sport e per la salute. Relatori d'eccezione della serata, che trattava il tema "Alimentazione, sport e salute" sono stati Giuseppe Benelli, Vice Presidente del CSFM, Consultore della Lunigiana, il dottor Cesare Gentili, ginecologo, oncologo e anatomopatologo, e il dottor Giacomo Mitrotti, biologo nutrizionista. "Il benessere e una buona condizione psicofisica partono dalla tavola - ha spiegato Beatrice Vannini -, l'interesse dell'Accademia è quello di fornire notizie corrette sull'alimentazione legata al benessere psicofisico. Da qui è nata la collaborazione con Panathlon Massa Carrara".
La cena, molto partecipata, è stata preceduta dagli interventi dei relatori: un approfondimento sul ruolo degli estrogeni e del triptofano nell'alimentazione è stato il focus della trattazione del dottor Gentili. Il dottor Mitrotti ha illustrato le caratteristiche dei protocolli chetogenici e spiegato l'importanza di non criminalizzare i carboidrati. Infine, Benelli ha ripercorso l'occasione della nascita del premio Bancarella Sport avvenuta intorno alla tavola del ristorante "La Manganella" di Pontremoli di fronte alle principali delizie della cucina lunigianese.
Nel corso della serata, è stato presentato il nuovo Socio Mario Vatteroni. (Beatrice Vannini)

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Il peperoncino, spezia dei poveri

Illustrate le caratteristiche e le proprietà di una spezia un tempo meno costosa di quelle tradizionali.

La Delegazione ha dedicato una riunione conviviale al peperoncino, con l'intervento del dottor Francesco Lochiatto sul tema "Il peperoncino, spezia dei poveri". Dopo un accenno storico sulla sua introduzione in Italia da parte degli Spagnoli, soprattutto nel Sud, come alternativa più economica alle spezie tradizionali carissime, il relatore si è soffermato sulle caratteristiche, anche nutraceutiche, della purpurea spezia. Oltre al gusto intenso e al piccante, che eccita le papille gustative, esso possiede diverse qualità benefiche: ricco di vitamina C, antiossidante, contribuisce a rinforzare il sistema immunitario, contrasta i radicali liberi; la capsaicina, sostanza responsabile della piccantezza, ha proprietà antinfiammatorie e analgesiche.
I commensali hanno seguito con attenzione la relazione, ricca di storia e conoscenza scientifica sulla capsaicina e sulla sua misurazione, degustando le varie portate, a giudizio dei singoli arricchite dal peperoncino.

Marche

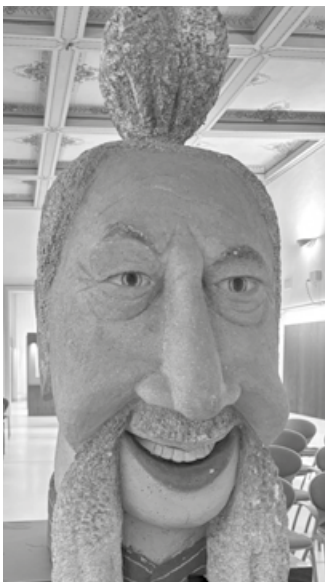
MACERATA

Ermete, chi era costui?

Nel negozio di generi alimentari, esponeva in vetrina le sue ricette, scritte a mano, in un dialetto elegante e raffinato.

A questa domanda di manzoniana memoria ha dato risposta un'interessante serata promossa dalla Delegazione. Ermete, che in realtà si chiamava Mario Buldorini, lungo il corso della Repubblica aveva un negozio di generi alimentari, che fu chiuso nel 1987. Ermete era il nome del padre, ma dato che l'insegna era rimasta "Ermete qualità", Mario divenne per tutti Ermete. Gentiluomo del Novecento, proponeva solo generi di primissima qualità ed è ricordato ancora da molti per la sua eleganza: sotto il grembiule bianco, indossava sempre camicia bianca e cravatta o fiocco nero. Aveva l'abitudine di esporre in vetrina le sue ricette. Erano opere d'arte: scritte a mano, su un foglio di carta paglia, in un dialetto elegante e raffinato. Proprio da queste ricette, gli Accademici sono partiti per organizzare una cena a base di coratella *co' l'ovi*, pizza *co li sfrisciuli*, fette *rengoate*, riso *curgo* e *swingisgrass*i. Tra una portata e l'altra, le ricette sono state recitate da Fabio Paccacerqua, appassionato di dialetto.
Alla serata ha preso parte anche la libraia Simona Speranza, titolare della bottega del libro che confinava con quella di Ermete,

raccontando simpatici aneddoti. Il Delegato Pierpaolo Simonelli ha tratteggiato l'importanza della tradizione gastronomica maceratese, ricordando che tanti piatti sono stati purtroppo abbandonati sia dalla ristorazione sia dalla cucina domestica. Ricordare figure come Ermete, che tanto hanno fatto per la cucina locale, è un impegno della Delegazione. Anche per questo la Città di Macerata ha concesso il suo patrocinio all'iniziativa.
La serata, e non poteva essere altrimenti, si è tenuta presso l'attività più longeva della ristorazione maceratese, "Lu Spaccittu" di Nino dal 1929. (Lorenza Natali)



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2025

LUGLIO

*3-4 luglio - **Avezzano e della Marsica***
XIX Edizione del Premio Internazionale d'Angiò

AGOSTO

*29 agosto-7 settembre - **Rieti***
14ª Fiera Mondiale Campionaria del peperoncino

SETTEMBRE

*13 settembre - **Cortina d'Ampezzo***
Sessantennale della Delegazione
Convegno "Cortina d'Ampezzo e la sua Delegazione: 60 anni insieme"

*13 settembre - **Perugia***
Sessantennale della Delegazione

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

OTTOBRE

*16 ottobre - **Cena Ecumenica***
"Gli arrosti, gli umidi, i bolliti nella cucina della tradizione regionale"

NOVEMBRE

*14 novembre - **Imola***
Convegno "In viaggio con le spezie: da simbolo di prestigio a prodotto popolare. Ma le spezie fanno bene?"

*22 novembre - **Versilia Storica***
Quindicennale della Delegazione
Convegno "Versilia: dalle Alpi apuane al mare, uno scrigno di biodiversità"

Umbria

🏛 FOLIGNO, ASSISI

"Borghi e Cammini d'Umbria: un viaggio tra saperi e sapori"

XIV edizione del concorso tra gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Assisi.

Anche quest'anno, ha avuto il via il concorso enogastronomico che si svolge in collaborazione tra l'Istituto Alberghiero di Assisi e il Club per l'Unesco di Foligno e Valle del Clitunno, giunto alla XIV edizione, dal titolo "Borghi e Cammini d'Umbria: un viaggio tra saperi e sapori".
Le Delegazioni, rappresentate da Claudia Valentini per Foligno e da Emanuele Concetti per Assisi, patrocinanti dell'evento, sono state chiamate nella giuria per garantire e promuovere i valori delle tradizioni della cucina territoriale. Gli studenti, attraverso le ricette scelte per rappresentare l'oggetto del concorso, hanno dato saggio della loro preparazione, volta alla promozione di un approccio consapevole al territorio, alla cultura enogastronomica e alla tutela ambientale attraverso il mantenimento delle tradizioni culturali, con l'utilizzo di materie prime come il piccione e il coniglio, animali storicamente presenti nella cucina umbra.
Come ha ricordato l'ingegner Maurizio Biondi, presidente del Club per l'Unesco di Foligno, promotore della manifestazione, "l'iscrizione da parte dell'Istituto Alberghiero nella rete delle Scuole Associate all'Unesco, avvenuta nel 2006, deve essere mantenuta e riconfermata ogni anno attraverso una prova".
Ogni nuova edizione del concorso rappresenta un'occasione preziosa per gli studenti, che si immergono in un percorso formativo, che sottolinea il valore della cucina del recupero e del riuso, confermando l'Istituto Alberghiero di Assisi come importante punto di riferimento in ambito formativo.
Ai vincitori, da parte dei Delegati Valentini e Concetti, è stata consegnata un'edizione recente del libro *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi. (Isabella Gaudino)

TERNI

Dialetto, Identità, Santi e Cucina

Presentato il libro, frutto della collaborazione tra le Delegazioni umbre, che valorizza il patrimonio linguistico e gastronomico regionale.

Si è svolto a Terni, presso l'Hotel Valentino, un convegno di presentazione del libro *Dialetto, Identità, Santi e Cucina*, a cura del DCST Umbria, e Accademico di Terni, Giuseppe Fatati. Il libro è frutto di una collaborazione tra le Delegazioni umbre e non si limita a raccogliere testimonianze e ricette, ma ambisce a valorizzare il patrimonio linguistico e gastronomico regionale, ponendo particolare attenzione al rapporto profondo tra dialetto e tradizione culinaria, seguendo un percorso comune di approfondimento delle tradizioni gastronomiche locali.
Sono intervenuti il CT Umbria e Delegato di Perugia Massimo Moscatelli; il Delegato di Terni Luca Cipiccia; i componenti del CST Umbria Marilena Moretti Badolato, Accademica di Perugia, e Daniele Falchi, Accademico di Foligno; la Dirigente della Camera di Commercio dell'Umbria e Accademica di Terni Giuliana Piandoro; la Presidente del Consiglio Comunale del Comune di Terni Sara Francescangeli e l'Assessore alla Scuola e al Welfare del Comune Viviana Altamura.
Alla presentazione è seguita un'apprezzata riunione conviviale presso il ristorante "Fontanella" dell'Hotel Valentino, incentrata su piatti tipici locali, tra cui le classiche *ciriole* alla ternana.
(Luca Cipiccia)

RIETI

Tutto sulle erbe spontanee e aromatiche

*Visita guidata all'"*hortus simplicium*" e menu a tema.*

La Delegazione ha affrontato il tema delle erbe spontanee, aromatiche e officinali, non limitandosi semplicemente all'aspetto gastronomico. Il taglio che si è voluto dare all'incontro è stato quello di una carrellata a 360° sul panorama del mondo delle erbe e delle piante e dei loro vari usi. Il pomeriggio si è aperto con la visita all'"*hortus simplicium*", una ricostruzione di un orto monastico medievale realizzata da un gruppo di giovani reatini appassionati di botanica, nel 2019. La visita è stata guidata dal presidente dell'Associazione, Fabiano Ermini, che ha illustrato le varie piante, spiegando le motivazioni delle scelte fatte, essenzialmente pedoclimatiche. Al termine della visita, il gruppo si è spostato presso la Si.Mar. di Ales-

Lazio

LATINA

La sagra del carciofo romanesco Igt di Sezze

Le notevoli qualità di questa delizia culinaria cucinata in vari modi.

In occasione della sagra, organizzata nel paese lepino fin dal 1970 e frequentata ogni anno da migliaia di persone, gli Accademici pontini hanno potuto apprezzare le notevoli qualità di questa delizia culinaria cucinata in vari modi.
Quando si parla dei carciofi di Sezze, ci si riferisce al carciofo romanesco, presente nei campi da fine febbraio a fine aprile, per finire con i carciofini a maggio, da lessare e conservare sott'olio per il resto dell'anno. Grande, tondo e senza spine, il carciofo romanesco ha ottenuto il marchio Igt. Il primo carciofo della pianta viene chiamato *cimarolo* o *mammola*, gli altri carciofi sono invece i *bracciali*, leggermente più piccoli e con il gambo più sottile ma sempre tondi, senza spine e molto teneri. Il carciofo romanesco si presta a essere cucinato in vari modi: in umido alla romana o fritto alla giudia, arrosto nel forno o alla brace, o alla *matticella*, modalità tipica della zona di Velletri. La *matticella* è un fascio di tralci di vite, ricavati dalla potatura, predisposti sul braciere dove cuocere lentamente i carciofi, puliti e conditi con aglio e mentuccia all'interno e irrorati con olio extravergine d'oliva.
Numerose sono le proprietà benefiche del carciofo che favorisce la digestione, l'eliminazione dei gas intestinali e la riduzione della tensione addominale. Contribuisce a regolare i livelli di colesterolo, agevola la funzionalità epatica, aiutando a eliminare le tossine dal corpo, rafforza il sistema immunitario, concorre al benessere delle ossa, regola l'appetito, ha proprietà diuretiche e contrasta lo stress ossidativo. (Gian Luigi Chizzoni)

sandra Padronetti per la parte convegnistica, dove la dottoressa Silvia Moronti, biologa e laureata in "Scienze e tecnologie per la conservazione delle foreste e della natura", con Dottorato di ricerca in "Ecosistemi e sistemi produttivi", ha guidato gli Accademici in un "Percorso etnobotanico nel territorio reatino tra passato e presente: le piante in cucina e altri usi tradizionali nella vita quotidiana". Infine, il botanico Massimo Tamburini ha illustrato come coltivare e mantenere in casa le erbe aromatiche e come prevenire e curare eventuali malattie che dovessero colpirle.
La giornata si è conclusa con la riunione conviviale presso il ristorante "La Corte", dove lo chef Elia Grillotti ha preparato un ottimo menu a tema, utilizzando le erbe del territorio. Gradito ospite, il Comandante provinciale della Guardia di Finanza, Colonnello Andrea Alba, che ha partecipato all'intero percorso.
(Francesco Maria Palomba)

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

"Natura generosa... Tavole in festa"

Sipario culturale per celebrare stagionalità, sapori e natura.

Nella serata trascorsa a Luco dei Marsi, ai piedi della rigogliosa selva che corona l'antico convento dei frati cappuccini, con la cinquecentesca chiesa di San Sebastiano, gli Accademici hanno potuto vivere un autentico tuffo nel cuore antico, eppure vivido, dell'Abruzzo Ulteriore. Un territorio denso di sapori e profumi in grado di travalicare il tempo e le mode. Nel ristorante "Angizia", dal nome della dea cara ai Marsi, di cui il paese serba un santuario e un'area archeologica di straordinario valore, la serata si dipana quale percorso dei sensi alla scoperta, e riscoperta, della cucina che celebra quelle radici. Tesori richiamati con maestria, insieme al concetto della stagionalità, dal relatore Stefano Maggi, anche eccellente micologo, nell'appassionante sipario culturale a tema "Natura generosa... Tavole in festa", e riverberati anche nel menu del convivio. Una proposta pienamente aderente alla stagione e alla tradizione culinaria del territorio, declinata con sapienza e creatività. La serata è stata arricchita dall'apprezzato contributo del Simposiarca Walter Spera, che ha illustrato, con brillante perizia, le caratteristiche del menu.
Tra gli ospiti, anche il luogotenente Marco Fanella, comandante della stazione dei carabinieri di Luco dei Marsi, e il Maestro Sim-

ROMA, ROMA AURELIA-CASSIA

Convegno dedicato al "menu del pellegrino"

Per celebrare l'anno giubilare, interessanti relazioni sul tema.

In occasione dell'anno giubilare, le due Delegazioni si sono riunite, con i rispettivi Delegati, Salvatore Di Giulio di Roma Aurelia-Cassia, con il Delegato onorario Raffaello Ragaglini, e Giuseppe Florio Delegato di Roma, insieme a numerosissimi Accademici, per celebrare l'anno santo con un convegno dedicato ai pellegrini che, nel passato, dopo un lungo viaggio, giungevano a Roma. La manifestazione si è svolta nelle sale del "Casale Tor di Quinto" noto per la sua ottima cucina.
Prima della riunione conviviale dedicata al "Menu del pellegrino", sono state svolte interessanti relazioni dal dottor Ettore Motolese, che ha trattato delle vie dei pellegrini nell'Europa Medievale, seguito dall'Accademico Francesco Ricciardi che ha narrato la storia di Tor di Quinto. Il CT Gabriele Gasparro ha parlato del rapporto, non sempre "affettuoso", fra i romani e i romei. Ha concluso il Simposiarca Salvatore Di Giulio, che ha illustrato il menu che si richiamava a quanto potevano mangiare i pellegrini di una volta. Lo chef Guido Boemio ha preparato ottimi piatti, ispirati alla cucina romana. Grande applauso finale dei partecipanti che hanno trascorso una gradevole serata nella cordiale amicizia che ha sempre contraddistinto le Delegazioni romane. (G.G.)

plicio D'Angelo che, a sorpresa, ha voluto sottolineare con la sua fisarmonica il momento augurale degli Accademici Scaccianoce e Cardilli.
Con il tradizionale supporto di Lorenzo Savina, il Delegato Franco Santellocco Gargano ha proceduto alla consegna della vetrofania alla direttrice di sala, attenta e puntuale nel coordinamento.
(Franco Santellocco Gargano)

Sicilia

MESSINA

Consegnato il *Manuale del Marinaio cuoco*

Al Museo Navale e alle navi Vespucci, Morosini e Caio Duilio.

Il *Manuale del Marinaio cuoco*, recente ristampa anastatica curata dalla Delegazione, è stato donato al Museo Tecnico Navale alla Spezia, tra i più antichi al mondo, inaugurato nel 1869 per raccogliere e custodire cimeli e testimonianze che documentano l'evoluzione della marineria. La riedizione, che ha recuperato un esemplare raro e poco conosciuto proprio nel 2025, anno in cui il Calendario fotografico della Marina Militare è stato dedicato al grande equipaggio con risalto al personaggio del cuoco di marina, fa già parte delle librerie di bordo di tre unità simbolo della Marina. È stato infatti consegnato al comandante del pattugliatore d'altura *Francesco Morosini*, il capitano di fregata RaffaeleMartino successivamente al capitano di vascello Giuseppe Lai, comandante dell'*Amerigo Vespucci* e, infine, al modernissimo cacciatorpediniere *Caio Duilio* della classe Orizzonte, omaggiando il contrammiraglio Massimo Bonu, comandante della Prima divisione navale, e il comandante dell'unità, il capitano di vascello Daniele Vailati.
Il *Manuale*, edito settantaquattro anni fa dal Ministero della Difesa-Marina per preparare i giovani di leva al mestiere di cuoco, ha una forte attualità, con insegnamenti per l'organizzazione della vita di bordo e delle mense; con la guida per la preparazione di pranzi e colazioni, elencando tutte le vivande comprese nel ricettario di piatti tipici della cucina mediterranea.
(Attilio Borda Bossana)

Convivio in fiore

Vigneti collinari: un'opportunità per le aree incolte.

La Delegazione ha onorato la bella stagione a Trasacco, con il "convivio in fiore", tornando al ristorante "Numerodue". Come ha evidenziato il Delegato, "ottime pietanze d'impronta locale hanno trionfato sulla tavola, aprendo i sensi al gusto e anche all'arte del decoro, dove salse e spezie hanno esaltato i piatti e le loro essenze originali". Tra cotanta poesia culinaria, dopo l'apertura in versi e un *excursus* storico, attraverso le vivande, del giornalista Eliseo Palmieri in veste di Simposiarca, il momento culturale, a cura del relatore Lorenzo Savina, è stato dedicato al territorio, ai giovani e al loro futuro. Con il titolo di "Vigneti Collinari, ossia un'opportunità per le aree incolte", la relazione di Savina ha illustrato ai commensali l'attuale situazione agricola e vinicola abruzzese, in particolare delle aree interne e marsicane. Il discorso di Savina è stato coinvolgente, sottolineando come il recupero delle terre pedemontane rappresenti una reale "opportunità" settoriale. Tra gli ospiti, l'architetto Lorenzo Fallocco, Presidente del Centro Studi Carlo I D'Angiò; Cristina Ciferri, Amministratrice Delegata e fondatrice di ANPA, Accademia Nazionale Professioni Alberghiere e, in arrivo dalla lontana Cina, la signora Sherri Shao, ingegnere. In evidenza, grazie a Eliseo Palmieri, il libro di Guido Jetti *Camillo Corradini nella storia politica dei suoi tempi*, prefatore Francesco Leoni.
Un ringraziamento speciale, da parte del Delegato, è andato anche allo chef e a tutti coloro che hanno prestato solerte opera in cucina.
(F.S.G. - Orietta Spera).

Nel Mondo

Singapore-Malaysia-Indonesia

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Lo *street food* italiano protagonista all'ITE di Singapore

Formazione, cultura e tradizione a confronto.

Il 15 aprile scorso, è stata celebrata a Singapore la tradizione gastronomica italiana con un evento intitolato "Italian Street Food: Past, Present and Future", organizzato dalla Delegazione e dalla Camera di Commercio italiana, sotto il patrocinio dell'Amba-

sciata d'Italia. In un contesto come quello di Singapore, dove cresce l'interesse per la cucina italiana più autentica e aumenta il numero di ristoranti che propongono *street food* italiano nelle sue forme più originali, l'iniziativa ha rappresentato un esempio concreto di come il cibo, oltre all'aspetto economico, possa essere strumento di formazione, scambio culturale e valorizzazione delle tradizioni. La manifestazione, in forma di riunione conviviale-buffet, si è svolta presso l'Institute of Technical Education (ITE), uno dei principali poli di formazione professionale del Paese, noto per preparare migliaia di giovani per carriere tecniche e specialistiche, tra cui quelle nel settore dell'ospitalità e della ristorazione. Al centro dell'iniziativa, un momento di incontro fra tradizione e innovazione: tre rinomati chef italiani (Antonio Corsaro, Simone Fraternali, Denis Lucchi) esperti di cucina regionale e *street food*, hanno guidato gli studenti in un percorso formativo che ha unito teoria e pratica nella preparazione di alcuni dei piatti più iconici del cibo di strada italiano. La ricerca di ingredienti e prodotti tipici ha offerto agli studenti un'esperienza pratica di altissimo valore, oltre a un'immersione nella cultura e nei sapori dell'Italia.
Il progetto si inseriva nel più ampio contesto della promozione della cucina italiana nel mondo in occasione della candidatura a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco, sottolineando l'importanza della formazione, della valorizzazione delle tradizioni gastronomiche e del dialogo culturale tra Italia e Singapore.
(Giorgio Maria Rosica)

SACRAMENTO

Attività positiva sul territorio

Un apporto concreto per la crescita della ristorazione locale.

La Legazione ha svolto la sua prima riunione conviviale del 2025 a "La Fornaretta", situata ai piedi della Sierra Nevada, nella città di Newcastle. Il rapporto tra la Legazione e il ristorante è cresciuto e così lo chef Giancarlo Di Lorenzo ha creato una cena d'eccezione. La pasta è stata fatta in casa utilizzando la semola di grano duro Tumminia, un grano antico coltivato in Sicilia, proveniente da Molini del Ponte a Castelvetrano. Il sapore della pasta, realizzata con questa qualità di grano, è molto più nocciolato e ha una nota sapida al palato rispetto a quella ottenuta da grano normale, anche se entrambe le farine sono fantastiche e hanno profili aromatici distintivi. Questa è stata la terza visita della Legazione a "La Fornaretta" e la valutazione complessiva è risultata ancora più alta rispetto alla precedente, segno che l'attività degli Accademici sul territorio sta facendo la differenza, contribuendo anche alla crescita professionale del ristoratore.
(Joseph DeVay)

Stati Uniti d'America

NEW YORK

Consegna del premio "Nuvoletti"

A Lou Di Palo che, nel suo locale, valorizza la cucina italiana tradizionale.

Serata piacevole e sfiziosa, alla scoperta dell'*apericena* presso la più recente impresa della famiglia Di Palo, la "C. Di Palo Wine Bar", nel famoso quartiere di Little Italy. Quella dei Di Palo è una storia che si intreccia con quella di New York da ormai più di 100 anni, quando, 5 generazioni fa, arrivarono i primi Di Palo dalla Basilicata in cerca di un futuro migliore. Questi aprirono un negozio di generi alimentari che, con gli anni, è divenuto un luogo storico per la comunità italo-americana. Durante la serata, è stato consegnato a Lou Di Palo il premio "Giovanni Nuvoletti" per il suo contributo a conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale, presso gli americani, che lo seguono con entusiasmo. Nel corso della serata, la Delegata Roberta Marini De Plano ha relazionato sulla nascita e l'evoluzione dell'*apericena*, un concetto che si sposa bene con i ritmi veloci delle ultime generazioni che, dopo una lunga giornata lavorativa, desiderano trascorrere qualche momento assieme agli amici condividendo cibo e bevande a prezzi più ragionevoli rispetto a una cena vera e propria. È per tale motivo che Di Palo ha aperto questo locale dove si possono assaporare specialità provenienti da tutte le regioni, assieme ai formaggi anche di produzione propria e ai vini italiani di produttori meno conosciuti negli Stati Uniti. Lou Di Palo, aiutato dai fratelli, ha accompagnato gli Accademici, durante l'intera serata, con aneddoti familiari e racconti dei loro viaggi per l'Italia alla scoperta di vigneti meno noti, ma di qualità eccellente, da introdurre nel loro Wine Bar. Ogni racconto corredato con particolari curiosi e divertenti ma sempre legati da un filo conduttore, quello dell'autentica convivialità vissuta in tutti i loro incontri. (Cristiana Baldeschi)

VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
15 aprile 2025

Ristorante "L'Aterlier 26" di Regis Le Vouëdec, anche in cucina. ●Località Gerandin 26, Saint-Christophe (Aosta); ☎0165/1892015; latelier26@outlook.com, www.laterlier26.it, laterlier26ao; coperti 36+16 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 1 settimana ad aprile e 1 a settembre; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: *œuf en meurette* (composta di cipolle, uovo in camicia, spadellata di carote e pancetta, sugo cotto a lungo); *parmentier de boudin valdôtain* (*boudin noir* e purè di patate gratinato in forno, riduzione di aceto di sidro e misticanza); *magret de canard* (petto d'anatra grigliato, sugo al Porto e cioccolato fondente, purè di sedano rapa e carote *glacée*); *tarte tatin* (mele cotte in un caramello al burro salato, pasta sfoglia del nostro panettiere, panna montata profumata alla fava tonka).

I vini in tavola: Crozes Hermitage 2022 (La Garenne).

Commenti: Locale rustico, caratterizzato da ampi ambienti con soffitti in pietre a vista, tipico delle antiche dimore padronali valdostane. Originale e apprezzato l'*œuf en meurette*, uovo in camicia servito con una spadellata di carote e pancetta, valorizzato dall'intenso sapore del suo sugo ristretto. A seguire, *parmentier de boudin valdotain* con purè di patate gratinato in forno e riduzione di aceto di sidro e misticanza. Portata principale *le magret de canard* esaltato da una inedita e interessante salsa al Porto e cioccolato fondente, dal perfetto equilibrio. Plauso finale alla *tarte tatin* con mele cotte in caramello al burro salato, pasta sfoglia e panna montata profumata alla fava tonka.

PIEMONTE

ALESSANDRIA
15 aprile 2025

Ristorante "Osteria Billis" di Osteria Billis, in cucina Alessandro Billi. ●Via Piave 5, Tortona (Alessandria); ☎0131/1710587; osteriabillis@gmail.com, www.osteriabillis.it, www.facebook.com/OsteriaBillis; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: cipolla di Castellazzo fondente in doppia consistenza, aringa affumicata, confettura di acciughe e timo; raviolone di pasta fresca ripieno di ricotta, erbette selvatiche, tuorlo fondente, Montebore e burro nocciola; costolette d'agnello alla Villorey, purè di piselli e menta, insalata di asparagi all'aceto di vino; colomba pasquale Elvezia con crema pasticciera alla vaniglia Tahiti.

I vini in tavola: Timorasso; Pinot Nero.

Commenti: La Delegazione si è riunita per la tradizionale riunione conviviale di Pasqua, in un'atmosfera calda e autentica, che ha saputo esprimere appieno lo spirito conviviale dell'evento. L'"Osteria Billis" è stata fondata nel 2018 dai fratelli gemelli Alessandro e Filippo Billi. Nel corso degli anni, il locale ha evoluto la sua proposta culinaria, passando da influenze internazionali a una cucina profondamente radicata nel territorio piemontese. Durante il convivio, gli Accademici hanno potuto apprezzare un percorso di sapori autentici, in equilibrio tra classicità e creatività, dove ogni portata ha raccontato una storia di territorio, famiglia e passione.

ALESSANDRIA
11 maggio 2025

Ristorante "Casa Flò Ristorante" di Casa Flò Ristorante - Federica Lopopolo, anche in cucina. ●Via Genova 237, Spinetta Marengo (Alessandria); ☎cell. 375/7737078; casafloristorante@gmail.com; coperti 32. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,25.

Le vivande servite: assaggio dell'olio, vitello tonnato, *rabaton* alle erbe selvatiche pugliesi, canestrato foggiano stagionato, burro *noisette* ed erbe aromatiche; *paccanello* arrosto, crema di carote leggermente affumicata, carota cbt, foglie di senape e fondo bruno alla senape nera in grani e vin cotto; torta di nocciole; gelato al fior di latte e crema al caffè.

I vini in tavola: Bombino bianco brut; Al-Malik rosato (entrambi Kandea); Nebbiolo (Diego Conterno).

Commenti: Una riunione conviviale particolare quella organizzata presso il ristorante "Casa Flò" di Spinetta Marenco. La giovane chef Federica Lopopolo ha proposto un menu che ha affascinato i commensali con un percorso di gusto ed emozioni, intrecciando le tradizioni gastronomiche del Piemonte e della Puglia. I piatti, che univano le radici alessandrine e pugliesi della chef, sono stati introdotti con grande maestria dal Simposiarca Consultore Carlo Bajardi. La serata si è conclusa con un entusiastico applauso per Federica, che, dopo esperienze culinarie di alto livello, ha recentemente avviato il suo locale, conquistando subito l'ammirazione di tutti.

CIRIÈ
27 marzo 2025

Ristorante "Hostaria del Vecchio Macello" di Ristorante Hostaria del Vecchio Macello, in cucina Antonio Furolo. ●Via Torino 70, San Maurizio Canavese (Torino); ☎cell. 328/4899389; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: blinis, salmone affumicato, panna acida, Gin tonic; insalata di erbe spontanee, uovo poché, gel Vermouth storico di Torino e polvere di prosciutto crudo; risotto al ginepro di montagna con ragù di fagianella in salmì; fassone marinato al Gin, bacche nere, patata duchessa e carota al *beurre blanc*; cioccolato, fragole e Barolo chinato.

I vini in tavola: Alta Langa brut (Cocchi); Favorita (Marziano Abbona); Barolo chinato (Cocchi).

Commenti: Una serata all'insegna dei sapori autentici e delle eccellenze locali: così si può riassumere la cena che ha visto protagoniste le "Botaniche e le erbe spontanee". L'aperitivo, grazie a un Gin artigianale, profumato e particolarmente equilibrato, ha saputo esaltare le note aromatiche delle botaniche. Tra i piatti, ha spiccato il risotto al ginepro: perfettamente mantecato, con l'inconfondibile tocco balsamico che solo il ginepro sa donare. Un primo elegante, capace di raccontare il tema della serata attraverso ingredienti di grande personalità. A completare il tutto, un abbinamento vini davvero notevole, che ha accompagnato ogni portata senza mai sovrastare i sapori dei piatti.

CUNEO-SALUZZO
17 maggio 2025

Ristorante "Albergo Ristorante La Pineta" di Albergo Ristorante La Pineta di Garino Fiorentina. ●Piazzale Sant'Anna 6, Roccabruna (Cuneo); ☎0171/905856, cell. 333/6202326; info@lapinetaalbergo.it, https://www.lapinetaalbergo.it, Facebook; coperti 80+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane nel periodo invernale; giorno di chiusura lunedì sera e martedì (escluso d'estate). ●Valutazione 9.

Le vivande servite: carne cruda al coltello con porcini; agnolotti fatti a mano al profumo di salvia; fritto misto alla piemontese; gelato alla crema con fragole.

I vini in tavola: Prosecco; Barbera; Moscato.

Commenti: La Delegazione è tornata a "La Pineta", ritrovando la solita attenzione in sala, con tavole imbandite e personale gentile e attento a ogni necessità. Guidati dall'esperienza dell'Accademico Ermanno Mauro, gli Accademici hanno potuto assaporare gli agnolotti fatti a mano, semplicemente "sublimi". A seguire, il protagonista della giornata, il fritto misto alla piemontese, servito alternando portate salate e dolci, che ha ingolosito i palati dei commensali. Bacio accademico finale del Delegato Ferruccio Franza alla signora Fiorentina, titolare del ristorante e acclamazione in sala. Applausi anche alla neo Accademica Clara Martini insignita dei distintivi accademici.

IVREA
15 maggio 2025

"Albergo Ristorante Miniere" di Alber-

go Ristorante Miniere, in cucina Rodolfo Secondino Arsini, Davide Arsini. ●Piazza Martiri 1944, 4, Traversella (Torino); ☎0125/749005; albergominiere@albergominiere.com, www.albergominiere.com; coperti 150+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì (dal 4 settembre al 20 giugno); ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: palloncino di trota "Allevamento Manuel" con aglio orsino su letto di *crusciot* ed emulsione di tometta fresca della Valchiusella, schiacciatina di sfoglia al selene e ortiche con spuma di primo sale di Tallorno al timo e salvia, uovo poché con ragù di piattello, asparagini e fonduta di Civrin "Cascina Prela"; zuppa della tradizione di erbe *crusciot*, foglie di primule, canapetta gratinata al forno; abbraccio di trota di Traversella con barba di frate e silene bubbolina posto su una crema di gazpacho andaluso; crumble con composta di fiori di tarassaco e silene, mele spadellate al timo e gelée al Genepy.

I vini in tavola: Vermouth Archemisia (Tappero Merlo); Caluso metodo classico cuvée tradizione; Erbaluce di Caluso Docg La Rustia 2024 (entrambi Orsolani); Caluso Docg Kin 2020 (Tappero Merlo).

Commenti: Riuscitissima e partecipata "riunione conviviale delle erbe" a Traversella in Valchiusella, a 800 metri di altitudine, in un grande classico della ristorazione canavesana, tappa obbligata sia per le erbe spontanee, vero tesoro della valle (dalle *ajucche* al *crusciot*, dalla silene al tarassaco, all'asparago selvatico, dal piattello alla canapetta), sia per i funghi. Una lunga tradizione che affonda nella sapienza contadina, tramandata oralmente. Non potevano mancare le trote del torrente Chiusella e i formaggi freschi Civirin e primo sale. Particolarmente apprezzati gli antipasti e l'abbraccio di trota, adagiata sul gazpacho e il dolce con profumi intensi. Eccellenti i vini.

NOVARA
16 maggio 2025

Ristorante "L'Orto in Cucina" di Cooperativa sociale Gerico, in cucina Giovanni Ruggieri. ●Via Ansaldi, 4, Novara; ☎0321/1951462, cell. 340/5784039; ortoincucina@gericonovara.it, www.gericonovara.it, ortoincucina_novara; coperti 70+40 nella bella stagione (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 15 al 30 agosto; giorno di chiusura dalla domenica al mercoledì; giovedì e venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,45.

Le vivande servite: insalata di asparagi cotta e cruda, animelle di vitello, fondo di arrosto; risotto razza 77 con asparagi, bottarga di tuorlo d'uovo, guanciale croccante; asparagi con uovo poché, parmigiano, burro versato; torta di nocciole con zabaione caldo.

I vini in tavola: Champagne AOC brut réserve (Emile Leclère).

Commenti: Riunione conviviale sugli asparagi e visita del Consigliere di Presidenza Elisabetta Cocito. Molto apprezzata l'idea di rivisitare questo ristorante sia per le capacità del cuoco, Giovanni Ruggieri, sia per le finalità sociali. Qui lavorano giovani svantaggiati o in attesa di reinserimento. Ben valutati tutti i piatti, in particolare l'insalata di asparagi con animelle e la perfetta e soffice torta di nocciole con zabaione caldo, fatto al momento e servito in abbondanza. Il cuoco ha illustrato come ha realizzato ogni piatto e ha portato la sua esperienza di collaboratore de "La Cucina Italiana"; Elisabetta Cocito ha risposto alle domande sull'Accademia e ha raccontato la storia, antica, degli asparagi e del riso razza 77.

PINEROLO
6 maggio 2025

Ristorante "Archipelago" di Archipelago S.a.s., in cucina Maurizio Lombardo, Alessandro Canale, Giada Chiabrando, Irene Girardi. ●Strada Pascaretto 7 - Frazione Riva di Pinerolo, Pinerolo (Torino); ☎0121/520054; info@archipelagorestaurant.it, www.archipelagorestaurant.net, Facebook, Instagram; coperti 40+37 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prime 2 settimane di novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: tentacolo di polpo fritto con briciole di panko e barbabietola, cipolla rossa marinata e salsa allo yogurt; gnocchi di patate fatti in casa al nero di seppia con cozze, seppioline agli agrumi, crema di piselli e mandorle tostate; salmone e merluzzo avvolti in zucchina verde, *beurre blanc* e cioccolato fondente; bavarese allo yogurt; macedonia di agrumi e coulis ai frutti rossi.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi Docg Villa Bianchi (Umani Ronchi); Ruché di Castagnole Monferrato.

Commenti: Gli acciugai, in Piemonte, hanno radici profonde e forse a loro si era ispirato Giovanni Vialardi, cuoco prima del re Carlo Alberto e poi di Vittorio Emanuele II, che aveva introdotto nei menu di corte cibi provenienti dai diversi territori del Regno; tra questi, quelli litoranei. Da qui la tradizione dei piatti di pesce anche nel territorio, tradizione ripresa da questo ristorante con vista sui campi da golf di recente apertura, che la sera propone una cucina di mare. I cibi serviti, soprattutto il primo e il dolce, hanno riscontrato un certo apprezzamento; non mancano margini di miglioramento, di cui il locale saprà sicuramente approfittare. Di buon livello il servizio in sala.

TORINO
21 maggio 2025

Ristorante "Il Bastimento" di Basti snc, in cucina Fabrizio Barraco. ●Via della Rocca 10/b, Torino; ☎011/19708154; ristoranteilbastimento@gmail.com, ristorantebastimento.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica; lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: *roll* di peperone farcito con tonno, capperi e olive, alice fitta farcita con seirass e scorzetta di limone, ostrica fine de Claire, panzanella con gamberi, concassé di pomodoro, basilico e cipolla di Tropea; pacchero alla Norma di mare con pesce spada, pomodoro e ricotta salata; polpo alla barese con friggitelli; Paris Brest con panna e fragole.

I vini in tavola: Molinera Piemonte Doc Pinot nero extra brut (Vite Colte); Ribolla Gialla Comemivuoi Igt Venezia Giulia (Di Lenardo Vineyards).

Commenti: Ristorante posto nel centro della città, "Il Bastimento" da anni è un punto di riferimento per chi ama degustare un ottimo pesce. In cucina il giovane chef Fabrizio Barraco racconta la sua Puglia con ingredienti scelti con cura da produttori prevalentemente salentini e con pesce cucinato rispettando le ricette della tradizione, eseguite con molta freschezza e con grande cuore. I piatti più apprezzati: la panzanella, equilibrata nei sapori e con la giusta acidità, e il polpo, per la sua cottura. Il servizio molto veloce, attento e cordiale. Vini piacevoli in abbinamento.

VERBANO-CUSIO
10 aprile 2025

Ristorante "Quattromani Cucina Artigiana" di Quattromani, Ellemme snc di Giada Lavatelli e Paolo Marras, entrambi anche in cucina. ●Lungolago Antonio Gramsci 1f, Omegna (Verbania); ☎cell. 351/3375780, 348/0682176; quattromaniomegna@gmail.com, www.quattromaniomegna.eatbu.com, Facebook ristorante quattromani omegna; Instagram quattromani_omegna; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: crema di fave e cicoria ripassata; fusillo con ragù bianco di vitello; tiramisù o torta caprese all'olio extravergine di oliva o crème caramel, oppure "volevo essere uno strudel".

I vini in tavola: Erbaluce Innominato (Antonio Vallana); Sangiovese Atto II di Romagna (Il Teatro).

Commenti: Ristorante in riva al Lago d'Orta, con vista sul versante meridionale del Mottarone. Cucina artigiana con preparazioni fatte in casa (pane, focaccia, pasta fresca e dolci). Si entra praticamente in cucina, aperta sulla sala non molto grande ma moderna e accogliente; nella bella stagione tavoli anche all'aperto con vista più estesa sul lago e sulla cittadina di Omegna.

LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
4 aprile 2025

Ristorante "Pernambucco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎018/2555118, cell. 333/5605655; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: tartare di tonno rosso con il "caviale del Centa",

LIGURIA segue

carciofi di Albenga impanati e fritti; minestra di fagioli di Nasino con cozze, vongole e crostacei; *buridda* di stoccafisso all'albenganese con carciofi; *gubeletti* e *tartelette* dolci della tradizione di Albenga.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato Vigne Veggie 2024; Riviera di Ponente rosato Igt 2024 (entrambi Massimo Alessandri).

Commenti: Straordinaria riunione conviviale per la consegna dei premi "Villani" e "Alberini" 2024 alle famiglie Piccinini e Sommariva, con ricette della tradizione albenganese eseguite alla perfezione. Veramente un crescendo di bravura e bontà che ha entusiasmato i commensali. Il tonno, i carciofi, la minestra e lo stoccafisso da applausi. Ottimi i vini, perfetto il servizio, complimenti sinceri alla cuoca Nicoletta.

GENOVA
15 aprile 2025

Ristorante "Cibus 13" di Roberta Guido e Sara Salaris, in cucina Sara Salaris. ●Via di San Bernardo 82r, Genova; ☎010/3003144, cell. 371/3658898; cibus13@libero.it; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie luglio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: capesante scottate su crema di cavolfiore con gelato alla liquirizia; trofie nere con colatura di alici, crema di burrata e tartare di gambero di Mazara; cannolo di pane carasau con baccalà e carciofi su salsa di carciofi e *demi glace* di verdure; stecco di ricotta, stracciatella di pistacchio salato e gel al limone.

I vini in tavola: Offida Biologico Pecorino; Marche Volperara (Azienda Agricola Giarola).

Commenti: Accolti da Sara e Roberta, una serata speciale da "Cibus 13", locale che si articola su tre piani di un palazzo tipico del centro storico genovese. Il progetto delle giovani titolari è quello di proporre, in un ambiente intimo e ricercato, una cucina contemporanea che unisce la tradizione italiana a numerose contaminazioni, sia tra regioni del nostro Paese sia da cucine straniere. Il risultato è un delicato equilibrio, percepibile anche nelle proposte più audaci. Emblematico il perfetto bilanciamento tra il gelato alla liquirizia e le capesante scottate, servite come antipasto. Davvero gradito il divertente e buonissimo dessert da "passeggio". Apprezzata la carta dei vini.

GENOVA-GOLFO PARADISO
15 aprile 2025

Ristorante "La Pineta" di Gianfranco Isola e Fulvio Gardella, in cucina Fulvio Gardella. ●Via Gualco 82, Genova; ☎010/802172; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie agosto e dicembre; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: salumi di cinta senese e ripieni genovesi; risotto ai carciofi e toma del Canavese; capretto con i carciofi; *bourguignonne* di frutta fresca con cioccolato fondente 78%.

I vini in tavola: Refosco dal Peduncolo Rosso Doc Villa Locatelli (Tenuta di Angoris Srl); Paradise brut (Valdo Spumante Srl).

Commenti: Cucina raffinata che unisce la cura del dettaglio al mantenimento dei sapori tradizionali, come ha sottolineato il Delegato Luca Parodi. Il CT Liguria Paolo Lingua ha svolto l'esame dei singoli piatti. In particolare ha messo in evidenza il rispetto filologico della ricetta dei "ripieni genovesi". Il risotto è una presa in prestito dal Piemonte ma l'inserimento ligure è venuto dalla presenza dei carciofi. Ne è sortito un mix interregionale di grande qualità e raffinatezza. Il capretto con i carciofi, tenero e saporito, ha riportato la Liguria al centro dell'attenzione. Un singolare successo ha avuto l'originale dessert. Serata di apprezzamento gastronomico e di grande allegria.

RIVIERA DEI FIORI
10 aprile 2025

Ristorante "La Conchiglia" di Ristorante La Conchiglia di Giacomo Ruffoni & C, in cucina Loris Dolzan. ●Lungomare di Ponente 33, Arma di Taggia, Taggia (Imperia); ☎0184/43169, cell. 347/2559821; coperti 35. ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì; giovedì a pranzo. ●Valutazione 9,3.

Le vivande servite: crudo di pesce battuto a coltello con mostarda di frutta e gel di limone, calamaretto scottato con salsa al frutto della passione e zucchine trombette, polpo in doppia cottura, cipolla di Tropea marinata, salsa al balsamico; pasta (monograno) con fagioli (di Conio) e gamberi (di Sanremo); rombo alla piastra con carciofo viola d'Albenga; *namelaka* al cioccolato Ivoire, crumble di olive taggiasche e spuma di limoni; pan dolce all'olio.

I vini in tavola: Trento Doc millesimato 2018 (Cime di Altilia); Pinot Grigio (Lungarotti).

Commenti: Il ristorante si è confermato un sicuro punto di riferimento per la gastronomia della Riviera dei Fiori. Ogni piatto è stato servito (ottimamente) abbinato a oli monocultivar Taggiasca di varie zone (e caratteristiche), capaci di esaltare il gusto delle pietanze. Degni di nota, in particolare: il polpo cotto cinque ore a bassa temperatura e poi scottato in padella, la "pasta e fagioli con gamberi", che ha ottenuto la votazione massima, e il rombo pescato, sfilettato e spinato, abbinato deliziosamente al carciofo d'Albenga (anche questo cotto a bassa temperatura). Servizio impeccabile, con spiegazione dettagliata di ogni portata.

RIVIERA DEI FIORI
15 maggio 2025

Ristorante "Ossi di Seppia" di Corsa&Corsa SaS, in cucina Cosimo Corsa. ●Via Circonvallazione 5 - Frazione Bussana di Sanremo (Imperia); ☎0184/1916976; cosimo.chef.corsa@gmail.com, www.ossidiseppia.it, Instagram, Facebook; coperti 18+8 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì; aperto solo a cena; domenica anche a pranzo. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: *chips* croccanti con maionese al prezzemolo, fiori di zucchina ripieni, carpaccio di alalunga con limone salato, *crème brulée* di zucca con menta e peperoncino, bavarese di erbe dell'entroterra, gamberi di Sanremo e mandarino cinese; ravioli di carciofi glassati alla *nage* di crostacei locali, aglio nero e maggiorana; rana pescatrice lardellata e affumicata alla brace di rosmarino, purea di topinambur, *sauté* di finferli e scalogni al Vermouth; tartelletta al *lemon curd* e meringa all'italiana.

I vini in tavola: Chardonnay Blanc de Blanc (Dario Coos); Pigato Doc (Calvini); Vermentino Labianca Igt (Cantine Lunae); Moscato d'Asti Docg (Emilio Vada).

Commenti: Aperto normalmente solo per cena, tranne la domenica (o su richiesta) quando si può anche pranzare, è un piccolo locale moderno gestito dallo chef Cosimo Corsa. Formatosi in un paio di importanti ristoranti, ha poi deciso di mettersi in proprio approfittando dell'aiuto familiare: le verdure dei suoi piatti provengono quasi tutte dall'orto della famiglia, e risentono quindi della stagionalità in modo determinante, così come il pesce, rigorosamente pescato nel Mar Ligure. Il menu varia a seconda dei prodotti a disposizione. Cosimo cucina con l'aiuto di Camelia e serve in tavola con Arianna, offrendo un servizio impeccabile. Riunione conviviale molto apprezzata: applausi per la rana pescatrice.

SAVONA
13 aprile 2025

Ristorante "Blue Restaurant" di Snc, in cucina Luli Lulzin. ●Calata Sbarbaro 30, Savona; ☎019/826758, cell. 347/2358635; www.bluerestaurant.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: insalata di mare, 2 capesante gratinate; pasta artigianale al granchio fresco; brasato al Barolo con patatine novelle; pesce d'aprile della tradizione savonese di Luca Rapetti.

I vini in tavola: Prosecco e Barbera dalla selezione della casa.

Commenti: Riunione conviviale e occasione di incontro con il giornalista Stefano Pezzini, cultore di gastronomia, autore di libri sulla cucina ligure e savonese. Piacevole l'insalata di mare, preparata con un'intensa armonia di sapore di mare e il profumo delicato delle erbe aromatiche; subito dopo le squisite capesante gratinate, accompagnate da una selezione di ottimi vini. Segue un eccellente primo piatto; veramente gradevole il brasato, davvero squisito, suscita un meritato plauso festoso. Il dolce pesce d'aprile, della più antica tradizione savonese, eseguito dal pasticciere savonese Luca Rapetti, è stato oggetto del ricordo dell'antica tradizione locale da parte di Stefano Pezzini.

LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO
23 aprile 2025

"Trattoria Dall'Abate" di Paolo Abate, in cucina Antonio Cistulli. ●Via Agello 24, Desenzano del Garda (Brescia); ☎030/9902466; info@abatetrattoria.com, www.abatetrattoria.com, www.facebook.com/abatetrattoriapescheria; coperti 36+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 6 al 30 gennaio e 10 giorni a ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: trota trentina affumicata, luccio alla gardesana con polenta, salmerino marinato, polpettina di cavedano, agone del Garda in carpione; bigoli al torchio al pescato di lago, pinoli, uvetta e finocchietto selvatico; turbante di coregone del Garda farcito con scarola stufata, olive taggiasche su vellutata di zucca mantovana; crostata alla marmellata ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Lugana (Brunello); Blanc de Blanc Anna Botti (Tenuta La Vigna).

Commenti: Buone la qualità delle materie prime e la scelta degli accostamenti. La pasta e i dolci sono fatti in casa. Particolarmente apprezzato il turbante di coregone del Garda farcito con scarola stufata, olive taggiasche su vellutata di zucca mantovana, sia per l'espressa creatività sia per l'impiattamento. Apprezzato l'abbinamento con i vini.

ALTO MILANESE
15 aprile 2025

Ristorante "Misto Restaurant" di Misto Srls. ●Viale Villoresi 66, Nerviano (Milano); ☎ 0331/1524113, cell. 375/8313665; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,2.

Le vivande servite: capesante gratinate; spaghetti alle vongole; cozze ripiene alla livornese; sorbetto.

I vini in tavola: Chardonnay.

Commenti: Locale di recente apertura, spazi ben gestiti ma decisamente poco accoglienti; servizio piuttosto lento anche se dovuto alla cucina che realizza tutto al momento. La cena si è sviluppata sul tema dei molluschi bivalvi, che sono stati oggetto di una piacevole illustrazione da parte del Delegato, che si è soffermato su alcuni aspetti storici dell'utilizzo e del consumo di questi meravigliosi frutti del mare. Le capesante sono state forse troppo gratinate, gli spaghetti anonimi e senza la famosa "cremina" tanto elogiata dalla cultura partenopea; interessante invece la realizzazione delle cozze alla livornese che hanno ripristinato il palato dei convitati. Si può decisamente migliorare il tutto.

BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI
7 maggio 2025

Ristorante "DClaire Risotteria" di Dario Pelati. ●Via Lodovico Barcella 13, Chiari (Brescia); ☎030/7002584; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: assaggio di sei risotti: al mango, aceto balsamico di Modena e grana; ai frutti di bosco e formaggio Brie; al Darietto Doc; al pistacchio e speck croccante; alla crema di tartufo nero e porcini; alle ortiche e salamella; crostata destrutturata al pistacchio con scaglie di cioccolato e panna.

I vini in tavola: DClaire Curtefranca bianco Doc; Rosso Doc.

Commenti: Tema della cena: "Il riso in tavola". Scherzando sul gioco di parole, il Simposiarca Franco ha condotto la serata parlando di tutti i piatti dai nomi "strani" della cucina italiana, mentre i commensali degustavano sei risotti scelti tra l'ampia proposta del locale.

CREMONA
17 aprile 2025

Ristorante "Carnal Concept Grill" di Michele e Irina. ●Viale Trento e Trieste 87, Cremona; ☎cell. 349/1621353; mihaicremona2006@yahoo.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: tagliere raffinato di salumi (bresaola di Wagyu, pancetta di Wagyu, salame di Wagyu), assaggio di tartare di Wagyu e di Black Angus, carpaccio di Wagyu; grigliata mista con tagliata di Wagyu, arrosticini, spiedini, salsiccia; verdure grigliate; semifreddo al torrone.

I vini in tavola: Nebbiolo d'Alba; Prosecco Val d'Oca Doc.

Commenti: Locale caldo e accogliente, arredato in modo essenziale e moderno, specializzato nella preparazione di carni alla griglia di alta qualità ed estremamente particolari. La riunione conviviale è stata dedicata alla carne di Wagyu: erano presenti Vittorio e Alessandro Gaboardi, cremonesi, dell'Azienda pluripremiata "La Cigolina" di Castelnuovo Bocca d'Adda, in provincia di Lodi, che hanno parlato della loro esperienza di allevatori di bovini della pregiata razza di origine giapponese. Particolarmente apprezzati i salumi e il carpaccio. La grigliata mista ha parzialmente esaltato le qualità della carne.

LARIANA
LECCO
VARESE
14 aprile 2025

Ristorante "Trattoria Contemporanea" di Fabbrica S.r.l., in cucina Davide Marzullo, Elena Orizio, Christian Malatacca e Andrea Noto. ●Via Del Ronco 10, Lomazzo (Como); ☎02/80896040, cell. 392/4137484; info@trattoriacontemporanea.it, www.trattoriacontemporanea.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio, 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: crème caramel al pistacchio e olio all'erba cipollina, cavolo cinese alla brace, kimchi e burro d'arachidi; risotto Carnaroli al latte di capra, liquirizia e cappero; pesce spada porchettato con scarola ripassata; maritozzo di "Trattoria Contemporanea".

I vini in tavola: Incrediboll rosè 18 mesi Solesta 2017; Sangiobbe Muneda 2020; Calido 2023 (tutti cantina La Costa).

Commenti: Una splendida serata. I giovani componenti della squadra di cucina, guidati dal *primus inter pares* Davide Marzullo, hanno deliziato gli Accademici con le loro creazioni, ricche di fantasia, innovazione e rispetto del prodotto. Tutte veramente ottime, a partire dalla crème caramel al pistacchio (una vera chicca). Semplicemente eccellente il risotto. Il maritozzo, poi, meriterebbe un viaggio anche per i romani. Il tutto, è bene evidenziarlo, senza la necessità di ricorrere a spruzzi, macchie e baffi colorati. Una cena pressoché perfetta, accompagnata egregiamente dai vini a km 0. Splendida serata, vissuta unitamente dagli Accademici di tre Delegazioni insubriche.

LODI
11 aprile 2025

Ristorante "Il Leoncino" di Il Leoncino srl, in cucina Erwis Macsuti. ●Piazza Repubblica 4, Codogno (Lodi); ☎0377/376715; info@ristoranteilleoncino.it, www.ristoranteilleoncino.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili dopo Capodanno e Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,37.

Le vivande servite: bruschetta con pomodorino, stracciatella e acciughe del Cantabrico; insalatina d'asparagi marinati agli agrumi con gamberi al vapore; polpo croccante con spuma di patata, pistacchio e lime; rombo con carciofi e patate; millefoglie.

I vini in tavola: Franciacorta Satèn (Conte Erbusco); Sauvignon (Elena Walch); Moscato d'Asti.

Commenti: Recente riapertura, nuova gestione e completo rinnovamento per un locale storico di Codogno che aveva interrotto l'attività. La cucina, affidata a un giovane cuoco italiano di origine albanese, ha affiancato ai piatti tradizionali un'attenta cucina di mare dimostrando di ben trattare la materia prima, forse non perfettamente legata agli accostamenti. Ottima la bruschetta di benvenuto e i vini in abbinamento. Molto gentile e premuroso il servizio, in qualche caso un po' impacciato. La riunione conviviale è stata impreziosita dall'interessante relazione di Angelo Fiorentini, eclettico agricoltore, imprenditore e artista, che ha parlato della sua esperienza con lo stellato George Cogny.

MILANO NAVIGLI
15 aprile 2025

Ristorante "Locatelli Milano" di Locatelli srl, in cucina Federico Trobbiani. ●Via Camperio 15, Milano;

LOMBARDIA segue

☎02/875107; info@locatellimilano.it, www.locatellimilano.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di agosto; 25-27 dicembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: *mondeghilo*, vitello, mela senapata, lievitati con burro montato all'estratto di porro, porro sotto la cenere; riso all'ortica, polline fruttato ai lamponi De Nigris; filetto di manzo, salsa romesco e spinacino; bianco mangiare mango e menta.

I vini in tavola: Pinot Nero Pas Dosé Oltrepò Pavese 2005 (Finingeto); Timorasso delle Colline di Monleale Stappasogni 2023 (Vigneti Letizia); Nebbiolo delle Langhe 2022 (Baldissero).

Commenti: L'eleganza dell'accoglienza rivela l'anima di Locatelli, che fu chef del ristorante "Il Verdi" con i piatti degli anni '80. Oggi, libero da panne e strutture, si esprime "come un ristorante di casa dove riscoprire sapori, origini dei prodotti, semplicità", racconta lo chef Federico Trobbiani. "Sono tante le situazioni che cambiano la vita", continua Andrea Locatelli con gli occhi che interpretano la sua Milano in un luogo intimo, dal profumo della tradizione che accompagna storie e disegna i sogni del presente. A tavola il riuso e il dettaglio sorprendono in un raffinato fluttuare al palato.

MONZA E BRIANZA
10 aprile 2025

Ristorante "Il Circolino" di Mario e Stefano Colombo e Federico Grasso, in cucina Lorenzo Sacchi. ●Via Anita Garibaldi, Monza (Monza e Brianza); ☎039/6363374; info@il-circolino.it, www.il-circolino.it; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane ad agosto, prima settimana gennaio, settimana di Pasqua; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: tartelletta con tartare di barbabietola, *crème fraîche* e caviale, patata soffiata, *presa ibérica* e maionese d'ostrica, *croqueta di jamón ibérico* e crudo di ventresca di tonno, brodo di anatra e lemongrass, spuma di tè nero e limone, *royal* di gambero rosso, finocchio e *jalapeño*, carciofo e *beurre blanc*; risotto al grana padano riserva, *foie gras*, cardamomo e salsa al vino rosso; piccione arrosto, funghi glassati, salsa barbecue, pera e scorza nera; te *matcha*, sesamo e lampone; *petit four.*

I vini in tavola: Oudeis brut Alta Langa Doc (Enrico Serafino); Chardonnay Prime Alture Pavia Igp; Bansella Nizza Docg (Prunotto).

Commenti: Ricca per varietà e inventiva la proposta degli snack di benvenuto: apprezzati in particolare la *croqueta di jamón ibérico* e il brodo di anatra. Eccellente per raffinatezza ed equilibrio il *royal* di gambero rosso. Ugualmente apprezzato il risotto, dove l'aroma del cardamomo ben si sposava con la salsa al vino rosso. Perfetto per cottura, morbidezza e sapore il petto di piccione. Vini ben abbinati, servizio attentissimo e premuroso sotto la guida di Maria Sainz. Al termine, lo chef Lorenzo Sacchi ha salutato gli Accademici e, ricordando la sua origine monzese, si è detto orgoglioso del prestigio ottenuto in città, per il quale ringrazia anche il *sous-chef* e il *patronage* di Claudio Sadler.

VIGEVANO E DELLA LOMELLINA
9 aprile 2025

Ristorante "Pumgranin" di Luca Nobile, in cucina Andrea Sempio. ●Via Circonvallazione 12, Gravellona Lomellina (Pavia); ☎0381/1920678; coperti 24+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10-20 luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: uovo morbido, scalogni e salsa Mornay al tartufo nero; risotto alla gravellonese con pomodoro disidratato, salsiccia e rigaglie di cortile; maialino nero con uva bianca e verza al burro; sbrisolona tradizionale con gelato allo zabaione.

I vini in tavola: Blanc de Blancs spumante Chardonnay; Malvasia 50 Vendemmie (entrambi Cantina Valtidone); Bardolino (G. Tantini).

Commenti: Locale di recente apertura con pochi coperti (necessaria prenotazione), spazi anche all'aperto. Ottima scelta delle materie prime e realizzazione accurata di piatti che, partendo dalla tradizione locale, sanno proporsi con spunti innovativi. Grande il lavoro di preparazione in cucina. Notevole soddisfazione per gli Accademici e i numerosi ospiti. Molto apprezzato il servizio. Serata gradevolissima.

TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE
8 maggio 2025

Ristorante "Piccolo Lord" di Elios Begiqi, anche in cucina. ●Via Michael Pacher 6, Brunico (Bolzano); ☎0474/869236; info@piccolord.it, www.piccolord.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: *finger food*, degustazione di asparagi; risotto con asparagi, speck e frutta secca; *entrecote* di manzo con asparagi e *tacos*; cheesecake con ginepro e kiwi.

I vini in tavola: Ahr Blanc de noir Pinot Noir 2023 (Max Schell, Rech); Riesling 7 Terroirs 2023 (Gut Hermannsberg, Nahe); Ahr Pinot Madeleine Vigne Vecchie 2021(Max Schell, Rech).

Commenti: Il locale è arioso e arredato con molto gusto, con un elegante mix tra moderno e tradizionale. Lo chef ha fatto gavetta presso i più rinomati cuochi dell'area alpina e non manca di fantasia e tecnica, cosa che risaltava sia nella presentazione sia nella sostanza del meraviglioso *finger food* iniziale e del pirotecnico dessert. Alla fine, la serata, organizzata dal Simposiarca Bausch, ha visto premiato da un punteggio alto un coraggioso "giovane" cuoco, merito anche dell'equilibrato risotto cotto alla perfezione. Nota di merito per il servizio, molto attento e premuroso, e per il conto onesto.

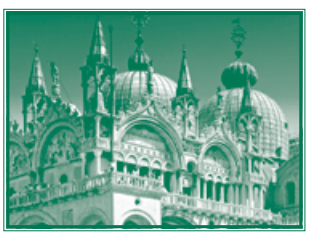
ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO
10 aprile 2025

Ristorante "Maso Palù" di Maso Palù srl, in cucina Emiliana Amadori. ●Via Graziani 56, Brentonico (Trento); ☎0464/395014; coperti 90+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì: martedì (giugno-settembre e 1° dicembre - 15 gennaio). ●Valutazione 8,39.

Le vivande servite: manzetta del Bleggio battuta al coltello con olio 46° parallelo (Agraria di Riva) e maionese allo zafferano, crostone di pane tostato al forno con Casolet, funghi porcini, luganega e tartufo nero del Baldo, asparagi e crema d'uovo; tortellini di pasta fatta in casa con cappone brasato in brodo di bosco e funghi chiodini; petto di quaglia cotto a bassa temperatura al profumo di timo con millefoglie di patate e crema di broccolo fiolaro; lombatina di cervo con tartufo nero del Baldo su letto di insalatina verde di montagna; gelato al cirmolo, mousse di cioccolato bianco e crumble al cioccolato fondente (dolce denominato *Terra di Gusto*).

I vini in tavola: Brut rosé; Müller-Thurgau Monogramma 2021; Rosso Faye 2019; Merlino (2022/2009) (Azienda Agricola Pojer e Sandri di Faedo).

Commenti: Partecipata e piacevole riunione conviviale organizzata dai Simposiarchi Donatella Mattana e Rosario Barcelli. Il menu, ispirato al territorio, ha esaltato i sapori della montagna. Apprezzata la piacevole sorpresa di una crema di piselli arricchita dall'olio al basilico; la battuta al coltello di giovane manzo delle Giudicarie, morbida e succosa. Profumato il brodo di bosco e funghi chiodini con tortellini fatti in casa ripieni di cappone brasato, molto apprezzato. Il dolce ha esaltato il gusto e i profumi del territorio, rappresentato dal gelato al cirmolo (*pinus cimbra*, bellissima conifera che cresce tra i 1500 e i 2000 m) con mousse di cioccolato bianco. Eccezionali e apprezzati i vini.



VENETO

ALTO VICENTINO
9 aprile 2025

Ristorante "La Costa Agriturismo Fattoria Sociale" di La Costa Azienda Agricola srl, in cucina Alessandro Bortoli. ●Via San Giuseppe 25, Sarcedo (Vicenza); ☎0445/16701108, cell. 348/6615317; agriturismolacosta7@gmail.com, www.lacosta.wine.it, Fa-

cebook - Instagram; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì, martedì, giovedì e domenica sera. ●Valutazione 7,09.

Le vivande servite: frittatina di bruscandoli, tempura di primizie primaverili, crema di asparagi verdi alla moda, insalatina tiepida di carletti, asparagi in olio e muesli salato, flan di patate e carciofi con scamorza fondente, lonzino affumicato, focaccia semi integrale con salsa teriyaki al Masot; risotto agli asparagi e Vespaiolo; nodino di vitello con tartufo dei Colli Berici; semifreddo al miele di casa con riduzione di arance rosse.

I vini in tavola: Sbarbat Vespaiolo in purezza metodo ancestrale 2023; Spetnat Groppello e Vespaiolo metodo ancestrale Vespaiolo Bio in purezza Doc 2021; Sarco Groppello Igt 2021; Vespaiolo Spumante brut Metodo Martinotti (tutti Azienda Agricola La Costa Fattoria Sociale srl).

Commenti: Serata di primavera, sui colli della pedemontana vicentina, ben predisposta da Antonio Monaco alla sua prima esperienza come Simposiarca. Si inizia con un buon aperitivo a base di primizie primaverili che continuano anche con l'antipasto che ha deliziato, oltre che il gusto, anche la vista. Come primo un buon risotto agli asparagi e Vespaiolo, un piatto con ingredienti del territorio vicentino. A seguire, un buon nodino di vitello al tartufo nero dei Colli Berici, piatto di buona fattura. Per finire, un gustoso semifreddo con miele locale. Più che buono l'abbinamento con i vini, tutti di produzione dell'agriturismo. Alla fine, applausi dai commensali per le brigate di cucina e di sala.

ALTO VICENTINO
16 maggio 2025

Ristorante "Trattoria Al Cacciatore" di Dal 1825 famiglia Agosti-Bortoli, in cucina Paolo Antonio Bortoli con moglie e figlio. ●Via Foscola 7, Castelgomberto (Vicenza); ☎0445/940006, cell. 333/4942168; bortolipaolo@hotmail.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì; venerdì solo a pranzo. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: crostino al lardo, polenta alla griglia con *sopressa bocconata*; angus con salsa di pistacchi; bigoli con fegatini di anitra della Valle dell'Agno; pappardelle al capriolo; agnello al forno con i suoi contorni a base di erbette stagionali e fagioli; zabaione con savoiardi; ciliegie sotto grappa della casa.

I vini in tavola: Collini Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg extra dry (Zaltron Vini); Due Veneto Rosso Igt 2022 (Gianni Tessari); Soraighe Ripasso della Valpolicella Superiore Doc (Bennati spa); Dindarello Veneto bianco Passito Igt 2023 (Maculan).

Commenti: Bella serata di tarda primavera, all'insegna dei piatti della tradizione della Valle dell'Agno, tenutasi nel ristorante "Al Cacciatore" aperto nel 1825 e gestito dalla famiglia Agosti-Bortoli. Il Simposiarca Antonio Campagnolo ha predisposto un classico menu che prevedeva, dopo l'antipasto, i bigoli con fegatini di anitra, seguiti dalle pappardelle al sugo di capriolo. Il secondo era uno splendido agnello al forno, piatto della tradizione del locale, accompagnato dai suoi contorni di stagione. Per finire, un gradevole zabaione ancora tiepido con i savoiardi. Più che buono l'abbinamento con i vini. Applausi alle brigate di cucina e di sala per il servizio molto cortese.

BELLUNO-FELTRE-CADORE
12 aprile 2025

Ristorante "San Martino d'Alpago" di famiglia Barattin, in cucina Paolo Speranzon e Gabriella Barattin. ●San Martino d'Alpago, San Martino Chies d'Alpago (Belluno); ☎cell. 3341390806; info@locandasanmartino.com, www.locandasanmartino.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì, mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: musetto, scampi, crema di patate alla brace e 'nduja; risotto con erbette spontanee e spugnole; agnello d'Alpago; focaccia di Norina e Vov.

I vini in tavola: 2016 Metodo classico extra brut (Bellaguardia); 2021 Riesling (Molitoria); 2023 Fiano dell'Irpinia (Ciro Picariello); 2023 Nebbiolo delle Langhe (Giacomo Fenocchio); 2023 Dindarello (Maculan).

Commenti: L'Alpago è una terra ricca di prodotti e dai paesaggi incantevoli. La locanda, con il paese omonimo, si trova alle pendici del Monte Teverone; quest'ultimo, il Col Nudo e il Crep Nudo sono le montagne più imponenti della zona. Il locale è gestito da sempre dalla famiglia Barattin, ed è interessante notare che, come spesso accade in queste contrade, la conduzione è ancor espressione di una società matriarcale, con a capo Norina, affiancata dalle figlie, Alice e Giulia, e dai loro compagni, Paolo (lo chef) e Alberto (sommelier), che hanno portato, sia in cucina sia in sala, una ventata di "tradizionale" innovazione. Cantina ben fornita; da non perdere, ovviamente, l'agnello.

VERONA
24 aprile 2025

Ristorante "Café Carducci" della famiglia Bianconi dal 1928, in cucina Gianluca Vignati e Stefano Bianconi. ●Via Giosuè Carducci 10, Verona; ☎0458/030604; info@cafecarducci.it, www.cafecarducci.it, Instagram; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a gennaio, giugno; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: salumi con giardiniera croccante; risotto alle fragole con parmigiano reggiano 42 mesi, aceto balsamico 11 anni; degustazione di formaggi; macedonia di frutta e verdura, intingolo esotico e sorbetto al limone; tiramisù soffiato al caffè e Marsala.

I vini in tavola: Lessini Durello brut (Fattori); Pinot Nero Niconero 2020 (Corte Giacobbe); Recioto della Valpolicella Classico.

Commenti: Riconosciuto come locale storico d'Italia, quasi un secolo di storia, è una delle attività più antiche di Verona, da quattro generazioni della famiglia Bianconi. Fu avviato nel 1928 con il nome di "Osteria Carducci". Dal 1999 è condotto da Pier Stefano Bianconi. A oggi, il "Café Carducci", con la sua suggestiva atmosfera d'altri tempi, è molto più di una semplice caffetteria e vanta un'accattivante cucina a vista che realizza piatti da ricette tradizionali e rivisitati. Cuoco Gianluca Vignati. Arredi, luci avvolgenti, professionalità e attenzione alla sala di grande livello, grazie alla moglie Benedetta, il fiore all'occhiello. Ospite d'onore la cara amica Daniela Brunelli.

VICENZA
9 aprile 2025

Ristorante "Antica Trattoria Lovise" della famiglia Lovise, in cucina Franca Cazzola e Ilaria Lovise. ●Via Marconi 22, Costabissara (Vicenza); ☎0444/971026; ilaria.lovise1@gmail.com, www.trattoriaalbergolovise.it; coperti 200+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: sardine in *saor*, crostino di baccalà mantecato con filetto di pomodorino confit, avannotti e filetti di trota fritti su polentina bianca, frittata con bruscandoli, polenta e renga secondo tradizione; cappellaccio di tarassaco con il suo fiore; bigoli neri con le sarde; lumache trifolate in umido e polentina di mais Maranello; anguilla con polenta bianca biancoperla in due cotture al forno e alla griglia; zabaione con biscotti quaresimali.

I vini in tavola: Ongaresca metodo classico (Ongaresca); Muni Montemagro Durello 2021 (Piccinin); Kermesse Tai rosso 2024 (Fora); Marsala Vergine Soleras Doc 1981 (Fici).

Commenti: La scelta di un locale storico a gestione famigliare, attivo dal 1893, come locanda e riparo per i cavalli, e ora gestito dalla quinta generazione, ideale per proporre un menu di magro basato su piatti poveri ma preparati con gusto. La sapiente regia delle Siniscalche Roberta Melli e Patrizia Zuccato, che hanno illustrato biologia, caratteristiche organolettiche, tradizioni e curiosità dei cibi proposti; la dotta dissertazione dell'Accademico Giandomenico Cortese su etica, religione, significato e storia della Quaresima, lo spirito accademico e la vivace convivialità sono stati gli elementi che hanno caratterizzato il successo di questa ottima (...non frugale) cena di Quaresima.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE
11 aprile 2025

Ristorante "DaLò" di Gino Solimeno, anche in cucina. ●Via Villa Scura 1, Porcia (Pordenone); soligino9@gmail.

FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

com; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: burro aromatizzato alle erbe e acciuga del Cantabrico, carpaccio di trota affumicata a freddo su lettino di finocchio, arancia di Sicilia, peperoncino e finocchietto selvatico; piccolo gratinato con canestrelli, capasanta, capelunghe e cozze; seppie in umido dello chef con polentina al cucchiaio; tiramisù della casa con coulis di fragola fresca.

I vini in tavola: Merlettaie Pecorino brut (Ciù Ciù Tenimenti Bartolomei); Chardonnay; Müller-Thurgau (entrambi Cantina Russolo).

Commenti: Accogliente ristorante nel borgo antico di Porcia. Nella bella terrazza esterna coperta, è stato servito l'aperitivo. Nella sala interna, a disposizione con tavoli ben preparati, la Delegazione ha potuto apprezzare la trota celebrata nel concorso "La trota d'oro" indetto dalla locale Pro Loco quale cibo sano a km 0. A seguire un mix gratinato con una saporita impanatura, peccato fosse freddo. Molto buone le seppie in umido. Per finire un tiramisù alle fragole, molto dolce e molto lontano da quello tradizionale. Ottimi i vini. Un fresco convivio di primavera dedicato alla trota dal Simposiarca Riccardo Manfè. Presentato infine il nuovo Accademico Ermanno Bon.

UDINE
18 maggio 2025

Ristorante "Indiniò" di Gloria Clama e Mirko Brovedani, in cucina chef Gloria Clama. ●Via Norsinia 21/B, Raveo (Udine); ☎cell. 329/4626486; info@indinio.it, www.indinio.it, www.instagram.com/ristoranteindinio; coperti 22. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì. ●Valutazione 9,05.

Le vivande servite: miniature Indiniò della chef, pane e burro, uovo di gallina araucana con olio di levistico, tarassaco e cialda al carbone vegetale, wafer di trota di Sutrio, emulsione di abete e linfa di betulla; plin all'aglio orsino, caciotta fresca e pigna; granita alle foglie di fico; filetto di manzo carnico con *rub* di montagna; predolce, piccola pasticceria.

I vini in tavola: Vant (Cantina 837); Friulano per Indiniò (Ronco Severo); Oppenheimer Herrenberg (Carl Koch).

Commenti: Riunione conviviale di primavera a Raveo, piccola località della Carnia dove, in un fienile del 1700 completamente ristrutturato, si trova il ristorante "Indiniò", parola che in carnico antico significa "in nessun luogo". La chef è Gloria Clama, già finalista di MasterChef, che con la sua cucina racconta la magia dei boschi in una declinazione gourmet e contemporanea. Gli Accademici hanno apprezzato e lodato i piatti serviti, tra i quali hanno primeggiato i plin all'aglio orsino, caciotta fresca e pigna. Servizio impeccabile e abbinamento con i vini appropriato. Pranzo molto riuscito.

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO
16 aprile 2025

Ristorante "Opera c/o Hotel Sydney" di The Sydney Hotel srl, in cucina Paquale Valvano. ●Via Michelino 73, Bologna; ☎051/030409; info@thesydneyhotel.eu, www.thesydneyhotel.eu; coperti 500+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: plin ripieno di genovese partenopea in brodo di sottobosco aromatico; paccheri ripieni di ricotta e carciofi con vellutata di pecorino e bruciatini di guanciale; filetto alla Wellington; torta al pan di Spagna e crema chantilly.

I vini in tavola: Valdobbiadene millesimato Medaglia Docg; Casa Diletta (entrambi Astoria); Liano (Cesari); Moscato dolce (Sandi).

Commenti: Per festeggiare il trentennale della Delegazione, si è svolta una riunione conviviale con Simposiarca Giacomo Marlat. È stata una serata straordinaria con diverse autorità. Era presente Roberto Ariani, Segretario Generale. Il Delegato Mauro Taddia, nel suo intervento, ha ribadito l'importanza e la grande validità dei principi dell'Accademia, sollecitando i giovani a inserirsi in questo progetto di grande respiro per tutelare sempre di più i principi fondanti della buona cucina e a difesa delle tradizioni culinarie. A ricordo dell'evento, è stato donato ai commensali il piatto del Trentennale. La serata si è conclusa con un brindisi di compleanno e auguri pasquali.

BOLOGNA-SAN LUCA
6 aprile 2025

Ristorante "Il Sambuco al Sole" della famiglia Maccanti, in cucina Francesca Arata Maccanti. ●Via Vimignano Chiesa 34, Grizzana Morandi (Bologna); ☎051/916119, cell. 331/9713648; info@ilsambucoalsole.it, www.ilsambucoalsole.it; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a dicembre e 1 a febbraio; giorno di chiusura domenica sera; lunedì e martedì. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: salmone marinato alle erbe aromatiche con insalatina di finocchi, arancia, pompelmo e salse di accompagnamento; maccheroncini di pasta fresca ai ferretti, all'acqua, con gamberi e cipollotto dolce; spigola brasata con marmellata di olive taggiasche e capperi di Salina; misto di dolci e gelato di crema con scaglie di cioccolato e amarene.

I vini in tavola: Trento Doc metodo classico Rocca Savina Trento 2024; Altùris Sauvignon Igp Venezia Giulia 2024 (entrambi Agricola Altùris, Cividale del Friuli); Odinetto Zibibbo passito Igt Baglio 2023 (Oneto Srl).

Commenti: Gradito ritorno degli Accademici in questo ristorante, situato sulle colline dell'Appennino, fra le bellezze della Rocchetta Mattei e dei borghi storici. La famiglia Maccanti è nel mondo della ristorazione da diversi decenni, prima in provincia di Ferrara, a Bologna e a Milano. Locale molto curato e ricercato, contraddistinto dalla gentilezza dei titolari. Gli Accademici sono stati molto soddisfatti dell'ottimo menu di pesce freschissimo, prevalentemente proveniente dalle barche di Porto Garibaldi. In conclusione, i dolci e il gelato artigianale, con cioccolato e amarene, sono stati un trionfo. Il Delegato, a conclusione della riunione conviviale, ha consegnato ai titolari il piatto dell'Accademia.

CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA
11 aprile 2025

"Osteria Il Bramito" di Osteria Il Bramito, in cucina Claudia Moretti. ●Via Pagliana di Mezzo 35 - Pagliana di Firenzuola, Firenzuola (Firenze); ☎cell. 379/2829673; osteriailbramito@gmail.com, www.instagram.com/ilbramito_osteria; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì a giovedì (aperti eventualmente su prenotazione di minimo 10 persone). ●Valutazione 8.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane; pennette rigate all'antico ragù di cibreo; bollito misto di lesso alla toscana; patate prezzemolate e giardiniera; zuccherini di Firenzuola e Vinsanto.

I vini in tavola: Sangiovese toscano (Dianella Da Vinci).

Commenti: Per la riunione conviviale d'inizio primavera, è stata scelta un'osteria dove è la tradizione a farla da padrona: impeccabili le pennette al ragù di cibreo, a base di creste, bargigli e fegatini di pollo; molto apprezzato anche il tradizionale lesso toscano con tanto di zampetto di maiale e lampredotto. A coronare la serata, gli Accademici hanno potuto gustare gli ottimi zuccherini di Firenzuola, tipici biscotti dolci della zona, serviti con Vinsanto. L'applauso finale di tutti i commensali alla cuoca Claudia Moretti è stato unanime e sentito.

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA
17 aprile 2025

Ristorante "La Sosta del Gallo" di Davide Battizocco, anche in cucina. ●Via Malvezza 90, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/6958219, cell. 349/637707; lasostadelgallo@gmail.com; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura da domenica al mercoledì a cena. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: polpettine di ripieno di tortellini fritte su crema di pomodoro, mozzarella in carrozza, stecco bolognese; tortellini su crema di parmigiano; passatelli asciutti con guanciale, riduzione di aceto balsamico e cialda di parmigiano; polpette in umido con piselli; torta di riso.

I vini in tavola: Dama Bianca metodo classico rosé; Dama Bianca metodo classico brut; Sangiovese superiore; Albana Passita Muffe Nobili (tutti Cantina Fratta Minore).

Commenti: Tradizione e innovazione sono stati il *fil rouge* della riunione conviviale. Lo chef ha servito un menu

fortemente basato sulla tradizione, ma con un deciso tocco di innovazione. Anche nei primi, tradizione e innovazione sono andate a braccetto. Molto apprezzata la riduzione di aceto balsamico sui passatelli. A fine serata, il Delegato ha chiamato Davide e la moglie Francesca, che ha servito perfettamente in sala, consegnando il piatto d'argento a Davide, e il libro a fumetti a Francesca, chiudendo con un caloroso applauso.

CERVIA-MILANO MARITTIMA
11 aprile 2025

Ristorante "Saretina 152" di Marcello Budi, in cucina Discio. ●Lungomare Grazia Deledda 152, Cervia (Ravenna); ☎0544/970255, cell. 328/3292000; info@saretina152.it, www.saretina152.it; coperti 150+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,3.

Le vivande servite: misto vapore con ali di razza, mazzancolle, scampi all'olio evo, concassé di pomodoro e cipolla di Tropea marinata; cappelletti leggeri con branzino, zucchine marinate al limone e bottarga; grigliata special con canocchie, fischioni e mazzancolle; fritto di calamaretti; selezione di fruttini gelato.

I vini in tavola: Franciacorta brut 152; Aulente Chardonnay/Sauvignon (San Patrignano); Pignoletto Bio (Tenuta Massellina).

Commenti: Cena conviviale con tema "Non tutti sanno che… Le eccellenze del nostro territorio". Dopo l'aperitivo di benvenuto, con *chips* lime e pepe, piadina con radicchio, alici e cipolla, il Delegato si è soffermato su vari aspetti e curiosità, dalle proprietà dell'ostrica di Cervia (Zariòta), alla tradizione della piadina romagnola, al sale di Cervia (l'oro bianco) e il perché è dolce, al pesce azzurro, alla cozza (tesoro marino di Cervia), al cardo coltivato in campi di terra sabbiosa di Pinarella. Voti molto alti per le pietanze servite, dai cappelletti, alle canocchie grigliate, per non parlare del dolce. Eccellente il servizio, in ambiente accogliente e brioso. Complimenti alla brigata.

FAENZA
28 aprile 2025

Ristorante "E Manicomi da Mario dal 1960" di Vilma Cardini, in cucina Andrea e Viviana Berardi. ●Via Rontana 29, Brisighella (Ravenna); ☎0546/85471; emanicomi@libero.it, www.emanicomiristorantedamario.it, Facebook: Ristorante Il Manicomio da Mario; coperti 100+0 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane l'anno; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: antipasto tre formaggi: pecorino-capra, squacquerone e bruciatini di radicchio di campo, crostino di fegatini e carciofini moretti di Brisighella fritti; tagliatelle al ragù di prosciutto e scalogno romagnolo; faraona alla melagrana; zuppa inglese della casa.

I vini in tavola: Bianco frizzante Chardonnay Glera Cantina Feletto (TV); Rosso Sangiovese Nespolino Azienda Agricola Poderi dal Nespoli (FC).

Commenti: Una riunione conviviale molto sentita, in un luogo del cuore per molti Accademici che in questo ristorante venivano sin da bambini. Per la Delegazione, invece, era la prima volta, e l'accoglienza di Andrea e Viviana Berardi è stata calorosa e impeccabile. Le tagliatelle, fatte rigorosamente a mano dalla mamma Vilma, sono state giudicate "strepitose" dalla maggior parte degli Accademici. Si è poi registrato un record: il neo Accademico Gian Matteo Baldi ha ricevuto la sera stessa della sua prima riunione conviviale da Simposiarca le insegne dell'Accademia, iniziando così alla grande il suo percorso accademico. Vini della casa sapientemente selezionati. Ottimo il servizio.

IMOLA
11 aprile 2025

Ristorante "Osteria dei Miracoli" di Maria Teresa Ravani, anche in cucina. ●Via G. Zappi 6, Imola (Bologna); ☎0542/852162, cell. 366/4846474; osteriadeimiracoli24@gmail.com; coperti 60+28 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana in settembre; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: tagliere di salumi, formaggi e crescentine; tortelli burro e salvia; tagliatelle al ragù romagnolo; tagliata al sale dolce di Cervia e olio di Brisighella; castrato alla griglia, patate al forno e friggione bolognese; tiramisù.

I vini in tavola: Ciardo Chardonnay Igp; Campo di Mezzo Sangiovese superiore biologico (entrambi Cantina Tre Monti).

Commenti: Riaperta da una decina di mesi, l'Osteria si è posta l'obiettivo di riprendere in menu i piatti tipici del territorio romagnolo privilegiando, nella fornitura delle materie prime, aziende del territorio. Gli Accademici hanno apprezzato questa scelta eleggendo come miglior piatto le tagliatelle condite da un delizioso ragù. L'ampia offerta gastronomica, così come condivisa dai Simposiarchi Davide Baroncini e Umberto Sercecchi, è stata temperata dalle mezze porzioni risultate pur sempre abbondanti. Avvio appetitoso con una leggerissima crescentina in un ampio tagliere, seguito da tagliatelle e tortelli. Poi castrato e tagliata di manzo con ottimi contorni hanno preceduto un piacevole tiramisù.

MODENA
14 aprile 2025

Ristorante "Stallo del Pomodoro" di Marcello, anche in cucina. ●Largo Hnnover 63, Modena; ☎059/214664; osteria@stallodelpomodoro.it, www.stallodelpomodoro.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a febbraio; Natale e Capodanno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: carpaccio di faraona arrosto con radicchio rosso; rosette con carciofi e tosone; agnello arrosto profumato alle erbette; verdure di stagione; zuppa inglese.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara La Banda (Cantina Angol D'Amig); Boralunga Spergola (Cinque Campi); Grapel vitigno Ruberti (Claudio Plessi).

Commenti: Simposiarca Augusto Ascari. Locale accogliente, dal sapore un poco retrò, forse un po' piccolo per la presenza di 30 Accademici. L'antipasto ha ricevuto un consenso unanime che si è trasformato in un applauso all'assaggio delle rosette con carciofi e tosone. L'agnello arrosto ha lasciato perplesso qualche Accademico che non si aspettava un piatto così delicato nel sapore (uso di carne di agnellini molto giovani). Marcello è un esperto di vini: questa volta la sua ricerca di vini autoctoni particolari si è dimostrata per molti non condivisibile. La serata è stata allietata dalla consegna delle insegne ufficiali a due nuovi Accademici: Francesca Stanguellini e Marco Bongiovanni.

RAVENNA
28 maggio 2025

Ristorante "Osteria Passatelli 1962" di Maurizio Bucci, in cucina Amarildo Xhyra. ●Via Ponte Marino 19, Ravenna; ☎0544/215206; info@mariani-ravenna.it, www.osteriapassatelli.it, Instagram @osteriapassatelli; Facebook Osteria Passatelli del Mariani Lifestyle; coperti 250+150 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: passatelli in brodo; cappelletti al ragù; faraona e coniglio al forno con verdure gratinare e patate al forno; zuppa inglese.

I vini in tavola: Sangiovese di Romagna (Fattoria Zerbina).

Commenti: Nel cuore della città di Ravenna, zona pedonale, a pochi metri da Piazza del Popolo, in un grande spazio eno-gastronomico derivato dal recupero dello storico teatro e cinema Mariani che, da diversi anni, rivive nella veste di ristorante dove si riuniscono cultura, arte culinaria, tradizione gastronomica romagnola e non solo. Una tappa fissa per chiunque viva o sia di passaggio a Ravenna e voglia assaggiare i prodotti romagnoli. Grande interesse da parte di tutti gli Accademici per l'antipasto "atipico", costituito da ottimi passatelli in brodo. Un grande plauso è andato ai cappelletti al ragù tradizionale e alla zuppa inglese. Tradizione e gusto autentici.

RICCIONE-CATTOLICA
9 aprile 2025

Ristorante "I Muretti" di I Muretti Agriturismi e Azienda Agricola, in cucina Claudio Castellaneta e Angelo Baffoni. ●Via Sarciano 5, Montescudo Monte Colombo (Rimini); ☎0541/985146, cell. 339/8015065; info@imuretti.it, www.imuretti.it; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 24 dicembre-5 marzo; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: cassoncini alle rosole secondo tradizione, misticanza di foglie e fiori con uova di quaglia, pecorini Pintus e norcineria con confettura della casa, pagnotta pasquale al formaggio; tortello Artusi n° 55 con zeste di limone caramellato; coniglio nostrano al coccio; agnello panato al timo e fritto; verdure di stagione con patate di Montescudo;

EMILIA ROMAGNA segue

ciambella romagnola con crema vergine, uovo di cioccolato.

I vini in tavola: Almadira Spumante brut 2024; Libera Rebola Doc 2023; Complice Sangiovese superiore Doc 2022 (tutti della Cantina I Muretti).

Commenti: Riunione conviviale piacevole e gradevole. Ambienti dedicati alla Delegazione per poter sviluppare discorsi e considerazioni, in diretta, con grande armonia tra gli interventi. Materia prima di ottima qualità. Cassoncini con rosole prelibati e saporiti; tortello 55 di Artusi ben eseguito, dove si sentiva la qualità dei prodotti, impreziosito dalle zeste di limone caramellato. Vecchi ricordi riaffiorati con coniglio e agnello fritto. Superba la ciambella con la crema superlativa (votazione più alta). Di buon livello la *mise en place* e buono il servizio. Il ritorno al Muretti è stato premiato da una cena davvero eccellente.

RICCIONE-CATTOLICA
21 maggio 2025

Ristorante "Capitan Italo" di Ristorante Capitan Italo snc di Francesco Campanari, anche in cucina. ●Via Delle Rose 25, Misano Adriatico, Portoverde (Rimini); ☎cell. 340/2301283; info@capitanitalo.it, www.capitanitalo.it, FB e Instagram: capitan_italo; coperti 90+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie da ottobre ad aprile; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: filetti di paganelli con cuori di carciofo gratinati al forno; nuvole viola: gnocchi morbidi di patate viola con burro salato, mazzancolle, salvia fresca; coda di rospo in porchetta con pancetta e finocchietto; fritto misto; sorbetto ai fichi di Granarola con Rum Don Papa.

I vini in tavola: Metodo classico extra brut Malbolle 2022 (Podere Il Saliceto, Campogalliano); Marche bianco Igp Donnamata 2023 (Roberto Venturi, Castelleone di Suasa).

Commenti: Serata vista mare in un ristorante che propone ricette della tradizione locale e sperimenta e innova in maniera originale, con idee dello staff ma utilizzando materie prime del territorio. Il ristorante effettua tanto *delivery* per i turisti degli appartamenti di Portoverde. I piatti della ristorazione sono risultati non comuni ma interessantissimi e gustosissimi. Gli inusuali paganelli, con cuori di carciofo gratinati, e gli gnocchi viola con mazzancolle sono oltremodo piaciuti. Molto particolare e gustoso il sorbetto con i fichi raccolti dalle piante dei campi di casa. Ha trovato molto favore la proposta del Marche bianco Donnamata fatta dal titolare Francesco, sommelier per passione.

SALSOMAGGIORE TERME
21 aprile 2025

Ristorante "Grand Hotel Salsomaggiore" di Cosmopolitan Hotel Group, in cucina Alex Agostinelli. ●Largo Roma 4, Salsomaggiore Terme (Parma); ☎0524/582311; info@grandhotelsalsomaggiore.com, www.chgroup.eu/grand-hotel-salsomaggiore/, Grand Hotel Salsomaggiore (FB); coperti 30 (per cantina storica). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: ciliegia di fegatini alla toscana, riduzione Vinsanto, chips di cavolo nero e germogli; pici al tartufo bianco su crema di pecorino toscano Dop e battuta di chianina; scaloppe di chianina, tartufo fresco, porcino, *jus* di cipolla di Certaldo, spuma di carote e anice; zuppa inglese vecchia maniera (ricetta anni '50); ricciarelli *home made* e zabaione al Vinsanto.

I vini in tavola: Pinot Nero Achab (Luretta); Hebo (Petra); Chianti classico Badia (Coltibuono); Passito (Villa Oppi).

Commenti: La Delegazione, guidata dal Delegato Roberto S. Tanzi, si è confrontata con l'*hôtellerie* del Grand Hotel Salsomaggiore, il fascino della sua "cantina storica" e lo stile dello chef Alex Agostinelli. Simposiarca Sergio Gatti che, insieme allo chef e al direttore dell'hotel Francesca Caruso, ha organizzato la serata e un menu di gusto toscano in sintonia con la cucina internazionale degli hotel salsesi e la loro clientela variegata e cosmopolita. Perfetti accoglienza, servizio e piatti, il cui avvicendarsi, sotto l'attenta regia di Caruso e Agostinelli, ha positivamente colpito gli Accademici che non hanno mancato di manifestare il loro plauso lodando la qualità e il livello della proposta.

TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI
12 aprile 2025

Ristorante "Bisori" di L'Acquapazza snc, in cucina Gino e Marco Buonocore. ●Viale della Vittoria 4 - Marina di Cecina, Cecina (Livorno); ☎0586/620148; ristorante@bisori.it, www.bisori.it, Instagram - Facebook; coperti 40+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 7 gennaio-13 febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: insalata tiepida di mare, seppia, gamberi, cozze, salicornia, tartare di pomodoro; riso ai crostacei con crema di burrata, tartare di gambero rosso, polvere di liquirizia; ombrina con patate fondenti e salsa allo zafferano; semifreddo al tiramisù con crumble al cioccolato.

I vini in tavola: VSQ metodo classico Blanc de Blancs (Tenuta Mazzolino); Bolgheri bianco Doc Elleboro 2023 (Podere Conca); Isola dei Nuraghi Igt Karmis Cuvée 2023 (Contini).

Commenti: La famiglia Buonocore ha rilevato il ristorante-bagno Bisori nel 2019, forte di un'esperienza acquisita in più di dieci anni con la gestione del ristorante "L'Acquapazza", sempre a Marina di Cecina. Il locale è moderno e luminoso, con uno splendido affaccio sulla spiaggia, struggente al tramonto. La proposta dei piatti, dai sapori molto decisi, con accostamenti che possono sembrare a volte azzardati, rivela un'ottima tecnica di cucina e fa dell'alimentazione senza glutine uno dei propri punti di forza. Il servizio è molto attento e cordiale.

FIRENZE
23 aprile 2025

Ristorante "Il Bacaro fiorentino" di La Trattoria del Pesce Intero s.r.l., in cucina Luca Marin. ●Via Palazzuolo 80/r, Firenze; ☎055/7969626, cell. 351/6925416; amministrazione@ilbacarofiorentino.com, https://www.ilbacarofiorentino.com; coperti 60+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,03.

Le vivande servite: cicchetti misti; bigoli freschi in salsa di sarde; baccalà alla vicentina con polentina morbida bianca fioretto; tiramisù della zia Malia.

I vini in tavola: Soave classico (Pieropan).

Commenti: *Bàcaro*, in dialetto veneziano, identifica la tipica "osteria" veneziana, dove si possono gustare bicchieri di vino (*ombre*) e stuzzichini (*cicheti*). Luca Marin, chef veneto di nascita e fiorentino d'adozione, ha accolto gli Accademici, con le specialità della sua terra, in questo locale che, attraverso gli anni, ha subito molte trasformazioni dall'iniziale "Kilimangiaro", un ristorante che al tempo rappresentava l'idea di un'Africa in "salsa fiorentina". Serata apprezzata dagli Accademici che hanno accolto allegramente i piatti serviti da un personale attento e cortese. Al termine, gli applausi allo chef hanno sancito il felice esito della serata organizzata dal Simposiarca Piero Germani.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO
15 maggio 2025

Ristorante "Eleo's" di Leonardo Pieroni, anche in cucina. ●Via Giovanni Pascoli 1, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎cell. 376/0918430; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del

ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,77.

Le vivande servite: petali di salmone su letto di lattuga e melagrana, arancino di gamberi su letto di mousse di branzino, gambero argentino alla catalana di verdure, crostino di cozze e vongole, padella di mare calda; maccheroni ai frutti di mare; risotto alla duchessa con gambero argentino e salmone; sorbetto; cernia di fondale al forno con verdure alla griglia e patate al forno; tiramisù alle fragole.

I vini in tavola: Bianco e rosso delle Colline Lucchesi.

Commenti: Dopo varie esperienze lavorative in Versilia, in Garfagnana e sui grandi yacht quale cuoco, Leonardo Pieroni, aiutato dai suoi familiari, si è messo in proprio rilevando il Ristorante "Il Ciulè" e impostando il novo locale "Eleo's" sulla cucina di pesce, non disdegnando, tuttavia, la cucina tradizionale di Garfagnana e Lucchesia, mettendo così a disposizione una vasta gamma di menu. Ottimo il rapporto qualità-prezzo, gentile ed efficiente il servizio. Le portate a base di pesce sono state gradite da tutti i commensali.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE
26 aprile 2025

Ristorante "Caffè Giusti 1898" di Caffè Giusti 1898. ●Piazza Giuseppe Giusti 24, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/762070; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: terrina di fegato su pan brioche con confettura di arance amare; ravioli ripieni di pappa al pomodoro con salsa di basilico e stracciatella di burrata; costolette di agnello glassate al whisky e miele di castagno, con patate novelle; crema al cucchiaio con cioccolata e cialda di Montecatini.

I vini in tavola: Agricola 45 Quasi Rosso (Fattoria Selvapiana).

Commenti: Ritorno felicissimo in uno storico locale che nasce nel 1898 ed era frequentato, come caffè, anche dal Maestro Verdi. Il ristorante è una vecchia e solida conoscenza della Delegazione per la capacità (non così comune) di unire tradizione e modernità, celebrando la cucina toscana in modo innovativo. Pur essendo in pieno ponte, molti son stati gli Accademici intervenuti che, a fine pranzo, si son complimentati con lo chef Cristian Ercolini.

MUGELLO
6 maggio 2025

Ristorante "La Bottega del Cornocchio" di gestione familiare di Martina e Massimiliano Grossi, entrambi anche in cucina. ●Via del Cornocchio 13, Barberino di Mugello (Firenze); ☎cell. 388/4713716; massimilianogrossi@gmail.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: salumi e crostini di fegatini; gnudi al tartufo nero; tortelli cacio e pepe; tagliata al lardo; trippa alla fiorentina; fagioli all'olio; patate arrosto; zuccotto; cantucci con Vinsanto.

I vini in tavola: Chianti Colli Senesi (Banfi); Averardo Pinot Nero (Tenuta Cafaggiolo).

Commenti: Riunione conviviale molto piacevole, alla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani. I Simposiarchi Carla Gramigni Mazzocchi e Simone Bettini hanno scelto questo storico locale, aperto nel 1883 come bottega di generi alimentari, che oggi vanta oltre cento anni di attività di ristorazione della stessa famiglia. Per l'occasione, Martina e Massimiliano Grossi hanno aperto in esclusiva per gli Accademici. Molto alto il gradimento di tutti i piatti del ricco menu, espressione di una cucina di qualità e molto curata. Premuroso e cortese il servizio. Ottimo l'abbinamento dei vini. Al termine, sono stati consegnati il guidoncino e il piatto dell'Accademia in segno di alto apprezzamento.

PONTEDERA VALDERA
7 maggio 2025

Ristorante "Da Tiziano - L'Osteria" di Tiziano Redini. ●Piazza Vittorio Emanuele II 28, Bientina (Pisa); ☎cell. 327/5837165; coperti 30+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: pizza e verdure fritte, sformatino di cavolfiore, prosciutto di scrofa, crostini di fegatini, giardiniera mista; pasta fatta in casa al ragù di coniglio; guancia di vitello a bassa cottura con contorno di purè; torta della nonna fatta in casa.

I vini in tavola: Sacrestano di Campiglia Marittima (Monte Solaio).

Commenti: La serata ha visto un'ampia partecipazione di Accademici e ospiti. Dopo il tocco della campana e l'esecuzione dell'Inno nazionale, il Delegato ha tenuto una breve relazione sul tema: "La cucina del Conclave: storia, aneddoti e curiosità". Gli aperitivi sono stati serviti nel giardino dell'Osteria, mentre antipasti e portate nella sala del ristorante. Sono state particolarmente apprezzate la pasta sul ragù di coniglio e la torta della nonna. Al termine, sono stati consegnati guidoncino e vetrofania al cuoco e titolare del ristorante.

PRATO
15 aprile 2025

Ristorante "Il Capriolo" di Tommaso Gei, anche in cucina. ●Via Roma 306/E, Prato; ☎0574/1825326; info@ristorantecapriolo.it, www.ristorantecapriolo.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: covaccino caldo con olio di Canneto, code di gambero con salsa cocktail; risotto di mare alla viareggina; ombrina Boccadoro e gamberoni alla griglia su fuoco di carbone e legna; patate al forno e verdure grigliate; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Prosecco Doc extra dry (Musti-Nobilis); Vermentino Bolgheri Doc Botro dei Fichi 2003 (Tenuta La Meraviglia).

Commenti: Ristorante aperto nel 1961 dalla famiglia Gei, che recentemente ne ha rilevato nuovamente la gestione. Molto gradito il cocktail di scampi "scomposto" che ricordava un piatto in voga negli anni '60. Di grande effetto la "sporzionatura a vista" delle due magnifiche ombrine, eseguita da quattro camerieri sul tavolo di servizio, il che ha contribuito a far ottenere il più alto consenso fra i piatti di una cena molto apprezzata da Accademici e ospiti. Al temine del convivio, è stato chiamato in sala lo chef-patron Tommaso Gei che ha ricevuto l'applauso dei commensali.

VALDARNO ARETINO
29 aprile 2025

Ristorante "Call Me Paradise" di Luciano Maddii e Fabio Magnani, in cucina Luciano Maddii (Il Frasca). ●Via di Val d'Ambra, Bucine (Arezzo); ☎055/7963473, cell. 333/5952981; annina7330@gmail.com; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,23.

Le vivande servite: tartina di tonno al sesamo con burrata in aceto balsamico, cestino di pasta fillo con caprino, salmone affumicato (Wilde Scozia) e guacamole, trancio di pescatrice in porchetta chiusa in lardo di Colonnata, con crema di mango; risotto con asparagi e mix frutti di mare (scampi, mazzancolle, vongole, calamari); trancio di spigola al forno, spinaci e patate in forno con ciliegini e cipollotto fresco; zuppa inglese; gelato fior di panna e crema di pistacchio.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Sauvignon Blanc.

Commenti: Per la riunione conviviale la Delegazione ha scelto il ristorante "Call Me Paradise", recentemente rinnovato e preso in gestione da Luciano Maddii (detto "Il Frasca"), di ritorno nel Valdarno dopo il suo successo in America. La serata è stata arricchita dall'intervento di Mirko Lalli, docente e consulente di fama internazionale, con una presentazione sull'impatto dell'Intelligenza Artificiale (AI) nel mondo della cucina e della ristorazione. Particolarmente graditi l'antipasto e il dolce. A fine cena, il Delegato ha ringraziato gli ospiti e consegnato il piatto dell'Accademia allo chef e il libro sulla storia dell'Accademia a Mirko Lalli.

VALDARNO ARETINO
22 maggio 2025

Ristorante "Braceria La Vasca" di Antonella De Rosa, anche in cucina con Marco Bertini. ●Piazza Cesare Battisti, Montevarchi (Arezzo); ☎cell. 392/0330999; lavascabraceria@gmail.com, Instagram: @ristorantebraceriala vasca; coperti 35+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,64.

Le vivande servite: tartare di scottona con olio evo e sale di Maldon, carpaccio di manzo con riduzione di birra BVS (abbinamento: birra Pratomagno rossa alle erbe aromatiche); pici al ragù di chianina in bianco; faraona di Laura Peri in crema di birra e patate arrosto (abbinamento: birra Cetica dorata alle patate di Cetica); crema con cantucci e polvere di arancia.

TOSCANA segue

Commenti: Un menu particolare e molto gradevole. La cena è stata imperniata su alcuni prodotti forniti da un'azienda locale, alla quale è stato assegnato in passato il premio "Massimo Alberini". In abbinamento a ogni piatto, birre a diversa gradazione alcolica e indice di amaro, prodotte dal più noto dei birrifici nel territorio del Valdarno Superiore (Birrificio BVS). Al termine, il Delegato ha consegnato il piatto dell'Accademia e la vetrofania al ristoratore e il libro dell'Accademia sui legumi allo chef.

VALDELSA FIORENTINA
14 maggio 2025

Ristorante "Corte degli Artisti" di Luca Paolino, in cucina Selene. ●Via Mugnano 75, Certaldo (Firenze); ☎cell. 339/3486520; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: caponata della "Corte", *zaganaki* (formaggio greco fritto); raviolo fresco al formaggio in crema di curcuma; paccheri con salsiccia e pomodorini al forno; arrosto di pollo ruspante con erbe; patate arrosto; cantuccini della "Corte" con Vinsanto di produzione propria.

I vini in tavola: Vino rosso e bianco di propria produzione.

Commenti: Collocato nella ridente collina toscana, il locale è frutto di un sapiente restauro. Cucina ricca di tradizione, gusto e profumi: tutto a km 0 (dal pane fatto in casa, ai primi piatti, alle verdure…). Un plauso particolare al raviolo. Un coniglio cotto nel tegame fuori menu: grandi sapori. Grazie a Sandro e Dante per la scelta di questo ristorante che è stato per tutti gli Accademici una vera piacevole scoperta.

MARCHE

ASCOLI PICENO
12 aprile 2025

Ristorante "Villa dei Priori" di Messerchichibio snc, in cucina Piero Crescenzi. ●Via Salaria km 220, Monsampolo del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/702334, cell. 339/4544377; info@messerchichibio.it, www.messerchichibio.it; coperti 55+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: *piconi,* sformatino di patate e verze con crema di parmigiano 36 mesi, girellino di vitello con crema di piselli, salsa di carote e cipolla caramellata; "soqquadrro Verrigni" al battuto di cortile; maccheroncini di Campofilone al ragù della tradizione locale; brasato al Montepulciano con purè di patate di montagna e cicorietta ripassata; tortino di mele dei Sibillini con crema inglese e frutta fresca.

I vini in tavola: Passerina brut Doc; Rosso Piceno Doc biologico (entrambi Villa Imperium).

Commenti: Una location magistralmente ricompresa in una fascinosa dimora ottocentesca, in posizione panoramica tra piante di ogni specie. Con lo chef Piero Crescenzi, si è concordato un menu di marcata tradizione del territorio pur con le indovinate innovazioni, a cominciare dall'aperitivo di benvenuto, con una tipicità dell'Ascolano, per proseguire con i maccheroncini di Campofilone e il brasato al Montepulciano, prelibato vino del confinante Abruzzo. Tutte le specialità sono risultate molto apprezzate e gradite, così come la particolare atmosfera che si è creata tra i partecipanti. Simposiarca, l'Accademico Gerlando Costa.

FERMO
12 aprile 2025

Ristorante "Madonna di Piana" della famiglia Masilli, anche in cucina. ●Contrada Madonna di Piana, Amandola (Fermo); ☎0736/848350, cell. 338/2903303; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì (tranne in agosto). ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: formaggi, ciauscolo e olive ascolane, ciambella di Pasqua; ricottina con miele e composte, coratella di agnello, pane carasau farcito; ravioli sardi al pomodoro; agnello a scottadito; maialino allo spiedo; insalata e patate al forno; zuppa inglese.

I vini in tavola: Passerina Evoè; Rosso Piceno Bacchus (entrambi Ciù Ciù Tenimenti Bartolomei).

Commenti: Per gustare i piatti della tradizione pasquale, la Delegazione ha fatto visita a uno dei luoghi ove nascono le materie prime basilari, ossia formaggi e agnelli: un agriturismo di pastori di origini sarde. Guidati dalla splendida Simposiarca Maria Laura Talamè, Direttrice del Parco Nazionale dei Monti Sibillini. Complice la bella giornata, nel porticato con vista Sibilla, gustando l'aperitivo, gli Accademici hanno conversato con personaggi che conoscono e vivono in questi luoghi e ascoltato i loro racconti di cibo, pastori, fate, miti e leggende dei Monti Azzurri. Rifocillati nello spirito e arricchiti in conoscenza, gli Accademici hanno poi proseguito a tavola all'interno.

MACERATA
13 aprile 2025

Ristorante "Osteria dei Segreti" di fratelli Scanzani Snc, in cucina Paolo Scanzani. ●Contrada Verdefiore 41, Appignano (Macerata); ☎073/357685, cell. 338/4671618; info@osteriadeisegreti.com, osteriadeisegreti.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,75.

Le vivande servite: salumi, pecorino, pizza di formaggio e coratella d'agnello; cannelloni classici maceratesi; agnello a scottadito e maialino in porchetta; frittura di olive, crema e carciofi; pizza di Pasqua.

I vini in tavola: Le Piagge bianco; Ribona rosso; Montelipa Colli Maceratesi rosso (tutti Villa Forano); Moscato Igt (Lombardo).

Commenti: Tradizionale pranzo di Pasqua svoltosi la domenica delle Palme. Tutto il menu è stato improntato sui piatti della tradizione maceratese. Sicuramente quelli più graditi sono stati i cannelloni classici maceratesi, preparazione sempre più difficile da trovare nella ristorazione, e l'agnello a scottadito. Un incontro in cui tanti Accademici hanno raccontato i loro ricordi, legati all'infanzia, di ciò che erano i pranzi o, meglio, le colazioni che seguivano le limitazioni quaresimali. Un bell'incontro per scambiarsi gli auguri di Pasqua tra gli Accademici. Molto bella la struttura che li ha ospitati, immersa nella campagna maceratese.

PESARO-URBINO
13 aprile 2025

Ristorante "Locanda Montelippo" di Andrea e Alice Aiudi, in cucina Andrea Aiudi. ●Via Canarecchia 29/31, Località Capponello, Vallefoglia (Pesaro-Urbino); ☎0721/416735, cell. 393/1783788; info@montelippo.it, www.montelippo.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima settimana di novembre e le prime 2 di gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: affettati e formaggi, eccellenze del territorio, a km 0, parmigiana di trippa, coratella d'agnello con carciofi e pane di segale; minestra imperiale in brodo di cappone; lasagna alle erbe amare spontanee e pecorini dell'azienda artigianale locale "Cau & Spada"; capretto locale cotto nel forno a legna con olive nere e patate; stinco di maiale brasato; insalata di stagione dell'orto; zuppa inglese classica.

I vini in tavola: Spumante brut rosato (Terracruda); Muschén (Selvagrossa di Taddei).

Commenti: La "Locanda Montelippo" è posta sulle dolci colline pesaresi. I piatti vengono preparati con ingredienti di produzione locale. I menu variano in sintonia con i ritmi della natura e le carni bianche e ovine sono di propria produzione, come l'olio extravergine. Dispone, altresì, di 2.000 mq di frutteto coltivato con metodi naturali e oltre 5.000 mq dedicati a orto. Carni rosse, salumi e formaggi provengono da allevamenti locali al pascolo. Passando al menu, la selezione di salumi e formaggi del territorio è risultata di grande qualità. Molto gradita la lasagna con le erbe spontanee; prelibati il capretto e lo stinco di maiale brasato a lenta cottura che letteralmente si scioglieva in bocca.

UMBRIA

FOLIGNO
13 aprile 2025

Ristorante "Abbadessa" di Fabiola Altana, anche in cucina con Giovanna Chiacchierini. ●Piazza Elisei 3 - Pale di Foligno (Perugia); ☎ cell. 393/5689505; fabiola.altana@gmail.com; coperti 30+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: pizza di formaggio e salame, salumi misti, uova sode, formaggi, bruschettine, frittata con asparagi; coratella di agnello; pizza dolce di Pasqua; *roccetti* al vino rosso.

I vini in tavola: Bianco e Rosso (Di Filippo); Vernaccia.

Commenti: In occasione della riunione conviviale della Domenica delle Palme, le Simposiarche Claudia Valentini e Isabella Gaudino hanno proposto al ristorante di interpretare la tipica colazione di Pasqua del territorio folignate, in cui il simbolismo religioso e le radici contadine hanno una stretta connessione. La signora Giovanna ha servito pizza al formaggio con salumi, bruschettine varie, frittata agli asparagi e un'ottima coratella di agnello. A sorpresa, sono state portate in tavola le fave freschissime abbinate a un saporita caciotta. Per finire, una buonissima pizza di Pasqua dolce e *roccetti* al vino rosso. Il servizio è stato accurato, l'ambiente confortevole e ospitale.

GUBBIO
04 aprile 2025

Ristorante "Dei Consoli" di Leonardo Ghirelli, anche in cucina. ●Via dei Consoli 46, Gubbio (Perugia); ☎075/9220639, cell. 333/7508260; info@hoteldeiconsoligubbio.it, hoteldeiconsoligubbio.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: carpaccio di carne salada in letto di rucola con stracciatella e pomodori confit, sformatino di carciofi con salsa al grano e zafferano; tagliatelle al ragù bianco; maialino porchettato cbt 24 h; patate arrosto; tortino.

Commenti: Il ristorante dove si è svolta la riunione conviviale è situato nel cuore più antico della città, considerata una delle più belle vie medievali, davvero molto piacevole e accogliente. Prima della cena si è tenuta la riunione di tutti gli Accademici per programmare le prossime attività della Delegazione. Nel complesso, una cena buona, con alcune portate eccellenti quali un meraviglioso sformatino di carciofi che avrebbe meritato un nove e il maialino ottimo, ben cotto, saporito e molto tenero. Anche il dolce è stato apprezzato. I vini si sposavano bene con i piatti. Buono il rapporto tra qualità e prezzo.

LAZIO

LATINA
13 aprile 2025

Ristorante "Barbitto" di Ivan e Ermanno De Angelis, entrambi anche in cucina con Lucia Giusti. ●Via Colli Primo Tratto 47, Sezze (Latina); ☎0773/88852, cell. 338/6915856; agriturismobarbitto@gmail.com; coperti 80+180 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni ad agosto e 15 a dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: carciofi frittellati, all'insalata, ricottina con carciofi, melanzana con carciofo, crostino di carciofo, crostino di cacciagione, torsi in agrodolce; *lacane* e fagioli; fettuccine ai carciofi; tris di carciofi: indorati e fritti, alla romana, arrosto; salsiccia e broccoletti; pecorino e fave; dolcetti secchi di Sezze con Passito.

I vini in tavola: Bianco Vigne del Borgo Bellone Igp; Rosso Gocce di Ninfa Igp (entrambi Cantina Villa Gianna di Latina).

Commenti: Per gli auguri pasquali gli Accademici pontini si sono recati al ristorante "Barbitto" di Sezze, in concomitanza con la Sagra del carciofo romanesco Igt. Ivan De Angelis ha presentato un menu con piatti di questa delizia culinaria, che ha riscosso l'unanime giudizio di conferma dell'assegnazione del Diploma di Buona Cucina di anni prima. La Simposiarca Anna De Donato, nel suo intervento, ha rievocato la storia del locale esistente dal 1890 per opera di Stefano Giusti. Presentati due nuovi Accademici: Domenico Bianchi e Marcello Cassoni accolti da caloroso plauso. La riunione conviviale si è conclusa con l'omaggio, da parte di Ivan, di speciali carciofi colti la mattina nei suoi campi.

ROMA AURELIA
ROMA EUR
9 aprile 2025

Ristorante "Sbracio" di Francesco Formicola e Andrea Cavallaro, in cucina Andrea Cavallaro. ●Via Enrico Fermi 142, Roma; ☎06/45544466; sbracioroma@gmail.com; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: speck d'anatra, puntarelle, funghi champignon e melagrana, supplì sbraciato; fettuccine con carciofi alla romana e pecorino affumicato; pollo al mattone; carciofo alla romana; torta basca, meringa italiana gelée ai lamponi e lemon curd.

I vini in tavola: Cesanese del Piglio Docg 2023 (Rapillo).

Commenti: Un ristorante che utilizza la brace per preparare gli alimenti dall'antipasto al dolce. Il menu, predisposto dal Simposiarca Piergiorgio Tartaglia e magistralmente realizzato dallo chef, è riuscito a stupire e a deliziare i commensali con piatti apprezzati per qualità degli ingredienti, armonia dei sapori, fantasia, originalità e padronanza nelle tecniche di cottura. Il giudizio finale, più che lusinghiero, è stato penalizzato da un apparecchiamento e un servizio eccessivamente minimali. Interessanti relazioni di Francesco Formicola, sulle diverse tecniche di cottura a fuoco vivo, e di Enrico Tartaglia sull'attualissimo tema della sicurezza in cucina.

ABRUZZO

ATRI
5 aprile 2025

Ristorante "Sotto il Campanile" di Giuditta Di Pietro anche in cucina. ●Piazza Dante, Bisenti (Teramo); ☎cell. 334/3593959; coperti 20. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: stuzzichini con bollicine; maccheroni *alla mulinara*; agnello *cacio e ova* con carciofi e cicoria; zeppola di S. Giuseppe.

I vini in tavola: Bollicine; Montepulciano (entrambi Citra).

Commenti: La Delegazione ha visitato il ristorante ubicato al centro del paese, dove ha gustato, tra le varie pietanze, un piatto tipico locale, "i maccheroni *alla mulinara*", fatti con acqua e farina per formare un grosso spaghetto tirato a mano e condito con sugo a base di diversi tipi di carne. Simposiarca Noè D'Orazio e relatrice Elda Antonelli, che ha relazionato dell'abruzzese gesuita padre Simone Mascetta, nato nel 1577 a Castilenti, territorio del Ducato di Atri, in missione in America Latina, che ha ispirato il film *Mission*. Cordialità e qualità sono gli elementi che hanno caratterizzato il ristorante.

ABRUZZO segue

CHIETI
23 aprile 2025

Ristorante "Pesolillo" di Agriturismo Pesolillo di Giuseppe Pesolillo, in cucina Luca Pesolillo. ●Strada Colle Rotondo 40, Chieti; ☎0871/360245; agriturismo@pesolillo.it, www.pesolillo.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: crostino con coppa, frittatina con asparagi selvatici, zucca gialla pastellata, fegatini *cace e ove*; pasta al ferro con salsicce, zucchine e radicchio; agnello alla brace, cicorietta di campagna ripassata; tagliata di fragole con gelato alla vaniglia; croccante di sfoglia con granella di nocciole e mosto cotto.

I vini in tavola: Passerina vino spumante brut biologico; Terre d'Abruzzo rosato Igp 2024 biologico; Filari in Costa Montepulciano d'Abruzzo Doc 2020 biologico; Vino cotto (tutti Tenuta Agricola Pesolillo).

Commenti: L'agriturismo "Pesolillo" ha ospitato una riunione conviviale dal tema "L'importanza delle vitamine contenute nei cibi per la salute orale", curato dal postulante Nicola Santorelli, che ha intrattenuto gli Accademici in un importante itinerario che ha chiarito come l'equilibrio dei micronutrienti contenuti nei cibi (divisi nei due gruppi, idrosolubili e liposolubili) sia essenziale per mantenere nella giusta elasticità e sanità il cavo orale, indispensabile per gustare i cibi e apprezzarne le caratteristiche. Il Simposiarca, Paolo Cacciagrano, ha poi tradotto le esigenze indicate dal relatore in scelte precise, pescando dal menu.

L'AQUILA
12 aprile 2025

Ristorante "La Giara" di Laura Polidori, in cucina Milena Foglietta. ●S.P. delle Capannelle s.n.c., Capitignano (L'Aquila); ☎cell. 346/2206180; coperti 70+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima decade di settembre; giorno di chiusura lunedì a cena e martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: salame di carne e salsiccia di fegato di Montereale, formaggio pecorino e ricottina di pecora del Caseificio "Petrucci" di Amatrice, lenticchie in umido di Castelluccio, giardiniera di fagioli bianchi della piana di Montereale, farro in insalata della ditta "Filosini" di Ville di

Fano, zuppa di legumi assortiti, trippa con pomodoro al profumo di mentuccia e coratella di agnello giovane; gnocchetti al sugo di agnello; fettuccine ai funghi porcini provenienti dai castagneti del luogo; tagliata di carne rossa con sale rosa, pepe rosa e rosmarino, con cicoria ripassata e patate al forno di Verrico di Montereale; babà caldo con crema e panna.

I vini in tavola: Pecorino; Cerasuolo; Becco Reale Montepulciano Doc (tutti Cantina biologica Vignamadre).

Commenti: Festosa riunione conviviale in questo caldo e accogliente locale, magistralmente condotto dal direttore di sala Emilio Polidori, con menu dedicato alla cucina dell'Alta Valle dell'Aterno, con "contaminazioni" delle zone limitrofe. Dopo l'aperitivo di benvenuto, il Simposiarca Paolo Vittorini ha descritto dettagliatamente il menu, dedicando particolare attenzione all'abbinamento dei vini con i rispettivi piatti. I commensali hanno molto gradito le portate, ma hanno particolarmente apprezzato la tagliata di carne, cotta "rigorosamente" alla brace.

SULMONA
24 maggio 2025

Ristorante "Hotel Santacroce Meeting" della famiglia Santacroce, in cucina Antonella e Domenico Santacroce. ●Via Guido Ginaldi 3, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/251696, cell. 346/5800676; meeting@hotelsantacroce.com, www.hotelsantacroce.com; coperti 250+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: frittatina con luppolo del Morrone, *casigni* con fagioli, bruschetta con pimpinella; chitarrina alle cime di ortica; costine di maiale, patate al rosmarino, insalata di misticanza con cannelelle e valeriana; pan dell'orso della Pasticceria Di Masso di Scanno, amaretti del forno Sarra di Goriano Sicoli, mostaccioli della Pasticceria Dolci Tradizioni di Castel di Sangro, ferratella alla cannella del Biscottificio Di Giacomo di Castel di Sangro, confetti Pelino di Sulmona.

I vini in tavola: Selezione di vini della Cantina Pietrantoni di Vittorito.

Commenti: Dopo un riuscitissimo convegno sul "Cibo dei Celestini", la Simposiarca Rosa Giammarco, unitamente ai cuochi Antonella e Domenico, ha scelto un menu a base di erbe raccolte negli stessi luoghi narrati dal convegno e che probabilmente costituivano il cibo dei monaci celestini: la tradizione e la magia di Antonella e Domenico hanno fatto poi il resto. Lodevoli gli antipasti, tra cui particolarmente apprezzata la frittatina; molto buona la chitarrina alle ortiche, ottima la varietà di dolci tradizionali. Il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio ha consegnato all'Accademico Costantino Colonico il distintivo dei 25 anni di appartenenza.

MOLISE

CAMPOBASSO
12 aprile 2025

Ristorante "Ru Bangale" di Ru Bangale SAS di Gennaro Mastrangelo, anche in cucina. ●Via Alessandro Volta, Baranello (Campobasso); ☎0874/460645, cell. 339/6769367; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: fiadoncino, *pizza scema*; zuppa reale rivisitata in brodo di gallina ruspante; pollo ripieno con finocchi e carciofi gratinati; tagliata di frutta, sorbetto al limone, pastiera.

I vini in tavola: Vinives Gualterra Tintilia del Molise rosato Dop (Tenuta Gualtieri); Tintilia Vigna dell'Abbazia (Principe delle Baccanti).

Commenti: La riunione conviviale organizzata dalla Simposiarca Elisabetta Valerio è stata una celebrazione della stagionalità, del territorio e della cultura delle tradizioni pasquali. Il menu ha intrecciato storia e gusto con piatti che univano tradizione e innovazione. L'atmosfera calorosa del ristorante è stata arricchita dai canti folkloristici locali, creando un'esperienza unica di sapori e di condivisione. Il pranzo non ha deluso le aspettative dei numerosi commensali e ha restituito una ricchezza di significati e sapori identitari del territorio molisano. Ottimo l'abbinamento con vini di cantine locali. Premuroso il servizio.

TERMOLI
4 aprile 2025

Ristorante "Pesce Nostrum" di Basso Cannarsa, in cucina Giorgio Sprocatti. ●Porto di Termoli, molo di Nord-Est, Termoli (Campobasso); ☎cell. 388/3213777; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: *ceviche* di gambero rosa su panzanella termolese e verdure in agrodolce, insalata di mare con verdurine croccanti, merluzzo mantecato su crostini di panella e crema di caciocavallo, parmigiana di mare con quenelle di burrata, polpetti in purgatorio; cavatelli alla marinara; triglie *alla 'ngorda* e insalata di stagione; millefoglie con crema pasticciera.

I vini in tavola: Murelle Pecorino Igt Terre di Chieti; Murelle Cerasuolo d'Abruzzo Dop (entrambi Cantina Miglianico).

Commenti: Calorosa l'accoglienza presso questo ristorante di recente apertura, sito in area portuale sul molo di Nord-Est. Il menu, di tutto

rispetto e tipico della cucina della tradizione marinara termolese, assolutamente privo di elaborazioni azzardate, semplice ma curato nella presentazione e soprattutto realizzato con freschissimo pesce locale tipico di questa zona di mare, è stato apprezzato dai numerosi Accademici. Durante la riunione conviviale, il Delegato ha presentato e ammesso Leonardo Molino alla frequentazione del periodo di postulantato pre-ammissione al sodalizio. Buona la carta dei vini, attento e professionale il servizio ai tavoli.

PUGLIA

CASTEL DEL MONTE
8 aprile 2025

Ristorante "Retroscena Showfood & Drink" di Retroscena Showfood di Michele Terlizzi & C, in cucina Alessandro Mosca. ●Via Ettore Carafa 12, Andria (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/251668; retroscenasf@gmail.com, retroscenashowfood.it; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie da giugno a settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: bombetta pugliese, girello di bovino cbt con salsa tonnata, saccottino di pasta fillo con farcia di affumicato andriese, tartare di fassona, capocollo dei Monti Dauni stagionato al vin cotto; cavatello sardo alla genovese con essenza di tartufo e rosmarino; coppa di suino cbt laccata al miele; croccante di mandorle con tagliata di frutta e crema chantilly.

Commenti: Locale molto accogliente e personale accurato e gentile, il tutto accompagnato da musica live.

FOGGIA
23 aprile 2025

Ristorante "La Kucina" di Andrea, Luca e Roberto Barile, in cucina chef Matteo Prencipe. ●Via Giulio De Petra 67, Foggia; ☎0881/331274, cell. 347/4509463; lucabarile977@gmail.it, www.lakucina.it; coperti 45+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,27.

Le vivande servite: carpaccio di ricciola, pesca, limone salato e maionese alle alghe; calamarata con scampi, burrata e finocchietto; trancetto di baccalà pastellato con terrina di patate e salsa allo zafferano; sorbetto all'arachide salata; colomba di "Andrea Barile".

I vini in tavola: Prosecco Docg Valdobbiadene (Villa Sandi); Villa Gemma Abruzzo bianco (Masciarelli); Nero di Troia rosè Rosalia (Biancardi).

Commenti: La riunione conviviale di primavera è stata organizzata dalla Simposiarca Anna Maria Vasco presso il ristorante "La Kucina" di Andrea, Roberto e Luca Barile, già titolari di un forno, pluripremiato a livello nazionale per panettoni e colombe artigianali, e del bar-bistrot "Terzo Millennio". Il locale, sito in zona Tribunale, dal design moderno in acciaio e legno, è tutto a vista, dalla cucina al forno-grill, alla cantina. Menu a base di pesce e prodotti di stagione. Dopo l'esposizione della Simposiarca sul locale, il menu e lo chef Matteo Prencipe, il Delegato Valerio Vinelli ha presentato la neo Accademica Renata Montini. Donati a Luca Barile il guidoncino della Delegazione e la vetrofania dell'Accademia.

TARANTO
11 aprile 2025

Ristorante "Arco Paisiello" di Damiano. ●Arco Paisiello 8, Taranto; ☎cell. 338/7529724; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: salmone marinato con verdurine e agrumi, alici con cipolla marinata, cozze gratinate e totani alla mediterranea; spaghetto con cozze, zucchine e menta; filetto di ombrina alle erbe e purè di patate; panzerottino della nonna.

I vini in tavola: vini selezionati dal ristoratore.

Commenti: Il locale è collocato in un antico palazzetto storico, opportunamente ristrutturato, con una stupenda veduta sulla rada di "Mar Grande" di Taranto. Gli Accademici hanno apprezzato il menu concordato con Damiano, titolare del ristorante, per genuinità e freschezza delle materie prime utilizzate e per l'alto livello della cucina, gestita e diretta dalla moglie del titolare, signora Lucia. Il pregio dei cibi serviti, il servizio inappuntabile e la *location* sono stati oggetto di una pressoché unanime e non abituale altissima valutazione.

BASILICATA

POTENZA
6 aprile 2025

Ristorante "Santo Ginepro" di Salvatore e Michelangelo Possidente, in cucina Michelangelo Possidente. ●Via Germania 7, San Nicola (Potenza); ☎cell. 351/3575555; info@santoginepro.com, www.santoginepro.com; coperti 35/40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: baccalà, spuma di patate di Avezzano e polvere di olive infornate di Ferrandina; riso Carnaroli con crudo di scampi di Porcupine, peperoni fermentati e salsa al limone di Sorrento; calamaro ripieno con pomodoro arrosto, nero di seppia e cicerchie; *namelaka* di cocco, crumble al cioccolato fondente, fico rosa di Pisticci semifreddo, croccante e crema al pistacchio di Stigliano.

I vini in tavola: Vino Verha Basilicata Igp Bio di Elena Fucci nelle sue tre varianti rosso (Aglianico) bianco (Sauvignon blanc) e rosato (Aglianico e Primitivo).

Commenti: I proprietari di "Santo Ginepro" sono i due giovani fratelli Possidente, Salvatore che si occupa della sala con vera passione e Michelangelo che nella cucina a vista crea i suoi piatti. Il menu è stato un'interessante rivisitazione della cucina lucana, osando e riuscendo a creare un perfetto connubio tra innovazione e tradizione. Molto apprezzato l'utilizzo di vere eccellenze lucane e ottimo il pane di produzione propria con farina macinata a pietra Senatore Cappelli e grano saraceno. Unanime il consenso degli Accademici che hanno premiato con il massimo dei voti questi talentuosi fratelli.

CALABRIA

COSENZA
13 aprile 2025

Ristorante "Locanda dei Cocomeri" della famiglia Garrafa. ●Contrada Coretto, Montalto Uffugo (Cosenza); ☎0984/937859, cell. 379/2055479; info@locandadeicocomeri.it, www.locandadeicocomeri.it; coperti 120+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: tortino pasquale con salsiccia, primo sale e ricotta, crostino alle cipolle caramellate, crostino di 'nduja, polpettine di carne, polpettine di melanzane, verdura pastellata, frittata con asparagi selvatici, soppressata; lasagnetta tirata a mano con ragù e polpettine; capretto aziendale al forno, patate al rosmarino; ricotta vaccina fresca primo sale; formaggio caprino stagionato con miele di produzione propria; pastiera della tradizione.

I vini in tavola: Don Filì Calabria rosato Igp; Quattrolustri Terre di Cosenza rosso Dop (entrambi Cantine Serracavallo).

Commenti: Il Simposiarca Aristodemo ha evidenziato che "passata la quaresima, Pasqua diventa il segno del rinnovamento, l'aspirazione alla gioia e alla rinascita, complice la natura con la sua luce e i suoi colori. Nel corso del tempo, leggende e miti hanno finito spesso per confondersi con i riti religiosi e con i tanti simboli presi a riferimento. *In primis*, la preparazione di pietanze e dolci entrati a pieno titolo nelle tradizioni di ogni territorio". Molto apprezzato il menu.

SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO
9 aprile 2025

Ristorante "Triscele" di Giuseppe Alessandro, anche in cucina. ●Piazza della Repubblica 30, Alcamo (Trapani); ☎0924/525577; triscele2020@gmail.com, www.trisceleristorantealcamo.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-30 settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: polpettine di pesce, sarde a beccafico, caponata di pesce San Pietro, polpo grigliato su vellutata di piselli, rondella di calamaro ripieno; maccheroni con sarde e finocchietto selvatico; branzino scottato con zucchina ripiena e colatura di provola; frutta di stagione; cassatella di ricotta.

I vini in tavola: Jacaranda (Cassarà).

Commenti: Riunione conviviale all'insegna dell'amicizia fra la Delegazione di Alcamo-Castellammare del Golfo e quella di Vienna intervenuta con il Delegato Franco Benussi e alcuni Accademici. Dopo aver visitato le cantine Cassarà, con una degustazione di vini, e un tour nel centro storico di Alcamo, le due Delegazioni si sono riunite presso il ristorante "Triscele". Il menu a base di pesce, proposto dallo chef Giuseppe Alessandro, è stato apprezzato da tutti i commensali. Squisiti gli antipasti e in particolare la caponata di pesce San Pietro. Ben equilibrato il condimento della pasta con finocchietto selvatico e sarde. Ottimo l'abbinamento del vino. Servizio attento e professionale.

CALTANISSETTA
5 aprile 2025

Ristorante "Jovenca - Macellai in cucina" di Giuseppe Ventura. ●Via fra Giarratana 104, Caltanissetta; ☎0934/1995103, cell. 379/2360515; jovenca.cl@gmail.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica a cena. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: fagotto di melanzana, crema di pomodoro, mozzarella, basilico croccante; caserecce al ragù di scottona al pomodoro e prezzemolo; involtino di vitello, speck, pomodoro ciliegino, pesto di basilico e parmigiano; crumble di ricotta con cioccolato.

I vini in tavola: Motivo vino spumante rosé extra dry (Borgo Molino); Sicilia Doc rosé 2023 (Serra Ferdinandea); Calafuria Igt Salento 2022 (Tormaresca).

Commenti: Riunione conviviale organizzata assieme alla sommelier AIS Cecilia Miraglia, per una serata dedicata ai vini rosati. Per tale motivo agli Accademici è stata riservata una sala. La sommelier ha scelto alcuni vini di tre regioni: Veneto, Puglia e Sicilia. Per questa serata le pietanze sono state scelte in abbinamento ai vini e sono risultate molto apprezzate. Cecilia Miraglia ha intrattenuto Accademici e ospiti, fornendo alcune informazioni sui vini proposti di volta in volta in abbinamento a ogni pietanza, accompagnandoli in un percorso di degustazione molto piacevole e conviviale. Il servizio è stato curato e attento. La riunione conviviale è stata molto gradita.

CANICATTÌ
17 aprile 2025

Ristorante "Aquanova Hosteria" di Pietro La Torre, anche in cucina. ●Via Monsignor Ficarra 59, Canicattì (Agrigento); ☎0922/629468; reservation@aquanovahosteria.it, www.aquanovahosteria.it; coperti 24. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì; a pranzo dal martedì al venerdì; domenica a cena. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: arancinette, polpo, finta oliva, gnocco di parmigiano, pane in cassetta con tonno e peperoni, focaccia pugliese, lieviti della casa, battuto di cervo con pomodoro *semi dry*, nocciole sabbiate, aglio croccante e fondo di carne al Marsala, fiori e primizie dell'orto e uovo in camicia; riso Carnaroli mantecato con olio aromatizzato alle foglie di carciofo e limone femminello di Siracusa, parmigiano reggiano e julienne di carciofi fritti; *T-bone* di chianina modicana alla brace, zabaione salato al miele e senape, *chimichurri* alle erbe, fondo di cottura e patate al burro; cremoso di ricotta e mascarpone su biscotto croccante e nespole al Baileys; piccole coccole.

I vini in tavola: Blanc de Blancs extra brut (Puiatti); Laetitya Frappato Dop (Casa Grazia).

Commenti: Un luogo magico e ricco di storia che occupa gli ambienti della vecchia centrale dell'acqua comunale in disuso, accuratamente ristrutturato e ben arredato. Una riunione conviviale riuscitissima, organizzata dal Simposiarca Angelo Ferrante, in occasione della quale la Delegata Rosetta Cartella ha consegnato allo chef Pietro La Torre la targa del Diploma di Buona Cucina. Ottimo il menu legato alla cucina stagionale, alla scoperta degli antichi sapori, sapientemente rivisitati dalla grande esperienza dello chef La Torre, che li ha presentati in maniera superlativa. Servizio ineccepibile; ottimo l'abbinamento dei vini; tavoli ben apparecchiati e di curata eleganza.

CEFALÙ
6 aprile 2025

Ristorante "B.I.F. Braceria Italiana Fuorimondo" di Serio1952 srl, in cucina Giuseppe Bonadonna. ●Via Madonna degli Angeli 12, Cefalù (Palermo); ☎0921/41164, cell. 338/7518113; grupposerio1952@gmail.com, www.bifbraceria.it; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre - marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: tortino di fave su crema di lenticchie e *chips* di parmigiano; maccheroni fumanti di Pirandello; guancetta di vitellina al Marsala con contorno di verdurine saltate e patate; mousse di agrumi e amaretti al cacao.

I vini in tavola: Nerello Mascalese (Tenuta San Giaime).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla città di Agrigento Capitale della Cultura 2025, con la gradita partecipazione di Claudio Barba, Delegato di Agrigento, e Rosetta Cartella, Delegata di Canicattì. Dopo la consegna del pacco dono ai nuovi Accademici Patrizia Messina, Giuseppe Rotondo, Lino Di Marco e Antonella Scicolone, la Vice Delegata Nella Viglianti ha parlato di "Agrigento: Tradizioni e Gastronomia nello sfondo pirandelliano", soffermandosi sul complesso pensiero dello scrittore e citando le ricette di alcune pietanze contenute nelle pagine delle sue opere. Per l'occasione, tre piatti del menu si sono ispirati a quelle ricette.

GELA
16 aprile 2025

Ristorante "Taurus" di Ignazio Colaianni e Rosario Capici, in cucina Antonio Bongiovanni. ●Via Europa 21, Mazzarino (Caltanissetta); ☎cell. 334/2964949; colaiannignazio94@gmail.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: degustazione di cinque differenti tartare di carne, trippa fritta, grigliata mista di carne, frittatine con piselli e carciofi; agnello con patate al forno, insalata verde, verdure grigliate; tiramisù o cheesecake, tagliata di frutta di stagione.

I vini in tavola: Etna rosso (Tornatore).

Commenti: Dopo il tocco di campana, il Delegato Gualtiero Cataldo ha salutato i numerosi Accademici e alcuni graditi ospiti che, simpatizzanti dell'Accademia, aspirano a di-

ventarne soci. Ha quindi presentato il tema della serata, "Il consumo della carne nei secoli, profili storici e nutrizionali", che ben si adatta alla scelta del ristorante. Ha quindi preso la parola il Simposiarca Salvatore Tringali che ha illustrato, da un punto di vista antropologico ed evoluzionistico, la nascita dell'*Homo sapiens* e l'importanza che ha avuto la carne nello sviluppo somatico e del cervello in particolare. A fine serata, non sono mancati i complimenti ai proprietari e allo chef per la conduzione.

MARSALA
27 aprile 2025

Ristorante "Mood" di Vincenzo Binaggia, in cucina Giuseppe Carollo. ●Via Belice 26, Gibellina (Trapani); ☎cell. 375/8537006; info@moodgibellina.it, www.moodgibellina.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: carciofo affumicato con ricotta infornata, *julienne* di peperoni e glassa di menta, caponata di melanzane; busiate fresche al ragù di salsiccia con crema verde dell'orto; nodino di vitello con funghi champignon, crema di nocciole e glassa di vino rosso; crostata con crema chantilly e fragole.

I vini in tavola: Rosso (Tenute Orestiadi).

Commenti: Immersi di mattina nell'arte del Belice, poi, per il pranzo, gli Accademici si sono recati al ristorante "Mood". A crearlo sono stati Vincenzo Binaggia e Liliana Saladino. Il locale è stato inaugurato il 23/03/2023. Il nome *Mood* indica stato d'animo, quindi vuole esprimere entusiasmo, speranza e coraggio, che sono stati il grande stimolo verso la rinascita dopo il terremoto del 1968. Ebbene, il locale è la prova lampante di tutto ciò. Il ristorante è di buon gusto, moderno e gioioso, l'accoglienza è di grande stile, la cucina di ottimo pregio e il servizio inappuntabile.

MESSINA
13 aprile 2025

Ristorante "Demenna" di Demenna S.A.S., in cucina Martina Dodeci e Rushan Xhafaj. ●Via Aluntina 86, San Marco d'Alunzio, Messina; ☎0941/1820097, cell. 320/7422328; info@ristorantedemenna.com, ristorantedemenna.com; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: fior fior di carciofo, salsa di pane, lattuga di mare e liquirizia calabrese; fusilloni rigati "Metodo Massi" con ragù bianco di agnello nostrano, crema di carote alle spezie e pepe Sancho; terrina di maialino Segovia-San Marco, patata al verde, scarola e cipolla rossa in agrodolce; ottofoglie di cioccolato fondente ecuadoriano, praline di mandorla e mandarino candito.

I vini in tavola: Perripò (Caruso & Minini).

Commenti: Con la guida della Simposiarca Adele Penna Verso, è stata visitata un'eccellenza gastronomica del territorio, affermatasi nel giro di pochi mesi grazie allo straordinario spessore degli chef, Martina Dodeci e Rushan Xhafaj. Dopo il pranzo, ai due chef sono stati consegnati il piatto dell'Accademia e la vetrofania. L'appuntamento ha previsto la Santa Messa nella Chiesa Madre del millenario centro urbano e una visita al Museo della Cultura e delle Arti bizantine e normanne, ospiti del Sindaco di San Marco d'Alunzio, Filippo Miracula.

MODICA
18 aprile 2025

Ristorante "Dabbanna" di Enrico Fichera. ●Piazza Principe di Napoli 8/9, Modica (Ragusa); ☎cell. 333/4647935; coperti 20+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: *ceviche* di pescato ad amo, *leche de tigre*, purè di patate dolci ed emulsione ai peperoni gialli; linguine al finocchietto con pistacchio, bottarga e agrumi; polpo alla brace con mele, spuma di patate e nocciole; *namelaka* al cioccolato bianco, brunoise di ananas e mandarino, terra di mandorle e cacao.

I vini in tavola: Chara Catarratto Insolia (Feudo Disisa).

Commenti: Piacevolissima serata in un accattivante ristorante sito nel centro storico di Modica. Sono stati serviti piatti creativi e ricercati, preparati con ingredienti locali e genuini, che hanno deliziato i palati dei commensali. Particolarmente apprezzato l'antipasto. Ottimo il servizio.

PALERMO MONDELLO
10 aprile 2025

Ristorante "Villa Montalbano" di Andrea Testaverde. ●Via Socrate 7, Palermo; ☎cell. 351/4484749; info@villamontalbano.it, www.villamontalbano.it; coperti 60+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,6.

Le vivande servite: polpo scottato su crema di patate, polpetta di tonno con cipolla marinata, sarde a beccafico, crostone di pane con gambero rosa marinato al limone, ostrica; risotto delicato con bisque di gambero e fior di zucca; raviolo di verdure con crema di zucchine, pesce spada e crema di bufala; ricciola in bella vista, scampo al vapore, *brunoise* di verdure; mousse di ricotta e pere.

I vini in tavola: Vino bianco bio Evrò Insolia; Rosso bio La Clarissa Syrah (entrambi Rallo).

Commenti: Festosa riunione conviviale di Pasqua a cura dall'Accademico onorario e Simposiarca della serata Monsignor Giovanni Lo Giudice, parroco della borgata di Tommaso Natale in cui si trova il locale. Un elegante tavolo imperiale da trenta posti ha accolto i commensali, dopo la locuzione dello stesso Lo Giudice sul tema "La Cucina del Risorto". Tutti conosciamo i più noti gesti di Gesù verso il cibo: durante la moltiplicazione dei pani e dei pesci e nell'Ultima Cena. Il Vangelo, però, ne restituisce anche un altro su cui meditare: sulla riva del lago, il Risorto cuoce, per i suoi, pane e pesce: insomma, convivio, fede e riflessione si incontrano per nutrire anima e corpo.

RAGUSA
13 aprile 2025

Ristorante "Baglio Occhipinti" di Fausta Occhipinti, in cucina Domenico Venturella. ●Contrada Fossa di Lupo SP 68 Vittoria Pedalino km 5.4, Vittoria (Ragusa); ☎cell. 349/3944359; info@bagliocchipinti.com, www.bagliocchipinti.com; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: tuorlo croccante su vellutata di pecorino siciliano e crema di pinoli tostati, tortino morbido di carciofi freschi dell'orto aromatizzato con mentuccia, ragusano Dop e olio evo al limone e prezzemolo; mezzi paccheri al finocchietto selvatico e bottarga di tonno di Marzamemi, olio evo del Baglio Occhipinti, pinoli di Chiaramonte e uvetta passita; costolette di capretto della tradizione pasquale, cotto lentamente, con purè di patate novelle al rosmarino; cassata tradizionale al forno con ricotta di pecora, zucchero a velo e scorzette d'arancia candite, noci e cioccolato di Modica; biscotti brutti e buoni fatti in casa.

I vini in tavola: Voria bianco (Porta del Vento); Ramì bianco (Cos); Faustina Catarratto (Baglio Occhipinti); SP68 rosso (Az. Agr. Arianna Occhipinti).

Commenti: Ricevuti dalla proprietaria Fausta Occhipinti e dal direttore Alberto Oliviero, gli Accademici hanno subito apprezzato l'accoglienza ad alti livelli e la raffinata unicità di questo resort. Aperitivo in giardino con stuzzicherie preparate al momento; pranzo in un bellissimo salone arricchito da un camino acceso con tovagliato e posateria accurati. Ospiti la Vice Delegata del Val di Noto e tanti Accademici.

SICILIA segue

Portate molto curate e votazione ai massimi livelli. Presente anche Arianna Occhipinti, vignaiola di livello, che ha presentato il suo SP68. Caffè e amari serviti in giardino, con un servizio impeccabile.

VAL DI NOTO
12 aprile 2025

Ristorante "U Suliccenti" di gestione familiare, in cucina signora Baglieri. ●Via Manzoni, angolo Piazza Garibaldi 32, Rosolini (Siracusa); ☎0931/859935, cell. 351/5465741, 347/5788175; caterinabaglieri@gmail.com, www.usuliccenti.it; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì e domenica sera. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: frittata con spolverizzata di tartufo e crosta di parmigiano; lasagnetta lavorata con crema di broccoli e bufala; salsiccia *alla rosolinara* panata agli agrumi e cotta al forno con contorno di fragole e peperoni; delizia al carrubo.

I vini in tavola: Alico rosso Nero d'Avola; Sirah Doc Sicilia (CVA Canicattì).

Commenti: Questo locale, già visitato dall'Accademia, si presenta in veste rinnovata, ma rafforzando la propria cifra stilistica: la semplicità che rielabora i piatti della tradizione, adeguandoli alle esigenze moderne. Per esempio, la "lasagnetta della domenica" non prevede ragù e sugo di carne, ma una delicata crema di broccoli con mozzarella filante di bufala. Leggera e più digeribile del piatto classico, può anche suggerire un bis, senza metterti KO... Non male anche il contorno di fragole e peperoni, che puliscono la bocca dall'inevitabile unto della salsiccia gratinata. Conduzione familiare, con figlie ai tavoli e coniugi ai fornelli. Buono il servizio.

SARDEGNA

GALLURA
4 aprile 2025

Ristorante "Essenza Bistrot" di Massimiliano Villani. ●Via delle Terme 8a, Olbia; ☎cell. 346/0912927; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie inverno; giorno di chiusura domenica e lunedì (inverno). ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: polpettine di manzo, carpaccio di dentice locale; tortelli di baccalà su una crema di asparagi; risotto alla milanese con una foglia d'oro; controfiletto di cervo in crosta di pepe con verdure scottate; *gin lemon* al cioccolato e nuvola di albume d'uovo.

I vini in tavola: Prosecco Docg (BiancaVigna di Conegliano Valdobbiadene); Vermentino di Gallura Docg superiore Kanalya (Tenute Faladas); Bovale Isola dei Nuraghi Igt Thesys (Cantina Pala).

Commenti: La riunione conviviale è stata dedicata al tema dell'impiego dei metalli preziosi nella cucina. Ospite il maestro orafo Fabio Manca, titolare del laboratorio "L'Oncia d'oro", a Siniscola. In omaggio al tema della serata, lo chef ha presentato un piatto-sorpresa, esempio di applicazione dei preziosi in cucina: un risotto alla milanese con una foglia d'oro. Di carattere il menu, presentato dalla Simposiarca Maria Grazia Achena. Gli Accademici, guidati dal Delegato Massimo Putzu, hanno premiato con un prezioso voto lo chef Villani e la sua brigata.

EUROPA

PAESI BASSI

DEN HAAG-SCHEVENINGEN
5 aprile 2025

Ristorante "La Bruschetta" di Marco Ferulli e Francesca De Luca. ●Denneweg 57, Den Haag; ☎070/4064746; www.labruschetta.co; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: polpo *a pignata* con purè di patate e crostino di pane, capocollo di Martina Franca con burrata e tarallo; risotto con scampi e asparagi verdi; orecchiette fatte in casa con ragù bianco di cinghiale, porcini e tartufo nero; branzino in crosta di sale con verdure; ossobuco con verdurine al burro; dolce a scelta dal menu del ristorante.

I vini in tavola: Le Altane extra dry Prosecco; Malvasia Bianca Alea Igt; Malvasia Nera Salento Igt; Medaglione Chardonnay Salento Igt; Medaglione Negroamaro; Salento Igt 2022 Primitivo Quota 29; Menhir, Igp Salento 2023.

Commenti: Il polpo con purè di patate, ben cotto, è piaciuto a tutti, ma anche l'antipasto di carne è stato lodato per i prodotti di ottima qualità. Il risotto era molto gustoso: gli scampi si combinavano bene con gli asparagi verdi. Le orecchiette fatte in casa sono state il piatto più apprezzato: cotte alla perfezione, si amalgamavano perfettamente col ragù bianco, alcuni hanno addirittura chiesto il bis. Il branzino, cotto in crosta di sale, è stato molto gradito per la sua morbidezza e ha avuto voti alti, era stato pulito e servito perfettamente dalla signora Francesca. L'ossobuco ben cotto e saporito era in alcuni casi poco tenero. Attento e disponibile il servizio.

UTRECHT
19 aprile 2025

Ristorante "La Viestana" di Società individuale, in cucina Luca Giardino. ●Koestraat 3, Lathum; ☎0031/655604385; ristorantelaviestana@gmail.com, www.laviestana.nl; coperti 40+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 21 giorni l'anno, solitamente in luglio-agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: bruschettina garganica, vitello tonnato, carpaccio di manzo, tartare di tonno, gambero all'arancia, polpo, salmone affumicato, pesce spada affumicato con pepe rosa; orecchiette alla viestana; orata alla mediterranea; tiramisù al pistacchio; taglio della colomba pasquale.

I vini in tavola: Prosecco spumante superiore extra dry Conegliano Valdobbiadene Docg (Le Contesse); Franciacorta brut Docg (Le Quattro Terre); Brancato Fiano di Avellino Docg 2023 (Tenuta Cavalier Pepe); Etna bianco Doc Alta Mora Benuara 2022 (Cusumano); Lume Benaco Bresciano Passito Igt (Selva Capuzza).

Commenti: Il ristorante viene visitato dalla Delegazione per la seconda volta sotto la guida del Simposiarca Rob Cozzi. Il menu servito è inconfondibilmente pugliese, con pomodorini e olive come filo conduttore in vari piatti. Complimenti per il pane fatto in casa e per la presentazione generale dei piatti. L'abbondanza degli antipasti un po' eccessiva, ma dava una buona idea delle scelte disponibili. Primo e secondo ben eseguiti e di buon gusto. Il tiramisù al pistacchio è una bella variante del Sud. I vini tutti di ottima qualità. L'accoglienza e il servizio sono stati molto cortesi e hanno compensato con entusiasmo alcune piccole lacune.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA
29 aprile 2025

Ristorante "Ariva" di Tertianum AG, in cucina Diego Bertona. ●Riva Paradiso 3, Paradiso; ☎0041/916018030; info@arivaristorante.ch, www.arivaristorante.ch; coperti 90+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante

o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: crostino, burro all'olio e acciuga, *sashimi* di marango con zucchine in fiore e spuma all'olio; bottoni all'olio con primizie e crescione; pescatrice in cacciucco; muffin all'olio, cioccolato bianco, zafferano e bergamotto.

I vini in tavola: Cépage Oltrepò Pavese metodo classico Pinot Nero Docg brut (Conte Vistarino); Vior Costa Toscana Viognier Igt 2023 (I Greppi); Colmatìss Sauvignon Cividale del Friuli Dop 2023 (La Tunella); Arzimo Recioto di Soave Docg 2019 (Azienda Agricola bio La Cappuccina).

Commenti: Nella splendida cornice del Ristorante "Ariva", la Delegazione ha celebrato la sua seconda riunione conviviale accogliendo 63 ospiti. Protagonista della serata l'olio extravergine d'oliva, al centro di una *masterclass* appassionante, con degustazione guidata dall'oleologo Marco Scanu e da Maria Giovanna Paccapelo. Lo chef Diego Bertona ha esaltato le note aromatiche degli oli con uno splendido menu. Una serata di convivialità, cultura gastronomica e condivisione, impreziosita dal saluto al nuovo Console Generale d'Italia a Lugano, Uberto Vanni d'Archirafi, e ai nuovi membri della Delegazione, G. Giacomini e M. Vergani Bolgiani (dalla Delegazione di Londra).

ZURIGO
8 aprile 2025

Ristorante "Cucina Colaianni" di Marco Pero, in cucina Antonio Colaianni. ●Freilagerstrasse 53, Zurigo; ☎0041/444920909; essen@restaurant-freilager.ch; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie Pasqua e Natale; giorno di chiusura da domenica a mercoledì. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: vitello tonnato, tartare di manzo, caprese, polpo in insalata al pomodoro, pizza con zucchine, *ceviche* di pesce spada con agrumi; trofie al pesto; orecchiette fatte a mano con le polpette; branzino; guancette brasate; dessert assortiti (tiramisù al carrello preparato al momento; coda di aragosta ripiena di crema alla nocciola; crema chantilly con granella di pistacchio al bicchiere; fragole al bicchiere).

I vini in tavola: L'Anima di Vergani Prosecco Doc (Vergani); Pinot Grigio Grivò Friuli Doc (Volpe Pasini); Montepulciano d'Abruzzo Doc (Nodovino).

Commenti: Lo chef Antonio Colaianni è da molti anni un punto di riferimento nella ristorazione zurighese, nonché mentore di giovani chef italiani. Le esperienze precedenti lo hanno visto ai fornelli dei ristoranti Mesa, Gustav e Ornellaia (una stella Michelin). Le orecchiette, ancora oggi preparate da sua mamma, sono leggendarie. Per la riunione conviviale accademica ha preparato un menu speciale per una tavolata arricchita dalla presenza dell'Ambasciatore d'Italia in Svizzera Gian Lorenzo Cornado. Le valutazioni sono state altissime, ivi incluse quelle per l'ambiente e per il servizio. Ottimo anche l'abbinamento dei vini.

NEL MONDO

BRASILE

SAN PAOLO SUD
29 aprile 2025

Ristorante "Marena Cucina" di Samuel Varella Rodrigues. ●Rua Pais de Araújo 138, San Paolo; ☎0055/11998614960, cell. 0055/11914622852; reservas@marenacucina.com.br, marenacucina.com.br, Instagram MARENACUCINA; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: fiori di zucchina farciti con ricotta, mozzarella e scorza di limone di Sicilia; raviolo San Domenico: raviolo di pasta fresca ripieno di ricotta, spinaci e tuorlo d'uovo, servito con burro fuso, salvia e asparagi grigliati; tagliata di manzo: filetto di manzo alla griglia tagliato a fette, servito con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano, riduzione di aceto balsamico e risotto allo zafferano; torta caprese: torta tradizionale con farina di mandorle e cioccolato fondente, servita con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Spumante Nitens brut (La Marchesina - Franciacorta); Costa di Bussia 2021 Dolcetto d'Alba (Tenuta Arnulfo); Ben Ryé 2021 Passito di Pantelleria (Donna Fugata).

Commenti: La cena con 20 persone, in un salotto privato molto bello ed elegante al secondo piano, è stata una meraviglia! I piatti stupendi: fiori di zucchine, raviolo San Domenico, grigliata morbidissima, risotto allo zafferano; torta caprese con gelato alla vaniglia! Le storie dei piatti sono state illustrate dall'Accademica Renata Fantini Delmanto.

STATI UNITI D'AMERICA

LOS ANGELES
28 aprile 2025

Ristorante "Osteria Vera" di Giorgio Pierangeli, in cucina Nicola Mastronardi. ●11604 San Vicente Blvd Brentwood, Los Angeles; ☎00310/5713800; www.eatatvera.com; coperti 100+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,7.

Le vivande servite: gamberi in tempura e capasanta arrostita; tagliolini fatti in casa con limone, parmigiano, olio di oliva e basilico; gnocchi di burrata fatti in casa con sugo di zucchine e tartufo nero; paccheri con aragosta e gamberi con sugo leggero di pomodorini ciliegia, vino e basilico; bistecca con fagiolini, parmigiano e tartufo nero; costolette di carne brasate in vino rosso, con patate lesse. In alternativa, branzino con salsa di limone, olio e capperi, con patate lesse e spinaci; assortimento di millefoglie, tortine di frutta varia, tortine con ripieno di cioccolata calda e gelato.

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Pinot Grigio (Santa Margherita); Chianti (Peppoli).

Commenti: Cibo eccellente, i commensali sono stati entusiasti. Lo chef Nicola Mastronardi ha proposto ottime pietanze. Ottimo anche il servizio. Un nuovo ristorante nel cuore del panorama culinario della parte di West Los Angeles, con diversi ristoranti italiani molto apprezzati. Il locale è moderno, accogliente, con un'atmosfera molto vivace.

TUNISIA

HAMMAMET
12 aprile 2025

Ristorante "Barberousse Marina" di Chanaz Nbil, in cucina Mtir Yakoubi e Ramzi Soltani. ●Porto Turistico Yasmine Hammamet, Hammamet; ☎00216/72240500; commercial@restaurantbarberousse.com, Facebook-Instagram: Barberousse Marina; coperti 100+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: insalata di polpo all'olio evo, carpaccio di spigola agli agrumi; linguine ai tartufi di mare; filetto di orata ai carciofi con patate al forno; millefoglie di pasta fillo mandorlata con frutti rossi flambé e *boule* di gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Soltane blanc (Domaine Kurubis).

Commenti: Riunione conviviale molto partecipata, organizzata in un ristorante recentemente ristrutturato e arredato in tema marinaro, con sobrietà e gusto. Ospite d'onore della serata il cardiologo dottor Mohamed Sahbi Gannouchi, molto vicino alla comunità italiana e coscienzioso professionista. Il personale del ristorante si è dimostrato cortese e professionale; ottimi i piatti presentati con grande eleganza; molto apprezzata la disponibilità del gestore e del *maître*. I partecipanti hanno molto apprezzato e hanno gratificato con un elevatissimo punteggio. Ottimo il rapporto qualità-prezzo, appropriato l'abbinamento dei vini.

NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

Aosta
Mauro Lucianaz

PIEMONTE

Torino
Massimiliano Timpano

Verbano-Cusio
Cinzia Rossi

LIGURIA

Tigullio
Alessandra Coscia ● Giancarlo Durante

LOMBARDIA

Lariana
Desirée Avogadro

Milano Duomo
Pier Giorgio Lomascolo Maura ●
Chiara Riveruzzi

Monza e Brianza
Mario Calciano ● Massimo Cuccovillo

TRENTINO - ALTO ADIGE

Merano
Victoria Eisenkeil

VENETO

Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest
Andrea Luigi Alfonsi

Padova
Vittorio Rizzato ● Antonio Rosato

Venezia
Paolo Losio ● Marco Vidal ● Luca Zentilini

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Muggia-Capodistria
Dino Trento

EMILIA ROMAGNA

Castel del Rio-Firenzuola
Davide Preti

Piacenza
Giorgio Visconti

TOSCANA

Apuana
Mario Vatteroni

Costa degli Etruschi
Ranieri Luigi Scaramelli

Montecatini Terme-Valdinievole
Paola Cambi ● Maria Luigia Tribuzio

MARCHE

Jesi-Fabriano-Senigallia
Egiziano Iencinella

UMBRIA

Foligno
Paola Marzi

LAZIO

Roma
Giovanni Paolo Barbini

Roma Aurelia-Cassia
Massimo Valli

Roma EUR-Ostiense
Manuela Cetracca ● Alessandro D'Avino

ABRUZZO

Teramo
Rocco Franco Tondini

CAMPANIA

Napoli-Capri
Carlo Iride

PUGLIA

Valle d'Itria
Pietro Cassano ● Pierfrancesco Gaetani dell'Aquila d'Aragona di Laurenzana

BASILICATA

Maratea-Golfo di Policastro
Michele Curcio ● Antonio Laveglia ● Carmen Milone ● Filomena Pagano

CALABRIA

Crotone
Giuseppe Cerulli Irelli

Gioia Tauro-Piana degli Ulivi
Maria Laganà

Locride-Costa dei Gelsomini
Francesca Costantino

SICILIA

Cefalù
Francesco Calabrese

SARDEGNA

Gallura
Maria Bonanno

Ogliastra
Gian Piero Cannas

AUSTRALIA

Sydney
Natalino Bongiorno

AUSTRIA

Vienna
Claudia Mezzina-Macher

BULGARIA

Sofia
Alessandro Geretto ●
Elisaveta Petrova-Geretto ● Nevena Sendreva

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai
Maurizio D'Andria

FRANCIA

Lilla
Emmanuel Renard

Parigi
Frédéric Subra

ISRAELE

Tel Aviv
Michal Kraus Cohen

PAESI BASSI

Utrecht
Lapo Mughini Gras

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Shanghai
Roberto Donà ● Marco Marinelli

SPAGNA

Madrid
Eleonora Carillo Alamanni ● Ermanno Ettorre

STATI UNITI D'AMERICA

Los Angeles
Manuela Cerri Goren

Miami
Nicola Ianeselli ● Sandro Marchesin ● Giuseppe Saponieri ● Gerardo Schlossberg

STATO CITTÀ DEL VATICANO

Legazione per lo Stato Città del Vaticano
Mario Cantuti Castelvetri

SVIZZERA

Losanna-Vennes
Sabrina Petter ● Lise Schild-Paccaud ● Rossano Toffanin ● Filippo Variola ● Anna Marzia Zacchia Rondinini Tanari

NUOVE LEGAZIONI

QATAR

Doha
Legato: Vincenzo Ludovico Maini *(da Milano Duomo)*
Accademici: Carlo Ludovico Maini ● Liliana Marchetti ● Elena Oggioni

TRASFERIMENTI

LAZIO

Roma Nomentana
Paolo Lemma *(da Varsavia)*

SVIZZERA

Suisse Romande
Giovambattista Carvelli *(da Losanna-Vennes)*

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Torino Lingotto
Segretario: Paolo Paganelli

LOMBARDIA

Monza e Brianza
Consultore: Andrea Mari Basilico
Tesoriere: Giovanni Sala

LAZIO

Roma Aurelia-Cassia
Delegato onorario: Raffaello Ragaglini
Delegato: Salvatore Di Giulio
Vice Delegati: Giovanni Di Sorte ● Giovanni Ghirlanda
Segretario: Tommaso Cocchi
Consultori: Raffaella Della Fortuna Lico ● Marco Laganà

Roma Appia-Castelli
Delegato onorario: Bruno Cesaroni
Delegato: Tullio Nicola Sorrentino
Vice Delegati: Micaela Angle ● Umberto Fratini
Segretario: Antonella Catarinozzi
Consultori: Vitantonio Amodio ● Maria Grazia Caccamo ● Valeria Cipolloni ● Nicola Listorti ● Stefano Minerva

SVIZZERA

Losanna-Vennes
Delegato: Carlo Delli Noci
Vice Delegato: Philippe Jacquat
Segretario: Cristiano Maestrini
Tesoriere: Renzo Baldino
Consultori: Cecilia Graziosi ● Pietro Aniello Laudato ● Vítor Manuel Morais Marques

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Lodi
Gianfranco Del Monte

TOSCANA

Firenze
Giuliano Zuccati

CAMPANIA

Napoli
Mario Speranza

Napoli-Capri
Carmen Cacace

BASILICATA

Vulture
Vittorio Colucci

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena

FOCUS

see page 3

MARA SEVERIN, A PRECIOUS EXAMPLE OF RESTAURANT PROFESSIONALISM

Passionate about wine and her sommelier position: a very rare job nowadays.

by Paolo Petroni
President of the Accademia

The roof collapse at the **Essenza** restaurant in Terracina on 7 July caused the death of the *sommelière* **Mara Severin**, a 31-year-old youngster with an enthusiasm for wines and her job. She was a cousin of the owner-operator, chef **Stefano Nardoni**. The venue is in a vast zone created by the fascist regime through the ***Opera Nazionale Combattenti*** (National Combatants' Foundation) in the malaria-infested **Agro Pontino** (Pontine Marshes). Many families from the Veneto were brought to those dangerous areas by the promise of a house and fields to cultivate. Mara Severin (a Veneto surname), born in **Pontinia**, descended from these poor colonists. She had been working in this innovative restaurant for ten years, and was **the beating heart of its wine cellar**, stocked with around 900 labels. Beyond suggesting wines, she greeted guests and shared curious anecdotes and episodes about producers.

The sommelier is a very costly professional figure

The sommelier's role has become exceedingly rare: we only find such figures in grand hotels or high-end restaurants. These very costly professionals **require a well-stocked cellar**, itself a substantial investment. Sadly, **the wine service in most restaurants is rather disappointing**. Some bring veritable wine encyclopaedias to the table, offering tens of options in which one gets lost without a guide; others offer few, standardised choices: always the same brands and wines. **Research on local wines, deserving further attention, is rare**. So are varied options for wine by the glass. People drink less nowadays, but for those who prefer variety throughout the meal, a bottle may be too much. Furthermore, some restaurants impose **excessive wine markups**. Too frequently, a splendidly tempting wine list is marred by scandalous prices. As a rule, restaurant wine should not cost more than 2.5-3 times its retail price, but the margin is often far higher. I chose to start by remembering the unfortunate Mara as an ideal representative serving both restaurants and clients: an able, specialised professional, but not solely dedicated to wine pairings.

The difference between a professional and a plate carrier

In monetary economics there is a celebrated principle called **Gresham's Law**, stating that 'bad money drives out good'. When coins were made of gold or silver, worn coins abundantly circulated, while freshly minted ones disappeared into bankers' coffers. This law **is also applicable to restaurant service**. The abundance of affordable foreign workers has reduced the demand for more qualified but more costly personnel protected by labour laws. But the professional figure of Mara Severin **is not replaceable**. Only love and a passion for food service make the difference between a professional and a mere plate carrier.

THE NOBEL LAUREATE WHO ATE *PASTINA IN BRODO*

See page 4

Gabriel García Márquez, a dedicated foodie, grew up in Aracataca surrounded by typical dishes including fish and fried bananas, which surface in his writings. He lived for a time in Cartagena, frequenting markets and restaurants with his wife Mercedes. During a trip to Rome in the 1950s, he immersed himself in the *'dolce vita'* and cinema, developing a particular affection for Roman cuisine. He had refined tastes, having dined at the world's finest tables, yet in the evenings he often enjoyed *pastina in brodo*: small pasta in simple broth.

THE ITALIAN ORIGINS OF GIN

See page 6

Gin, a symbol of the United Kingdom, has roots reaching into the 9th-century Salerno Medical School, which perfected alcohol distillation. Originally medicinal, proto-gin was a distillate flavoured with juniper; with added sugar, it evolved into *rosolio*. Ideally, reduced sugar yields the aromatic profile of modern-day gin. Disseminated through European contacts, gin became popular in Britain in the 17th century.

SALAD WITH *PIADA* FOR DINNER

See page 8

In his writings, Costanzo Felici (1535-1585), a Renaissance physician and naturalist active in Rimini, explored peasant food, exalting local culinary traditions through a scientific approach. Parochialism in Romagna identifies *piada* flatbread as a symbol of local culture, though it is only cited in a few historical texts, including one from 1371 and another from 1572, wherein Costanzo Felici defined it as "an abysmal food" while recognising its popularity.

THE DIFFERING ROUTES OF STOCKFISH AND *BACCALÀ*

See page 10

The Atlantic cod, *Gadus morhua*, dried by Norwegian winds alone or dried and salted, yields both stockfish and *baccalà* (dried salt cod) respectively. Intensive fishing, which began in the 9th century with Basque whaling, moved north, where the quality of cod was discovered in the 15th century. *Baccalà* became essential during Catholic meat abstinence, growing essential in popular cuisine with over a hundred recipes featuring *baccalà* cooked with local ingredients, consolidating its status as a prized foodstuff.

LAJOLO AND SOLDATI: A TÊTE-À-TÊTE ON PIEDMONTESE FLAVOURS

See page 12

In 1983, Davide Lajolo published *Conversation in a closed room with Mario Soldati*: records of a meeting between the two Piedmontese writers discussing literature, art and food, reflecting on their roots. Soldati explored Piedmont on his gastronomic voyages, celebrating local foods and wines. Lajolo, bound to his homeland, Monferrato, criticised the loss of traditions. The book recounts a sincere conversation between two friends.

GLADIATORS OF THE SEA

See page 14

The swordfish, a symbol of strength and resistance loved by intrepid hunters of the deep, has a legendary history. It arrives in the Straits of Messina for its mating season; there, fishing is a traditional art honed over centuries. Culinarily, the swordfish is an eclectic protagonist, appreciated for its protein-rich, low-fat flesh.

VINE-GROWING HILLS ARE A WORLD HERITAGE SITE

See page 16

Two thousand years ago, Livia, wife of the emperor Augustus, drank wine called *pùxinum*, to which Pliny the Elder attributed miraculous effects. There is debate about whether its modern descendant is Terrano or Prosecco. The latter became famous thanks to Antonio Carpenè, who promoted it in 1868, creating what is now one of Italy's best-loved industries, with its native Conegliano-Valdobbiadene hills gaining UNESCO World Heritage status.

LARI CHERRIES

See page 18

The cherries of Lari, symbolic fruit of the Pisan hills, gained PGI recognition in 2023. Appreciated for their natural sweetness, these cherries are culinary stars, eaten fresh or transformed into jams or sauces. Their dedicated Festival celebrates local traditions with an explosion of culture, flavours and fun, helping to showcase this aspect of the area's heritage.

FRESH, DECADENT *PINZIMONIO*

See page 20

Pinzimonio, a fresh and healthy dish, dates to ancient Rome and was revisited in the Renaissance. Consisting of raw vegetables dipped in a mixture of oil, salt and pepper, it is an effective appetiser. Some variants include lemon juice, vinegar, or herbed gorgonzola or avocado-tahini sauces. The chef Alain Ducasse revamps it with prized ingredients, creating an 88-euro version.

THE GREEN GOLD OF CALTABELLOTTA

See page 22

Caltabellotta, a picturesque Sicilian town, is famous for its Biancolilla olive variety, which grows in its luxuriant valleys and produces excellent extra-virgin olive oil. This oil, with a light, aromatic bouquet, is rich in antioxidants, vitamins and minerals; as it matures it assumes a reddish hue tending towards purple. It is used for fish and vegetable dishes and even desserts.

CARPACCIO

See page 24

Vittore Carpaccio, a Venetian Renaissance painter, is also famous for the dish named after him. In 1963, Giuseppe Cipriani, the founder of *Harry's Bar*, created it for a client unable to eat cooked meat. Inspired by the colours of the painter's works, carpaccio became a worldwide success.

FOOD TRUCKS

See page 26

The *Food Truck Market Report 2025* by

Cognitive Market Research lays out the growing food truck phenomenon, which took off in Italy in 2016. Born in the USA, food trucks offer a high-quality but affordable culinary experience. Their global market is expanding swiftly. It has also grown in Italy, with an increase in movable food businesses.

YOU&MEAL: AFFECTION AND UNITY AROUND THE TABLE

See page 28

Preparing food is an act of love which involves all the senses. Besides nourishing, it creates a bond through fresh, high-quality ingredients. Cuisine becomes a language which expresses affection, while the table becomes a place of connexion and conviviality. Comfort food evokes happy memories, creating intimacy. Recipes passed on through the generations represent stories filled with love, cultivating remembrance of our predecessors. Cooking with love makes every meal a significant act which nourishes body and soul.

THE DISAPPEARANCE OF *CARTELLA*

See page 30

The cut of beef traditionally used for preparing *ragù* in Bologna has become almost impossible to find, so much so that the Academy changed its traditional *ragù* recipe two years ago. This muscle, the diaphragm, low in fat and rich in flavour, was long used by *Bolognesi* to prepare their traditional condiment. Nowadays changes in livestock breeding and butchering have made *cartella* nearly unfindable, with ground beef as a replacement.

JUDICIOUSLY DELICIOUS

See page 32

For decades, abundance at the table was considered a sign of well-being, but we are now rediscovering that eating well is more important than eating much. This return to quality, distancing itself from ultra-processed food, aims to revisit seasonality, health and sustainability. In a city such as Naples, authentic and simple culinary traditions reflect this new awareness, and food also becomes an act of care for the land and the community.

EATING WITH OUR EYES

See page 33

Food is a visual language which transcends nourishment and sensory pleasure, creating a 'gastronomic grammar'. The art of plating, already present in 16th-century Japanese cuisine and imported into the West by Carême, is crucial for considering a dish as a work of art. Pictorial rules, including symmetry, balance and colour equilibrium, are essential for harmonious plating, exalting the food and anticipating its experience through flavour.

THE ITALIAN SUPERCHEF UNKNOWN IN ITALY

See page 35

Marcella Hazan, née Polini, was an Italian chef born in Cesenatico who died in 2013 aged 89 years. She revolutionised Italian cooking in the USA. Through her six books, she taught Americans to make Italian food in a simple, delicious manner. Though little known in Italy, she had immense influence in the USA. A PBS documentary about her, featured by the New York Times in 2025, celebrates her success and legacy.

DUAL WINE LABELS

See page 37

'Dual wine labelling' is the widespread practice of selling the same wine with different labels to different buyers, such as restaurants or supermarkets. Though convenient for marketing and segmentation strategies, it may confuse consumers, and more transparency would be desirable. Restaurant wine markups are very high, and restaurateurs could choose to offer different wines than those available through general retail.

HEARING AFFECTS TASTE PERCEPTION

See page 38

The sound of food, such as the crunch of crisps, is an integral part of its taste. Hearing, alongside our other senses, contributes to taste perception, and chewing such sonorous foods as carrots or biscuits increases the joy they give us. However, for some people affected by misophonia (hatred of certain sounds), particular sounds, such as chewing, may unleash discomfort and anxiety.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti