

CIVILTÀ 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. 384, SETTEMBRE 2025 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RW/

SETTEMBRE 2025 / N. 384

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
ALESSANDRO ABBONDANTI, GIUSEPPE BENELLI,
IRENE BOERO, ATTILIO BORDA BOSSANA,
GIANCARLO BURRI, ELEONORA CANNATELLI,
SERENELLA DALOLIO, FLAVIO DUSIO,
GABRIELE GASPARO,
TIZIANA MARCONI MARTINO DE CARLES,
STEFANIA MAZZITELLI, MATTEO PASTORINO,
MORELLO PECCHIOLI, MAURIZIO PEDI,
PAOLO PETRONI, MATTEO PILLITTERI,
GIANCARLO SARAN, ORIETTA SPERA,
ALDO E. TÀMMARO,
ALDO VANINI, GIUSEPPE VINELLI.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.



EDITORE
ACCADÉMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Via NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
PRESIDENTE@ACCADÉMIA1953.IT
SEGRETERIA@ACCADÉMIA1953.IT
REDAZIONE@ACCADÉMIA1953.IT
WWW.ACCADÉMIA1953.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'ACCADÉMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO VERGANI

E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONA
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCHI, GIANNI MAZZOCCHI
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,
GIAN LUIGI PONTI, GIO PONTI, DINO VILLANI,
EDOARDO VISCONTI DI MODRONE,
CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Natura morta con grappoli d'uva e un'averla" di
Antonio Leonelli detto Antonio da Crevalcore (circa
1500), Collezione privata



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.

Focus del Presidente

3 In attesa del riconoscimento
della cucina italiana
quale Patrimonio Immateriale
dell'UNESCO
(Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 Il grembiule in cucina
(Attilio Borda Bossana)



Territorio • Turismo • Folklore

7 I marusticani
nelle terre emiliane
(Serenella Dalolio)





10 Dolci tradizionali
del Campidano
(Aldo Vanini)

12 La cottura nei testi
dell'alta Lunigiana
(Giuseppe Benelli)

14 I sapori delle trote
del Gennargentu
(Irene Boero)

16 Limone: il sole in tavola
(Giuseppe Vinelli)

17 Il carpione piemontese
(Matteo Pastorino)

18 La castagna roscetta
(Orietta Spera)

20 Minni di virgini
(Matteo Pillitteri)

22 Le "banane" di
San Michele di Ganzaria
(Maurizio Pedi)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

23 Quando il fungo fa notizia
(Giancarlo Burri)



24 Il sambuco:
una pianta generosa
(Morello Pecchioli)

26 Fascinosa caponata
(Giancarlo Saran)

29 Il "brutto anatroccolo":
la patata
(Alessandro Abbondanti)

32 Un fiore nel piatto
(Eleonora Cannatelli)

34 Polvere di stelle:
oro da gustare!
(Tiziana Marconi Martino
de Carles)

Ristorazione e Cuochi

36 Il dilemma della cucina
(Stefania Mazzitelli)



Salute • Sicurezza • Legislazione

38 Il rito quotidiano
del cappuccino
(Flavio Dusio)



39 Vini senza alcol
(Gabriele Gasparro)

In libreria

40 Recensioni a cura
di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

41 Eventi e Convegni delle Delegazioni
44 Accademici in primo piano
45 Calendario Accademico
53 Attività e riunioni conviviali
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary





In attesa del riconoscimento della cucina italiana quale Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

Entro l'anno la delibera sul dossier promosso anche dall'Accademia Italiana della Cucina.

Nel prossimo mese di dicembre, a New Delhi, verrà valutata la candidatura della cucina italiana a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO. Il dossier è stato ufficialmente trasmesso dal nostro Ministero degli Esteri, dopo che il 23 marzo 2023 il governo italiano aveva presentato il progetto con una conferenza stampa svoltasi al Ministero della Cultura, alla presenza del Ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e foreste **Francesco Lollobrigida**, il ministro della Cultura **Gennaro Sangiuliano** e il Sottosegretario con delega UNESCO **Gianmarco Mazzi**. Tuttavia, le richieste all'UNESCO, seppur presentate dai governi, non possono essere da loro proposte. Nel nostro caso, nella richiesta ufficiale figura quale **ente promotore** un **Comitato** appositamente costituito formato dall'**Accademia Italiana della Cucina**, dalla **Fondazione Casa Artusi** e dalla rivista fondata nel 1929, **La Cucina Italiana**.

La candidatura è basata sul valore del cucinare italiano come identità

Non è stato facile definire la cucina italiana, in quanto, come Patrimonio Immateriale si intendono tutte quelle espressioni e comportamenti che definiscono la cultura di una comunità. La candidatura **non può quindi riguardare prodotti tangibili, ingredienti o ricette**, ma i gesti relativi al cucinare, il modo in cui ci relazioniamo al cibo e la sua percezione. Il valore del cucinare italiano come identità. Spesso tendiamo a confondere la lista del patrimonio **"materiale"**, cioè tutti quei beni chiamati **"siti"** che hanno una individuale presenza fisica, con il patrimonio **"immateriale"**, rappresentato da quei beni indicati come "elementi", quali, per esempio, *"la dieta mediterranea"*, *"l'arte del pizzaiuolo napoletano"* o della *"cerca e cavatura del tartufo"*. Su 629 elementi in 139 Paesi del mondo, fino a oggi riconosciuti dall'UNESCO come Patrimoni Immateriali, 15 sono in Italia. Affinché una tradizione venga iscritta nella lista del Patrimonio Immateriale dell'UNESCO deve essere condivisa da tante persone e fungere da catalizzatore di identità per la comunità che rappresenta. Tra gli elementi già iscritti nella lista del Patrimonio Immateriale dell'UNESCO compaiono: la cucina tipica messicana, il pranzo

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



della domenica in Francia, la cucina coreana e quella giapponese. La nostra candidata è la cucina italiana, intesa come tutte le pratiche sociali, rituali e gestualità basati sulla percezione che i momenti legati al pasto siano un'opportunità di **condivisione e conversazione**. In Italia, cucinare è un modo di prendersi cura della famiglia e degli amici, in un continuo scambio di connessioni. Dal pranzo di famiglia alla tavola del ristorante, da una generazione all'altra.

Tanti elementi diversi tra loro diventano un insieme facilmente riconoscibile

Cucinare è una manifestazione di creatività, con tanti elementi apparentemente diversi tra loro che poi diventano un insieme facilmente riconoscibile e identificabile come la cucina italiana. Essa è inoltre **sostenibile** (caratteristica oggi indispensabile) perché si basa sul riciclo. I grandi piatti della tradizione sono spesso basati sul riutilizzo degli avanzi e sulla stagionalità delle materie prime. In sostanza questa è la definizione finale che è stata sottoposta alla valutazione dell'UNESCO: **"La cucina italiana, tra sostenibilità e diversità bioculturale"**. I Paesi membri del comitato intergovernativo che voteranno la candidatura della Cucina Italiana per l'UNESCO sono 9, essi sono stati designati ufficialmente a Parigi nel corso della scorsa Assemblea Generale e sono: **Francia, Spagna, Ucraina, Cina, Emirati Arabi, Nigeria, Zambia, Haiti, Barbados**. Auguri Italia!



Il grembiule in cucina

di Attilio Borda Bossana

Delegato di Messina

*Un accessorio personale
di chi opera ai fornelli,
ma non solo.*

C'è un elemento che da sempre è accessorio personale di chi opera tra i fornelli. È il grembiule, detto anche grembiale, che s'indossa sopra il vestito, formato da un pezzo di stoffa (lino, tela, nailon) o materia plastica che, legato intorno ai fianchi, scende a coprire la parte anteriore del corpo fino

alle ginocchia o alle caviglie. Talvolta fornito sul davanti di un pettino, fu in passato considerato anche come una guarнизione dell'abito, carattere che attualmente rimane solo nei costumi regionali e folklorici, mentre **ora ha funzione pratica di protezione** ed è usato da chi fa lavori domestici o da inservienti di laboratori fisici e chimici, artigiani, fabbri, calzolai...

Nel corso dei secoli, il grembiule è stato un indumento di uso popolare e in alcuni casi acquistò anche un ruolo più nobile, come elemento decorativo o rituale; quello da cucina è oggi più di un accessorio

funzionale, essendo un essenziale compagno, divenuto molto più di un supporto, quasi un accessorio modaiolo.

*La cinematografia ne ha
influenzato l'immagine
di accessorio modaiolo*

La cinematografia ne ha influenzato tale caratterizzazione, prima mettendo in luce **la padrona di casa che si toglie e nasconde il grembiule** prima di accogliere qualcuno, **e poi gli chef** che, con gestua-



I grembiuli di una moderna brigata di cucina

Dall'alto: locandina del film "Siamo donne" (1953); una scena del film "Il gusto delle cose" (2024); Bill e Hillary Clinton al D.C. Central Kitchen

lità regale, lo indossano prima di immergersi nel regno-cucina. In tanti film il focus di ripresa ha indugiato proprio sul grembiule come in ***Siamo donne***, uscito in Italia il 22 ottobre 1953, con quattro attrici famose: **Anna Magnani, Alida Valli, Ingrid Bergman, Isa Miranda**, o anche nei più recenti ***Il sapore del successo*** del 2015, diretto da **John Wells** e scritto da **Steven Knight**, ambientato nel mondo dell'alta cucina; o ***La passion de Dodin Bouffant***, uscito in Italia nel 2024 con il titolo ***Il gusto delle cose***. E grembiuli **anche nelle fiction**, come ***Italian Restaurant***, trasmessa a puntate su Rai 1 nel 1994, per la regia di **Giorgio Capitani** con **Gigi Proietti, Nancy Brilli, Cristiana Capotondi**, e quest'anno, a teatro, con il musical ***Tootsie***, in tournée in vari teatri italiani.

Indumento semplice e funzionale, ha una storia che abbraccia secoli di tradizione culinaria, nata da una necessità pratica, sporcare il meno possibile gli abiti mentre si era impegnati in cucina. Cuocche e massaie utilizzavano stracci o tessuti vari per proteggere i vestiti, ma poi il grembiule ha iniziato la fase evolutiva, spesso influenzata dalle tradizioni locali. Il termine "grembiule" deriva da "grembo", in quanto telo che veniva allacciato in vita e copriva il grembo. In spagnolo, la parola che lo identifica è *delantal*, che deriva dal latino *de in ante*, cioè "davanti". In Francia, grembiule si dice *naperon*, che significa piccola tovaglia o tovagliolo, ma, con l'espressione *tablier*, è spesso associato ai cuochi professionisti, con un taglio elegante e pratico.

Nel Regno Unito, il grembiule, *apron*, ha un'aria più rustica ed è spesso utilizzato da coloro che amano la cucina casalinga.

Nel tempo si è "evoluto", divenendo accessorio di moda, anche per la tendenza a interpretare la cucina come una forma d'arte, affidando al grembiule l'emblema di tale trasformazione: incrociando la tradizione culinaria e la modernità, tra la funzionalità e l'eleganza. Cuochi professionisti e anche dilettanti hanno finito per considerare il grembiule non solo come un oggetto pratico, ma anche come un modo per espri-



Nella foto in alto: cuochi con grembiuli in una cucina del 1900; in basso uno scatto del Cavalier Ledru Mauro (1890 circa) con famiglia contadina messinese

mere il proprio stile e la propria personalità in cucina. Attraverso una vasta gamma di *design* e materiali. Così, **nel XXI secolo**, il grembiule **riappare come icona dello stile nell'abbigliamento da lavoro** e come accessorio di moda dentro e fuori la cucina.

Dal 1800 divenne testimone silenzioso della storia culinaria e dell'evoluzione sociale

Nel Medioevo le donne che avevano la cura della casa e della preparazione del cibo, ma anche la gestione del bestiame e la partecipazione ai lavori agricoli, indossavano bianchi grembiuli di tela; quelli usati dagli uomini segnalavano la loro situazione economica e professionale: **i parrucchieri** inglesi lo usavano a quadri; **i calzolari** indossavano grembiuli neri per proteggersi dal bitume e **gli scalpellini** grembiuli bianchi per ripararsi dalla polvere bianca sprigionata dalla pietra. **I maggiordomi** adottarono il verde, il blu era utilizzato da tessitori, filatori e giardinieri, e, dovendo **adattarsi a molteplici usi, il grembiule abbandonò la pesantezza e la rigidità originali** per diventare più morbido, confortevole e consentire la più ampia libertà nei movimenti.

Il 1800 è il secolo del **boom del grembiule**, **insostituibile "corredo"** per le mogli dei coloni nelle Americhe e poi evolutosi con la Rivoluzione Industriale. Divenne testimone silenzioso della storia culinaria e del progresso sociale, durante l'epoca vittoriana, con **le donne delle classi superiori che li indossavano realizzati con tessuti pregiati e decorazioni elaborate**, mentre le lavoratrici preferivano grembiuli più semplici e funzionali. Divenne un'icona della femminilità principalmente negli Stati Uniti alla fine degli anni '40 e dopo gli eventi bellici contribuì a diffondere quell'immagine di famiglia riunita attorno a un tavolo **con il grembiule divenuto sinonimo di una cucina accogliente con cibo a sufficienza per tutti**.

Il messaggio arrivò quindi in Europa,



facendo **tramontare i vecchi grembiuli legati all'iconografia della nonna e, per gli uomini**, apparve in ambito domestico, divenendo **l'accessorio per chi si occupava delle grigliate**.

Il progresso tecnologico ha introdotto innovazioni nei materiali utilizzati

Più recentemente, il grembiule è emerso dalla cucina e ha fatto la sua apparizione anche in sala ristorante quale uniforme più informale dei camerieri. Il progresso tecnologico ha introdotto poi innovazioni nei materiali utilizzati per la realizzazione dei grembiuli, rendendoli **più leggeri, resistenti e facili da pulire**. Le fibre sintetiche, per esempio, hanno permesso di **creare prodotti più colorati** e con fantasie variegate, rimuovendo

dalla grembiule l'immagine puramente utilitaria. Da oggetto funzionale, il grembiule si è trasformato quindi in un elemento modaiolo, capace di comunicare uno stile personale e seguire le tendenze del momento.

La scelta di chef o cuochi ricade quasi esclusivamente sul grembiule in cotone misto, poiché offre una buona protezione contro macchie di cibo e liquidi. Il cotone garantisce traspirabilità, mentre il poliestere assicura resistenza ai lavaggi, soprattutto per i grembiuli colorati, mantenendo i colori vivi nonostante numerosi cicli in lavatrice. Un'altra scelta popolare è **il grembiule in denim**, apprezzato per la sua durabilità, e **molti barman lo scelgono** per aggiungere un tocco di stile unico al loro abbigliamento da lavoro. E con un grembiule tutti si regalano l'apparente consapevolezza di essere un grande chef o il re della griglia.

Attilio Borda Bossana



I marusticani nelle terre emiliane

di **Serenella Dalolio**

Antropologa della contemporaneità e giornalista

*Quel non so che
di meravigliosamente
selvatico.*

Basta guardarsi intorno e si trovano, presenza discreta ma persistente, lungo una fascia altitudinale tra la pianura e la montagna fino ai 900 metri. **Sono frutti verdi, gialli, rosa-arancio o rosso-amaranto** che traboccano da frasche di foglie verdi o rosso-porpora ed elicitano il senso della bellezza e del legame con il mondo degli alberi. Sono i frutti del *Prunus cerasifera*, altrimenti detti marusticani o rusticani o

mirabolani o amoli o bromboli. **Maturo tra giugno e settembre**, attraendo lo sguardo dei raccoglitori che già pre-gustano quella tensione culinaria tra il crudo e il cotto che, secondo **Claude Lévi-Strauss**, segna il passaggio del cibo dallo stato di natura a quello di cultura. Perché i marusticani, come li chiameremo d'ora in poi con **il nome che li identifica nelle terre emiliane tra Modena e Ferrara, non si trovano dal fruttivendolo, sono selvatici** e per assaporarli devi cercarli e desiderare di sentirne la rotondità nel palmo della mano.

*Un'elegante e spettacolare
bizzarria: sbocciano prima
i fiori delle foglie*

L'attesa inizia **agli albori della primavera** quando il loro albero da frutto, insieme ai suoi 400 amici del genere *Prunus* (susini, ciliegi, mandorli, albicocchi, peschi), compie un'elegante e spettacolare bizzarria: sbocciano prima i fiori delle foglie, creando un'incantevole atmosfera di festa e di rinascita in campagna così come in collina e in città. Il marusticano, **originario dell'Est, dai Balcani al Caucaso**, è stato introdotto **nella penisola italiana in epoca romana** e si è adattato perfettamente, riproducendosi spontaneamente. Venne classificato nel 1784 dal botanico svizzero **Jakob Friedrich Ehrhart**, che utilizzò il sistema di nomenclatura binomiale del medico naturalista svedese **Carl Nilsson Linnaeus** e lo descrisse in latino, la lingua internazionale della comunicazione scientifica: "*Prunus ramis*





subspinescentibus, glaberrimis; foliis ellipticis, glabris, convolutis; pedunculis foliariis, tenuissimis, glaberrimis; calyce reflexo; drupa subglobosa, pendula”. Appartiene alla famiglia delle *Rosacee*. Il nome *Prunus* è una latinizzazione dal greco antico e significa susino; l'aggettivo *cerasifera* si traduce con “**simile al ciliegio**”, ricordando, come testimonia **Plinio il Vecchio** nel I secolo d.C., che il termine *cerasus* proviene dall'antica località di Cerasunte, sul Mar Nero, da cui giunsero le prime ciliegie. **Il marusticano non si può non amare:**



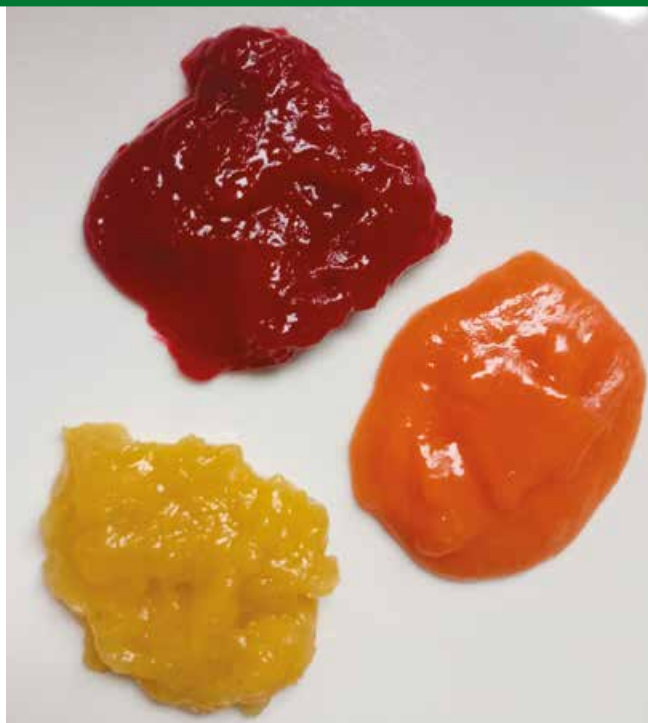
sprizza allegria e sostenibilità, è versatile e tollerante, ha un alto livello di autonomia, è esplorazione attiva dell'ambiente, è intergenerazionale, interconnesso e interrelato; gli umani ne hanno apprezzato gli elevati indici di resistenza utilizzandolo come portoinnesto per altre piante da frutto e **come pianta ornamentale nelle città**, soprattutto nella varietà dell'affascinante *Prunus Pissardii* proveniente dagli Stati Uniti d'America.

Quando i fiori cadono, iniziano a formarsi quei frutti che fanno scalpitare i *bagàët*, i ragazzi. Perché **i marusticani sono deliziosi quando sono acerbi** per il brusco che infondono al palato fin dal primo morso.

*Quando sono maturi,
è un piacere raccogliarli e
pregustare il primo assaggio*

Nando Taddei, già presidente dell'Accademia Nazionale di Scienze Lettere e Arti di Modena, nel suo libro *La stagione dei Marusticani* (Albatros, 2021), **identifica l'adolescenza proprio con i frutti acerbi**, in quella fase della vita che più di ogni altra ha **il sapore delle emozio-**

ni e della ricerca della libertà. I ragazzi e le ragazze conoscevano bene il momento in cui concedersi il primo assaggio: bisognava attendere quando il nocciolo interno era divenuto abbastanza duro. E allora era tutta un'avventura: si saliva sull'albero e, appesi a un ramo, fra un marusticano e l'altro (senza esagerare!), si interagiva con quel mondo rustico e si era un po' tutti dei “baroni rampanti”. Quando sono maturi, è un piacere raccogliarli e pregustare quel dialogo attrattivo con la natura. **Possono essere consumati freschi**, e hanno un **sapore delicato con retrogusto acidulo** che ben si accompagna alle insalate, oppure possono essere **trattati per prolungarne la durata**. E qui si scatenano la creatività e la contaminazione delle traiettorie di culture, gesti e memorie. **Dolce o salato?** I marusticani sono capaci di tutto! **Quelli gialli** non ancora troppo maturi si conservano **in salamoia** per essere consumati **come aperitivo** con salumi e formaggi: si ripongono in contenitori sterilizzati dopo averli lavati e tolto loro il picciolo; si immergono accuratamente in un composto di acqua e sale, eventualmente arricchito con erbe aromatiche come il finocchietto selvatico; si lasciano ripo-



sare al buio e si mangiano almeno un mese dopo.

La versione dolce è più ricca di varianti

La versione dolce è più ricca di varianti. Nel territorio tra Modena e Ferrara, in un'economia contadina improntata al ritmo della natura, i frutti del *Prunus cerasifera* rappresentavano la frutta dell'inverno. A San Felice sul Panaro (Modena), l'usanza è di **conservarli sciroppati**. C'è stato un tempo in cui non c'erano a disposizione i barattoli e si adoperavano le bottiglie del vino: i marusticani erano infilati uno a uno e completamente inzuppati in uno sciroppo di acqua e zucchero al 25%, per poi procedere con 5 minuti a bagnomaria. Durante l'inverno, il succo sciroppato, spalmato sul pane, era una merenda squisita.

Per preparare confetture, pestil, salsa tkemali o sughi bisogna invece partire dalla purea: i marusticani vengono messi sul fuoco per qualche minuto e passati al setaccio per eliminare le bucce e i noccioli. Dai Balcani, dove un tempo si estendeva l'Impero Ottomano, arriva il **pestil, una sorta di frutta essiccata**. La base è sempre la medesima purea: si rimette sul fuoco fino a raggiungere una densità di poco inferiore alla marmellata;

si versa su supporti di legno o su foglie di vite creando uno strato di pochi centimetri; si pone ad asciugare al sole oppure all'ombra o, in una modalità più moderna, su carta forno; a questo punto il *pestil* è pronto per essere arrotolato e conservato in un ambiente fresco e asciutto.

A metà strada tra il dolce e il salato, dal Caucaso migra **la salsa tkemali**. La base è la polpa ottenuta da marusticani di diversi colori e di diversi stati di maturazione: **si aromatizza con una buona dose di aglio**, qualche foglia di menta secca, semi di aneto e di coriandolo e di fieno greco, un po' di peperoncino rosso, sale e pepe; si trasferisce in barattoli o bottigliette; **si utilizza come condimento per carni o patate**.

Decisamente dolce è la preparazione dei sughi o sugui o sugoli a Gavello ferrarese, prima che dalla vendemmia arrivi il mosto d'uva: in un litro di purea si stemperano 8 cucchiaini rasi di farina e altrettanti di zucchero; il composto si bolle sul fuoco per qualche minuto; si ripone in una ciotola e si lascia a raffreddare; si conserva in frigo per una settimana, ma è difficile che si resista tanto tempo al piacere di gustarlo a ogni ora del giorno. I sughi di marusticani regalano tonalità cromatiche inebrianti e un intenso profumo di cose-buone da condividere, o da donare.

Serenella Dalolio





Dolci tradizionali del Campidano

di Aldo Vanini

Accademico di Cagliari Castello

*“Druccis finis”
e “druccis de domu”:
dai più complessi
a quelli preparati
in casa, conservano
ancora oggi un forte
aspetto identitario.*

Scriveva John Dewey che “l’arte è una qualità del fare e di ciò che viene fatto”. Arte, quindi, non è solo l’oggetto prodotto, tanto meno solo l’ogget-

to che pretende di essere artistico, **ma rappresenta la modalità** e l’intenzione con le quali si affronta il fare.

Come altri hanno sottolineato, tale intenzione coincide con il *making special*, con **il fare in modo speciale**. A queste condizioni, qualunque atto, anche il più umile, può farsi “arte”. La cucina, quando nasce per *making special*, può essere pertanto una forma d’arte.

Se per tutti gli altri cibi, anche quando raggiungono un livello di evoluzione elevato, la motivazione originaria rimane la nutrizione, per il dolce, prodotto del superfluo nutrizionale, l’intenzione del *making special* è intrinseca.

Fossero pure semplici biscotti preparati da una madre per la colazione dei figli, è evidente il desiderio di sottolineare “qualcosa”, in questo caso l’affetto materno.

*I dolci più complessi assumono
un valore sociale e simbolico*

Ovviamente i dolci più complessi assumono un valore sociale e simbolico ben più importante.

Quando la catena della produzione non era impegnata, come oggi, in ogni momento dell’anno, a solleticare memoria e desiderio, **i dolci erano importanti marcatori delle stagioni, delle feste, delle ricorrenze** collettive e familiari.

Nel Campidano di Cagliari, tale sacralità è evidenziata da un rituale di attribuzione di significati e di ruoli che è tipico dell’arte.

I dolci tradizionali campidanensi si distinguono in *druccis finis* (dolci fini) e *druccis de domu* (dolci familiari), i primi



appannaggio delle *maistas drucceras* (maestre dolciaie), i secondi preparati in casa, entrambi, comunque, secondo la stagionalità degli ingredienti e le situazioni speciali che andavano a marcare.

Il titolo di *maista druccera* non era ovviamente autoreferenziale, ma vi si accedeva attraverso un apprendistato lungo e non sempre destinato al successo. Le ragazze, se non le bambine, andavano a bottega dalle *maistas 'po' fai is zeraccas'* (per fare le cameriere), definizione che non aveva un valore spregiativo, ma indicava semplicemente una precisa distinzione gerarchica e pedagogica.

La differenza tra "druccis finis" e "druccis de domu"

La distinzione tra *druccis finis* e gli altri è legata principalmente **al pregio delle materie prime**, con in testa la mandorla, dolce o amara, tritata o sfogliata, e **alla complessità della decorazione**, oggetto di vere e proprie competizioni tra le autrici. *Candelaus* e *pastissus*, *mustazzuleddus*, *papassinos* e *gatou* monumentale appartengono ai *druccis finis*, articolati nel corso dell'anno e delle cerimonie civili e religiose. Alla complessità dell'esecuzione e al pregio degli ingredienti, **si unisce un'eccezionale ricchezza del decoro**, ottenuto mediante un **sottilissimo ricamo** realizzato con una glassa reale (*sa pinta*) e un imbuto a tasca dal beccuccio sottilissimo, integrato da tocchi di foglia d'oro (*indoru*) e da minuscole palline di zucchero più o meno colorate (*traxera*).

Le *pardulas*, invece, appartengono alla categoria delle preparazioni domestiche, ma non per questo semplici e banali. In entrambi i casi, la scelta accuratissima delle materie prime e i segreti gelosamente custoditi della preparazione confermano la ritualità cui sopra si accennava e trascendono la semplice funzione alimentare, conservando ancora oggi, **per le comunità, un forte valore identitario**, anche se ormai progressivamente svincolati dai ritmi stagionali. Non è un caso che, **nella festa di San**



Giovanni a Quartu Sant'Elena, un gatou monumentale, rappresentante una grande architettura barocca, si faccia **sfilare in processione** montato su un carro trainato dai buoi.

Allo stesso tempo, però, vanno diffondendosi imitazioni più o meno industriali che

sminuiscono il pregio e l'eccezionalità originaria. Allo scopo di mantenere la memoria di questa arte, la Delegazione di Cagliari Castello sta procedendo al deposito delle ricette tradizionali di queste assolute eccellenze, il cui significato identitario va oltre il puro valore alimentare.



La cottura nei testi dell'alta Lunigiana

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Per riscoprire i sapori
dell'antica sapienza
contadina.*

Per ritrovare l'antica sapienza contadina occorre riscoprire i sapori e la bellezza della cottura nei testi. Gli intensi profumi che si sprigionano aprono la mente a **un modo di cucinare unico e sapienziale proprio della Lunigiana**. I vecchi borghi hanno un fascino millenario e sono presidi del piacere di un cibo gustoso e prelibato, diffondendo il rispetto per chi lo produce in armonia con l'ambiente. La legna è scelta a seconda degli alimenti che s'intende cucinare, e i sapori delle vivande mantengono in modo sublime le loro caratteristiche, accompagnate anche da erbe aromatiche che ne esaltano la bontà.

La Lunigiana è un territorio prevalentemente di alta collina e di montagna all'estremo nord della Toscana, lungo il corso del fiume Magra. La spiccata identità paesaggistica, i caratteri etnici e linguistici fanno di questo territorio un'unità così

caratteristica da essere considerata una regione a sé. Oggi la Lunigiana si ritrova in quel sentimento identitario dei suoi abitanti che non si sentono né liguri né toscani, né emiliani, ma "lunigianesi". Per trovare il *genius loci* di questa terra bisogna riferirci ai modi di tramandare il culto dei suoi cibi. Grazie alle tradizioni culinarie **la Lunigiana**, ancor prima di essere conosciuta per la sua storia e per i suoi castelli, **è diventata famosa per la sua cucina**.

*Le origini del testo come
strumento di cottura*

Le origini del testo come strumento di cottura **sono molto antiche**. Già in epoca romana si ipotizza che fosse utilizzato come forno da trasporto. La cottura nel testo **è una modalità autoctona della**



Lunigiana e ne troviamo testimonianza documentaria negli Statuti di Pontremoli, approvati da **Gian Galeazzo Visconti** nel 1391.

Il testo, **un tempo in terracotta e oggi soprattutto in ghisa**, è composto da due parti: il **"soprano", ossia il coperchio**, e il **"sottano", la parte inferiore** nella quale avviene magicamente la cottura. Il testo in terracotta ha un diametro variabile dai 30 ai 50 centimetri ed è senza manici; il testo in ghisa non supera i 50 centimetri e ha due manici. A entrambi si applica un coperchio conico che copre ermeticamente la parte sottostante, al centro del quale è inserito un manico per la movimentazione durante la cottura. **Le due parti del testo devono essere scaldate sulla fiamma del camino.** Il "soprano" è coperto di brace ardente e di cenere, mentre il "sottano" deve essere appoggiato su alari sotto ai quali si accatasta la brace.

Originariamente erano tutti realizzati in terracotta ma, vista la loro fragilità e l'impossibilità di produrre con costanza un numero adeguato per la continua sostituzione, oggi sono molto più diffusi quelli fabbricati in ghisa. **La parola latina *testum* indicava un recipiente di terracotta utilizzato per la cottura dei cibi.** Quelli di terracotta, usati a Pontremoli e nel suo vasto circondario, erano **fabbricati soprattutto a Castagnetoli**, nel comune di Mulazzo. Disponendo di **cave di argilla molto vicine alle abitazioni**, erano le donne che si recavano a riempire le ceste che poi portavano in testa nei fondi, in cui l'argilla veniva depositata e avvolta in sacchi bagnati, in attesa di essere passata al crivello per eliminare le impurità. Si procedeva quindi a preparare l'impasto mescolando l'argilla con paglia tritata e polvere di calcite spatica per garantire, in fase di cottura, consistenza e porosità insieme. L'impasto così ottenuto veniva modellato nelle forme di legno e levigato fino a ottenere in terra cruda i due elementi del testo, che venivano poi pilati nel forno per la cottura.

Tra gli antichi mangiari di Lunigiana sempre largo spazio è stato concesso alla varietà dei cibi ottenuti con tale metodo di cottura e, tra questi, **il testarolo è cer-**

tamente il più rinomato, potendo vantare un'autorevole citazione nel 1852. **Umberto Molossi** (1795-1880), pontremolese, sommo studioso nelle scienze statistiche al servizio del Duca di Parma, autore di un'opera di grande interesse corografico sulla Lunigiana Parmense, scrive: "I testaroli sono vivanda più prelibata. Fatta una pasta alquanto liquida con farina di grano, la stendono sottilmente nei testi ben riscaldati, e quando è cotta tagliano il disco a quadretti che fanno poi rinvenire nell'acqua calda. Tirano su asciutto e stendono questa specie di pappardelle in un piatto, e le condiscono con formaggio grattato ed una salsa di basilico ed aglio pesti e stemperati con olio".

È fondamentale saper regolare la temperatura

Tuttavia, i testi in terracotta sono **uno strumento fragile** e facilmente deperibile, per cui, **dalla fine del 1800**, si prova a realizzare qualcosa di più consistente e **la scelta cade sulla ghisa**, che presenta quella porosità che meglio si avvicina alla terracotta. Il metodo tradizionale prevede che il riscaldamento dei testi avvenga tramite il fuoco, soprattutto di legna di faggio, castagno, frassino e sarmanti di vite, per poter conferire al prodotto l'aroma tipico di questo metodo di cottura. È fondamentale saper regolare la temperatura: **a seconda del calore, nel testo possono cuocere il pane, le torte d'erbi, i castagnacci, i dolci e soprattutto le carni. Come l'agnello di Zeri**, prodotto principe dell'allevamento lunigianese, condito con aromi naturali, aglio, rosmarino, olio e le squisite patate locali per catturarne gli umori. Quando il sottano ha raggiunto la temperatura giusta, **viene ritirato dal fuoco e vi si pongono i cibi da cuocere.** Si lascia quindi scoperto per qualche istante, poi si chiude **sovrapponendo il soprano** e formando così una campana all'interno della quale avviene la cottura. Il modo di cuocere nel testo è una via di mezzo fra quella al forno, che rende croccante la



superficie, e quella al vapore, che mantiene l'interno morbido e ricco di sapori.

L'aroma della legna e delle foglie arricchisce i cibi di sapori e odori

Il massimo dell'unione di natura e cucina si ha quando sul fondo del sottano viene steso **uno strato di foglie di castagno**, raccolte a luna calante nei mesi di settembre e ottobre, **conservate per tutto l'anno in collane appese in luogo asciutto** e leggermente ventilato. In questo caso l'aroma lievemente bruciato della legna e il profumo delle foglie vanno ad arricchire le ricette di sapori e odori che con altre cotture non sarebbe possibile ottenere. **Chi ha provato il cibo cotto nei testi ne capisce la differenza** e, quando ci si accosta a un piatto con i sentori dei fumi sprigionati dai legni e dalle erbe, si entra in un'aura sensoriale che si associa a un aroma profondo e ancestrale. Così il colore del cibo rimanda a **un profumo che fa immaginare e pregustare un sapore**, come se ciò che si vede e si sente sia già presente sulla lingua e sul palato. Le donne di Lunigiana manovrano ancora i testi come strumenti musicali, perché questo metodo di cottura si può usare per moltissimi alimenti, a cominciare dal pane.



I sapori delle trote del Gennargentu

di Irene Boero

Accademica dell'Ogliastra

Avvolte nelle foglie di ontano e cotte alla brace nel rispetto per la natura.

pastori e contadini del Gennargentu praticavano la pesca come parte integrante di uno stile di vita autentico e sostenibile, tramandando tecniche rudimentali ma efficaci, inclusa la pesca a mani nude.

Le radici dell'ontano favoriscono la formazione di un habitat ricco di biodiversità

Le trote del Gennargentu, rinomate per il loro **sapore delicato e la carne soda**, prosperano nelle acque cristalline e incontaminate dei torrenti montani. Questi pesci non sono solo un elemento della fauna locale, ma un vero e proprio **patrimonio culturale gastronomico** in quanto le loro carni sono deliziose, con il vantaggio di essere **reperibili in qualsiasi periodo dell'anno** e di essere **salutari e nutrienti**. Secoli fa,

Per comprendere appieno questa tradizione culinaria, è fondamentale esplorare **il legame profondo tra la trota e l'ambiente che la circonda, in particolare con l'ontano**. Tale albero, chiave per l'ecosistema dei fiumi dell'Ogliastra, è un vero e proprio alleato fluviale. Crescendo lungo i corsi d'acqua, l'ontano svolge un ruolo cruciale nella stabilizzazione degli argini e contribuisce a mantenere la qualità dell'acqua. Le sue radi-

ci profonde e fitte favoriscono la formazione di un habitat ricco di biodiversità, **creando le condizioni ideali per la proliferazione di trote e altre specie acquatiche**.

Nelle comunità del Gennargentu ogliastrino, la **prosperità degli ontani** lungo i corsi d'acqua è sempre stata un indicatore cruciale della **salubrità ambientale**. La loro crescita rigogliosa e la vitalità della vegetazione erano considerate **chiari segnali di acque pure** e di un **ecosistema equilibrato**, fondamentale per la riproduzione e lo sviluppo ottimale delle trote. Questo profondo legame è magistralmente sintetizzato nell'antico proverbio locale: **"dove l'ontano prospera, la trota balla"**.

L'utilizzo delle **foglie di ontano (*Alnus glutinosa*) come involucro naturale per la cottura** delle trote rappresenta una pratica di grande interesse etnobotanico e culinario, radicata in **tradizioni antiche** e in un rapporto rispettoso con l'ambiente circostante. Sebbene oggi sia una tecnica non più molto usata, tale metodica testimonia un sapere popolare tramandato nel tempo, caratterizzato dall'ingegno nell'utilizzare risorse locali in modo sostenibile e funzionale.

L'ontano, molto comune lungo le sponde dei corsi d'acqua, si presta particolarmente alla preparazione di alimenti grazie alle caratteristiche delle sue foglie: sono di grandezza media, robuste e larghe, ideali per avvolgere e proteggere il cibo durante la cottura. Dal punto di vista chimico e aromatico, le foglie contengono tannini, composti polifenolici con proprietà astringenti, e oli volatili che, riscaldati, rilasciano aromi terrosi, resinosi e leggermente speziati. Tali composti non solo contribuiscono al profilo aromatico del piatto, ma possiedono anche proprietà conservanti e antibatteriche, che un tempo aiutavano a pre-



servare e insaporire gli alimenti in assenza di tecniche di conservazione moderne.

La tecnica di cottura nota come "cartoccio verde"

In antichità, le popolazioni locali si affidavano alle risorse naturali per preparare pasti semplici ma saporiti, **spesso avvolgendo le trote in foglie di ontano e cuocendole su braci o in fuochi aperti**. Tale tecnica, nota come "cartoccio verde", garantiva **una cottura uniforme e manteneva l'umidità del prodotto**, conferendo al pesce un aroma selvatico e terroso che richiamava l'ambiente di provenienza.

Storie e testimonianze raccontano di come i pescatori più anziani, dopo aver portato a termine una fruttuosa battuta nei fiumi del Gennargentu ogliastrino, si riunissero in punti appartati e protetti, vicino ai ruscelli. Privi di forni o altri strumenti, affidavano la cottura al calore naturale del fuoco di legna secca. Le trote, accuratamente pulite e leggermente bagnate per ammorbidirle, erano avvolte con cura nelle grandi foglie di ontano, che mantenevano intatte le proprietà aromatiche, proteggendo il pesce durante la cottura. Tali "pacchetti" naturali erano poi posizionati direttamente sotto la cenere calda o tra le braci o sulla graticola, lasciando che il calore lento e uniforme esaltasse il sapore e la consistenza del pesce.

Il gesto di avvolgere le trote nelle foglie di ontano, oltre a rappresentare una tecnica culinaria arcaica, assumeva un significato più profondo di **rispetto e gratitudine verso la natura**. Era un modo per riconoscere l'equilibrio tra uomo e ambiente, un atto di armonia che esalta le caratteristiche del territorio e delle sue risorse autentiche. L'antica pratica testimonia l'importanza di preservare non solo le tradizioni gastronomiche, ma anche gli ecosistemi naturali che le rendono possibili.

Tale metodo di cottura non è solo una ricetta, ma un ponte che collega il presente con il passato, permettendoci di



assaporare non solo il gusto straordinario delle trote del Gennargentu, ma anche l'eco di una cultura che sapeva trarre il massimo dalla generosità della natura. È un invito a esplorare sapori antichi e a riscoprire la bellezza di una cucina radicata nella terra e nella sua storia millenaria.

Aspetto, sapore e profumi

Le trote del Gennargentu, catturate in acque incontaminate e sostenute da un ecosistema di elevata purezza, si presentano con caratteristiche organolettiche di grande pregio, esaltate dall'arte culinaria che prevede la cottura alla brace nelle foglie di ontano. Al termine della cottura, le trote assumono **una pelle dorata**. La carne, umida e compatta, mantiene intatta la sua forma, con

una texture vellutata e delicate venature di grasso intramuscolare che ne sottolineano la succosità. La presenza delle foglie di ontano conferisce un aspetto rustico e invitante.

Il sapore si distingue per **note delicate, leggermente affumicate e aromatiche**.

La carne rivela un equilibrio tra la dolcezza naturale e un retrogusto leggero di resina e di aromi vegetali, che conferiscono profondità e complessità gustativa.

La cottura a diretto contatto con le foglie sprigiona **un profumo intenso di resina**, che avvolge il piatto di un'aura di genuinità e tradizione. L'aroma affumicato, naturale e delicato, si mescola con le note fresche e minerali della trota, creando **un bouquet olfattivo complesso e invitante**. La combinazione di sentori vegetali e di pesce crea un'esperienza sensoriale ricca e sfaccettata, capace di evocare gli ambienti selvaggi e incontaminati del Gennargentu.

LA RICETTA

Ingredienti: trote del Gennargentu, foglie di ontano, sale, olio extravergine d'oliva.

Preparazione: *pulire accuratamente le trote, eliminando le interiora e le squame e lasciandole intere. Raccogliere le foglie di ontano grandi e pulirle bene sotto l'acqua corrente, cercando di non romperle. Salare l'interno e l'esterno di ogni trota e spennellarle leggermente con olio d'oliva. Adagiare ogni trota al centro di una foglia di ontano, avvolgerla bene, creando un involucro compatto, eventualmente fissandolo con spaghi da cucina o rametti sottili, così da creare un vero e proprio "cartoccio naturale". Per la cottura al forno: infornare le trote in forno preriscaldato a 180-200 °C per circa 15-20 minuti, a seconda delle dimensioni. Il tempo di cottura è indicativo: il pesce sarà pronto quando la carne sarà bianca e opaca.*

Per la cottura alla brace: disporre il cartoccio su una graticola e adagiarla sulla brace, mantenendo una distanza che consenta una cottura uniforme. Cuocere per circa 15-20 minuti, girando di tanto in tanto per evitare bruciature e assicurare una cottura omogenea. Una volta cotte, le trote possono essere servite direttamente nel loro involucro di foglie, che potrà essere rimosso al momento di gustarle. Questo non solo aggiunge un elemento visivo sorprendente, ma permette agli aromi di continuare a infondere il pesce fino all'ultimo istante.



Limone: il sole in tavola

di **Giuseppe Vinelli**

Accademico di Foggia

Quello del Gargano, Igp, è ritenuto il più antico d'Italia.

Conosci tu il paese dove fioriscono i limoni? "Kennst du das Land, wo die Zitronen blühn...". È il primo verso di una celebre poesia di **Goethe** dedicata all'Italia, con le sue riviere ricche di questo frutto solare. Originario dell'India e della zona himalayana della Cina, il limone, già conosciuto intorno al 500 a.C., si diffuse nel Mediterraneo, per merito degli Arabi, tra il 1000 e il 1100 d.C. Con **Cristoforo Colombo** arrivò nel Nuovo Mondo dopo il 1492. I limoneti (in Trinacria "i giardini") si diffusero rapidamente in Italia, in particolare in Sicilia, nella Penisola Sorrentina, sulla Riviera Ligure, sul Garda e sul Gargano, nei territori di Vico, Ischitella e Rodi.

È detto "femminello" per la sua fertilità e le numerose fioriture

Il limone del Gargano è detto *femminello* per la sua fertilità (**fino a cinque fioriture l'anno**: primofiore, bianchetti, marzani, verdelli e bastardi) ed è ritenuto **il limone più antico d'Italia** (ci sono testimonianze della sua coltivazione intorno al 1000 d.C.). È un **Igp** (Indicazione Geografica Protetta) ed è caratterizzato da **forma ovoidale, buccia spessa e profumata**, polpa succosa e **numero ridotto di semi**.



Il limone è un **ibrido**, un incrocio tra altri agrumi (da *acer*, in latino *aspro*). Quelli primari sono il cedro, il mandarino e il pomelo, tutti originari delle regioni tropicali e sub-tropicali del Sud-est asiatico. Gli altri agrumi, come l'arancia (amara e dolce), il pompelmo, il *lime* o limetta, la clementina, il mandarancio, sono ibridi naturali o indotti. Il limone **deriva dall'incrocio del cedro con l'arancia amara**.

Importante in medicina e in gastronomia

Utilizzato anche come pianta ornamentale per la bellezza e la solarità dei suoi frutti, per le foglie sempreverdi e per il delicato profumo di zagara dei fiori, il limone è importante sia in medicina sia in gastronomia. In medicina, grazie alla **vitamina C, rafforza le difese immunitarie**. Con i limoni fu sconfitta una malattia che affliggeva i marinai, lo scor-

buto. Ha proprietà **antinfiammatorie, antiossidanti e antibatteriche**.

Molto usato **nella cucina mediterranea per condimenti, marinature** e produzione di **marmellate e bevande**: è ingrediente base in cocktail, come Mojito, Gin Fizz, Lemon Soda, Daiquiri (il cocktail di **Hemingway**). È alla base del famoso **Limoncello**, il liquore *home made* più diffuso al mondo, con una gamma infinita di ricette e varianti.

Nell'arte il limone è presente in numerosi dipinti, dagli affreschi pompeiani, alle nature morte, ai quadri della Madonna quale simbolo di purezza e fedeltà.

Un consiglio: se si intende utilizzarne la scorza per dolci, dessert o aperitivi, assicurarsi che si tratti di limoni prodotti in Italia e **non trattati**. Specie quelli provenienti dall'estero sono irrorati con anticrittogamici e altri prodotti per prolungarne la conservazione. In ogni caso, con le estati che stiamo attraversando, è sempre più piacevole rinfrescarsi gustando "... il gelato al limon... vero limon..." della celebre canzone di **Paolo Conte**.



Il carpione piemontese

di Matteo Pastorino
Delegato di Alessandria

*Tra storia, tradizione
contadina e nuove
interpretazioni.*

Il carpione è molto più di una semplice marinatura: è un simbolo della cucina contadina piemontese, un ponte tra passato e presente. Le sue radici affondano nell'osservazione pragmatica dell'ambiente rurale: prima dei frigoriferi, l'aceto - insieme a cipolla, salvia, aglio e talvolta alloro - garantiva la conservazione di alimenti freschi durante le calde estati, permettendo di prolungarne la durata e attenuando il caratteristico retrogusto di "fango" dei pesci d'acqua dolce, come carpe e tinche. Si ritiene che questa tecnica risalga addirittura all'epoca romana, quando sale e aceto erano i pilastri della conservazione culinaria. In Piemonte, in particolare nelle colline delle Langhe e del Monferrato, nacque così una tradizione che si sarebbe estesa ben oltre le mura delle cascine, grazie al lavoro delle contadine che portavano la ricetta nelle case nobiliari di Torino.

*La tecnica tradizionale
prevede due step: la frittura
e la marinatura*

La tecnica tradizionale prevede un primo step: **frittura** o cottura in padella di **pesce** (tinca, carpa, trota), ma anche di **carni** - cotoletta di vitello o, più tardi, di pollo -, **uova in camicia** e **verdure** come zucchine. Dopo la cottura, gli ingredienti vengono lasciati raffreddare. Il secondo step è la **marinatura**: si prepara un soffritto di cipolla, salvia e aglio, si sfuma con vino bianco e aceto (in proporzione tipica 3:1), si sala, si porta a bollore e, una volta raffreddato, si versa sui cibi freddi, **lasciandoli macerare per almeno 12 ore** - ma meglio se un giorno intero - in un contenitore chiuso, possibilmente conservato in luoghi freschi,



balconi o cantine. **Il risultato è un piatto fresco, acidulo, aromatizzato e versatile**, ideale come antipasto o secondo nei mesi estivi. **Tipicamente si serve freddo**, spesso decorato con anelli di cipolla bianca.

Negli anni Sessanta e Settanta, sotto i pergolati estivi di Torino e in "piole" e bocciofile lungo il Po, **il carpione divenne protagonista dei menu stagionali degli aperitivi**, spesso abbinato a prodotti tipici locali come i tomini "elettrici". Era un cibo semplice, popolare, eppure curioso per chi veniva da fuori regione. Complice la crescente tendenza verso sapori più "acidi" e la riscoperta delle tradizioni locali, il carpione ha conquistato anche la cucina di alto livello.

Alcuni chef stellati italiani - come **Enrico Crippa**, **Massimo Bottura** e **Gennaro Esposito** - hanno reinterpretato la marinatura tradizionale su uova, baccalà o pesce d'acqua dolce.

*Da metodo di conservazione
contadino è divenuto
patrimonio gastronomico*

Non mancano iniziative collettive legate al carpione: dal 1° luglio al 15 settembre, l'Associazione Astigiani organizza il **"Carpionato del mondo"**, coinvolgendo oltre 50 locali piemontesi. I partecipanti collezionano timbri, condividono storie e ricette e sostengono progetti di solidarietà. **Letteratura e cultura popolare** hanno

omaggiato questa marinatura acida: ne parla **Mario Soldati** nel racconto *Vittoria* del 1929, dove "il profumo delle zucchine in carpione" diventa un simbolo dell'ambiente piccolo-borghese.

In Lombardia, la variante valtellinese ammira tinche, anguille e trote in carpione, apprezzate da **Davide Van De Sfroos** nella canzone *Akuaduulza*.

Il patrimonio gastronomico è altresì riconosciuto dalla Regione Piemonte: i **"Prodotti ittici in carpione"** sono inseriti tra i **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat)**.

Le varietà di pesce utilizzate - in particolare **la tinca gobba dorata del Pianalto** - sono talmente apprezzate da ottenere la Dop.

Oggi il carpione è un oggetto di sperimentazione. In alcune versioni si arricchisce con sedano, carota, alloro, pepe, zucchero o speziature, più o meno dolci o pungenti, a seconda dell'ispirazione dello chef. In Veneto, la somiglianza con il *saor* - con l'aggiunta di uvetta e pinoli - penetra nella variante lagunare, mentre in Campania, la *scapece* partenopea porta a Napoli quelle zucchine acide citate da **Totò**.

Il carpione piemontese sopravvive e si rinnova. Da semplice metodo di conservazione contadino è divenuto patrimonio gastronomico, culturale e sociale. Ancora oggi unisce tradizione e innovazione, rappresentando l'essenza di una cucina che racconta luoghi, tempi e saperi antichi. Va riscoperto non solo per il suo gusto vibrante, ma anche per la sua capacità di raccontare l'anima del Piemonte, tra fiumi, campagne e tavole stellate.



La castagna roscetta

di Orietta Spera

Accademica di Avezzano e della Marsica

*Storia di un frutto
gustoso e nutriente,
preziosa risorsa
del territorio abruzzese.*

Autunnale per eccellenza, autentica delizia per il palato, considerata un tempo il "cibo dei poveri", è sovrana indiscussa, **nella Valle Roveto**, vasta area sita a est dei monti Simbruini: siamo **in Abruzzo** e parliamo della castagna roscetta. I **castagneti**, esistenti dai tempi di *Antinum*, la moderna Civita d'Antino, localizzati in territori dove verde e acqua abbondano, tra i comuni di Canistro, Capistrello, Morino, Civitella Roveto,

Civita d'Antino e Balsorano, in provincia dell'Aquila, **si estendono lungo il fiume Liri**; in questi luoghi incontaminati e adatti al *trekking*, che si fa su percorsi specifici, **tante sono le sagre che vengono dedicate ogni anno** alla "regina della Valle Roveto".

In latino *castanea sativa*, nella varietà roscetta o volpina, **la castagna è bruna, dal "guscio" (pericarpo) liscio e lucido, tondeggiate**. Dal **sapore molto dolce**, è una varietà autoctona **assimilabile al marrone fiorentino**, remoto lascito di monaci medievali, e viene da sempre **raccolta da settembre a metà ottobre**.

Già note, come detto, ai Romani e i cui metodi di coltivazione, secondo lo storico marsicano **Muzio Febonio**, erano diffusi anche nel 1600, hanno un alto valore calorico e indiscusse proprietà nutritive. Se in Italia troviamo le più buone al centro-nord, in Abruzzo le castagne sono prodotte anche nell'Alta Valle dell'Aterno,

precisamente nei comuni di Montereale, Cabbia, Cesaproba e Ville di Fano. "L'importanza, nel passato, dei castagneti è dimostrata anche dall'ampia legislazione comunale correlata a essi e dalla rilevanza che assumevano nell'economia familiare", evidenzia il Presidente dell'Associazione Castanicoltori della Valle Roveto **Sergio Natalia**, cultore di storia e divulgatore, secondo il quale, come ricorda lo storico **Raffaele Colapietra**, il mercato delle castagne di Carsoli, ancora all'inizio del 1900, aveva una significativa importanza. "Una risorsa", continua Natalia, "che grazie alle sagre sta diventando un importante attrattore e ambasciatore territoriale, che porta con sé innovativi esempi di turismo esperienziale".

*La coltivazione richiede
impegno, sapienza
e molta costanza*

Come si coltivano le castagne? Ci vogliono impegno e sapienza, molta costanza, amore e... una vita intera, almeno dal racconto del castanicoltore **Daniele Di Giuseppe**, nato in Francia e a Canistro da sempre, che da bambino, con i nonni, era già sulle tracce del prezioso frutto. "Il seme selvatico", afferma Daniele, "va innestato e pretende, per un buon risultato, **un terreno appena un po' acido, "vulcanico", umido, ma dove la luce del sole sia presente**. Il tipo d'innesto "a corona" può avere luogo per circa un mese alla ripresa vegetativa, da metà aprile alla metà di maggio; l'innesto "a doppio spacco" si effettua dai primi di aprile alla fine di settembre: entrambi i metodi **garantiscono un prodotto ottimale**, ricco di carboidrati, potassio, fosforo, calcio,



sodio e ferro; ma anche di vitamine del gruppo B2 (riboflavina) e PP (niacina), preziosa per il sistema nervoso. Le castagne derivano da fiori femminili racchiusi in un riccio: mangiate subito, appena raccolte, sono una squisitezza e, per fortuna, ci sono **criteri precisi per conservarle**: con il sistema della "novena", per esempio, si usa immergerle in acqua fredda per nove giorni: quelle che saliranno a galla dovranno essere eliminate; per i primi quattro giorni l'acqua verrà sostituita per metà, dai 5 ai nove giorni dovrà essere totalmente rinnovata. Terminato tale periodo, le castagne dovranno essere asciugate e stese e poi, dentro un apposito contenitore, si conserveranno anche per tre mesi.

Il castagno, albero superbo e secolare, fruttifica dopo 3 o 5 anni. Uno dei suoi grandi nemici è il Cinipide Galligeno, pericoloso parassita. Di Giuseppe esorta i più giovani a vivere almeno una volta l'esperienza di castanicoltore, altamente formativa, idonea alla conoscenza della propria storia dalle radici.

Il suo uso in cucina

Tornando a quelle che un tempo costituivano l'unico sostentamento per gli abitanti della Valle Roveto, come da tradizione, **in cucina riscuotono successo sotto forma di minestre, confetture e dolci** diversi, ma vengono principalmente gustate come **caldarroste**, dette *caciole* in dialetto, molto profumate: esse vedono degnamente compiere il proprio destino sulla brace. Per non parlare delle **informatelle**, che piacciono molto **cucinate nella stufa** e che cotte risultano più asciutte, o delle **remonne**, **bollite con l'alloro** e prima sbucciate fresche (*remonnare* significa "sbucciare" in vernacolo locale). **Un accorgimento ineludibile** se si vogliono arrostiti le castagne: **onde evitare spiacevoli "esplosioni", il pericarpo delle "brune signore" deve essere inciso**. E se cento grammi di prelibate castagne (circa 7 pezzi) hanno 190 calorie (insomma quelle di un piattino di riso in bianco) e in un chilo ce ne sono 48



o 50 (costano, per chilo, 6/8 euro) vale la pena assaggiare le ricette di cui protagoniste sono le meravigliose roscette, buonissime e abbondanti.

La signora **Sara De Michele** (ottima cuoca di Canistro), a proposito di luculliane cibarie, suggerisce (attingendo i procedimenti dal libro *Il Castagno*, a cura di **Giancarlo Bounous**) come primo una **"minestra con castagne e orzo"**, quale secondo il **"cinghiale con castagne e mele"**, poi una **"insalata con castagne"** e una **"golosità di castagne"** per dolce. Il frutto è adattissimo alla realizzazione di salse da condimento per carni arrosto o allo spiedo e pure da contorno; estremamente versatile, si presta anche per

budini, per l'impasto degli gnocchi e frittelle.

"Martino da Como, cuoco del Patriarca d'Aquileia, nel XIII secolo inventò una **succulenta torta** il cui ingrediente primario era la **castagna, arricchita da zafferano, carni, uova e formaggi**: una pietanza quanto mai confacente all'opulenza delle nobili casate" (dal già citato libro *Il Castagno*).

Non potremmo chiudere se non ricordassimo che il nome della cittadina di Canistro, paese "Principe delle castagne", proviene da "canestro", recipiente artigianale dove, ancora oggi, le protagoniste di questa storia sono collocate per essere vendute o regalate.

CINGHIALE CON CASTAGNE E MELE

Ingredienti: 2 kg di castagne, 1 cosciotto di cinghiale, 1 kg di mele, 2 spicchi d'aglio, 1 bicchiere di brandy, finocchio selvatico, burro, sale, pepe.

Preparazione: lessare le castagne, sbucciarle e passarle. Steccare il cosciotto di cinghiale con l'aglio, spalmare di burro, salare, pepare e porre in forno preriscaldato alla massima temperatura. Nella prima mezz'ora di cottura, bagnare con il brandy e cuocere per circa 90 - 180 minuti. Quando il cinghiale è quasi pronto, preparare una purea di castagne con un po' di burro, regolando di sale e pepe e aggiungendo il finocchio selvatico. Sbucciare le mele, tagliarle a fette e rosolarle. Servire il cinghiale sul letto di purea di castagne con le mele come contorno.



Minni di virgini

di Matteo Pillitteri

Accademico di Sciacca

*I dolcetti tipici
di Sambuca di Sicilia,
piccolo paese
dell'Agrigentino.*

Sambuca di Sicilia è un piccolo paese dell'Agrigentino, situato a pochi chilometri dal mare di Menfi, da Sciacca e dal Parco archeologico di Selinunte, che sorge su un colle pianeggiante in prossimità della "Riserva Naturale Orientata Monte Genuardo e Santa Maria del Bosco" (a Nord) e del Lago Arancio (a Sud): due autentiche attrazioni, per gli amanti della natura e della quiete.

L'odierna Sambuca fu fondata dagli Arabi intorno all'830, qualche anno dopo il loro sbarco in Sicilia: la chiamarono Za-

buth (per ricordare l'omonimo emiro arabo **Al-Zabut** che aveva fatto erigere in quel luogo un castello) e la costruirono alle pendici del Monte Genuardo. Sambuca di Sicilia conserva ancora le tracce di questa sua matrice islamica nel "quartiere arabo": un intrecciarsi di vie e viuzze che si dipartono dai resti dell'antico castello arabo, il Castello di Zabut.

Nel 2014 la cittadina è inclusa nel club de "I borghi più belli d'Italia" e nel 2016 è stata proclamata "Borgo dei Borghi 2016".

*Il dolce fu inventato, nel 1725,
da suor Virginia Casale
di Rocca Menna*

Li minni di virgini ("seni di vergini") sono uno squisito e apprezzato dolce della tra-

dizione di Sambuca di Sicilia, dove fu inventato nel 1725, **a forma di mammella** con all'apice una protuberanza più scura a forma di capezzolo, dolce **inserito tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali**. Per proteggere l'identità di questa eccellenza enogastronomica tipica del territorio, il Comune agrigentino di Sambuca di Sicilia ha riconosciuto **alle "Minni di Virgini" il marchio De.C.O.** (Denominazione Comunale). Si tratta di **un dolce da forno, composto da pasta frolla con ripieno di crema di latte, cioccolato e zuccata, ricoperta con glassa di zucchero.**

A crearlo fu suor **Virginia Casale di Rocca Menna** del Collegio di Maria di Sambuca-Zabut del XVII secolo, su commissione di don **Giuseppe Beccadelli**, marchese di Sambuca, e della consorte, donna **Francesca Reggio** dei Principi di Aci e Leonforte, **in occasione delle noz-**



ze dell'unico figlio **Pietro Beccadelli con donna Marianna Gravina**, per rendere speciale il matrimonio coronandolo con un dolce diverso dai soliti in voga a quel tempo, **un dessert unico e inimitabile**. Un dolce paesano, ma prelibato e fine, che susciti, nel momento della degustazione, l'istinto del sentimento, ed elevi, al tempo stesso, lo spirito. **Giuseppe Tomasi di Lampedusa**, attraverso l'impareggiabile principe di Salina, nel suo famosissimo romanzo *Il Gattopardo*, farà così commentare quel soave dolce, frutto delle magiche "Terre del Gattopardo", di cui Sambuca di Sicilia fa parte, poiché dista pochi chilometri da Palazzo Cutò di Santa Margherita Belice, dove è stato ambientato il romanzo.

La forma richiamerebbe le colline che si vedono dal convento e il nome quello della stessa suora

Sembra che la suora si sia ispirata, nella forma, alle colline che si susseguono dalla Valle dell'Anguillara sino alla collina del Castellaccio e alla costa della Minnulazza, che si scorgevano dalle finestre del suo convento. Il nome discenderebbe dalla stessa suora che ideò il dolce, **Virginia della Menna**.

In coincidenza con la festa di **Maria SS. dell'Udienza, patrona di Sambuca di Sicilia**, ogni anno, la terza domenica di maggio, si svolge la **sagra delle "Minni di virgini"**. Un appuntamento molto partecipato in cui sacro, folklore e tradizione gastronomica siciliana si fondono dando vita a una serie di riti, eventi, spettacoli, giochi e iniziative in grado di attirare e coinvolgere migliaia di visitatori.

A distanza di secoli, evocare il nome "*Minni di virgini*" suscita ancora pudicizia e stupore. A Sambuca di Sicilia, attorno al dolce più famoso, è stata intessuta una fitta trama di racconti, storie scritte a metà, a ragione, al limite del vero, avvolte da un alone di mistero.

La particolarità di questo dolce sta nel fatidico ingrediente segreto, fedelmente custodito e tramandato di generazio-

ne in generazione dalle pasticcerie locali, il quale ne può compromettere la riuscita nel momento in cui si vuol riproporre il dolce in casa.

Al momento, la ricetta che più si avvicina al gusto e alla consistenza originale è quella frutto dei continui tentativi da parte delle "donne di casa".

MINNI DI VIRGINI



Ingredienti: per la pasta: 400 g di farina doppio zero, 150 g di zucchero, 150 g di strutto, latte, 1 uovo, vanillina. Per il ripieno: 500 g di crema di latte, zuccata, scaglie di cioccolato fondente, essenza di fiori di garofano, cannella. Per la glassa: zucchero a velo, succo di limone, acqua; "diavolina" per la decorazione.

Preparazione: impastare, su una spianatoia, la farina setacciata con lo zucchero, lo strutto tagliato a pezzetti, l'uovo e la vanillina, aggiungendo, appena l'impasto dovesse risultare troppo duro e secco, un po' di latte fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Formare una palla, avvolgerla in una pellicola e lasciarla riposare in frigorifero per almeno 60 minuti. Nel frattempo, preparare la crema di latte per il ripieno: versare in un pentolino quasi tutto il latte (tenerne da parte 1 bicchiere) insieme allo zucchero e alla cannella in polvere e cuocere a fiamma moderata. Intanto che il latte si riscalda, versare l'amido setacciato in una scodella e scioglierlo con il latte freddo rimanente, da versare a filo. Unire l'amido al latte nel pentolino e mescolare di continuo con una frusta. Quando il composto si sarà addensato a sufficienza (10-20 minuti), toglierlo dal fuoco e, sempre continuando a mescolare, versare la crema in una ciotola e lasciare raffreddare. Una volta tiepida, mescolare alla crema poche piccole scaglie di cioccolato. Togliere l'impasto dal frigorifero, stenderlo fino a che abbia uno spessore di 5 mm circa e ritagliare un numero pari di dischi: una metà del diametro di 10 cm circa e l'altra metà del diametro di 16 cm circa. Spalmare su ciascuno dei dischi piccoli uno strato di zuccata alto poco meno di 1 cm, ricoprirlo con scaglie spesse di cioccolato e 1 dose alta e abbondante di crema. Sopra a questa, porre qualche altra scaglia di cioccolato, un altro fiocco di zuccata e, infine, un ciuffetto di crema. Coprire la farcitura con uno dei dischi di pasta frolla più grandi, sigillando tutto attorno con le dita e dando alla cima la forma di un capezzolo. Quindi spennellare le minni di virgini con un po' di albume e metterle a cuocere in forno preriscaldato a 200 °C fino a doratura (20 minuti circa). A fine cottura, porre i dolci a raffreddare a temperatura ambiente. Spennellarli, poi, con una glassa poco densa di zucchero a velo e acqua, cospargerli con i confettini di zucchero colorati e lasciarli asciugare prima di consumarli.



Le “banane” di San Michele di Ganzaria

di Maurizio Pedi

Delegato di Caltagirone

Un prodotto di alta pasticceria nell'entroterra siciliano.

“La banana” è un bigné allungato e ricurvo a evocare, appunto, la forma della banana. L'involucro è di pasta *choux*, il ripieno di crema. Trovare in un'area interna orientale siciliana un dolce di non celate origini francesi, i più noti *éclair*, non è semplice o scontato. Sfidare gli Arabi nella terra delle cassate o degli iconici cannoli avrà una ragione curiosa e particolare. Per scovarne origini e fattura si può percorrere la S.S.124 che collega il comune di Caltagirone con il più piccolo San Michele di Ganzaria. Entrando in paese senza deviazioni, ci si imbatte in Via Nazionale, la via principale del paese, attorno alla quale le case dei 2800 abitanti sembrano state appositamente costruite. Senza difficoltà, come tutti i viandanti, si incontra, lungo la strada, il “Bar Nazionale” di Lorenzo Gallina.

Tra i segreti del dolce, gli ingredienti di prossimità

Ed è proprio Lorenzo, l'attuale pasticciere, a svelare i segreti del suo dolce. Il racconto è fatto di orgoglio semplice, come la fattura quotidiana delle “banane”. La sua fede ambientalista si sposa con una manifattura di ingredienti di assoluta prossimità. **Impasto di farine selezionate, lavorato a mano** e solo per quantità maggiori con impastatrice, sempre sotto l'occhio umano vigile. La manifattura giornaliera insegna, infatti, a comprendere alla perfezione la variazione di



reazione dell'impasto e porre il giusto rimedio in tempo reale. **L'obbligo di una manifattura giornaliera** garantisce altresì una caratteristica fondamentale del dolce, **una pasta da bigné croccante, in contrasto con la morbidezza e la consistenza vellutata della crema.**

La ricerca degli ingredienti non si ferma ad acquisti approssimativi, per cui uova di galline allevate in piena terra in terreni limitrofi al paese. **La pasta da bigné è decisamente salata per trovare il giusto ed equilibrato contrappeso nella glassa** con cui si vernicia la parte superiore del bigné, una glassa però discontinua per non spostare troppo il gusto sul versante del dolce.

La crema con cui si riempie la “banana” porta con sé la forza della semplicità

La crema con cui si riempie la “banana” porta con sé la forza della semplicità. Un **latte da allevamenti locali**, non certo intensivi, di cui si conosce totalmente la filiera. Le mandrie e le greggi godono anche di un'alimentazione libera in terreni con prati erbosi della vicina Monta-

gna della Ganzaria, che influenzano l'erbaceo del latte prodotto. La semplice crema al latte della “banana” è sulla linea della crema *diplomatica*. **L'uso dello zucchero è moderato** per non saturare il palato e lasciare la possibilità di apprezzare le altre componenti. Direi una nota moderna in **un dolce nato in pieno dopoguerra**. È dalle sue origini che si può comprendere la “sfida francese” in terra sicula.

Il nonno **Filippo di Lorenzo** decise di aprire una pasticceria nel 1964, e quando lo fece seppe di un maestro pasticciere che a Caltagirone faceva già la fortuna di alcune attività: **Saverio Cusumano** (*Scianno Cusumano* per non tradire l'antropomimia popolare). La sua maestria proveniva da oltralpe, quando *Scianno* imparò dai maestri pasticciere francesi a ottenere una pasta *choux* con cui confezionare anche i famosi *éclair*. Il bravo *Scianno* ottenne negli anni la giusta esperienza per ritornare nell'isola nativa e personalizzare le sue esperienze.

La Sicilia è da sempre terra di approdi, la forza del suo popolo è stata quella di introitare le contaminazioni e **rigenerarle come innovazioni**. La “banana” di San Michele di Ganzaria non smentisce la storia plurimillenaria dell'isola.



Quando il fungo fa notizia

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

La “Calvatia gigantea” è una vescia, dal sapore delicato, che può raggiungere anche 25 kg di peso.

Reidratato il suolo e risvegliato il metabolismo dei miceli dalle piogge settembrine, spuntano i funghi e come ogni anno le cronache locali, da un capo all'altro del nostro Paese, recano notizia del rinvenimento di esemplari che possono raggiungere le dimensioni ragguardevoli (ne sono stati ritrovati di peso fino a 20-25 kg e anche fino a 1 m di diametro!) di una vescia, la **Calvatia gigantea** Lloyd, nota anche come **Langermannia gigantea** Rostk.

Nel suo *Viaggio in Dalmazia* (1774), l'abate naturalista **Alberto Fortis**, riferendo dei Colli d'Ostrovizza, segnala: “Un boschetto, non molto lontano da questo sito, produce nelle stagioni d'Autunno, e di Primavera, una enorme specie di Fungo, che rassomiglia perfettamente al Carrarese, sopra di cui l'ottimo Amico nostro Sig. Marsili, ci à dato un aureo Opuscolo”.

Posizionata, nella sistematica fungina, nella famiglia delle *Lycoperdaceae*, la *Calvatia gigantea* è un fungo rotondeggiante (per questo gli inglesi lo chiamano **the giant puffball**), privo di cappello e gambo, con esperidio (la parte esterna che avvolge il fungo) leggermente feltrato, di colore biancastro, e gleba (parte carnosa interna) compatta, inizialmente bianca, poi giallastra e infine ocra-marrone a maturazione delle spore (le spore, a maturazione, diventano masse pulverulente; con la disgregazione naturale del peridio vengono disperse e diffuse dal vento).



Si trova in estate e in autunno, in prati, pascoli, ai margini di boschi e giardini, sia in pianura sia in montagna.

Questo fungo, per la sua **consistenza carnosa e il sapore delicato**, è un ingrediente gastronomico versatile e molto apprezzato, come dimostrano le molte preparazioni suggerite dagli esperti buongustai dei gruppi micologici, anche di altri Paesi, sempre con la raccomandazione di **utilizzarlo solo quando la carne è ancora bianca e soda**.

Ingrediente gastronomico versatile e molto apprezzato

Crostini di puffball per un piacevole *pre dinner*: tagliare da una pagnotta di pane casereccio alcune fette spesse 1 cm abbondante, spennellarle di olio d'oliva e cospargerle di sale e pepe, quindi passarle in forno fino a leggera doratura. Nel frattempo, soffriggere in olio e aglio tritato le fette di vescia che, una volta cotte, guarniranno, insieme a foglie di basilico fresco, i crostini.

In alternativa, sempre a mo' di aperitivo, il **puffball toast**, con prosciutto cotto e fettine di formaggio disposti tra spesse fette di vescia cotte alla piastra.

Reinterpretandone la tradizionale cremosità, ecco l'**hummus di vescia gigante**, perfetto da gustare, accompagnato da croccanti crostini di pane tostato, in

un **antipasto sfizioso**: fette del fungo, condite con un bel giro d'olio, cotte in forno statico a 200 °C per circa 20 minuti, si frullano al mixer, aggiungendo ceci lessati, un po' di *tahina* (la salsa a base di sesamo), succo di limone e olio quanto basta per ottenere una crema omogenea. Si completa, per servire, con un po' di pepe e qualche foglia di timo e maggiorana.

Per la **parmigiana di vesce**, tagliare i funghi a fette spesse almeno mezzo centimetro e passarle nel pane grattugiato misto a farina. Sbattere due uova dopo averle salate e pepate e immergervi rapidamente le fette che subito dopo saranno fritte in olio ben caldo e poste ad asciugare su carta assorbente. A parte, preparare una salsa densa con pomodoro passato e basilico e tagliare a fettine due uova sode. Disporre in una teglia da forno uno strato di funghi, cospargerli abbondantemente di parmigiano e con uno strato di fettine di uovo sodo, coprendo il tutto con la salsa. Proseguire con strati come sopra fino a esaurimento degli ingredienti; passare in forno ben caldo per pochi minuti e servire in tavola.

Più che consigliato un **risotto di farro con vescia gigante**: sbucciare, lavare e tagliare a fette sottili mezza cipolla bianca, quindi farla appassire in una casseruola bassa e larga, per circa 5 minuti, con metà olio e metà acqua. Tagliare a pezzi regolari alcune spesse fette del fungo, aggiungerli alla cipolla e farli insaporire qualche minuto. Lavare il farro e versarlo nella casseruola, mescolare e sfumare con il vino bianco. Procedere alla cottura del farro a fuoco medio-basso unendo, un mestolo alla volta, brodo vegetale. Una volta pronto il farro risottato, spegnere il fuoco, mantecarlo con una noce di burro e servirlo spolverizzando con prezzemolo tritato.



Il sambuco: una pianta generosa

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*I suoi frutti sono ottimi
in cucina per confetture,
dolci e sciroppi.*

Settembre è il mese delle confetture e delle conserve di tutti i tipi: di fichi, pesche, prugne, ma soprattutto, almeno un tempo, quando il popolo delle marmellate fatte in casa si sguinzagliava a raccoglierle lungo i fiumi o le stradelle di campagna, di more di rovo. Agli appassionati delle confetture fai-da-te ne suggeriamo **una assai**

particolare, che si distingue dalle altre per gusto, profumo, ricchezza di vitamine A e C e proprietà salutari: la confettura di bacche di sambuco. Che va preparata con attenzione facendo macerare i frutti neri e cuocendoli bene per eliminare i semi tossici.

Precisiamo che il sambuco di cui parliamo è il *Sambucus nigra*, **il sambuco nero**, comune nei luoghi incolti, sui bordi delle capeczagne, nelle macchie boschive e lungo i corsi d'acqua. È una bella pianta che a primavera inoltrata si distingue per le ampie infiorescenze bianche aperte ad ombrello. Belle e gastronomicamente apprezzate dalla cucina popolare che le frigge dopo averle lavate e impanate. Il giornalista bresciano **Giacomo Danesi**, nel libro *Mia nonna mangiava i fiori*, scri-

ve che sono ottimi nelle insalate e nelle macedonie. Meglio ancora per preparare golose frittelle.

I frutti, piccoli, neri come l'inchiostro, si presentano in grappoli da agosto a ottobre. Vanno raccolti quando sono ben maturi, verso la metà di settembre, e si usano, oltre che per fare la piacevole confettura citata, **anche per succhi, gelatine, dolci e sciroppi** con i quali si preparano deliziose e dissetanti bibite. **L'importante è diluirli con molta acqua** e non abusare della confettura, viste le sue proprietà lassative e diuretiche.

Molto particolare il risotto alle bacche di sambuco. Con le stesse perline nere e lo zucchero di canna si fa il cosiddetto **vino di sambuco**, un vino **non alcolico**, chiamato così per il colore scuro. Alcolica, invece, è **la più famosa Sambuca**, il liquore che fa concorrenza alla grappa come ammazzacaffè. "Lo gradite un sambuchino?", chiedono ancora nelle trattorie dopo che si è pagato il conto. Anche se l'ingrediente principale è l'anice stellato che gli dà profumo e gusto, la Sambuca prende il nome dal distillato dei fiori del *Sambucus nigra* usato nella miscela degli oli essenziali.

*Una storia magica
e avvincente*

Il sambuco non è una pianta qualsiasi. È un mito. Un poema epico. Ha una storia talmente magica e avvincente che, al confronto, la saga di **Harry Potter** è un romanzetto per bambini. Nel corso della sua epopea, **il sambuco ha ricoperto svariati ruoli.** Presso i Sabini e i



Sanniti, antichi popoli italici, aveva il sacro compito di **segnare e vigilare i confini. Era un albero totemico.** Tutti rispettavano la sua funzione di guardiano dei *limes*. Nell'antichità classica era considerato **taumaturgico**, una sorta di **Sant'Antonio** degli alberi. C'era la credenza che bastasse toccarlo per trasferirgli il malanno di cui si era affetti. E se il malato non guariva? La colpa non era del sambuco, ma del malato che aveva dubitato del suo potere.

Con i ramoscelli privati del midollo centrale, molle ed elastico, facile da togliere, si costruivano **strumenti musicali**, come il flauto e il *sambykè*, una sorta di piccola arpa che pare sia stata inventata da **Ibico**, poeta greco di lirica corale, vissuto 2600 anni fa. È stata la pianta a dare il nome allo strumento musicale o questo a quella? **Plinio** sosteneva la seconda ipotesi.

Col suono del flauto nelle orecchie ci trasferiamo **presso gli antichi Germani**, per i quali tale suono **cacciava gli influssi maligni e i sortilegi**. Bisognava solo stare attenti a costruire lo strumento lontano dai galli, altrimenti il loro "chicchirichì" avrebbe arroccato il flauto facendogli perdere i poteri magici. Se al posto di un gallo mettiamo un uccellatore con le coloratissime piume del pappagallo, Papageno, ecco l'immortale capolavoro di **Wolfgang Amadeus Mozart**: il *Flauto Magico*.

In Germania il sambuco è chiamato *Holunder*, l'albero, cioè, di Holda, **fata dai lunghi capelli biondi** che, nella leggenda, **viveva nei sambuchi** vicini alle fonti e ai fiumi. I contadini rispettavano talmente la pianta che, passandole accanto, si toglievano il cappello e, se per necessità dovevano tagliarle qualche ramo, si inginocchiavano a chiedere scusa. Per godere della protezione di Holda (la invocavano anche per guarire dal mal di denti), piantavano un sambuco accanto alla casa per tenere lontani i malefici, i demoni e, perfino, le mosche e gli insetti nocivi.

Una popolazione di origine bavarese, i **Cimbri**, che si stabilirono tra il 1000 e il 1300 nel territorio dei monti Lessini, a cavallo delle province di Verona e Vicens-



za, avevano conservato tale usanza: **accanto alla malga piantavano un sambuco**. Il bello è che **la tradizione è ancora viva**: accanto a molti casolari in montagna si trova il *Sambucus nigra* come scudo contro malocchi e fatture. Per lo stesso motivo scaramantico i montanari erano usi a tenere un rametto in tasca. Toccare un sambuco non portava solo fortuna, ma in caso di malattia la si trasferiva, come detto, alla pianta. Al contrario: guai bruciarlo, si rischiava la morte o di attirare, addirittura, il diavolo in casa.

Non per tutti è una pianta benefattrice

Non erano soltanto i Cimbri a credere nei poteri liberatori del sambuco. L'antropologo italiano **Giuseppe Pitre** (1841-1916), studioso di tradizioni popolari siciliane, riporta la convinzione popolare, diffusa in Trinacria, che le bacchette di sambuco avessero perfino il potere di uccidere i serpenti.

Tuttavia, non per tutti il sambuco è una pianta benefattrice. Per la sociologa **Maria Immacolata Macioti**, nel libro *Miti e magie delle erbe* (1993), è **una pianta ambigua** e la mette negli alberi da non sottovalutare: "Una persona avvertita tiene lontani i bambini dal sambuco: può darsi infatti che non tanto di un albero si tratti, quanto di una strega in forma di pianta. Come minimo un bambino addormentato in una culla di sambuco

rischia spiacevoli pizzicotti e scuri, dolorosi lividi".

Insomma, il sambuco è buono o cattivo? Lo psicanalista francese **Jacques Brosse**, studioso del mondo vegetale in chiave mitologica-religiosa, afferma che il sambuco nasce buono e prezioso per l'uomo, ma a un certo punto della storia ci s'impicca **Giuda** dopo aver tradito **Gesù** e da allora diventa cattivo e inquietante. I lettori di Harry Potter sanno che la bacchetta di sambuco è una delle più potenti in mano ai grandi maghi.

Nel Medioevo, i cristiani vedevano nel sambuco, che ha fiori profumati e foglie amare, raffigurata l'allegoria della separazione tra cristiani ed ebrei: provenienti dalla stessa radice, i primi profumano di santità, i secondi di fiele.

Sarà anche ambiguo, ma resta il fatto che **il sambuco è un albero generoso**.

Lo abbiamo già visto in cucina e in pasticceria, ma anche in erboristeria fiori e bacche si danno da fare sotto forma di infusi, tisane e decotti. **Curano raffreddori, influenza e abbassano la febbre**. Combattono infezioni e congestioni nasali. Gli antociani presenti nelle bacche, poi, hanno **potere antiossidante**: fanno bene alla pelle e rallentano l'invecchiamento dei tessuti. La stessa Macioti, qualche pagina dopo quella citata, riconosce i meriti del sambuco contro il raffreddore: "Usare mezza manciata di fiori di sambuco, altrettanto di fiori di tigli e di viole, oltre a un po' di foglie di basilico e origano. Si dovrebbe polverizzare il tutto e prenderlo mattina e sera o in infuso caldo, oppure in cialda".



Fascinosa caponata

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*La versatile eccellenza
siciliana e non solo.*

Sono molte le chiavi di lettura con cui si potrebbe introdurre la storia della caponata e dell'universo che vi ruota attorno. C'è chi ha scritto di lei *"è il vero scrigno di sapori che racconta la storia culinaria dell'isola"*, anche se la Sicilia è patria indiscussa di questa golosa creatura edibile, **ma non ne ha il monopolio**, come poi andremo a scoprire. Le varianti sviluppatesi nel tempo cambiano, infatti, di volta in volta tanto che, a farne contorno, vi sono diatribe e rivalità tali che *"da Palermo a Catania, si sfidano da una*

costa all'altra a colpi di melanzana" per aggiudicarsi il primato di primogenitura, come ne ha ben e ironicamente scritto **Serena Castellano**.

Già **l'etimo** si è **prestato a diverse interpretazioni**, frutto più di trasmissione orale che di documentazioni scritte. **Un dato è certo, protagonista è la melanzana**, ma anche qui non sempre presente, per riletture locali, frutto di quanto disponibile al variare delle stagioni.

*L'uso di aceto e zucchero:
eredità di matrice araba*

Una delle sue **componenti principali è l'intrigante contorno agrodolce**, risul-

tato dell'uso di aceto e zucchero, eredità di matrice araba. Al tempo, complice anche il clima dell'isola, non era facile conservare gli alimenti. Ecco allora venire in soccorso l'**aceto** che, **abbassando il pH, crea un clima sfavorevole allo sviluppo di microrganismi patogeni** detti basofili. Lo **zucchero**, **ottimo sostituto del più prezioso sale, disidratando l'alimento, ne favorisce una più lunga conservazione**, specialmente nella stagione estiva a danno, quindi, di altri elementi patogeni che non trovano più carburante.

Un tempo, per **capon**, si intendevano le **gallette dei marinai**, conservate nella stiva delle barche da pesca e rivitalizzate con una salsa a base di capperi, olive verdi, acciughe, filetti di tonno, olio ex-





travergine, aceto, miele e sale. **Cibo di sussistenza che si poteva poi trovare**, una volta tornati a riva, **nelle taverne gestite dal caupo** (taverniere). Su questa base si inserisce l'utilizzo di **verdure, generalmente fritte, dette capponata**, usate quale **ripieno con cui si farcivano capponi e fagiani** nelle cucine nobiliari, così come le **verdure in agrodolce davano valore alle carni pregiate, ma un tantino asciutte, della lampuga, o pesce capone**. Ricetta riportata dal napoletano **Ippolito Cavalcanti** nel suo *La cucina teorico-pratica*, uscito nel 1839. Entrambe preparazioni, comunque, a

partire dalla materia prima, frutto di caccia o pesca, retaggio delle classi più agiate. Tuttavia, una delle prerogative isolane, da sempre, è quella di **far di necessità virtù**, in questo caso applicata alla tavola di ogni giorno, e fu così che la **capponata (o capunata)** assunse una propria **veste identitaria mediante l'utilizzo delle versatili melanzane**. Melanzane, tra l'altro, **commestibili solo dopo essere state cotte, e se fritte ancor meglio**. Su queste premesse giunge in soccorso anche il linguista e filologo svizzero (quindi senza conflitti d'interesse locali) **Max Pfister**, secondo il quale il **prefisso**

palermitano cap, che abbiamo ritrovato nelle varie tappe storiche della nostra caponata, **rimanda al riferimento di qualcosa di tritato**, sminuzzato, che è un po' la liturgia nel prepararla che accomuna tutte le diverse varianti della caponata. Forse la sintesi migliore è quella che troviamo nel **ricettario della nostra Accademia**, quando così la si presenta: **"una preparazione prettamente siciliana, come se il misto di verdure rappresentasse l'abbondanza di ortaggi dell'isola"**, tanto che la sua ecletticità ne ha anche varcato i confini regionali con **ben trentasei varianti certificate**, oltre ad altre frutto di inventiva e fantasia degli ultimi anni.

Le numerose versioni nell'isola

Ripartiamo dai fondamentali. **Protagonista è la melanzana violetta di Palermo** che, a differenza di quella tonda, ha una **consistenza meno spugnosa**, quindi una **polpa densa e compatta**, ideale in quanto **non assorbe troppo olio durante la frittura** e, soprattutto, **non lo rilascia una volta cotta**, nel pieno rispetto, quindi, delle potenzialità organolettiche delle altre verdure messe a fare squadra. Pur con le varianti che troveremo, è **importante preparare le diverse componenti separatamente e unirle nell'abbraccio goloso a frittura terminata**. Avere la **pazienza di lasciarle a riposo per un giorno**, così da favorire al massimo le contaminazioni reciproche di gusti, profumi e consistenze. È tempo di iniziare a esplorarne le **goiose interpretazioni**. Si parte da **Palermo**, dove viene **valorizzato il contrasto tra dolce e salato** e dove troviamo, oltre ai classici pomodoro e melanzane, anche **pinoli e mandorle tritate** e pure la **variante assassina con una spolverizzata di cioccolato**. Mandorle presenti pure nella vicina **Trapani**, con una bella manciata di capperi. Ad **Agrigento**, terra di scrittori quali **Camilleri, Sciascia e Pirandello**, la **marcia in più** è data, oltre che da carote e cetrioli, da **peperoncino e peperoni ammarascati**, ossia arrostiti-



ti. Terra eclettica l'Agrigentino, con **varianti intriganti** quali quella **cancianese** che, fuori stagione per le melanzane, **ve la propone con carciofi e succo di limone**, e vi fa volare di fantasia quella di **Bivona**, in cui a fare squadra golosa **trovate addirittura inaspettate pere e pesche locali**.

Catania è la storica antagonista della regale Palermo, ecco allora il **tocco personale con inedite patate, olive bianche** invece che nere e **uvetta passita**. È chiaro come, su tali basi, la rivalità isolana giustifichi le reciproche rivendicazioni di eccellenza. Tanto che, a **Messina**, c'è l'ulteriore rilettura locale dove si usano i **pomodori pelati a tocchetti e non la classica salsa**: ne deriva una "creatura" non spalmata di rosso sugo conserviero, così che ogni ingrediente mantiene ancor meglio la sua identità, anche cromatica. Ovviamente il tutto decorato con degne foglioline di basilico.

Ulteriori varianti sul tema con l'arrivo della modernità

Letteralmente spiazzante la **"caponata della Baronessa di Carini"**, descritta dall'Accademico nisseno **Guido Di Prima**, l'unico ad aver dedicato una pubblicazione a questa intrigante miscellanea di gusti isolani. Sulla classica base di verdure, ecco scaloppine di pesce spada, coda d'aragosta, asparagi selvatici, gamberi e bottarga di tonno. Il tutto, poi, decorato con la salsa di San Bernardo. Un mix esplosivo di mandorle tritate e pan biscotto, cioccolato in polvere, zucchero, aceto e acciughe, ingentilito da complice succo d'arancia.

Con l'arrivo della modernità, ecco irrompere, nel **1916**, la **caponatina**, ideale in versione *export*, *madeleine* della memoria per i migranti che cercavano speranze migliori in terra americana. Una **felice intuizione nata a Catania**, dove gli **ingredienti venivano sminuzzati in tagli più piccoli** così da riempire al meglio il contenitore di vetro in cui venivano riposti. **Niente salsa agrodolce**, un po' di patate per assorbire meglio gli



umori dei compagni di viaggio, **cacio-cavallo ragusano** a pezzetti e un goccio di vino bianco. Un grande successo, grazie anche al fatto che, **con il taglio più piccolo, molte delle componenti potevano esprimere al meglio le loro proprietà**.

Tuttavia, l'antologia non finisce certo qua. Possiamo trovare la **caponata di tonno**, così come a **Palermo** c'è chi, memore delle sue radici aristocratiche, **aggiunge alla caponata un po' di lampuga**. Nelle **Madonie** vi aspetta il **cuni-ghhiu**, una **caponata senza melanzane**, detta anche **caponata di Natale**, con, tra gli altri, cardi, zucchine e baccalà. Meritano citazione la **capunata cambusiana** (nel Molise) e quella di **sgombero**, nella campana **Maddaloni**. Nella prima si usano i taralli, debitamente ammorbiditi in acqua, poi alternati a strati con i relativi ortaggi, decorati con spicchi d'uovo sodo, olive e filetti di acciughe.

Nell'altra, le **freselle** (un pane biscottato) inzuppate in vino e aceto, poi sbriciolate mischiando il tutto con le **papacelle** (peperoni tondi sottoaceto). Al di sopra, lo sgombero lessato condito con olio extravergine e limone.

Le citazioni potrebbero continuare, per esempio, con il **canazzo siciliano** e la **cianfotta napoletana**, ma il **saluto della staffa** va con pieno merito ai suoi ambasciatori, il **commissario Montalbano** e, quindi, **Andrea Camilleri** con un passaggio che lascia il segno ne **La gita a Tindari**. Il commissario è appena tornato a casa, dopo una giornata di fatiche indagatorie, e la sua brava **cammarera Adelina** gli fa trovare, pronta per la tavola, debita caponata. **"La vide, sciavurosa (fragrante), colorita... e così, naturali, spontanee, gli annichiarono (risuonarono) in bocca le note della marcia trionfale dell'Aida"**.

Giancarlo Saran



Il “brutto anatroccolo”: *la patata*

di **Alessandro Abbondanti**

Accademico di Firenze Pitti

*Uno sgraziato e sporco
tubero si è trasformato
in un cibo splendido
e versatile.*

La patata è una pianta erbacea (*Solanum tuberosum*) della famiglia delle Solanacee ed è originaria dell'America meridionale, in particolare delle regioni andine. Quando il tubero comparve in Europa, inizialmente fu anche chiamato “tartouffli” e “tartuffolo” per la sua somiglianza con il tartufo.

La patata, quindi, è originaria sia delle Ande peruviane sia di quelle cilene, fino alle colombiane, e viene tutt'oggi coltivata sugli altipiani di tali territori ad al-

titudini elevate. In questi impervi terreni, **gli Inca riuscirono già a sviluppare un gran numero di varietà**, forse migliaia, utilizzando processi di liscivazione che consistono nel rimuovere o separare alcune sostanze solubili in un solvente che, in questo caso, è l'acqua. Da patate selvatiche, tossiche, di piccole dimensioni, di pasta bluastra, riuscirono a produrre tuberi più grandi, meno tossici e più nutrienti. Inoltre, **tali popolazioni, per prime, adottarono la cot-**





tura per rendere il prodotto commestibile. Gli Inca scoprirono anche un metodo, simile alla liofilizzazione, detto "moraya" oppure "tunta", traducibile in "disidratazione", che consisteva **nell'essicare la patata esponendola al sole**, ma contemporaneamente anche al gelo di quelle altitudini. **Il prodotto di tale processo è il "chuno", traducibile in "ruga" o "piega",** una patata che **poteva essere conservata per anni**, di colore bianco, molto leggera, ideale per essere trasportata su quelle strade impervie e ripide, e che ancora oggi viene prodotta e utilizzata.

Una storia travagliata

Si pensa che questa pianta fosse già presente tra le **coltivazioni a partire dal 7000 a.C.**, e sembra che fosse stata utilizzata come alimento, non solo per gli animali, già intorno al 3500 a.C. Comunque, era già presente da oltre 2000-3000 anni rispetto al periodo precolombiano e all'arrivo dei *conquistadores*. Furono quelli spagnoli a scoprire l'esistenza della pianta in Perù (1537), mentre **la data di arrivo in Europa** può variare rispetto alle fonti. Diciamo che si può definire un arco temporale che va dal 1562 e il 1573, presunto arrivo sia in Portogallo, sia a Madrid. Cacao, tabacco, oro e mais, pro-

venienti da quelle lontane terre e contrabbandati in Europa, ebbero un immediato successo, mentre la patata, sia per l'aspetto sgradevole, ma anche per le scarse conoscenze del prodotto, **ebbe una diffusione molto più lenta.** L'iniziale insuccesso fu legato anche alla **nota tossicità della pianta**, alla **scarsa adattabilità** alla coltivazione in molti terreni e in certi climi europei, senza contare la presenza di **forme di superstizione**, all'epoca molto diffuse, come la credenza che tutto ciò che cresceva sotto terra fosse opera del demonio. Di contro, la pianta fu utilizzata per abbellire i giardini e fu accolta anche in quelli botanici di Padova e Verona e nei campi dell'Università di Bologna.

Il travagliato periodo storico, che va dal 1600 a fine 1700, ha giocato un ruolo importante per la scoperta, forse casuale o occasionale, delle grandi qualità e potenzialità della patata. Questo tubero **dimostrò velocemente di essere un'affidabile fonte di sostentamento e di importante valore alimentare.** Le patate, infatti, sono **molto ricche di amido**, che conferisce loro un potenziale **alto indice glicemico.** Nella polpa e soprattutto nella buccia, possono essere presenti le **antocianine**, pigmenti naturali che sono **potenti antiossidanti**, oppure si possono trovare **carotenoidi e polifenoli.** La buccia, oltre a possedere anche un alto contenuto di fibre, contiene **vi-**



tamine del gruppo B, tiamina, riboflavina, folati, niacina, vitamina C e diversi **sali minerali**, in particolare selenio e litio.

Nel XVIII secolo si iniziò a incrementarne la coltivazione

Nel XVIII secolo, l'incremento della popolazione e gli eventi, come la guerra dei Sette Anni (1756-1763), che producevano carestie che andavano a sommarsi a quelle naturali, aumentarono drammaticamente il fabbisogno di cibo, ma dettero anche impulso alla ricerca di coltivazioni che avessero alti rendimenti. Ed è proprio questo il periodo in cui si cominciò a incrementare la coltivazione della patata.

In Francia, un importante ruolo per la diffusione della patata deve essere riconosciuto all'agronomo/farmacista **Antoine Augustin Parmentier** (1737-1813). Durante la guerra dei Sette Anni venne fatto prigioniero dai Prussiani: nutrito esclusivamente con patate, non solo riuscì a sopravvivere, ma si rese anche conto che i suoi compagni di sventura si erano mostrati resistenti alla lebbra e al deperimento organico. Rientrato in patria, forte dell'esperienza vissuta sulla propria pelle, si impegnò a coltivare, studiare e diffondere l'utilizzo alimentare di questo prodotto, anche con il beneplacito del re **Luigi XVI**. Tra le sue pubblicazioni: *Examen critique de la pomme de terre* (1779) e il *Traité sur la culture et les usages des pommes de terre, de la patate, et du topinambour* (1789). **Nel 1772 la facoltà di medicina di Parigi certificò la patata come "sicura per l'alimentazione".**

L'Irlanda fu il primo paese povero ad apprezzare il prodotto tanto che, tra il 1700 e il 1750, la patata divenne quasi l'unica pianta coltivata e l'alimento di consumo principale. Anche in Italia essa giunse tardivamente e cominciò a diffondersi nelle zone rurali più povere, fino a diventare presto cibo fondamentale per la sopravvivenza dell'uomo tanto da guadagnarsi il titolo di "carne dei poveri". L'intenso utilizzo del tubero ha evidenziato una grande versatilità non solo nella



cucina tradizionale, ma anche nell'industria alimentare, dove le patate fritte o "patatine" sono l'esempio più evidente. Altro prodotto industriale è la fecola o farina di patate, derivata dall'essiccamento delle patate bollite, ricca di amido e notoriamente utilizzata come addensante. Oggi altri ambiti di utilizzo sono la cosmesi, le bevande, la farmacia e la tessitura, dove l'amido è usato per migliorare la resistenza delle fibre.

La patata risulta attualmente **il terzo alimento più consumato nel mondo** dopo il riso e il grano ed è stato definito dalla FAO come "l'alimento salvavita più importante", forse anche in considerazione del fatto che le naturali proprietà di adattamento della pianta potranno essere fondamentali in relazione ai cambiamenti climatici già in corso.

In Italia sono trentasei le varietà di maggior pregio, tra cui alcune Dop e Igp

In Italia, grazie alle particolari condizioni climatiche e alla presenza di molti terreni adatti, questo tubero viene coltivato in tutto il territorio nazionale, dove ne sono state **censite più di 50 varietà**, ma probabilmente le cultivar più utilizzate e di maggior pregio si riducono a circa 36. Due cultivar hanno ottenuto la certificazione Dop, e altre 4 quella Igp.

Le Dop sono: la patata di Bologna, una varietà precoce, di forma ovale, a pasta gialla compatta. **Ottima arrosto**, lessa, ma anche frita, oppure può essere utilizzata negli sformati. **La patata Novella**

di Galatina è coltivata **nel Salento**, ma anche sulle coste ioniche pugliesi. È una varietà precoce, di piccole dimensioni, tonda e con buccia gialla brillante. Consigliabile **lessa o al forno**, si dovrebbe cuocere con la buccia.

Le Igp: la patata della Sila ha buccia tendente al rossastro, mentre la pasta è gialla e consistente; qualche volta è bianca in base alla tipologia di cultivar. Anche la forma può essere variabile dal tondo all'ovale allungato. In cucina è ottima soprattutto **per la frittura**. **La patata dell'Alto Viterbese** è coltivata intorno al lago di Bolsena su terreni vulcanici ricchi di potassio ed è considerata tra i **prodotti più tipici della Toscana**. Ha polpa gialla e compatta, e grande versatilità in cucina. Indicata per **gratin di patate**.

La patata rossa di Colfiorito, coltivata soprattutto nella zona di Foligno, ha buccia rossa e polpa gialla lievemente farinosa: si usa per **gnocchi**, in frittata, ma anche per produrre dolci. **La patata del Fucino o di Avezzano** è coltivata sulle alture in provincia dell'Aquila. Si presenta nelle forme più disparate, così come per i colori, che vanno dal giallo al rosso chiaro fino al viola acceso. La storia della patata, tubero scoperto quasi per caso e rivelatosi dopo molti anni per le sue straordinarie qualità, fa tornare alla mente la "fiaba del brutto anatroccolo", nella quale questa volta il "personaggio" è uno sgraziato e sporco tubero, a prima vista improbabile come alimento, che lentamente si trasformerà in un cibo splendido, fondamentale per la nutrizione e che sarà finalmente apprezzato in tutto il mondo.

Alessandro Abbondanti



Un fiore nel piatto

di Eleonora Cannatelli

Delegata di Vibo Valentia

I fiori eduli conquistano sempre più spazio nella ristorazione contemporanea.

Nella storia romana la coltivazione, il commercio e l'uso dei fiori rappresentavano aspetti importan-

ti nei diversi settori della vita sociale, economica e religiosa. I *Cataloghi regionali* e **Polemius Silvius** (funzionario e scrittore romano del V secolo d.C.) menzionano **la Basilica Floscellaria** (costruita tra il 313 e il 337 d.C. sotto l'imperatore **Costantino**), **un edificio in cui si svolgeva il commercio dei fiori nella Roma antica**. In esso troneggiava una statua della dea Flora che, nella mitologia, consentiva, in primavera, l'apertura delle corolle dei fiori. La Basilica vantava pareti con ornamenti e bassorilievi di pietra e di marmo con pitture di fiori e tralci. Sui banchi venivano esposti i fiori coltivati nei campi extraurbani con l'aiuto degli schiavi, a causa delle nume-

rose richieste. I giardini delle *domus* e i balconi delle case romane, posti al primo e secondo piano con finestre molto piccole, vantavano la presenza di fiori belli e pregiati.

In Grecia, a metà estate, le donne coltivavano nei vasi, per otto giorni, piantine che ponevano di fronte all'altare della dea. Questa può considerarsi la prima piantagione in vaso. Tale coltura dalla Grecia si diffonde a Roma con ornamenti di viali, portali, balaustre, fontane, statue e tempietti. **Sul Palatino l'imperatore Domiziano ha una corte adornata di vasi con fiori disposti in tutto il colonnato**. Si troveranno usi simili anche a Pompei.





Un petalo di rosa dona al cibo un sapore più intenso e diverso

I Romani usavano i fiori in medicina, per la produzione di **profumi e creme di bellezza**. Intrecciati, adornavano le vesti, le tavole imbandite e interessante è conoscerne l'uso in cucina. Durante i banchetti, erano utilizzati come dono per gli ospiti più importanti: un politico poteva ricevere una corona di fiori di elicriso, pianta simbolo del sole e del successo; un militare una corona di alloro, simbolo di gloria. I fiori e le foglie di malva venivano posti sotto l'addome delle partorienti poiché facilitavano l'espulsione del feto.

I più importanti e famosi cuochi del passato, **Marco Gavio Apicio**, gastronomo e scrittore romano, e molto più tardi, **Bartolomeo Scappi**, cuoco segreto di papa Pio V, e **Maestro Martino**, cuoco di **Francesco Sforza**, e poi delle cucine vaticane, testimoniano l'uso dei fiori nella cucina aristocratica e contadina. Un petalo di rosa può dare un sapore più intenso e diverso, può condire meglio un piatto e rendere meno triste le ricette di chi è a dieta. **Sono oltre 1500 i fiori edibili**, da quelli selvatici a quelli coltivati. Tra i primi c'è **il sambuco**, che si ritrova in tantissime preparazioni salate e dolci, come i pani per occasioni

rituali. C'è poi **la bocca di leone** che può essere anche farcita.

Certamente non è possibile utilizzare tutto ciò che è commestibile e spontaneo, trovato nei campi, senza prima lasciarlo appassire e prepararlo per la cottura. Trattandosi di prodotti delicati, particolare attenzione va prestata anche al confezionamento, **evitando con il lavaggio di disperdere proprietà benefiche e colore** prima del loro arrivo a tavola. Attualmente, i fiori eduli conquistano sempre più spazio nella ristorazione contemporanea. Molte le imitazioni delle macedonie di frutta della regina **Elisabetta I**, che amava insaporire e guarnire **con le primule**, mentre la regina **Vittoria** amava l'uso delle **violate candite** avvolte in veli di zucchero e servite in piccoli gioielli da gustare.

I Celti suggeriscono **il vino ai fiori di borragine**. **In Oriente**, i fiori avevano e hanno ancora un ruolo centrale a tavola, lo testimoniano antichi testi religiosi. In Cina e in Giappone **i fiori di loto, di giglio e di crisantemo** erano usati per insaporire, per decorare e curare.

Ogni piatto può diventare un piccolo giardino da gustare

Se la tradizione insegna, l'innovazione considera i fiori elementi indispensa-

bili per la "cucina naturale" e la "gastro-nomia esperienziale". Per questo è importante conoscere i fiori tossici e acquistare quelli certificati eduli, **conoscere la provenienza, la stagionalità, la conservazione** (in frigo, in contenitori ben aerati e su carta assorbente).

In cucina possono essere usati in diversi modi: freschi, essiccati, crudi, cotti, per piatti dolci o salati. Possono essere **trasformati** in sciroppi, gelatine, infusi, aceti aromatizzati e liquori.

Si può concludere affermando che i fiori della frutta sono **perfetti per dolci e bevande**, mentre **quelli di erbe o verdure**, come quelli di zucca, borragine, nasturzio, **si sposano meglio con le ricette salate**.

Si possono aggiungere direttamente nei piatti, mescolarli alle creme, friggerli in pastella, congelarli nei cubetti di ghiaccio, immergerli nell'olio, nell'aceto o nell'alcol per estrarne profumi e sapori.

Utilizzare i fiori eduli in cucina è una scelta di alta raffinatezza perché unisce estetica, cultura e natura. Ogni piatto può diventare un piccolo giardino da gustare, una piccola opera d'arte che racconta la filosofia di un territorio, un'esperienza multisensoriale che cambia con le stagioni.





Polvere di stelle: oro da gustare!

di Tiziana Marconi Martino de Carles

Accademica di Roma EUR-Ostiense

Sciogliere in bocca il prezioso metallo rende magico l'attimo.

Il più famoso tra i metalli sulla tavola periodica, numero atomico 79, simbolo AU, presente in tutti i continenti nelle rocce o nei corsi d'acqua, **si origina nelle stelle attraverso un processo di fusione nucleare e arriva successivamente sulla Terra grazie a meteoriti e asteroidi**, dopo collisione tra stelle di neutroni. Quanti di noi lo sanno?

L'oro è da sempre simbolo di potere, ricchezza, autorità, opulenza, raffinatezza, prosperità, saggezza nel mantenere posizione e beni, ma anche di avidità, perditione e corruzione.

L'oro è stato associato, oltre che al potere, al divino e all'immortalità

Fin dagli albori della storia dell'uomo, nell'immaginario collettivo, è stato associato, oltre che al potere, al divino e all'immortalità. Un "fil d'or" che **unisce le antiche civiltà**: basti pensare al fulmine

di Zeus sull'Olimpo, al vello d'oro, ai sarcofagi e alle suppellettili nelle tombe dei faraoni dell'antico Egitto, ai gioielli delle dee greche e delle nobili del mondo classico, alla sua presenza nel mondo maya e azteco, nonché in Cina, in India e in Giappone, per citare alcuni esempi.

Conserva ancora oggi un fascino irresistibile ed è indice di lusso e successo economico. Grazie alla sua inalterabilità **ne è stato usato il valore come base per le valute di molti Stati** e l'abbinamento alle caratteristiche estetiche lo ha reso adatto, nel corso dei secoli, a usi ornamentali per gioielli, oggetti, tessuti, arredi, palazzi reali e decori, e riferito a questi ultimi, anche a scopo alimentare.

Quello edibile impreziosisce qualunque portata

Attualmente, l'oro edibile - metallo puro 24/23 carati - è definito "colorante alimentare" **E175**, (come pure l'argento E174 in 999/1000 millesimi) dalla direttiva 94/36/CE. È **realizzato in strutture autorizzate**, dal punto di vista sanitario, alla produzione e al commercio di additivi alimentari. È **atossico, ipoallergenico, inerte**, in quanto non interagisce con l'organismo del corpo umano, se assunto in modeste quantità; è inodore, insapore e non avvertibile al palato perché è lavorato sottilissimo o polverizzato. **Il gusto delle pietanze e delle bevande non ne viene alterato**, ma la sensazione di sciogliere in bocca il prezioso metallo **rende magico l'attimo**.

Impreziosisce qualunque portata, dall'antipasto al dessert, o bevanda, dall'acqua di





sorgente a cocktail, spumanti e distillati. **Negli anni Ottanta**, grazie a quello che è diventato un piatto iconico al mondo, il "risotto oro e zafferano", **Gualtiero Marchesi**, padre della moderna cucina italiana, indiscusso innovatore e precursore, ne ha riportato in auge l'uso pressoché arrestatosi dopo il Rinascimento. Lo aveva realizzato nel 1981, trasformando il tradizionale piatto milanese, su richiesta di un cliente che produceva oro alimentare, in occasione del compleanno di un suo zio, ma la notorietà è arrivata grazie a un fotografo che quattro anni dopo, nel 1985, lo enfatizzò in un servizio che sottolineava l'uso del colore giallo e dello zafferano in cucina, riprendendo lo stragemma utilizzato nel Medioevo di sostituire l'oro, difficile da reperire, con il pur sempre costoso zafferano in grado di conferire ai piatti una colorazione simile. Servito su un piatto nero, rendeva perfetto il matrimonio fra la tradizione italiana e l'estetica giapponese, anche per il contrasto tra forma circolare e quadrata e il luccicante cuore d'oro.

Il suo utilizzo in cucina ha origini millenarie

L'uso dell'oro in cucina ha origini millenarie: **nell'antico Egitto** era considerato **un cibo sacro**, consumato per ingraziarsi gli dei o propiziarsi l'immortalità, e utilizzato soprattutto **in polvere per farcire il pane**. **Nell'impero romano**, trasformato in sottili foglie, **era guarni-**

zione di vivande, ma spesso, pur di meravigliare i commensali, veniva purtroppo sostituito da sostanze nocive quali vernici per ricoprire pesci o selvaggina. **In quello giapponese**, era usato in forma di **flocchi d'oro nelle bottiglie di saké** o come ornamento dei piatti di servizio, probabilmente durante l'antico rito della cerimonia del tè.

Nel Medioevo, con il ritorno del mondo classico in Europa, l'oro era presente **nelle cucine dei nobili e potenti** per la preparazione di **piatti esclusivi**, testimoni della grande forbice tra l'opulenza delle classi abbienti e le condizioni di miseria e povertà di gran parte della popolazione. **Nel Rinascimento si raggiunse l'apice dello sfarzo**, come da testimonianze di alcuni aneddoti: in occasione del matrimonio della figlia **Violante, Galeazzo Visconti** stupì gli invitati con un menu dove storioni, carpe, anatre, quaglie, lucci e altro erano ricoperti d'oro. Un secolo dopo, **le nozze tra Gian Galeazzo Sforza e Isabella d'Aragona** videro cerimonieri d'eccezione e menu con vivande sbalorditive, quali **vitello inargentato e capretto dorato**; nel 1561, in occasione della festa in onore del principe di Bisignano, pane e ostriche furono decorati con oro.

A Venezia, le monache del Convento di Santa Maria Celeste **impastavano l'oro alimentare nella preparazione dei bus-solai**, biscotti tipici della tradizione veneta. Sulle tavole delle corti europee dell'epoca, spesso venivano servite pietanze coperte d'oro. Quella della regina **Elisabetta I** aveva **frutta luccicante**, impreziosita dalla

brillante polvere: fichi, datteri, melagrane, arance e acini d'uva, che erano anche simboli di fortuna e prosperità.

Per porre fine all'eccessiva ostentazione, nella metà del 1500 **molti Consigli Cittadini imposero l'uso di portate semplici** in occasione di feste e celebrazioni private o un limite al numero delle portate guarnite con oro commestibile, escludendo dall'osservanza i ceti sociali più alti, preservandone i privilegi.

Dalle immaginarie proprietà curative all'utilizzo casalingo

Per molti anni **si è creduto che l'oro avesse proprietà curative** e che potesse essere il rimedio o la soluzione miracolosa per alcune gravi malattie. L'alchimia, dal 1400, si impegnò in approfonditi studi per trasformare i metalli comuni in oro e nel campo medico, fino ad arrivare in Europa **all'uso di mangiare a fine pasto un confetto ricoperto d'oro**, per trattare patologie cardiache. Gli speciali ne ripresero la tecnica, **rivestendone i medicinali per renderli più facili da ingoiare**: da questo il senso figurato di **"indorare la pillola"** per ridurre il fastidio di situazioni spiacevoli.

Attualmente, alcuni chef utilizzano l'oro alimentare per caratterizzare la loro attività decorando primi piatti, pizze, bistecche dorate, patatine, pane, panettoni, uova, gelato, marmellate, torte, cappuccini, acque minerali, cocktail e distillati. **Alcuni pastifici sono dotati di trafile placcate d'oro** e la loro pasta è di alta qualità.

Si può acquistare l'oro anche per uso casalingo in negozi specializzati o da piattaforme online nei vari formati: **polvere, briciole, flocchi, foglie, lamine, spirali e bastoncini** a seconda della guarnizione o dell'effetto visivo che si vuole ottenere. Alcune aziende vantano il trattamento dei metalli preziosi da secoli.

Il costo medio è vicino a quello di altri cibi di lusso o spezie raffinate, **alto ma non proibitivo**, e l'oro in bocca può entrare a far parte delle nostre esperienze almeno una volta nella vita!



Il dilemma della cucina

di Stefania Mazzitelli

Accademica di Amsterdam-Leiden

Perché le donne cucinano da sempre ma i grandi chef sono quasi tutti uomini?

Alcuni ritengono che il **lavoro da chef**, come quello di operaio, tecnico, camionista e politico, **sia estremamente duro**, richiedendo dedizione, sacrificio, fatica fisica e disciplina. Altri sottolineano che per costruirsi una carriera nel settore gastronomico sia necessario fare rinunce, come quella alla famiglia e alla crescita dei figli. Inoltre, **molti chef uomini dichiarano di aver imparato a cucinare dalle donne**

della loro famiglia, spesso le vere custodi delle tradizioni culinarie.

Avete sentito parlare più spesso delle ricette della nonna o di quelle del nonno? Siamo cresciuti con le "ricette della nonna", simbolo di amore e cura attraverso il cibo, che sono spesso associate alla tradizione e alla cucina casalinga, perché storicamente proprio le nonne erano spesso le principali cuoche della famiglia.

La cucina è stata dominio delle donne per secoli, poiché a loro non era permesso svolgere altre attività, lavorare e ottenere un'indipendenza economica (e quindi libertà e autodeterminazione). Per secoli, occuparsi della casa non era una scelta, ma un obbligo. Anche quando le donne avevano un impiego fuori

casa, il loro ruolo veniva comunque limitato a quello di angelo del focolare.

Nella ristorazione professionale il predominio è ancora maschile

Nel panorama della gastronomia, **le donne detengono la supremazia nelle cucine casalinghe**, mentre nel mondo della ristorazione professionale il predominio è ancora maschile. **Nonostante i segni di cambiamento**, nel 2025 le donne continuano a lottare per raggiungere posizioni di potere, sia in cucina sia nella gestione dei locali, come rivelano **i dati delle associazioni di settore e i premi gastronomici**.



Da sinistra: Eugénie Brazier e Julia Child

I premi gastronomici più prestigiosi, come la stella Michelin, proiettano luce su questa disparità di genere. Nell'ultima edizione italiana, su un totale di 393 stelle Michelin, solo 3 donne hanno ottenuto questo ambito riconoscimento, portando **il totale delle stelle Michelin assegnate solo a 43 chef donne**. Curiosamente, **l'Italia vanta il maggior numero di chef donne stellate a livello mondiale**. Nel mondo le donne chef stellate sono 134, che rappresentano il 6% del totale dei ristoranti stellati Michelin a livello globale.

Le cause di tale sotto-rappresentazione femminile **sono molteplici**: includono motivazioni storico-culturali e disuguaglianze salariali, con le donne che guadagnano in media il 20% in meno dei colleghi maschi.

La donna è sempre stata considerata come l'angelo del focolare: con l'avvento dell'agricoltura, poi, l'uomo ha iniziato a lavorare all'esterno, è diventato cacciatore e nomade e la donna ha iniziato a occuparsi in maniera esclusiva della casa e delle terre intorno a essa.

Con il passare dei secoli, il ruolo delle donne si è consolidato sempre di più, tanto che **la Chiesa le considerava esclusivamente come mogli e madri**. Chiunque si ribellasse a tale ruolo era malvista.

Nel Rinascimento le donne iniziarono a ricoprire un ruolo più significativo

Solo durante il Rinascimento, come documentato in alcuni celebri dipinti dell'epoca, le donne iniziarono a ricoprire un ruolo sempre più significativo **nelle cucine domestiche e professionali**. Cominciarono a lavorare in osterie e locande, ma senza mai ottenere il giusto riconoscimento. Per comprendere meglio quale fosse la considerazione delle donne in cucina, è **illuminante una frase scritta** nel *Libro Novo*, una sorta di ricettario dell'epoca, da **Cristoforo da Messisbugo**, dove sull'abilità femminile afferma: "Io non spenderò tempo a descrivere diverse minestre d'hortami o legumi o insegnare di friggere una



thenca (...) o simili altre cose, che da qualunque vile femminuccia ottimamente si potriano fare". Riassumendo, la cucina vera è roba da uomini. Le donne si limitino a bollire gli ortaggi e a friggere le tinche.

Una donna del Rinascimento che si è distinta anche nella sfera gastronomica è **Caterina de' Medici** che, sposando **Enrico II**, portò con sé a corte molti chef italiani che introdussero nuovi ingredienti, tecniche e ricette che influenzarono in seguito la cucina francese. Sincera appassionata di cibo e forte del suo ruolo di regina, facilitò l'ingresso in Francia della raffinata cucina rinascimentale italiana, contribuendo in modo decisivo alla futura nascita della *grande cuisine*.

In tempi più moderni, le figure femminili in cucina si sono moltiplicate

Venendo a tempi più moderni, le figure femminili in cucina si sono moltiplicate in Italia e nel mondo: in Francia, per esempio, **Eugénie Brazier** è considerata la madre della cucina francese e **la prima donna della storia a ricevere le 3 stelle Michelin**.

Negli Stati Uniti, le star indiscusse della gastronomia sono prevalentemente donne. Un ruolo di primo piano, negli anni Sessanta, fu ricoperto da **Julia Child**, la prima donna a parlare di cucina casalinga in televisione. Julia insegnava quanto fosse facile e divertente cucinare in casa, in un periodo in cui milioni di americani si riversavano nei nascenti *fast food* sparsi per tutto il paese.

Se anche l'Italia ha avuto le sue pio-



niere, il merito si deve a **Pellegrino Artusi** che per primo riconobbe l'abilità delle donne, dedicando ad alcune figure femminili di sua conoscenza qualche ricetta del suo libro: lo "sformato della signora Adele", il "soufflé di Luisetta" e il "panettone Marietta". Questa sua concessione aprì la strada alle tante donne che volevano parlare di cibo: un esempio è **Ada Boni**, la più importante cucciniera, gastronomo e scrittrice della prima metà del Novecento che, con il suo libro *Il Talismano della Felicità*, formò intere generazioni di casalinghe. Il suo ricettario è ancora oggi uno dei più puntuali e precisi tra i libri di cucina, specialmente per quanto riguarda le tecniche culinarie: come fare la frittura perfetta, preparare le confetture rispettando norme igieniche precise, creare torte soffici di pan di Spagna.

Le figure femminili che hanno influenzato positivamente la storia della gastronomia sono in realtà molte più di quanto si possa immaginare. Pensiamo alle nostre case, dove le nostre mamme e, ancora prima, le nostre nonne ci hanno tramandato con amore le loro ricette e la loro passione per la cucina. Questi momenti preziosi, pieni di calore e tradizione, hanno lasciato un segno indelebile nelle nostre vite e nella cultura culinaria.

Una parte del mondo maschile ha sempre obiettato che la cucina professionale è inadatta al gentil sesso perché è molto pesante, impegna a tempo pieno ed è di intralcio al ruolo di moglie e di madre all'interno di una famiglia.

A mio avviso, **il lavoro dello chef trascende il genere**: è una professione che si basa su amore, passione, creatività e sensibilità, qualità che appartengono tanto agli uomini quanto alle donne.



Il rito quotidiano del cappuccino

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

Può andar bene anche come spuntino ma non sostituisce un pasto.

Alcuni studiosi si sono domandati se mescolare il latte con il caffè, per realizzare la bevanda più conosciuta al mondo, potesse far reagire le proteine del latte con i bioflavonoidi estratti dalla tostatura del caffè, come l'acido clorogenico (*cloros*=verde chiaro, relativo al colore dei prodotti dell'ossidazione), alterandone il sapore e compromettendone la digeribilità.

Con la tecnica della spettroscopia bidimensionale infrarossa, hanno analizzato, a livello molecolare, l'interazione fra le proteine del latte e le molecole della caffeina (trimetilxantina).

La digeribilità della bevanda dipende dalla variabilità genetica

Il lavoro pubblicato sulla rivista ACS Food Science & Technology ha dimostrato che le proteine del latte restano integre, mantenendo l'aroma e il sapore d'origine. La digeribilità della bevanda dipende dalla variabilità genetica, e quindi metabolica, di ciascuno di noi nei confronti della caffeina (lenti, normali o rapidi metabolizzatori). Il tempo per la digestione può richiedere oltre tre ore dall'assunzione, appesantendo dunque l'organismo.

Tuttavia, **è buona abitudine il consumo**, poiché contribuisce alle tre porzio-



ni di latte e latticini raccomandate dai LARN (livelli di assunzione raccomandata dei nutrienti).

I soggetti intolleranti al lattosio dovrebbero astenersi dal consumo, per gli eventuali effetti sull'apparato digerente, utilizzando **latte delattosato** (venduto al supermercato) oppure "latte di soia".

La tradizionale brioche di accompagnamento **andrebbe sostituita a colazione** con pane integrale o di segale con frutta, dove possibile. La brioche contiene burro, sciroppo di glucosio, aromi, agente gelificante, pectina e coloranti (appartenenti al quarto gruppo dei prodotti ultra lavorati ad azione infiammatoria).

Quando e come è consigliabile consumarlo

Vista la modesta quota calorica del cappuccino (130 Kcal), esso **potrebbe es-**

sere tranquillamente consumato anche quale spuntino pomeridiano.

La nostra cultura nutrizionale considera un sacrilegio spingersi oltre l'ora pomeridiana, mentre per gli stranieri può chiudere un pasto, dopo l'assunzione, per esempio, di una birra ghiacciata. **Il consumo di un solo cappuccino, quale sostituto di una pausa pranzo, non è consigliabile**, poiché un pasto nutrizionalmente corretto prevede carboidrati integrali, vegetali ricchi di fibra, e frutta, da assumere, in tale caso, per esempio con una insalata mista, uovo sodo o salmone o tonno, pane integrale, ananas in chiusura.

Quando, infine, il cappuccino viene assunto **troppo caldo**, potrebbe scatenare spasmi gastroenterici, dati dalla ipersollecitazione del nervo vago (decimo paio dei nervi cranici), che innerva anche gli organi interni, quindi da evitare per coloro che soffrono di colon irritabile (IBS), o patologie croniche infiammatorie intestinali (IBD).



Vini senza alcol

di **Gabriele Gasparro**

Coordinatore Territoriale di Roma

*Con la complicità
del settore vinicolo,
si è definitivamente
condannata l'ebbrezza,
con buona pace
di Bacco.*

Il Ministero dell'Agricoltura a lungo si è opposto all'autorizzazione alla produzione anche in Italia dei vini dealcolati, ma, sollecitato dagli interessi della categoria, **l'ha definitivamente autorizzata**. Con il decreto del 23 dicembre scorso si è stabilito che *"è possibile ridurre parzialmente o totalmente il tenore alcolico dei vini, dei vini spumanti, dei vini spumanti di qualità di tipo aromatico, dei vini spumanti gassificati, dei vini frizzanti e dei vini frizzanti gassificati"*. Con la complicità del settore vinicolo si è definitivamente condannata l'ebbrezza, con buona pace di Bacco. I tempi cambiano, le esigenze della società impongono orientamenti dei consumi e del mercato che comportano mutamenti radicali anche nella produzione del settore agroalimentare. Anche il nostro Paese doveva mettersi in pari con il resto d'Europa, dove la produzione di tali vini è già regolamentata. **Da un biennio la Francia è diventata leader di questo settore.**

*Dopo la vinificazione,
l'alcol è rimosso,
pur rimanendo aromi e sapori*

Il vino dealcolato si ottiene attraverso la **dealcolazione di quello tradizionale**. Ciò significa che, dopo il processo di vinificazione, l'alcol è rimosso, preservando aromi, sapori e le caratteristiche principali del vino originale. **Grazie a tecniche avanzate** si ottiene una bevanda che



offre un'esperienza gustativa che dovrebbe essere simile a quella del vino tradizionale, ma senza gli effetti dell'alcol.

I numerosi salutisti, importanti nell'influire sulle tendenze di mercato, potranno essere rassicurati dall'assenza di alcol nel vino, cosa che **riduce l'apporto calorico**, valido per chi segue una dieta ipocalorica o desidera mantenere un peso equilibrato. Inoltre, il vino senza alcol **conserva composti benefici delle uve, come i polifenoli**, noti per il ruolo nella prevenzione di alcune malattie cardiovascolari e per le **proprietà antiossidanti**.

Possiamo ancora chiamare vino la bevanda che fu consacrata nella santità? Quella delle epiche storie antiche come l'ubriachezza di Polifemo? La produzione s'ingegna a creare vini di varietà e tipologie ricorrendo a tecnologie che permettono di recuperare, almeno in parte, i composti volatili aromatici che tendono a svanire nell'allontanamento dell'alcol. Alcune varietà, più ricche dal punto di vista aromatico, come il Riesling o il Moscato, si prestano meglio, mentre **gli studi indicano che non tutte le molecole volatili sono rimosse nello stesso modo**, con i composti ad aroma fruttato che sembrano essere i più penalizzati. Infatti è indubbio che l'alcol abbia un ruolo

di bilanciamento del profilo organolettico dei vini.

*Chi ama il vino difficilmente
potrà essere un estimatore
di quello dealcolato*

Chi ama il vino difficilmente potrà accettare alla degustazione un vino dai profumi "appiattiti", poiché l'aspetto organolettico è snaturato dall'assenza dell'alcol. Se poi passiamo alla tavola, come saranno gli abbinamenti che fanno di un piatto la gioia del gusto? Tali vini forse saranno gradevoli come aperitivi o graditi ai consumatori estranei al mondo del vino per tradizione e cultura, ma chi lo ama difficilmente potrà esserne un estimatore. Non possiamo non ricordare, però, che secondo la "Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino" siamo di fronte a **uno dei peggiori scenari mondiali per l'industria vinicola per il calo della produzione** che conta un *surplus* di oltre quindici milioni di ettolitri. Situazione che può determinare l'interesse del settore produttivo a proporre al mercato un vino per una più ampia, nuova categoria di consumatori contrari all'alcol.



Le Fate Editore,
Ragusa 2025, pp. 176
€ 25,00



La cucina povera degli italiani

Prontuario minimo di cucina e civiltà, costumi e culinaria

di Tullio Sammito

Questo “libricino”, così definito dall'autore, è una raccolta di articoli pubblicati negli ultimi anni sulla nostra rivista. Diciannove capitoli, per i quali, nel commento sul risvolto di copertina, si fa una riuscita e accattivante similitudine: diciannove metaforiche tappe di un percorso, come lo erano le tappe culinario-culturali di Orio Vergani, quando si definiva *suiveur* dei giri ciclistici d'Italia e di Francia. Quattro delle tappe si svolgono in Sicilia, la cui cucina viene definita *enclave* di quella arabo-maghrebina, e le rimanenti percorrono itinerari disparati, ma accomunati dal fine di contribuire alla formazione di una mentalità con cui accostarsi, in modo appropriato, al mondo della gastronomia. E così impara-

riamo a distinguere i formaggi dai caci e dai latticini, le zuppe da minestre, passate e vellutate; apprendiamo la storia delle rane, cibo povero, delle lumache, cibo povero ma non sempre, dell'anguilla (pesce o succedaneo del pesce, chiedere a Leonardo che la preferiva per la sua maggiore conservabilità in era pre-figoriferica). I capitoli sui rapporti fra cibo e religione e fra cibo e amore stimolano una serie di impegnative riflessioni e non mancano tappe che fanno capo ad argomenti di attualità, come il consumismo alimentare solidale e i cambiamenti climatici. In poche pagine, un richiamo ai rapporti fra l'alimentazione e la storia dell'uomo, dai millenni all'altro ieri e all'oggi, senza perdere di vista il domani.

Edizioni Ampelos,
Casarano (Lecce) 2025, pp. 198
€ 16,00



Sul vino

di Jamie Goode

Una sorta di bibbia per gli amanti del vino, ma non priva di attrazione anche per chi, pur non considerandolo un amore, si limita a nutrire un polimorfo interesse per il mondo che ruota intorno al nettare di Bacco. Jamie ha raccolto in questo volume più di quaranta brevi saggi, che ne fanno un prezioso compendio di conoscenze sul variegato mondo del vino, accompagnando il lettore a una consapevole conoscenza del prodotto che si trova nel bicchiere, presupposto non rinunciabile per goderne appieno il piacere gustativo. Si inizia con la memorabile frase di Hugh Johnson “Il vino ha bisogno di parole”, per sottolineare il fatto che è l'unico fra i componenti delle nostre abitudini alimentari ad avere

alle spalle una consistente base comunicativa, diciamo così, letteraria. E questa premessa trova giustificazione nell'abbondante e varia sequenza dei saggi: il ruolo dei tappi di sughero, la nascita della regione vinicola nel Sud dell'Inghilterra, il *packaging* del vino, la necessità della decantazione, l'Intelligenza Artificiale e la critica del vino; cosa rende il vino degno di invecchiamento, la saggezza dell'annata e uno sguardo al futuro (l'era del vino post naturale). Un approccio multiforme al ruolo del vino fra le nostre abitudini di vita, da cui si esce avendo acquisito una serie di nuove conoscenze, ma anche avendo assistito alla demolizione di alcune, fino ad allora, ferree convinzioni. Anche questo significa fare cultura.



Valle d'Aosta

MONTEROSA

Festeggiati i 20 anni della Delegazione

Con la presentazione del volume "20 anni di amicizia, convivialità e passione per la buona cucina italiana".

Il convivio al ristorante "Ad Gallias" ha rappresentato l'evento perfetto, non solo per celebrare la sontuosa ricchezza della cucina italiana, ma anche per permettere al Delegato e curatore dell'opera, Jean-Claude Mochet, di presentare, con tutti gli onori, l'uscita del volume celebrativo dei 20 anni (2005-2025) della Delegazione, dal titolo: *20 anni di amicizia, convivialità e passione per la buona cucina italiana*. Gradito ospite il Presidente della Regione Valle d'Aosta Renzo Testolin, da sempre amico della Delegazione. La cena predisposta dallo chef Girolamo Fazzalari ha riscontrato un generale apprezzamento. La serata, svoltasi in ambiente intimo e raccolto, è risultata molto piacevole. Al termine del convivio, il Delegato ha presentato il volume che celebra il ventennale, illustrando con quanta passione e



con quanto orgoglio la Delegazione, in questi anni, abbia servito e serva gli obiettivi dell'Accademia. Il libro intende ricordare le numerose iniziative intraprese: i viaggi alla scoperta dei prodotti del territorio, le ricette tradizionali e innovative, i riconoscimenti a quanti lavorano per la continuazione della tradizione enogastronomica del territorio, i convegni sui temi più dibattuti, i volumi scritti e l'arte che sempre unisce gli Accademici, fedele compagna di viaggio. Lungo la strada qualche amico è venuto a mancare, ma molti si sono aggiunti a un progetto entusiasmante, che sopravviverà a ognuno e che sarà comunque il lascito alle future generazioni. (Jean-Claude Mochet)

TORINO LINGOTTO

Premio "Alberini" alla storica pasticceria Pfatisch

Il locale celebra il 110° anniversario di un'attività che racconta la storia attraverso prelibati sapori.

ATorino, la pasticceria storica Pfatisch celebra il 110° anniversario ricevendo il premio "Alberini" dalle mani del

Delegato Daniele Munari. Tale riconoscimento, evidenziato anche da alcuni quotidiani, ne celebra l'insegna e la filosofia di pastic-

Piemonte

ALESSANDRIA

Il carpione piemontese

Una marinatura nata nell'Italia contadina per conservare pesci di fiume, prima dell'avvento dei frigoriferi.

Il Delegato Matteo Pastorino ha proposto, in occasione di un convivio, un affascinante viaggio tra storia e tradizione al cuore del carpione piemontese, una marinatura nata nell'Italia contadina per conservare pesci di fiume - specialmente carpe e tinche - prima dell'avvento dei frigoriferi. Le origini, addirittura riconducibili al Medioevo o all'antica Roma, vedevano l'utilizzo di aceto, salvia, cipolle e olio: una tecnica per preservare e ridurre il gusto di fango dell'acqua dolce. Dalle campagne delle Langhe, il carpione ha fatto strada nelle cucine borghesi grazie alle donne contadine in servizio a Torino, fino a diffondersi, negli anni Sessanta e Settanta, sotto i pergolati estivi e nelle trattorie. La preparazione tradizionale: un soffritto di cipolle e salvia, sfumato con aceto e vino bianco, nel quale marinare pesce, carni e verdure fritte, lasciandoli riposare anche per un giorno. Accanto al pesce (tinca, anguille, trote), il carpione

oggi include bistecche di pollo o vitello, polpettine di manzo, uova in camicia e zucchine, protagoniste nella citazione di Mario Soldati che descrive "il profumo delle zucchine in carpione" come emblematico dell'atmosfera piccolo-borghese. Infine, si è sottolineato come questo patrimonio gastronomico sia approdato sulle tavole moderne: presente non solo nelle osterie tradizionali, ma persino nei ristoranti stellati. Dall'antica esigenza di conservazione, il carpione si conferma oggi simbolo di autenticità, continuità culturale e sperimentazione culinaria. (Matteo Pastorino)



ceria come patrimonio culturale. Pfatisch racconta, infatti, la storia attraverso sapori come la crema gianduia e i marron glacé, con una profonda connessione con la cucina e le cantine locali. Un impegno che supera il gusto, radicandolo nella cultura italiana. La tradizione della pasticceria, iniziata dal fondatore Gustavo, è oggi portata avanti da Francesco Ciocatto, che dal 2020

ha rilanciato l'attività ripristinando antiche ricette: dai gianduotti ai salati anni '50, fino alla torta simbolo della casa, "Il Festivo". Pfatisch, con i suoi saloni Liberty, progettati nel 1921 da Pietro Fenoglio, è un vero viaggio nel tempo: interni quasi intatti e, sotto il pavimento, l'ex laboratorio della cioccolateria, ora *Choco-Story Museum*, voluto da Francesco



Ciocatto ed Eddy Van Belle, che ripercorre la storia del cioccolato. Il premio riconosce Pfatisch come custode delle specialità regionali. Se la cucina è cultura, come sostenuto da Alberini, Torino dimostra che la sua cultura passa anche per

le vetrine di una pasticceria, un luogo dove il cibo, preparato con passione, profuma di storia. Come direbbe Gianduja: "Bon an, bon vin... e una fetta di torta Pfatisch non si nega a nessuno!". (Daniele Munari)

VAL D'OSSOLA

Dalla *Camellia Sinensis* il tè verde della Val d'Ossola

Il profumo delle foglie di tè ha accompagnato l'escursione e la serata conviviale.

Il profumo delle foglie di tè ha accompagnato l'escursione e la serata conviviale della Delegazione. L'occasione è stata la visita guidata alla piantagione della "Compagnia del Lago" a Premosello Chiovenda, prima per estensione in Italia e seconda in Europa. A coltivare la *Camellia Sinensis* e a produrre il pregiato tè verde "Assolo" è la storica azienda florovivaistica creata da Paolo Zacchera, l'esperto che ha scelto un luogo ideale per caratteristiche di microclima, terreno, temperatura e acque limpide che scendono dalle Alpi, al limite del parco nazionale della Val Grande. La cura delle piante e la produzione limitata, con tecniche di lavorazione manuale, rendono il tè verde coltivato in Ossola un prodotto unico e ricercato dagli intenditori. Le piante sono prodotte da semi provenienti dall'Anatolia, in Turchia, e per la produzione del tè verde



sono utilizzate la gemma apicale e le prime foglie nuove, raccolte a mano a partire dal mese di aprile, con la ripresa vegetativa primaverile, fino a giugno, per proseguire con la raccolta che fornirà il tè nero. Una grande estensione di 22.000 piante che, lo scorso anno, hanno garantito 120 chili di prodotto secco. Per quaranta persone, tra Delegati e ospiti delle vicine Delegazioni di Novara, Biella e Monferrato, la serata è proseguita nell'elegante residenza d'epoca "Villa Chiovenda", dove i commensali hanno apprezzato le varianti profumate inserite nel menu curato dallo chef Giancarlo Comazzi. (Paola Caretti)

Un palcoscenico d'eccezione per l'alta cucina

La Delegazione celebra l'arrivo di "Mammà di Capri" alle OGR di Torino.

La Delegazione ha recentemente celebrato una serata all'insegna dell'alta gastronomia, un evento che ha saputo fondere tradizione e innovazione, Nord e Sud, il tutto nella suggestiva cornice delle Officine Grandi Riparazioni (OGR) di Torino. Al centro della serata, non solo uno spartito di grande raffinatezza, ma anche il notevole contributo del Simposiarca Carlo Conti, la cui amabile esperienza ha saputo guidare gli Accademici attraverso un percorso enogastronomico memorabile.

Originariamente, le OGR erano il luogo dove si riparavano i treni, un imponente complesso industriale ferroviario risalente alla fine del 1800, che è stato riqualificato e trasformato in un polo culturale, innovativo e gastro-

nomico. La scelta della *location* per la riunione conviviale non è stata casuale. Questo spazio polifunzionale, fulcro di innovazione culturale e gastronomica a Torino, offre un'atmosfera unica. Al suo interno vi è un'articolata offerta di ristorazione dove ha trovato casa anche il rinomato ristorante stellato "Mammà di Capri". Il suo arrivo, sotto l'egida del Gruppo Manfredi Hotels, segna un importante "cambiamento di passo" per la scena gastronomica torinese, con la promessa dello chef Amitrano di riportare la stella, come già si evince dai primi entusiastici rumors.

Un evento che rimarrà a lungo nella memoria dei commensali e, in particolare, dei nuovi Accademici nominati nel corso della serata. (Silvano Joly)



VERCELLI

Sport e cucina definiscono il territorio

La Pro Vercelli nel cuore e il risotto nel piatto.

Un territorio non è definito solo attraverso i suoi prodotti tipici e la sua cucina, ma anche dalla passione e dalle tradizioni che animano i suoi abitanti. La cultura materiale è solo

una parte di ciò che definisce un luogo e una città. L'aspetto immateriale è altrettanto importante. Tali elementi si intrecciano e si influenzano a vicenda, creando un mosaico complesso e affascinante

che racconta la vera anima di quel luogo. La città di Vercelli è inscindibile dall'amore per il calcio e in particolare per le "bianche casacche" della Pro Vercelli, vincitrice di sette scudetti tra il 1908 e il 1922. Il convivio d'estate della Delegazione ha voluto ispirarsi a questo tema, organizzando una cena "in bianco" in onore della divisa dell'amata squadra di casa, istituita nel 1903 da Marcello Bertinetti. La cena si è svolta nel ristorante interno al Tennis Club Pro Vercelli (per rimanere in tema) e il menu ha rispettato la tradizione vercellese. Il giornalista e scrittore Enrico De Maria ha narrato, con competenza

ed enfasi, la storia di quella "maglia bianca" intrecciandola, tra una portata e l'altra, con aneddoti e cronaca di epiche partite, compresa quella della conquista del primo scudetto del 1908. Dopo il risotto (che a Vercelli non può mancare), il racconto è diventato appassionante e si è concluso poi con un brindisi finale e il ricordo di Silvio Piola, autentico mito del calcio, al quale è intitolato lo stadio vercellese.

La sapiente selezione dei vini, accuratamente abbinata alle portate, è stata illustrata dall'Accademico Matteo Pagetti. (Paola Bernascone)



Lombardia

ALTO MILANESE

Vivande al caffè nello spazio museale

Visita e convivio al museo "Officina Rancilio 1926".

L'inizio di una giornata con un caffè è normale, mentre concludere la stessa con un'intera cena a tema caffè è il coronamento di una piacevole e interessante esperienza gastronomica e sensoriale.

In occasione dei quindici anni di vita del museo "Officina Rancilio 1926" (azienda nota in tutto il mondo), alla Delegazione è stata offerta la possibilità di organizzare, nello spazio museale, una riunione conviviale con vivande al caffè.

La cena è stata introdotta da una presentazione del Delegato sull'argomento "È meglio il caffè o il tè?" e ha avuto, come evoluzione, un'interessante relazione tenuta dall'esperto Carlos Gonzalez che collabora con l'Università di Girona ed è docente dell'*International Institute of Coffee Tasters*, con un

taglio attento alla degustazione del caffè. L'esperienza positiva dei convitati è stata anche propiziata da un servizio attento e impeccabile prestato con tale discrezione da permettere un'analisi serena delle varie portate, che hanno spaziato da un antipasto caratterizzato da un crescendo di sapori al caffè per passare a una equilibratissima lasagna al caffè, seguita dal filetto di maialino affiancato e completato con crema di caffè, per lasciare poi spazio a uno sperimentato tiramisù.

I commenti che si sono intrecciati durante tutta la cena hanno non solo elogiato la cucina e il servizio, ma si sono sviluppati anche attorno alle macchine per caffè esposte nel museo, con prodotti dell'Officina Rancilio realizzati sin dal 1926, ed evoluti nel tempo. (Franco Rossi)

LECCO

Festa per il trentennale

Il convegno "Quel ramo d'ulivo del lago di Lecco" ha celebrato, con molti relatori, le qualità dell'olio extravergine del Lario.

La Delegazione ha festeggiato il trentennale di fondazione con un convegno dedicato all'olio extravergine del territorio lacustre per il grande valore storico, sociale, culturale ed economico che questo pregevole dono della natura porta con sé e per far conoscere e portare alla ribaltata tale valore. Il titolo "Quel ramo d'ulivo del lago di Lecco" è

nato come gioco di parole con il famoso *incipit* de *I Promessi Sposi* e d'altronde, a Lecco, la vita sociale, culturale ed economica è permeata dalla presenza di Alessandro Manzoni che, nella sua villa al Caleotto, visse per oltre trent'anni. Non a caso l'evento si è tenuto nei confortevoli e panoramici spazi dell'hotel "Promessi Sposi" di Malgrate di fronte a Lec-

co. Il convegno è stato concepito con un taglio che valorizzasse il prodotto "olio extravergine d'oliva del Lario" e che prendesse in considerazione tutto l'impegno e la passione di chi lavora per ottenere e mantenere l'alto livello di qualità, e di conseguenza organolettico, raggiunto da questo prezioso condimento del territorio. Tutti gli interventi sono stati aderenti a tale logica, rendendo il convegno interessante, fluido e di facile comprensione. Il Consulatore Roberto Bonati ha trattato la parte storica, con il tema "Olivi sul Lario, origini e diffusione"; Giandomenico Borelli, tecnico agronomo, ha parlato della rinascita dell'olivicultura lariana, la Dop e i riconoscimenti. Enrico Derflin-

gher, presidente *Euro-Toques Italia* e ambasciatore della cucina italiana nel mondo, ha intrattenuto con il tema "Olio evo: io lo uso così"; i due esperti di "Oli Extravergini della Regione Lombardia" hanno condotto una degustazione comparativa tra l'olio del territorio e due oli evo, uno spagnolo e l'altro un mono cultivar Coratina del Salernitano. (Claudio Bolla)





Veneto

PADOVA

Solstizio d'estate al Castello di Valbona

Storia e abitudini gastronomiche dell'antico fortilizio padovano.

La Delegazione si è riunita per festeggiare il solstizio d'estate e salutarsi prima della pausa estiva al ristorante del Castello di Valbona di Lozzo Atestino, fortilizio militare risalente al XIII secolo, posto sull'antico confine tra Padova e Vicenza, perfettamente restaurato e che, per certi aspetti, rappresenta un *unicum* nel suo genere. L'evento è iniziato con la visita e la descrizione della storia del castello da parte di Marcello Fracanzani, abile e competente

affabulatore, nonché Simposiarca per l'occasione assieme ad Annabella Poli. L'evento ha costituito l'occasione per procedere a uno degli impegni istituzionali più importanti per la crescita e lo svolgimento dell'attività della Delegazione: il riconoscimento dei 25 anni di appartenenza dell'Accademica Maria Boscolo Paganini e la presentazione dei neo Accademici Andrea Guarnieri e Antonio Rosato, tutti e tre salutati con un meritato applauso. (Roberto Mirandola)



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Bassano del Grappa-Altopiano dei Sette Comuni, **Gianni Albertinoli**, è stato eletto Governatore del Distretto Rotary 2060 per l'anno sociale 2025-2026.

L'Accademico di Vercelli, **Massimo Calliera**, è stato nominato Presidente del Rotary Viverone Lago.

L'Accademico di Imola, **Franco Capra**, è stato nominato Presidente della Pro Loco di Imola.

L'Accademico di Imola, **Alessandro Costa**, è stato nominato Presidente del Lions Club Valsanternò.

L'Accademico della Legazione di Osaka e Kansai, **Vittorio Falconeri**, ha ricevuto il titolo di Grande Ufficiale dell'Ordine della Stella d'Italia.

Emilia Romagna

BOLOGNA-SAN LUCA, COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

Incontro con la cioccolata

Visita allo storico stabilimento "Majani 1796".

La Delegazione bolognese ha organizzato un incontro con quella dei Colli Euganei-Basso Padovano, per un primo appuntamento presso lo stabilimento "Majani 1796", una delle prime aziende in assoluto a proporre la cioccolata in formato solido, dove, sotto la guida del titolare, dottor Francesco Majani, gli Accademici hanno avuto la possibilità di apprezzare la storia di un'eccellenza del territorio e visitare i reparti di produzione. Il giorno successivo, dopo una veloce sosta al Teatro Anatomico dell'Archiginnasio (sede dell'antica Università), la visita alla Basilica di San Petronio e alla Meridiana del Cassini che, oltre a essere

un'opera di ingegneria straordinaria, rappresenta un'importante testimonianza del progresso scientifico del XVII secolo. Situata all'interno della Basilica, essa non solo misura il tempo con precisione, ma fornisce anche informazioni cruciali sull'anno solare e il calendario astronomico. Ha accompagnato gli Accademici l'attore/scrittore Giorgio Comaschi. Durante il pranzo, tenuto nello storico palazzo del Circolo della Caccia, il Delegato Atos Cavazza e la Delegata Susanna Tagliapietra si sono scambiati la promessa di rivedersi, ad anni alterni, nelle rispettive Delegazioni, visti il gradimento e l'ampia partecipazione di Accademici. (Atos Cavazza)



IMOLA

Consegnato il premio "Massimo Alberini"

A "Il nuovo sapore originale" di Giuseppe Mongardi.

Benché abbia solo 27 anni ha già scalato importanti vette nella produzione di panetteria e pasticceria. Giuseppe Mongardi, con l'hobby domenicale dell'arbitraggio, da circa quattro anni ha avviato un

piccolo esercizio basato su una nuova idea di produzione di pane e similari con farina macinata solo a pietra, seguendo una filiera ben precisa ma corta. Ha anche modificato gli orari di lavoro evitando le ore notturne. L'ideazione di nuo-



ve ricette su grandi lievitati come colombe pasquali e panettoni è stata premiata nel concorso nazionale "Mastro panettone", mentre, più recentemente, Giuseppe è stato insignito del titolo di *Ambassadeur du pain*. Un percorso nato nell'Istituto Alberghiero di Riolo Terme e proseguito con un crescente apprendistato nell'azienda agricola paterna, fino a quando

ha preso il volo scegliendo Imola come meta. A "Il nuovo sapore originale" di Giuseppe Mongardi, la Delegazione ha conferito il premio "Massimo Alberini" riservato a quelle attività artigianali che offrono al pubblico prodotti unici di produzione propria elaborati con ingredienti di alta qualità, valorizzando la cultura gastronomica del territorio. (Antonio Gaddoni)

MUGELLO

A tavola con stile

L'arte del ricevere: un modo per dimostrare considerazione a chi prende parte al convivio.

All'arte della tavola è stata dedicata la riunione conviviale che si è tenuta, alla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani, al ristorante "Teatro dei Medici", nella cinquecentesca Villa La Torre a Scarperia. Ospite della serata Claudia Pianetti della Stufa, autrice di numerose pubblicazioni sull'arte del ricevere e sulla *mise en place*, tra cui l'ultimo volume *A tavola con stile*. Il tema, che ha affascinato tutti i commensali, è stato trattato attraverso un'elegante narrazione per immagini di tavole apparecchiate, allestite nei palazzi e nei giardini di illustri famiglie toscane, con la proiezione di bellissime foto di Susi Lensi Orlandi. È emerso come la tavola imbandita, da sempre punto di incontro della famiglia, ma anche luogo ideale

per la conclusione di affari e di accordi, sia un vero preludio al piacere di un pranzo. E come l'attenzione usata nell'apparecchiare la tavola, armonizzando l'insieme di porcellane, cristalli e posateria con fiori e altri accessori, non si limiti a un fatto di pura ricerca estetica, ma sia piuttosto un modo per dimostrare considerazione a chi prende parte al convivio. Digni di nota l'accoglienza e l'allestimento della sala da parte di Paolo e Violetta Horove, che hanno creato la giusta atmosfera per l'argomento trattato e hanno sapientemente preparato tutti i piatti del menu, accuratamente illustrato da Lorenzina Baldi, Simposiarca nell'occasione. Elegante e cortese è stato anche il servizio in sala in una serata ricca di fascino.

Toscana

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Le erbe selvatiche di una volta

Hanno salvato dalla fame le popolazioni del territorio, ma oggi sono del tutto trascurate.

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale presso il ristorante "Eleo's", aperto da poco dal cuoco Leonardo Pieroni. Durante la degustazione delle varie portate a base di pesce, il relatore Ivo Poli, noto esperto di erbe, *erbi* e piante, ha evidenziato come nei periodi di carestia o difficoltà, le erbe selvatiche abbiano contribuito a salvare dalla fame

le popolazioni della Garfagnana. Purtroppo, oggi, quelle che erano le nozioni base di ogni casalinga, passate di generazione in generazione, sono andate perse e le qualità nutrizionali delle erbe non sono più usufruibili nella cucina locale. Gentile e puntuale il servizio e un grazie alla Simposiarca, Ilva Bacci, per l'organizzazione della serata. (Ubaldo Pierotti)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2025

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

28 settembre - **Faenza**
Trentennale della Delegazione

OTTOBRE

11 ottobre - **Termoli**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "L'Oro di Termoli - Cucina d'aMARE, Ieri, Oggi e Domani"

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

20-26 ottobre - **San Paolo**
14ª Settimana della Cucina Regionale Italiana

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"



Marche

FERMO

Visita al Parco Nazionale dei Monti Sibillini

Parlando di cibo, di pastori, di fate e di altre storie.



La Simposiarca Maria Laura Talamè ha accolto gli Accademici ad Amandola, presso l'agriturismo "Madonna di Piana" della famiglia Masili, per un singolare evento che ha portato a conoscere da vicino alcuni dei prodotti tipici del territorio e come essi siano strettamente connessi agli straordinari paesaggi e alla biodiversità dei Monti Sibillini. Durante un aperitivo servito nel portico dell'agriturismo, è stato possibile conoscere le storie e le leggende che aleggiavano su queste montagne magiche. Storie di Sibille, fate, *mazzamurelli*, cavalieri erranti, misteriose presenze, ma anche della pastorizia che offre prodotti di eccellenza quali carni, formaggi e lane. Maria Laura ha raccontato del suo Parco e che anche della pecora non si butta (o forse è meglio dire non si buttava) via niente. A tal proposito ha presen-

tato Giulia Alberti della "Fattoria La Rocca", produttrice di lane lavorate e colorate naturalmente, e Pietro Ripani, guida del Parco, del quale ha svelato gli aspetti più curiosi. È intervenuto poi l'Accademico Lando Siliquini che questi luoghi ha tradotto in racconti e poesie. Ne è nata una partecipata e coinvolgente conversazione sorvegliando una bollicina accompagnata da *ciambella strozzosa*, salumi e formaggi del Parco e da olive fritte ancora ben calde. Rifocillati nello spirito, complice anche lo spettacolo del panorama e arricchiti in conoscenza, gli Accademici hanno gustato il pranzo all'interno del casolare. L'evento è stato impreziosito dall'investitura di tre nuovi Accademici in uno spirito di calda e partecipe convivialità, rimarcato anche dagli ospiti di riguardo fra cui Pierpaolo Veroni e Sauro Vittori.

PERUGIA

Dialecto, identità, santi e cucina

Presentata la pubblicazione del CST Umbria.

Pensieri, sentimenti, storie, ricordi, ricette: le otto Delegazioni umbre si raccontano, nei loro vernacoli, sotto l'abile regia di Giuseppe Fatati, DCST per l'Umbria. Ed ecco che allora il ver-

nacolo diventa un potente mezzo di identità culturale e trascina con sé quei piatti cucinati da nonne e bisnonne, magari durante importanti festività religiose. Nel volume, di facile lettura, Giuseppe Fatati

Umbria

FOLIGNO, PERUGIA

Nel monastero di Sant'Anna

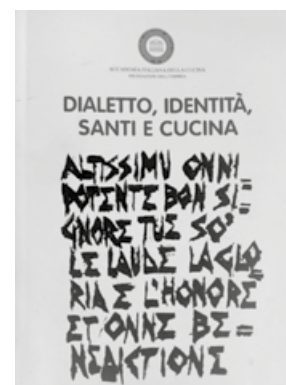
Visita al prezioso patrimonio artistico e pranzo nel refettorio.

Nella suggestiva cornice del refettorio del monastero di Sant'Anna, a Foligno, si è tenuta una raffinata riunione conviviale con gli Accademici delle due Delegazioni. Prima del pranzo i numerosi partecipanti hanno potuto ammirare il prezioso patrimonio artistico del monastero, accompagnati con passione e competenza da suor Lorella, guida d'eccezione, tra affreschi, architetture e memorie spirituali di grande valore. Il pranzo è stato organizzato nel refettorio del monastero, splendi-

damente affrescato con scene di banchetti evangelici. L'allestimento, curato con sobria eleganza dalla "Norcineria Massatani 1913", ha fatto da cornice a un menu ispirato alla tradizione umbra pasquale. I contributi del Simposiarca Luca Radi, affiancato da Daniele Falchi, membro del CST Umbria, hanno arricchito l'evento con preziose note culturali e gastronomiche. Il simposio si è svolto in un clima di convivialità e condivisione, nel segno della valorizzazione della cultura alimentare umbra. (Luca Radi)

ha voluto esplorare il legame fra la tradizione culinaria italiana e il patrimonio linguistico locale, nella volontà "di realizzare una pubblicazione che potesse unire la cucina, la storia, i santi e l'identità territoriale attraverso il dialetto e le poesie dialettali". Così Perugia, che apre la raccolta, propone il suo *torq'lo de San Gostanzo*, in origine un pane devozionale dedicato al patrono della città. Segue poi il capitolo dedicato a Gubbio e Città di Castello, il primo col *miacetto*, ricetta salata che utilizza il sangue del maiale cotto in forno con vino, cipolla, scorza di arancia, pecorino; il secondo con i crostini *'briachi*, protagonisti del Carnevale e della Pasqua. Per Foligno non poteva mancare la *roccia* e la sua storia, e per Assisi si ricordano *'l maccarone 'n co' le noci*, il pandolce e i mostaccioli di San Francesco. *La mejo carne è lu piccione co na bona arrimbitura*, cioè il suo ripieno, e la *bruschetta co l'aju* profumato sono

alcune ricette di Spoleto. Ancora Orvieto con la *gallina ombriaca e le faciole*, i legumi sempre presenti nelle mense povere. Infine Terni col *pampepatu* che fa ricco il Natale con i suoi infiniti ingredienti, ma anche la *pizza di Pasqua de caci pizzichente*. Insomma, dal testo è scaturito un menu variegato, ma tutto umbro, di cui sembra poter gustare i profumi anche attraverso la pagina scritta. Questo è il miracolo del dialetto. (Marilena Moretti Badolato)



Lazio

LATINA

Festeggiati i 40 anni della Delegazione

Nello stesso ristorante dove tutto è cominciato.

È stata una festa di sapori, ricordi e amicizia nella storica cornice dell'Hotel Maga Circe di San Felice Circeo, dove, nella luminosa sala dei ricevimenti affacciata sul mare, si è celebrato un traguardo importante: i 40 anni della Delegazione. Un anniversario sentito, condiviso e partecipato, che ha riportato tutti, Accademici, ospiti e amici, nel luogo dove tutto ebbe inizio, nel marzo del 1985. In quella stessa sala, dodici Soci fondatori, guidati da Benedetto Prandi, diedero vita al primo convivio, aprendo una pagina nuova nella storia culturale e gastronomica della provincia pontina. Oggi, a distanza di quattro decenni, quell'intuizione si è trasformata in un punto di riferimento autorevole. A fare gli onori di casa, il Delegato Gian Luigi Chizzoni e il Delegato onorario Benedetto Prandi, che hanno accolto una platea di ospiti illustri. Un raffinato menu di mare, curato dalla famiglia Superti, storica custode del patrimonio gastronomico dell'Hotel, ha deliziato i com-

mensali con piatti che raccontano il territorio. A suggellare la festa, una scenografica torta celebrativa con il logo dell'Accademia, accompagnata da un brindisi collettivo e affettuoso. A ricordo dell'importante evento il Delegato Chizzoni ha consegnato una pubblicazione corredata da numerosi documenti e foto, in cui ha ripercorso i momenti salienti di questi quarant'anni, sottolineando l'impegno costante della Delegazione nell'attività di monitoraggio e valorizzazione della ristorazione locale.

Infine, il Delegato ha voluto ricordare, con emozione e riconoscenza, tutti coloro che, in questi decenni, hanno contribuito al cammino della Delegazione in un percorso che unisce generazioni diverse attraverso il filo comune della passione per la cultura gastronomica. L'anniversario non è stato solo un'occasione per celebrare il passato, ma anche per rilanciare con entusiasmo gli obiettivi futuri.

(Gian Luigi Chizzoni)

L'AQUILA

Celebrato il sessantennale

Con il convegno "Zafferano e tartufi, regali della nostra terra per la salute e il palato".

La Delegazione ha celebrato i 60 anni di vita con un convegno che ha avuto luogo nel Centro sportivo ricettivo Arcobaleno, per discutere sul tema "Zafferano e tartufi, regali della nostra terra per la salute e il pa-

lato". Hanno raccolto l'invito del Delegato, Demetrio Moretti, il CT Nicola D'Auria e i rappresentanti delle Delegazioni di Avezzano e della Marsica, di Chieti, di Pescara e Pescara Aternum e di Sulmona. Intervenuti anche i Delegati di Rie-

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Convivio fucense

Tra miti, storia, spiritualità e... buona cucina.

Nel suggestivo panorama sul "giardino d'Europa" (un tempo Lago Fucino) del complesso "Il Casale" di Aielli, la Delegazione ha tenuto il suo "convivio fucense", dedicando il tradizionale sipario culturale a un tema di assoluta attualità: "Il Fucino e il suo mistero, ossia dai miti all'armonia del cosmo". Così il Delegato Franco Santellocco Gargano nella sua nota introduttiva: "Un percorso iniziato nella notte dei tempi e non ancora concluso". Ed, in progressione, sono stati trattati i temi: *il Fucino, ovvero una storia fantastica e millenaria* (Cesira Sinibaldi-Giovanna Chiarilli); *Sogno o realtà* (Sandro Valletta); *Da un mare azzurro a un... mare di verde* (Abramo Bonaldi); *Dalla Marsica al Mondo* (Antonino Petrucci); *Contemplare le stelle* (fra' Emiliano Antenucci). Raro esempio di sintesi: tutti i relatori hanno dimostrato (ciascuno) che in 9 minuti si possono condensare storie, concetti chiave, perfino ipotesi di sviluppo, non dimenten-

cando magici momenti. Il sipario culturale è stato aperto da letture alterne (M. Teresa Caboni - Silvia Tellone).

L'intervento, minuzioso e dettagliato, del Simposiarca, Walter Spera, ha ricondotto il convivio nell'alveo accademico, ossia nel rivelare dettagli e particolarità del menu, avendo acquisito elementi reconditi direttamente in cucina. Ospite d'onore il neo Presidente del Rotary Club di Avezzano (Gino Belisari) che, nel suo intervento, ha sottolineato l'importante realtà dell'Accademia in un territorio ricco di varietà e qualità delle materie prime. Tanti gli ospiti, rapidamente entrati in sintonia con gli Accademici, complice lo splendido parco-giardino del complesso "Il Casale".

Il Delegato, coadiuvato da Lorenzo Savina, ha proceduto alla premiazione di tutti i protagonisti della serata, congratulandosi con la brigata di cucina e con il direttore di sala Lino Nucci.

(Franco Santellocco Gargano)



ti e di Fermo. Ha portato il saluto della municipalità il Vice Sindaco Raffaele Daniele.

Di zafferano e degli effetti che ha anche sulla salute si sono occu-

pate Letizia Cucchiella, titolare di un'azienda agricola e ristoratrice, della Cooperativa produttori uniti di zafferano (con l'intervento "Un fiore di mille emozioni"), nonché



le docenti universitarie dell'Ate-
neo aquilano Anna Maria D'Ales-
sandro ("Effetti farmacologici del-
lo zafferano") e Laura Giusti ("Un
piatto di zafferano al giorno leva
lo psicologo di turno").
Hanno fatto seguito gli interven-
ti di Alessio Di Giulio, Presidente
dell'Associazione Foresta Modello
della Valle dell'Aterno ("Il paesag-
gio del tartufo e i cambiamenti

climatici") e della docente
dell'Università dell'Aquila Rita
Roncone ("Fare l'amore con il
tartufo"). Ha condotto i lavori
il giornalista e scrittore Angelo
De Nicola; le conclusioni sono
state tratte da Nicola D'Auria.
In apertura dei lavori, il Dele-
gato ha tracciato una sintesi
della vita della Delegazione e
ha ricordato i personaggi che
con il loro impegno ne hanno
contraddistinto l'attività, dal
primo Delegato Dino Lazzaro
fino a Luigi Marra. La giorna-
ta si è conclusa con la riunione
conviviale a base di tartufi e za-
ferano, a cui la brigata di cucina
della famiglia Nuvolone, al cin-
quantesimo anno di attività, ha sa-
pato aggiungere sapientemente
gli olaci, gli spinaci di montagna
appena spuntati negli stazzi delle
pecore, sul Gran Sasso, dopo lo
scioglimento delle nevi.
(Demetrio Moretti)

Molise



ISERNIA

Identità e sostenibilità dalla terra alla tavola

*Articolato convegno sulla valorizzazione
dell'identità territoriale: un patrimonio che
attende solo di essere raccontato e gustato.*

La Delegazione ha acceso
i riflettori su un tema di
cruciale importanza per il
futuro della gastronomia regio-
nale con il convegno "Identità e
Sostenibilità: i prodotti del terri-
torio molisano nella ristorazione".
L'evento, tenutosi presso la Sala
Convegni Nutfruit di Pozzilli, ha
rappresentato un'intensa e profi-
cua occasione di dialogo tra pro-
duttori, ristoratori, Accademici e
istituzioni.
Il dibattito, aperto dai saluti istitu-

zionali della Delegata Anna Sca-
fati, di Claudio Papa (Presidente
Coldiretti Molise) e di Cherubi-
no Zarlenga in rappresentanza
dell'Ordine degli Agronomi, si è
articolato in due sessioni dense
di spunti. La prima parte, intito-
lata "Riconoscere e valorizzare il
patrimonio produttivo locale", ha
visto susseguirsi interventi mirati
a mappare le risorse del terri-
torio. La seconda sessione, "Il ruolo
della ristorazione e le prospettive
di sviluppo", ha spostato il focus



PESCARA

Convivio su scienza e cucina

*Illustrato il ruolo delle scienze in ambito culinario
attraverso le ricette e le preparazioni
che abitualmente consumiamo.*

La riunione conviviale che si
è svolta presso il ristorante
"Taverna del Conte", un'ec-
cellenza della ristorazione situata
nel comune di Montesilvano, ha
avuto come tema "Scienza e cu-
cina", un binomio che da tempi
remoti appassiona i cultori della
cucina e delle discipline scienti-
fiche. All'inizio del 1800, il primo
autore che le accomuna è il giuri-
sta-gastronomo francese Anthel-
me Brillat-Savarin, padre della mo-
derna gastronomia. A seguire, lo
scrittore gastronomo Pellegrino
Artusi, nel suo famoso libro di ri-
cette, associa le figure del cuoco
e dello scienziato. Nel tempo, al-
tri illustri autori come Hervé This,
Pierre-Gilles de Gennes, Davide
Cassi e Stuart Farrimond scrivono
di scienza e cucina e delle leggi
scientifiche che si na-
scondono dietro la pre-
parazione di ogni piatto
perfetto. Relatore della
serata il professor Mas-
simiano Bucchi, docente
di Scienza, Tecnologia e
Società presso l'Universi-
tà di Trento che, nel suo
saggio *Scienza e cucina*,
esegue un'analisi storica
di tale binomio da Socra-
te alla fusione fredda. Il

relatore racconta gli intrecci tra
sapori e saperi, e di come le sco-
perte avvengono talvolta quando
lo scienziato è in vacanza o tra i
fornelli, dal pollo che Newton non
mangiò, alla birra di Franklin fino
all'invenzione della cioccolata
al latte e ai segreti della nascita
della gastronomia molecolare. Il
professor Bucchi ha focalizzato
l'attenzione sullo sviluppo della
scienza in ambito culinario per
riscoprirne il ruolo nelle ricette
e nelle preparazioni che abitual-
mente consumiamo.
Nel corso della serata, con Sim-
posiarca Gina Valerio, il Delegato
Giuseppe Fioritoni ha consegnato
all'Accademico Carlo Marsilio il
distintivo e il diploma per i suoi 35
anni di appartenenza all'Accade-
mia. (Giuseppe Fioritoni)



sui protagonisti della tavola. Lo
chef Adriano Cozzolino ha of-
ferto una visione appassionata
della cucina molisana come "atto
culturale e responsabilità etica",
promuovendo modelli virtuosi
di approvvigionamento locale.
Di contro, il professor Giampaolo
Colavita, dell'Università del

Molise, ha offerto un'analisi lu-
cida e provocatoria sulle ragioni
- culturali, economiche e norma-
tive - per cui la connessione tra
produzione e ristorazione spesso
fatica a decollare.
Le conclusioni, moderate dagli
Accademici Antonio Valerio e
Alessia Boriati, hanno tracciato



un percorso di impegni e visioni per il futuro. Il *"fil rouge"* tra teoria e pratica è stata la riunione conviviale, dal titolo emblematico *"Dalla Terra alla Tavola"* con i piatti del *"cuoco contadino"* Feli-

ce Amicone dell'Agriturismo Guado Cannavina. La sua cucina ha saputo celebrare l'essenza della tradizione molisana, attraverso le materie prime del territorio. (Anna Scafati)

Sicilia

CATANIA

Tappa ad Acireale

Esplosioni di sapori: Occidente e Oriente si incontrano al ristorante "Alloro".

Acireale e "Alloro": un ideale connubio di *location* e alta gastronomia. La prima è una splendida città della riviera ionica, con una storia lunga secoli, sin dalla leggenda che la vede teatro di un amore platonico, quello tra la ninfa Galatea e il pastorello Aci. Tra i più grossi centri in provincia di Catania, Acireale conserva un aspetto settecentesco ed è nota non solo per il più bel Carnevale di Sicilia, ma anche per la sua storia, arte e cultura (è sede della Biblioteca Zelantea, fondata nel 1671). "Alloro" è un ristorante che si trova proprio nel centro di Acireale, in una posizione che *"dondola"* tra la Cattedrale, dedicata all'Annunziata e a Santa Venera (costruita tra il 1597 e il 1618) e la Basilica di S. Sebastiano (risalente al XVII secolo). In tale contesto di straordinario

patrimonio artistico e architettonico, Matteo Grassi Bertazzi e Vincenzo Orifici, gestori del ristorante, hanno voluto costruire un *"impianto"* gastronomico, intriso di prelibatezze siciliane e improntato a un'armonica simbiosi fra tradizione e innovazione. La Delegazione guidata da Gianclaudio Tribulato ha prescelto l'"Alloro" nell'ambito delle attività di monitoraggio e valutazione dell'offerta gastronomica del territorio. Simposiarca nell'occasione è stato il Socio Rocco Cipri che, nel corso della cena, ha evidenziato l'impegno dei gestori nel tracciare *"un percorso gustativo nel quale hanno messo insieme la passione per la cucina e la ricerca delle materie prime per offrire agli Accademici un incontro tra sapori orientali e occidentali, tra il Nord e il Sud"*.

Campania

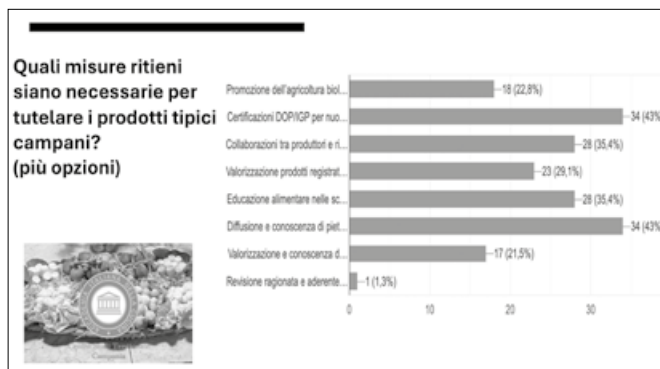
CENTRO STUDI CAMPANIA

Fenomeni enogastronomici in Campania

Un interessante e articolato sondaggio del CST della regione.

I CST della Campania ha deciso di ascoltare la voce degli Accademici delle Delegazioni della regione in un'ampia indagine sui fenomeni e temi enogastronomici del territorio. Tra l'11 dicembre 2024 e il 10 gennaio 2025, 79 Accademici (il 42% dei 186 iscritti della Campania) hanno risposto a un sondaggio volto ad analizzare, valorizzare e rilanciare il patrimonio gastronomico campano, suddiviso in cinque aree chiave: conoscenza dei prodotti, abitudini di consumo, sostenibilità economica, innovazione e strategie di valorizzazione. In sintesi, secondo gli Accademici, la valorizzazione dei prodotti tipici campani passa attraverso: la collaborazione tra istituzioni, produttori e cittadini; la promozione effettuata con eventi, media e turismo enogastronomico; la tutela attraverso certificazioni Dop, Igp e Pat; la formazione degli operatori del settore; la semplificazione burocratica e l'accesso ai finanzia-

menti. L'indagine mostra anche un chiaro orientamento verso la valorizzazione culturale e didattica del patrimonio gastronomico. Sul tema dell'innovazione gastronomica, le risposte indicano una posizione equilibrata: apertura alla reinterpretazione, ma nel rispetto dei codici culturali originari. La Campania, forte di una comunità accademica attiva e distribuita su tutto il territorio, conferma il proprio impegno nella tutela della biodiversità gastronomica. La sfida è ora coniugare passato e futuro, facendo sì che l'innovazione arricchisca la tradizione senza snaturarla. Come sottolineano gli stessi Accademici: *"Un piatto può essere innovativo senza perdere la sua anima. Sta agli chef trovare la giusta armonia tra questi due mondi"*. Il report completo della ricerca è disponibile sulla pagina Facebook del CST Campania o può essere richiesto all'indirizzo mfranco@unina.it. (Massimo Franco)



Un percorso che è stato apprezzato dai commensali. Al termine, la consegna del guidoncino dell'Accademia allo chef

Salvo Sardo, che insieme ai gestori e alla sommelier, ha raccolto i meriti apparsi. (Gianclaudio Tribulato)



ENNA

Convivialità e cultura gastronomica a Nicosia

"Il pranzo della domenica" ha voluto rievocare il rito familiare siciliano.



La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale al ristorante "Al Pilier", nel cuore di Nicosia, borgo ricco di storia e tradizioni. L'iniziativa, accolta con entusiasmo dal Sindaco, dottor Luigi Bonelli, e dall'Assessore al Turismo, Dario Scinardi, ha visto la partecipazione di Accademici, ospiti e autorità locali, confermando i profondi legami tra cultura, territorio e convivialità. Ospiti dell'Amministrazione comunale, gli Accademici hanno avuto l'opportunità di visitare il Museo Diocesano e il Palazzo Comunale, ammirando le bellezze di un centro noto per i suoi 24 baroni, le numerose chiese e la suggestiva storia dell'antico tribunale e delle carceri sotterranee. L'incontro, tenutosi presso la sala consiliare del Municipio, ha rappresentato un'importante occasione di valorizzazione del patrimonio culturale ed enogastronomico lo-

cale, con la degustazione del *nocatolo*, dolce tipico della cittadina, rafforzando il ruolo dell'Accademia come custode e promotrice delle tradizioni territoriali. La riunione conviviale, intitolata *Il pranzo della domenica*, ha voluto rievocare il rito familiare siciliano, da sempre momento di dialogo, festa e condivisione identitaria. Lo chef Hermes Picone, giovane talento emergente, ha proposto un menu ispirato alla tradizione locale, valorizzando materie prime e rispettando la stagionalità degli ingredienti. La Delegata Marina Tagliavere ha ringraziato il Sindaco per la calorosa ospitalità, mentre il Simposiarca Carmelo Battaglia ha accompagnato i commensali in un percorso enogastronomico che ha valorizzato le radici storiche, culturali e gastronomiche di Nicosia, raccontando la città come crocevia di civiltà diverse e custode di una tradizione culinaria unica. (Manuel Bisceglie)

RAGUSA

"La Cucina del Val di Noto e i suoi interpreti"

L'interessante convegno ha approfondito il legame fra tradizione, innovazione e identità culturale.

Il titolo del convegno, organizzato dalla Delegazione, recitava "La Cucina del Val di Noto e i suoi interpreti", ed è stata data voce a chi la cucina la vive a tutto tondo. L'evento, inserito nel programma di celebrazioni per il riconoscimento della Sicilia quale Regione europea della gastronomia 2025, ha offerto un approfondimento sul legame fra tradizione, innovazione e identità culturale. Nei saloni di Palazzo La Rocca si sono dati appuntamento gli chef che più rappresentano il territorio, Ciccio Sultano, Francesca Barone e Corrado Assenza, coordinati da Giuseppina Tesaurò, giornalista, e con l'apporto di Giovanni Fichera, docente all'Istituto alberghiero di Siracusa. Dopo i saluti dell'onorevole Giorgio Assenza, della Presidente della Provincia regionale di Ragusa professoressa Schembari, del Presidente del Tribunale Pitarresi e dell'Assessore Massari, si è passati alle relazioni. Ciccio Sultano,

due stelle Michelin, ha illustrato il valore narrativo della gastronomia come racconto identitario. Francesca Barone ha evidenziato l'importanza della memoria gastronomica nel recupero delle radici mediterranee. Il maestro pasticciere Corrado Assenza ha restituito dignità alla pasticceria del Val di Noto in tutto il mondo. Giovanni Fichera ha riflettuto sul ruolo del cibo nella formazione e nella trasmissione delle tradizioni alle nuove generazioni, citando anche i prodotti tipici che caratterizzano il Val di Noto, tra cui il cioccolato di Modica, il sesamo di Ispica, il Nero d'Avola. A chiudere i lavori è stato Ugo Serra, Segretario del Consiglio di Presidenza, che ha ribadito l'importanza di promuovere la cultura gastronomica come espressione viva della tradizione culinaria italiana. Al termine del convegno, il momento conviviale con i piatti della tradizione, primo fra tutti il timballo del Gattopardo. (D.C.)

VAL DI NOTO

Festeggiati i 40 anni di appartenenza di "Fina"

La Delegata onoraria Serafina Planeta: un baluardo della Delegazione.

Serata dedicata ai quarant'anni di appartenenza all'Accademia della Dele-

gata onoraria Serafina Planeta, svoltasi al ristorante "Tancredi" di Palazzolo Acreide. Il Delegato



Felice Modica ha ricordato che è stata proprio lei a volere che diventasse Accademico, anche

perché era impossibile opporsi a una sua decisione. Ha sottolineato, inoltre, che senza "Fina" la

Delegazione semplicemente non esisterebbe. Insegnante, durante la sua lunga attività professionale, ha continuato a esserlo per tutta la vita, conciliando capacità didattiche con empatia e innata signorilità. Ha sempre compreso il valore conviviale dell'Accademia, ma anche la responsabilità di giudicare il lavoro di osti e ristoratori. L'amabilità non le ha

impedito di bacchettare, ogni tanto, per qualche errore di protocollo. A ragione, perché la forma è sostanza.

Non potendo essere presente alla cerimonia, le insegne e il distintivo della Presidenza e della Delegazione sono stati consegnati agli amati nipoti Mariangela e Andrea, oltre a una fetta della torta a lei dedicata. (Felice Modica)

Nel Mondo

Stati Uniti d'America

LOS ANGELES

Il valore della gastronomia italiana nel mondo

Un'esperienza sensoriale eccellente e una bella relazione sulla storia del dessert attraverso i secoli.



In una serata primaverile, la Delegazione si è riunita nella raffinata cornice del ristorante "Osteria Vera". L'atmosfera, la cura dei dettagli e l'eccellenza gastronomica hanno reso l'incontro memorabile, nel segno della grande tradizione culina-

ria italiana. Protagonista lo chef Nicola Mastronardi, volto noto della ristorazione californiana, che guida la cucina in collaborazione con il proprietario Giorgio Pierangeli. Per l'occasione, chef Nicola ha ideato un menu degustazione che ha saputo sorprendere e deliziare tutti i commensali. La sala, con le sue pareti in pietra a vista, il parquet scuro e le travi in legno, ha offerto un ambiente accogliente e moderno. La cucina a vista ha permesso di vivere più da vicino il lavoro della brigata, mentre il comodo servizio di accoglienza e l'ampio parcheggio sul

retro hanno garantito una logistica impeccabile. La serata è stata arricchita da un momento culturale a cura della Delegata Alessandra Malanga, che ha proposto un affascinante *excursus* sulla storia del dessert. Partendo dall'antica Roma - quan-

Europa

Principato di Monaco

PRINCIPATO DI MONACO

La cucina ligure e la sua tradizione

Sapori e profumi che esaltano i valori della cultura gastronomica regionale.



La riunione conviviale presso il ristorante "Marco", nel nuovo e raffinato quartiere "Mareterra" di Monte Carlo, è stata un'occasione per celebrare la cucina ligure e la sua tradizione. Il menu, curato nei minimi dettagli, ha compreso un aperitivo con *sardenaira* e *barbajuan* fatti in casa, seguito dall'antipasto con cima alla genovese in salsa verde e dalla *burrida* di seppie con fagioli di Pigna.

I primi piatti (lasagnette al pesto e trofiette con triglie spinato) hanno rappresentato al meglio la cucina ligure, con sapori e profumi che hanno deliziato il palato di Accademici e ospiti. Il dolce, la torta di mele secondo la ricetta della mamma Ornella, è stato

il tocco finale perfetto per una serata culinaria indimenticabile. È stato particolarmente emozionante notare che lo stesso menu era stato proposto dal papà di Marco, 50 anni fa, per la Delegazione di Bordighera. La continuità e la passione per la cucina ligure sono state evidenti in ogni piatto e hanno reso la serata ancora più speciale.

Nel corso del convivio, il Delegato ha rimesso le insegne di nuova Accademica ad Antonella Benassi. Al termine della serata, il Delegato ha consegnato allo chef Marco il guidoncino dell'Accademia, simbolo di riconoscimento e apprezzamento per l'impegno e la dedizione ai valori della nostra cucina. (Luciano Garzelli)

do i dolci venivano preparati con miele, in assenza di zucchero -, il racconto ha attraversato i secoli: dal Medioevo al Rinascimento, con l'arrivo dello zucchero e la nascita delle prime sculture zuccherine nelle corti nobiliari, fino all'Ottocento romantico con l'introduzione della crema chantilly e decorazioni ispirate alla natura. Un viaggio nel tempo che ha

sottolineato come la pasticceria italiana, pur evolvendosi, continui a onorare le sue radici. Una serata riuscita, che ha saputo coniugare alta cucina, cultura e spirito conviviale, rafforzando ancora una volta il senso di appartenenza all'Accademia e il valore universale della gastronomia italiana nel mondo. (Alessandra Malanga)



Il cannolo siciliano tra storia e leggenda

Il dolce ha mantenuto il suo valore simbolico legato alla fertilità e all'amore.

La terza cena conviviale della Delegazione si è svolta presso il ristorante "Pastina", storico locale del quartiere di Westwood, da oltre trent'anni guidato con passione e professionalità dal signor Franco Caputo. Il ristorante, noto per l'eccellenza della sua cucina e per uno staff presente fin dagli esordi, ha accolto i commensali in un ambiente luminoso e curato. Il menu ha onorato la gastronomia italiana con alcuni piatti ispirati alla cucina partenopea, terra d'origine del padrone di casa. Il momento del dessert ha portato in tavola un autentico cannolo siciliano, dolce raro da trovare nella città di Los Angeles, che ha dato spunto a un interessante scambio culturale sulla sua origine e storia. Il cannolo, infatti, è strettamente legato al passato multiculturale della Sicilia: secondo la tradizione, una sua versione primitiva fu creata durante la dominazione araba, come una *crêpe* farcita con formaggio fresco e miele. La leggenda vuole che la sua vera nascita sia avvenuta in un *harem* di



Caltanissetta, dove veniva preparato come simbolo di fertilità. Con il tempo, il dolce fu rielaborato dai Normanni e utilizzato in cerimonie religiose, fino a giungere alle suore cattoliche del 1500 che, nei conventi, produssero la versione odierna del cannolo. Inizialmente venduto durante il Carnevale, è poi divenuto dolce tipico di numerose ricorrenze festive, mantenendo il suo valore simbolico legato alla fertilità e all'amore. La serata ha suggellato un altro momento di condivisione gastronomica e culturale all'insegna dell'eccellenza italiana. (A. M.)

Uruguay

MONTEVIDEO

Serata al Círculo Trentino

Ospite lo scrittore e ricercatore Renzo Grosselli, che sta svolgendo un importante lavoro sull'emigrazione trentina in Uruguay.



Il Círculo Trentino di Montevideo ha ospitato la riunione conviviale della Delegazione, patrocinata dal Circolo Ligure con un pranzo basato, appunto, sulla cucina ligure, curata da Maria Bernardi, presidente del Circolo Trentino di Colonia, e dallo chef José Oradini. Insieme al Delegato Jorge Zás, sono stati graditi ospiti l'Ambasciatore d'Italia, dottor Fabrizio Petri, la dottoressa Pilar Rodríguez

Sanguinetti in rappresentanza del Circolo Ligure e lo scrittore e ricercatore Renzo Grosselli, che sta svolgendo un importante lavoro sull'emigrazione trentina in Uruguay. Maria Bernardi e José Oradini hanno descritto e commentato il menu. Si è respirata un'eccellente atmosfera di convivialità tra i numerosi partecipanti, che hanno apprezzato la cucina regionale ligure. (Jorge Zás)

CENA ECUMENICA 2025

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

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





PIEMONTE

ALBA LANGHE

29 maggio 2025

Ristorante "Castello Grinzane Cavour" di Alessandro Mecca, anche in cucina. ●Via Castello 5, Grinzane Cavour (Cuneo); ☎0173/262159, cell. 375/5403500; ciao@alexandromecca.it, alexandromecca.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: uovo poché, asparagi di Santana, fonduta, formaggi freschi; risotto alle spugnone; spiedo di agnello; verdure; nocciola.

I vini in tavola: Alta Langa (Brandini); Nascetta (Arnaldo Rivera); Nebbiolo (Bersano).

Commenti: Nella cornice storica del castello, Alessandro Mecca ha predisposto e preparato un menu stagionale molto gradito e apprezzato dai numerosi commensali. Tema della serata: il "Tartufo nero in cucina". Simposiaria l'Accademico Gianmaria Bonino.

BIELLA

20 giugno 2025

Ristorante "La Mascaria" di Martina Scazzoli, anche in cucina. ●Via Enrico Triverio 74, Bioglio (Biella); ☎cell. 329/4031220; info@lamascaria.com, www.lamascaria.com, FB, Instagram; coperti 25+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: pâté di fegato, biscotto salato con San Carlino, miele di acacia e noci, tonno di coniglio; lasagne ai sapori dell'orto; manzo all'olio di Rovato; tartare di zucchine su gazpacho di peperoni; meringhe con crema al mascarpone e frutti di bosco.

I vini in tavola: Serra rosé; Erbaluce; Nebbiolo (tutti Cantina della Serra).

Commenti: Martina Scazzoli dell'agriturismo "La Mascaria" offre una cucina semplice improntata sulla ge-

nuinità e freschezza dei suoi prodotti dell'orto e del frutteto. Per il convivio accademico di inizio estate, Martina ha creato una serie di prelibatezze tratte dalla cucina piemontese e cremonese, sua terra d'origine. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato la delicatezza delle lasagne e la morbidezza della carne accompagnata da una gustosissima tartare di zucchine. Molte lodi anche per il dessert a base di meringa. Da notare le tavole elegantemente apparecchiare e l'accoglienza calorosa e sorridente della padrona di casa.

CUNEO-SALUZZO

14 giugno 2025

Ristorante "Ostu Bistrot" di Ostu Bistrot Snc. ●Via Muratori 18, Savigliano (Cuneo); ☎0172/31617, cell. 340/055 3238; info@ostubistrot.it, www.ostubistrot.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie inizio settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: uova in crosta con capasanta e il suo corallo; risotto alla barbabietola con mousse di burrata; coscia d'anatra cotta a bassa temperatura con salsa all'albicocca, soia e bietole; mezza sfera di ananas e salsa di fragole.

I vini in tavola: Metodo classico Parusso 2018; Pinot Nero Steinhaus 2022.

Commenti: Visita a Savigliano da parte della Delegazione, condotta dalla Simposiaria Flavia Arena, in un locale che si presenta elegante e intimo, con un interessante *dehors* immerso nel verde. La cucina è affidata alle mani e alla bravura di Sol, cuoca dotata di un'inventiva particolare, capace di abbinare creatività e alta qualità della materia prima, con una particolare attenzione alle verdure. Sapori avvolgenti nell'uovo in crosta con capasanta servito come antipasto, così come eccellente la cottura della coscia d'anatra, realizzata a bassa temperatura e gradevolmente accompagnata dalla sua salsa. Cortese, attento e prezioso il servizio in sala, condotto da Francesco. Plauso finale accademico.

NOVARA

12 giugno 2025

Ristorante "Osteria del Maniero" di Stefano e Cristina Esposito, in cucina Stefano Esposito. ●Piazza Umberto I 8, Frazione Agnellengo Momo (Novara); ☎0321/1857354, cell. 331/8910599; maniero.osteria@gmail.com, www.

osteriadelmaniero.com, Instagram: stefano_chef_esposito facebook: osteriadelmanieroagnellengo; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a gennaio e 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura martedì; a cena lunedì, mercoledì, domenica. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: storione bianco affumicato, crema di melone, pepe rosa, gocce di tabasco, coniglio tonato con verdure alla piemontese; riso "Karbor" con formaggella vaccina, burro salato, zenzero e arancia disidratata; crema di zucca e amaretti secchi, polvere di peperone rosso, aglio nero, porcini, cavolo nero; frittura di pesce di lago e verdure in pastella; stufato di cervo al Nebbiolo, erbe aromatiche, prugne e aceto all'aglio nero; panna cotta al miele d'acacia, sale Maldon, gorgonzola in infusione.

I vini in tavola: Bianco Colline Novaresi Mottobello; Uva Rara Selvavunga (entrambi Cantina Francesco Brigatti).

Commenti: Serata con i tre nuovi Accademici del 2025 come Simposiari. Alberto Germinetti ha descritto i piatti e i vini, G. Pietro Morreale, storico dell'economia del territorio, ha parlato di origini e storia del Maniero, prodotti coltivati e consumati nella dominazione spagnola; Susanna Borlandelli, storica dell'arte, ha illustrato due quadri del 1600 con scene di caccia e di pesca. Serata con titolo "Caccia&Pesca" perché in queste terre si cacciava e si pescava nel vicino Ticino o Lago Maggiore. I piatti hanno rispecchiato il tema: storione, coniglio, riso, frittura di pesce di lago, cervo, cibi antichi rivisitati in chiave moderna ben accolti dagli Accademici. Vini novaresi. Servizio attento.

PINEROLO

14 giugno 2025

Ristorante "La Foresteria" di Loredana Fancoli, anche in cucina. ●Località Molino 4, Massello (Torino); ☎0121/808678, cell. 366/8183564; lory@foresteriamassello.it, www.foresteriamassello.eu; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a fine maggio e 2 a inizio ottobre; giorno di chiusura lunedì e martedì; in estate mai. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: pâté di camoscio su crostone di *pan barbarà*, cipolle rosse caramellate, carpaccio di cervo al timo serpillio; tagliatelle rustiche con ragù di selvaggina; filetto di daino in crosta di rubatà; bianco mangiare ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Valtellina Superiore Docg Grumello; Valtellina Superiore Docg Sassella (entrambi Aldo Rainoldi); Moscato d'Asti Docg Volo di Farfalle (Scagliola).

Commenti: "La Foresteria" si trova all'interno di una riserva di caccia; naturale che i piatti serviti tendano a privilegiare la selvaggina. Ottimo il doppio antipasto, buone le tagliatelle, anche se non perfette. Il filetto di daino ha registrato un certo successo, così come la scelta dei vini abbinati ai piatti. Una riunione conviviale molto piacevole, in una struttura particolarmente accogliente, situata in uno tra i più piccoli comuni d'Italia, a meno di un'ora d'auto da Pinerolo, a oltre mille metri d'altitudine. L'ultimo tratto della strada è piuttosto impervio, ma vale la pena percorrerlo per accomodarsi a uno dei tavoli di questo ristorante che serve una delle migliori selvaggine del territorio.

TORINO

18 giugno 2025

Ristorante "La Rosa Bianca" di Lorenzo Bechis, anche in cucina. ●Via Andezeno 2, Chieri (Torino); ☎cell. 347/0746616; lorenzo.bechis@gmail.com, ristorante.rosabianca.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: frittini (fiori di zuccina, crocchette di salsiccia e semolini), tonno di coniglio, carne cruda di fassona, insalatina estiva, insalata russa; risotto mediterraneo con pomodoro, pesto e burrata; fagottino di branzino con verdure e agrodolce di pomodoro; gelato alla vaniglia su crumble di cioccolato, mandorle e Rum.

I vini in tavola: Sopralerighe Prosecco Doc (Serena); Roero Arneis Docg Donna Ida; Dolcetto Dogliani Docg (entrambi Poderi Luigi Einaudi).

Commenti: La riunione conviviale di inizio estate ha portato gli Accademici a Chieri, sulla collina torinese, in un locale semplice ma piacevolmente accogliente, in cui Lorenzo Bechis, titolare e chef del ristorante, propone ricette tradizionali piemontesi, ma anche piatti di pesce. La sua cucina è curata, con buone materie prime e varietà di proposte. Indubbiamente i frittini croccanti e leggeri e l'insalata russa sono stati i piatti di maggior successo e anche il risotto, seppur leggermente croccante, è stato molto apprezzato. Il servizio molto attento, veloce ed estremamente cortese.



PIEMONTE segue

Ottimo il Barolo chinato offerto a fine pasto.

 **VERBANO-CUSIO**
15 maggio 2025

Ristorante "La Tentazione" di Roberto Garlaschini, in cucina Alessio Garlaschini Odelli. ●Piazza Giuseppe Garibaldi 30, Verbania Pallanza (Verbania); ☎0323/503527, cell. 328/2875713; info@hotelnovara.com, https://hotelnovara.com/, Facebook Albergò Novara - La Tentazione Restaurant; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie da inizio novembre a fine marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: polpo arrosto a modo nostro, crudo Val Vigizzo, toma del Mottarone e salamino di cinghiale della Valle Antrona, carpaccio di vitello al rosa e la vera salsa tonnata; paccheri all'amatriciana; tagliolini al ragu di lago; picanha cbt 24 ore e grigliata, salsa tartara e verdure marinate; coregone del lago al burro e salvia; tiramisù della tradizione; gelato artigianale fior di panna con caramello mou, noccioline e crumble di biscotti; crème caramel al vapore.

I vini in tavola: Chardonnay; Barbera/Dolcetto; Prosecco.

Commenti: Ristorante nell'Hotel Novara, gestioni separate con beneficio di entrambi. In cucina Alessio Garlaschini Odelli che ha frequentato la prima Scuola Alberghiera d'Italia, "E. Maggia". Ottima disposizione in un'ampia sala in una serata ancora molto fresca non adatta ad utilizzare la spaziosa veranda che si affaccia su piazza Garibaldi, isola pedonale parziale sulla sponda pallanese dello spettacolare golfo del Lago Maggiore.



LIGURIA

 **ALBENGA**
E DEL PONENTE LIGURE
 **AOSTA**
9 maggio 2025

Ristorante "Capocaccia" di Pedro srl, in cucina Luca Brivertora. ●Passag-

giata Cadorna 134, Alassio (Savona); ☎0182/645949; capocaccia.com; coperti 70+90 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura martedì in inverno. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: focaccia alasina, acciughe ripiene, panzanella e sgombero, gamberi del nostro mare, asparagi violetti di Albenga, aioli e bottarga, acciuga che una volta era ripiena; tagliolini neri con lupini, gamberi, pesto di cime di rapa e stracciatella di burrata; centrofolo viola-mupa alla ligure (patate, olive taggiasche, erbe aromatiche) con carciofi spinosi di Albenga; cremoso all'olio evo, limone e olive taggiasche candite.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato U Bertu spumante brut metodo classico (Vecchia Cantina Calleri, Salea di Albenga); Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato Majé 2023 (Azienda agricola Bruna, Ranzo); Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato Via Maestra 2020 (La Ginestraia); Riviera Ligure di Ponente Doc Rossese Costa de Vigne 2021 (Massimo Alessandri, Ranzo); Colline Savonesi Igt Pigato Passito Aureo (Vecchia Cantina Calleri).

Commenti: Andrea Nicola e Roberto Pirino hanno organizzato questa riunione conviviale che ha unito Albenga e Aosta davanti a uno dei luoghi simbolo del Ponente: "la Cappelletta della Madonna" del porto di Alassio. Locale restaurato con eleganza e garbo, che offre una cucina eccellente proposta dal cuoco Luca con piatti eseguiti alla perfezione nel rispetto di una tradizione che sa rinnovarsi con eleganza e misura. Dall'aperitivo al dessert un crescendo di emozioni in un'atmosfera magica. Vini in abbinamento ottimi; servizio in tavola di gran livello. La serata è stata preceduta da un saggio che Roberto Pirino ha scritto in ricordo della cucina di Alassio e di Richard West, pittore che ha celebrato Alassio.

 **ALBENGA**
E DEL PONENTE LIGURE
 **AOSTA**
10 maggio 2025

Ristorante "Ortosteria Renè" di Carolina Vio, anche in cucina. ●Via Massari 18, Frazione Bastia di Albenga, Albenga (Savona); ☎cell. 335/7276148; agriturismo@biovio.it; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in novembre; giorno di

chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: verdure dell'orto: carciofi, fagiolini, pelandroni e borragine in pastella, formaggetta della Valle Arroscia con favette fresche, asparago violetto di Albenga con scaglie di grana, salsa d'uovo al profumo di erba cipollina; tagliolini di ortica con baccalà, carciofo e fiore di zuccina; cima alla albanese con piccolo cundijun: cuore di bue, fagiolini, zuccina trombetta, olive taggiasche, cipollotto, basilico; biscotti stroschia con gelato alla ciliegia.

I vini in tavola: Riviera di Ponente Doc Vermentino Aimonè 2024; Pigato Marene 2024; Pigato Bon in da Bon 2023; Granaccia rosso Gigò 2023; Pigato macerato Grand-Père 2022 (tutti della Cantina Bio Vio).

Commenti: Ottima riunione conviviale in una osteria in agriturismo, condotta da una giovane cuoca con grande entusiasmo e solida preparazione alle spalle che sa coniugare la tradizione della cucina albanese con prodotti eccellenti presentati con buon gusto e rispetto della materia prima. I piatti sono stati tutti molto apprezzati, ma direi che l'asparago violetto e la cima sono stati superlativi. Vini in abbinamento squisiti. Servizio giovane ed efficiente. La serata è stata organizzata in amicizia con la delegazione di Aosta e con tanti amici di Delegazioni piemontesi e lombarde, ospitati con sincerità come era consuetudine nell'albanese e come dovrebbe essere sempre. Grande esperienza!

 **ALBENGA**
E DEL PONENTE LIGURE
27 maggio 2025

Ristorante "Sail Inn" di Gianpiero Colli, anche in cucina. ●Via Brennero 30, Alassio (Savona); ☎0182/640232; sailinnalassio.com, sailinn_restaurant_alassio; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: fonduta di porri, capesante scottate, patanegra; risotto Carnaroli ai frutti di mare pregiati; cappon magro; meringata con cioccolato bianco e fava tonka.

I vini in tavola: Spumante Trento Doc Maximum brut in magnum (Ferrari); Ribolla Gialla Venezia Giulia 2023 (Puiatti); BAT 21 Langhe Rosso Doc 2023 (Beni di Batasiolo).

Commenti: Accolti con ogni onore in una sala arredata con tavolo imperiale, gli Accademici hanno apprezzato la bravura di Gianpiero Colli e della sua squadra di sala e di cucina, che ha proposto un menu eccellente per freschezza, originalità e gusto. Delicato il risotto, molto buono il cappon magro servito come vuole la tradizione. Vini in tavola ottimi che hanno accompagnato un'altra eccellente serata.

 **RIVIERA DEI FIORI**
12 giugno 2025

Ristorante "Equilibrio" di JAC Srl, in cucina Jacopo Chieppa. ●Località Martin 13, Dolcedo (Imperia); ☎0183/684685, cell. 331/2949310; equilibrioristorante@gmail.com, www.equilibrioristorante.com; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie febbraio e novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: sfera di scamorza, gelée di rapa rossa e caprino, lisca con crema all'acciuga, gel al limone e curry, pelle di pollo e pâté di fegatini, indivia belga crème fraîche e caviale, crème caramel miso e salsa di soia, gamberi, ciliegie, avocado e soia, baccalà al caffè, foglio nero, mascarpone e cacao, focaccia multicereale à partager e burro all'acero; ravioli di faraona con jus spuma al mais e chiplotte; ricciola con zucchine alla brace e pesto di fiori, scapecce e rucola; granita di mele e yogurt cremoso, spuma di mandorle, sorbetto al lichì e cioccolato.

I vini in tavola: Vermentino e Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc, Sciac-Trà e Ormeasco Doc (tutti Cascina Nirasca); Moscatello di Taggia vendemmia tardiva Doc (San Steva).

Commenti: La spiegazione del tipo di cucina è tutta nel nome del ristorante: "Equilibrio". Inutile cercare gusti puri e semplici, sono gli accostamenti il "piatto forte" dello chef Jacopo Chieppa. Qualche volta insoliti, sorprendenti come il crème caramel salato o il baccalà con caffè e cacao, ma sempre equilibrati e gradevoli. Insomma, una cucina che ha disorientato qualcuno, ma che - non a caso - ha ottenuto la stella Michelin. Impossibile evidenziare i particolari di ognuna delle numerose portate. Unico dubbio il pescato, dove il gustoso contorno ha prevalso sul pesce. Ottimo il servizio nonostante il numero dei coperti sia stato quasi il doppio del normale.



LOMBARDIA

BRESCIA

21 maggio 2025

"Trattoria Belotti" della famiglia Belotti, in cucina i fratelli Belotti Gianpietro e Cristina. ●Via Rinato 3, Ome (Brescia); ☎030/652107; info@trattoriabelotti.com, www.trattoriabelotti.com; coperti 65. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: casoncelli di pasta fresca ripieni di carne (mezza porzione); spiedo bresciano, polenta e patate; crostata di ciliegie (mezza porzione).

I vini in tavola: Curtefranca rosso 2019 Ruc de Gnoc (Majolini).

Commenti: Una trattoria che segue la tradizione bresciana con i prodotti locali e fatti da loro. Il vero spiedo bresciano che si cuoce come una volta, 7 ore al fuoco con fiamma viva: precisamente si tratta dello spiedo valsabbino che, oltre alla lonza o, meglio, la coppa, comprende pollo, coniglio, costine di maiale. La vera trattoria che accoglie in famiglia, con il camino acceso e con lo spiedo, il re dei piatti legati alla tradizione bresciana, ancora sul fuoco per fare assaporare la laboriosa, lunghissima preparazione che volge al termine prima della spiedatura. Una riunione conviviale che sarà difficile ripetere, preceduta dalla relazione sullo spiedo bresciano da parte del Delegato.

BRESCIA-TERRE

DEI FONTANILI

4 giugno 2025

"Trattoria Genuisi" di La G.L. di Delbarba Giovanni e C. S.n.c. ●Via Sul Montorfano 28, Coccaglio (Brescia); ☎030/7701656; enagnesi@gmail.com, www.trattoriagenuisi.com; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: baccalà alla veneziana con polenta; risotto al Fran-

ciacorta; coniglio disossato ripieno; gelato al mojito.

I vini in tavola: Franciacorta Docg 2020 Dosaggio zero (Arcari e Danesi); vino della casa spumante metodo classico "Pas Operé" 2023; Castello Bonomi Franciacorta Docg 2016 Dosage zéro.

Commenti: Bellissima serata di inizio estate, tra il bosco e i vigneti del Montorfano, con vista panoramica sulla Pianura Padana. Ristorante noto per la sua cucina tradizionale bresciana e per la splendida posizione.

CREMONA

22 maggio 2025

Ristorante "Agriturismo Cascina Valentino" della famiglia Acerbi. ●Cascina Valentino 37, Pizzighettone (Cremona); ☎0372/744991, cell. 338/8517867; info@cascinavalentino.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura da domenica sera a martedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: salame cremone, marubino di cortile ed erbe primaverili, lessato tiepido di capponne marinato, verdure scottate, salsa verde e maionese al lemongrass; riso Carnaroli Corru all'arrosto di faraona; ravioli di gallina ruspante, salsa di prezzemolo e limone; rollè di coniglio, asparagi e salsa bernese; crema pasticciera calda di uova di giornata; torrone cremonese sbriciolato e lamponi.

I vini in tavola: Franciacorta Satèn (Al Rocol); Rosé fermo del Garda (Videlle bionatura); Rosso Sentieri (Walter Massa).

Commenti: Agriturismo immerso nella campagna ai margini della tenuta del Boscone. Da oltre 20 anni, il locale e l'azienda agricola, da cui provengono tutti gli ingredienti utilizzati in cucina (frutta e verdure, carne, latte, formaggi, capponi e anatre), è a gestione familiare. L'ambiente è rustico ed elegante al contempo. I piatti, serviti con cura meticolosa dei particolari, sono del territorio in equilibrio fra tradizione e innovazione. Il medico nutrizionista Giuseppina Palazzoli ha presentato un'interessante relazione sull'argomento dell'anno: la carne.

LARIANA

17 maggio 2025

Ristorante "Rusall" di Srl Albergo Rusall, in cucina Luciano Pesenti. ●Via S. Martino 2, Tremezzina, Località Rogaro (Como); ☎0344/40408; info@rusall-

hotel.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 26 dicembre - 20 marzo; giorno di chiusura mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: alborelle fritte, salumi e formaggi della Tremezzina, insalata russa, cipolline sott'olio, asparagi di Rogaro all'agro; risotto agli asparagi; asparagi di Rogaro alla parmigiana e con uova al burro; sorbetto limone e vodka.

I vini in tavola: Chardonnay; Teroldego.

Commenti: Rogaro, frazione di Tremezzina, è famosa per il panorama stupendo e per i suoi asparagi verdi. I pochi ristoranti si dedicano, in stagione, alla cucina degli ottimi turioni. Conseguenziale, quindi, un pranzo sabatino nello splendido giardino sul lago del Rusall. Magnifiche e in-trovabili altrove le alborelle fritte, croccanti al punto giusto; eccellenti i formaggi locali e... superlativi gli asparagi. Tanto freschi da poter essere gustati anche crudi, appoggiati a mazzi sulle tovaglie. Tutto il resto, la pur ottima cucina (magnifico il risotto), è passato in secondo piano, sovrastato dall'incredibile bellezza del panorama del Lario e delle montagne che gli fanno corona.

MILANO DUOMO

22 maggio 2025

Ristorante "Ricci Osteria" di Sottocorno Srl/gestione M. Paradisi, M. Postiglione, F. Bordone, in cucina Francesco Bordone. ●Via Pasquale Sottocorno 27, Milano; ☎02/49705612; info@ricciosteria.it, www.ricciosteria.it, Instagram: Ricci Osteria; coperti 60 in due sale. ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane centrali in agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: polpettine in gazpacho, burrata di latte vaccino e pomodorini confit, tagliere di capocollo di Martina Franca, fiori di zucca ripieni, gocce di ricotta avvolte nella semola, pesto di zucchine, pancetta croccante e sentore di tartufo; bombette di maiale, patate arrosto e stracciatella di bufala; tiramisù.

I vini in tavola: Negramaro Spumante brut Primo Rosé; Primitivo Puglia Moig 2022 (entrambi Varvaglion); Elogio alla lentezza Igp 2022 (I Pastini).

Commenti: La cucina di Antonella Ricci e Vinod Sookar nasce a Ceglie Messapica, nelle Murge pugliesi, nel

ristorante della famiglia di Antonella che godeva della più antica e longeva stella Michelin in Puglia. Uniti nella vita privata e professionale, i due chef, pur continuando la tradizione della famiglia *in loco*, hanno portato la cucina pugliese a Milano, grazie ai soci fondatori di "Ricci Osteria", M. Paradisi, M. Postiglione e F. Bordone, *resident chef*, che ha definito il menu con i Simposiari Grazioli e Introvigne. In un ambiente sobriamente rustico, s'incontra una cucina fatta di materie prime di produttori pugliesi e di piatti che uniscono la semplicità della tradizione a una modernità discreta.

MILANO NAVIGLI

28 maggio 2025

Ristorante "Erba Brusca" di Thymallus srl, in cucina Alice Delcourt. ●Alzaia Naviglio Pavese 286, Milano; ☎cell. 351/5166021; erbabrusca.ristorante@gmail.com, www.erbabrusca.it; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prime 2 settimane di gennaio; giorno di chiusura a pranzo (dal lunedì al venerdì). ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata, patate prezzemolate, uova *mollet*, semi di girasole, *dressing* al miele e miso; risotto con borragine, battuto di semi di finocchio tostati, acciughe e limone; trota gigante della Val d'Adame, rape di Chioggia cotte e crude, aneto e senape; fragole arrostate con aceto balsamico, gelato al nasturzio, crumble di mandorla e mais.

I vini in tavola: Friulano San Pietro 2023 (I Clivi); Pinot Nero Alto Adige 2023 (Brunner Hof).

Commenti: La riunione conviviale ha raccontato "L'orto in tavola": la Delegazione ha esplorato un'attività agricola che si decodifica nel linguaggio della cucina di Alice Delcourt, cuoca dell'"Erba Brusca", ispirata dalle ricette delle nonne, di origine franco inglese. Insieme al marito Danilo Ingannamorte, gli Accademici hanno scoperto un orto urbano di 4 mila mq, a pochi metri dal ristorante, distinguendo gli ortaggi e i profumi proposti nei piatti, scelti dal Simposiarca Carlo Kostka, come la borragine e il nasturzio. Rispondendo a come e perché oggi si possa coltivare con gli insegnamenti della tradizione del territorio in una visione sostenibile contemporanea.





LOMBARDIA segue

MONZA E BRIANZA 29 maggio 2025

Ristorante "Igea Food Philosophy" di Jacopo Fumagalli, in cucina Alessandro Ravasio. ●Via Carlo Borromeo 13, Oreno di Vimercate (Monza e Brianza); ☎cell. 347/8829064; info@igeafood.com, www.igeafood.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1° settimana di gennaio, 2°-4° di agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: panini al sesamo con burro al limone, salmone affumicato ed erba cipollina, burrata, fave e cioccolato, carpaccio di tonno con anguria marinata; risotto riserva San Massimo al granchio; tentacolo di polpo, lardo e morbido di patata; ricotta, ciliegie e cialda di cannolo.

I vini in tavola: Ribolla Gialla; Friulano; Rebula Sveti Nikolaj; Collio riserva.

Commenti: Un timido inizio di stagione clemente ha consentito agli Accademici di ben apprezzare gli antipasti, insieme con la Ribolla Gialla, tra il verde dell'area all'aperto del locale. Trasferiti nella spaziosa sala all'interno, molto gradito è risultato il carpaccio di tonno, per il piacevole contrasto della dolcezza naturale del frutto con il sapore più intenso del pesce. Eccellente per cremosità e delicatezza il risotto. Cottura perfetta per il tenerissimo tentacolo di polpo. Chiusura in crescendo con il dessert di ricotta, ciliegie e cialda di cannolo, fresco e delicato. Di ottimo livello i vini.

VALLECAMONICA 27 maggio 2025

Ristorante "Il Nuovo Guscio" di Michele Foresti, in cucina Osvaldo Longo. ●Piazza Vescovo Corna Pellegrini 12b, Pisogne (Brescia); ☎cell. 333/8967957; ilnuovoguscioem@libero.it, ilnuovoguscioeatbu.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: bresaola di filetto di spada con affumicazione in ciliegio e fieno, gratinato al mirto di Sardegna di cannolicchi adriatici e gamberi, bruschetta alla griglia con acciughe del Mar Cantabrico, gamberi rossi di Mazara del Vallo, scamponi selezionati, ostriche della Sardegna; fregola tostata con fumetto di granchio artica, frutti di mare, calamari e polpa di crostacei con bottarga di muggine; vaporata alla mediterranea

di cozze italiane, vongole veraci e crostacei con verdure.

I vini in tavola: Pare; Vallecamonica lgt Rupea (entrambi Cascina Casola).

Commenti: Il ristorante, situato in un'elegante zona pedonale del centro storico, si è confermato luogo ideale per l'occasione. Le sue ampie sale, capaci di accogliere piccoli gruppi in ambienti separati e riservati, hanno contribuito a creare un clima intimo e disteso, perfetto per la convivialità e l'approfondimento culturale. Ma la vera protagonista della serata è stata la materia prima: selezionata con cura maniacale, autentica e rappresentativa delle eccellenze italiane. La qualità degli ingredienti è stata il filo conduttore dell'intero percorso gastronomico, esaltata da preparazioni che hanno saputo coniugare semplicità, raffinatezza e territorialità.

VARESE 20 maggio 2025

Ristorante "Piccolo Bistrot" di Arian- na Rigoni, in cucina Fabrizio Salvi. ●Piazza Mazzini 1, Jerago con Orago (Varese); ☎0331/218685; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: vellutata di patate e porri, uovo morbido, asparagi e parmigiano croccante; ravioli di pasta fresca ripieni di ragù bianco di gallina, saltati al burro di nocciola, con fondo bruno di arrosto e crema al parmigiano; arrosto di punta di vitello al forno lardellata, accompagnata da un flan di zucchine; tortino caldo al cioccolato.

I vini in tavola: Bianco Vespaio Maculan (Breganze); Refosco dal Peduncolo rosso (Conte Brandolini d'Adda).

Commenti: Andata bene la degustazione, si sperava che anche la cena di 32 persone potesse andare nello stesso modo, ma la carenza di attrezzature in cucina e il numero molto ristretto di persone coinvolte (i due titolari e un aiuto) ha allungato a dismisura la cena, con tempi troppo lunghi tra una portata e l'altra, con qualche pietanza fredda e qualche raviolo di meno a qualcuno. Peccato perché il raviolo era straordinario: una pasta ben tirata, un ripieno in bianco di gallina, e soprattutto un buon sughero. Interessante anche la vellutata proposta come antipasto (cosa difficile da trovare). Il vino tutto sommato discreto come anche la lo-

cation soddisfacente. Peccato perché meriterebbero molto di più.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE 23 maggio 2025

Ristorante "Agriturismo Poggia Colle" della famiglia Faravelli, in cucina Martina Faravelli. ●Azienda Agricola Gabriele Faravelli, Frazione Poggiolo 1, Moltecalvo Versiggia (Pavia); ☎cell. 339/5732947, 366/1668063; gabrielefaravelli@gmail.com, www.faravellivini.it; coperti 40+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: salame, coppa, pancetta, pannelle di ceci fritte, arroto di frittata farcito, involtini di bresaola con formaggio ed erba cipollina; ravioli di brasato al sugo di brasato; risotto con zafferano e raspadura; involtini di tacchino sfiziosi e patate duchessa; semifreddo al pistacchio con crumble alle nocciole.

I vini in tavola: Pinot Nero; Croatina, Moscato (tutti Azienda Agricola Faravelli).

Commenti: L'agriturismo si trova in una località collinare in posizione tale da dominare tutta la valle e i borghi che sorgono nei dintorni (il panorama da solo varrebbe la pena del viaggio) ed è gestito dalla famiglia Faravelli con competenza e dedizione. Martina è molto giovane e ha deciso di occuparsi della cucina, seguendo la passione che la accompagna fin dall'infanzia. I risultati sono apprezzabili, naturalmente dovrà affinare la sua tecnica, ma ci sono tutti i presupposti per ottenere grandi soddisfazioni. Eccellenti gli agnolotti. Buono il resto, un po' scontato. Il risotto certamente non ha retto il confronto con gli agnolotti. Gli involtini di tacchino... così così. Delizioso il dessert. Brava Martina!



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO 6 maggio 2025

Ristorante "Patauner" della famiglia Patauner, in cucina Heinrich e Florian Patauner. ●Via Bolzano 6, Settequer-

ce-Terlano (Bolzano); ☎0471/918502; restaurant.patauner@rolmail.net, www.restaurant-patauner.net; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a febbraio e 3 settimane a luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: tartara di manzo di razza grigio-alpina su pane di segale regiograno fatto in casa, piccolo groestl d'asparagi con cipollotto e aglio orsino con animelle di vitello oppure, in alternativa, con uova di quaglia dell'Oberfrehhof di Valas; gnocchi di patate e ortica con variazione di asparagi; asparagi Margarete con prosciutto della casa con salsa bolzanina e rafano; gelato al latticello e fragole fresche.

I vini in tavola: Von Braunbach brut; Grüner Veltliner Praepositus 2022 (Cantina di Novacella).

Commenti: Incontro con gli amici della Delegazione di Merano da Patauner che è una garanzia per i bolzanini. Noto per la sua ottima tartara, è famoso per la cucina dei tipici asparagi bianchi di Terlano "Margarete". La tradizione culinaria della famiglia Patauner è, però, infusa anche di alcuni ottimi tentativi di innovazione. Se, infatti, il piatto principale di asparagi non può essere innovato perché già perfetto così (prosciutto del contadino, salsa bolzanina e rafano), merita certamente di essere lodato il groestl di asparagi che ha riscontrato ottimo successo. Il piacere di poter assaggiare la tipica tartara anche in occasione del convivio dedicato agli asparagi è stato una gradita sorpresa.

BOLZANO 21 maggio 2025

Ristorante "Winebistro Gries 13" di Sibilla e Dieter Seebacher, in cucina Dieter Seebacher. ●Piazza Gries 13, Bolzano; ☎0471/1632477; info@gries13.it, www.gries13.it; coperti 25+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio e 3 settimane tra giugno e luglio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: involtino di bresaola, formaggio caprino e rucola; tortelloni fatti in casa, ripieni di asparagi e cubetti di salmone; brasato di manzo con verdure primaverili; mousse al cioccolato.

I vini in tavola: Lagrein Krezer 2024; Pinot Bianco Riserva 2022; Lagrein Vigna Klosteranger 2021; Rosen Muskateller 2021 (tutti Muri Gries).

Commenti: Prima di cena, gli Accademici hanno visitato la prestigiosa cantina di vini di Muri Gries situata nell'omonima abbazia dei frati Benedettini: una meraviglia! Il loro enologo, Manfred Bernard, ha guidato in una degustazione. Poi la cena al ristorante dall'altro lato della piazza. L'involto di bresaola nulla di speciale, mentre molto buoni i tortelloni di asparagi serviti con una squisita crema di asparagi e cubetti di salmone; delizioso il brasato: la cucina delle carni di ottima qualità è uno dei punti forti del cuoco. Eccellenti i vini serviti della linea "riserva". Grazie a Michele Serafini che ha organizzato la serata e ha spiegato con tanta passione i vini e i loro abbinamenti.

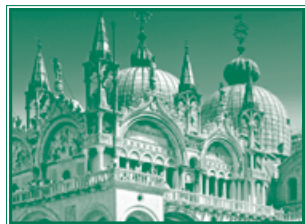
TRENTO 22 maggio 2025

Ristorante "Boivin" della famiglia Bosco, in cucina Riccardo Bosco. ●Via Garibaldi 9, Levico Terme (Trento); ☎0461/701670; info@boivin.it, www.boivin.it, Facebook, Instagram; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: filetti di persico del lago di Caldonazzo marinati in ceviche con insalata di asparagi crudi; insalata di testina di vitello, sedano rapa, rafano e olive taggiasche; capretto di pezzata mochen in tre cotture con polenta; torta di formaggio con corniole nostrane sciroppate.

I vini in tavola: Brut riserva (Romane); Müller Thurgau della Val di Cembra (Bellaveder); Moratel (Cesconi).

Commenti: I Simposiarchi Massimiliano Furlani e Carlo Colombo Manfroni Manfort hanno organizzato un piacevolissimo convivio presso il ristorante "Boivin" di Levico, un locale storico a conduzione familiare. La scelta ben studiata delle portate ha visto il passaggio diretto dagli antipasti alla seconda portata: il capretto di pezzata mochen in tre cotture con polenta. Meritano una nota a parte il dolce e l'abbinamento con i vini. A testimonianza dell'attenzione del ristorante alla tradizione gastronomica, è stata consegnata, al termine della serata, una vetrofania dell'Accademia.



VENETO

ALTO VICENTINO 19 giugno 2025

Ristorante "Hostaria a Le Bele" di dal 1978 Vittorio Pianegonda & C. snc e Paolo Beraldo, in cucina Vittorio Pianegonda. ●Contrada Maso 11, Valdarno (Vicenza); ☎0445/970270, cell. 333/1373213; hostariaalebele@gmail.com, www.hostariaalebele.com, Facebook, Instagram; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio; 2 settimane dopo il 15 agosto; giorno di chiusura lunedì, dal martedì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,26.

Le vivande servite: frittelle con erba maresina e sardella, cervella frita, verdure miste in tempura, petto d'oca leggermente affumicato su letto di insalatina con zucchine fritte e funghi trifolati; tagliolini con rigaglie di oca canadese selvatica; oche in bella vista con polenta in fetta, patate novelle e radicchio con el consiero; crema frita con zabaione.

I vini in tavola: Nostrum Lessini Durello Doc metodo classico 2019 (Azienda Agricola Casa Cecchin); Riverselle Tai rosso Doc Colli Berici 2024; Polveriera Veneto rosso Igt 2023 (entrambi Azienda Agricola Piovene, Porto Godi); Asti Spumante Docg 2024 (Azienda Agricola Vignaioli di S. Stefano).

Commenti: Bella serata di giugno, magistralmente organizzata dal Simposiarca Mario Calgaro, all'insegna, come nel Rinascimento, di oche selvatiche canadesi in bella vista, come piatto forte. Dopo un aperitivo con prodotti locali, come le frittelle con la maresina e la sardella, si inizia con un ottimo petto d'oca affumicato su un letto di insalatina, zucchine fritte e funghi trifolati. A seguire, i superbi tagliolini con le rigaglie dell'oca che hanno meritato il bis. Come secondo, l'oca in bella vista con polenta e i suoi contorni. Per finire, una specialità della casa, la crema frita, come una volta, con lo zabaione. Ottimo l'abbinamento piatto-vino. Alla fine, applausi alle brigate di cucina e di sala.

BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI 18 giugno 2025

Ristorante "La Casa del Gnocco" di Novello Filippo, in cucina Moro Edoardo e Sara. ●Via Santa Caterina 23, Lusiana Conco (Vicenza); ☎0424/407083, cell. 339/4424829; info@lacasadelgnocco.it, www.lacasadelgnocco.it, www.facebook.com/lacasadelgnocco; www.instagram.com/lacasadelgnocco; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 13-29 ottobre; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: zeppole con ragu, burro salato con pane caldo da forno con frumenti antichi e lievito madre, tartare di manzo (macelleria Ronzani) con tuorlo confit e gel ai tre pomodori; gnocchi al formaggio quadrifoglio e tartufo nero dell'altopiano; gnocco alla piastra con parmigiano 42 mesi e burro al whisky; filetto di maiale affumicato, con carote arrostiti e salsa fumé; mousse al cioccolato ruby con frutti di bosco e frolla integrale.

I vini in tavola: Bianco e due vini rossi biologici (tutti Azienda Agricola Calalta di Nicola Brunatti).

Commenti: Ambiente romantico ed elegante. Servizio in sala attento e professionale, con corretta presentazione delle pietanze. Piatti ricercati, mai banali, in cui la prossimità con il territorio, la stagionalità e le tecniche di cottura erano ben presenti e l'innovazione si è molto avvertita. Accattivante l'entrée di benvenuto con zeppole calde e ragu, pane caldo di frumenti antichi. Tartare raffinata, quasi dolce, perché accompagnata da tuorlo confit. Due primi di gnocchi, emblema del ristorante, uno dei quali apprezzato perché con il tartufo locale di Asiago. Massimo gradimento per il maialino cotto per ore a bassa temperatura. Degno finale è stato il dessert di Sara.

CORTINA D'AMPEZZO 9 maggio 2025

Ristorante "Enoteca Cortina" di Kristian Casanova, in cucina Matteo Dimai. ●Via del Mercato 5, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/397919, cell. 339/4265776; www.enotecacortina.com; coperti 25. ●Parcheggio scomodo; ferie ottobre; giorno di chiusura domenica fuori stagione. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: camembert fer-

mier au lait cru, la tur dell'Alta Langa, comté Aop fort Saint Antoine reserve; Asiago d'allevio Dop vecchio, gorgonzola dolce Dop Carozzi, blu di capra Capriziola.

I vini in tavola: Chardonnay 2023 Alto Adige Doc (Hofstätter); Vouvray Champalou 2022 Aoc della Loira; Nebbiolo 2022 Langhe Doc (Massolino); Lagrein Riserva Terlan 2022 Alto Adige Doc (Gries).

Commenti: La riunione conviviale presso l'"Enoteca Cortina" è stata una piacevole conferma della qualità dei vini e dei formaggi proposti dal locale. Gli abbinamenti in tavola rendono difficile fare una classifica di gradimento. Il titolare Kristian Casanova, sommelier e relatore della serata, ha illustrato con passione i vini serviti, mentre il cuoco Matteo Dimai ha raccontato le caratteristiche dei formaggi, motivandone con Kristian l'abbinamento ai vini. Il servizio è stato ottimo, come anche il rapporto qualità-prezzo. L'atmosfera del locale, punto storico della tradizione ampezzana, ha fatto il resto.

LEGNAGO-BASSO VERONESE E POLESINE OVEST 21 maggio 2025

Ristorante "I Due Volti" di Due Volti srl, in cucina Lorenzo Dusi. ●Via Villafontana 233, Oppeano (Verona); ☎045/7145021, cell. 340/9384744; cifremartin@gmail.com; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie 18 agosto-3 settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: tagliata di picanha alla brace; carrello dei contorni di verdure; carrello dei dolci.

I vini in tavola: Amarone della Valpolicella.

Commenti: I Simposiarchi Sergio Turazzi e Fabio Ortolan hanno organizzato una bella serata in questo ristorante della Bassa Veronese specializzato nelle carni alla brace. Si è scelto, a ragione, di saltare i primi piatti: dall'antipasto della casa si è passati direttamente alle carni alla brace, tagliata di picanha di ottima qualità e gusto, che è stata servita in abbondanza agli Accademici. Gradita la qualità dei contorni al carrello, anche se questa modalità di distribuzione ha determinato qualche ritardo. Buona la qualità e la varietà dei dolci al carrello. Il vino, un Amarone della Valpolicella, l'ideale per questo tipo di menu.



VENETO segue

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 22 maggio 2025

Ristorante "Osteria del Teatro dai Do' Fradei" di Lucio Cavedon, anche in cucina. ●Calle San Nicolò 468, Chioggia (Venezia); ☎cell. 389/4914517; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: gamberetti con polenta bianca, polpo alla Lucio; pacchero del pescatore; baccalà alla vicentina; seppie al nero con polenta; patate al forno, peperonata, insalata mista; sfogliatina ai frutti di bosco; lo sbrodgo.

I vini in tavola: Chardonnay (Jermann); Trento Doc Millesimato (Altemasi).

Commenti: In un piccolo locale della bella e vivace città di Chioggia, si è svolto un piacevole incontro conviviale organizzato dal Simposiarca Giorgio Vianelli. Gli Accademici hanno apprezzato i paccheri particolarmente saporiti. Tra i due secondi proposti, qualche perplessità ha sollevato il baccalà, frutto di una elaborazione personale che ha reso il piatto dolciastro e ha dato adito a valutazioni non del tutto positive. Apprezzato il dolce. Buoni i vini e nel complesso anche il servizio. Ci si sarebbe aspettati una tavola preparata in modo più attento. Da curare il cestino del pane, anche con semplici *bussolà* locali. Alcuni non sono stati del tutto soddisfatti, pur riconoscendo la qualità del pesce.

TREVISO-ALTA MARCA 3 maggio 2025

Ristorante "Il Cortivo" di Ivano Pagot e Rossella Monego, in cucina Sergio Chiechio. ●Via del Colle 2/D, Vittorio Veneto (Treviso); ☎cell. 347/8746463; info@agriturismoilcortivo.it, www.agriturismoilcortivo.it; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: fantasia di crostini, soppressa della casa; spaghetti integrali fatti in casa con spinacine e asparagi; lasagna primaverile; grigliata mista; tagliata di sorana con verdura cruda, cotta e patate al forno; crostate varie e biscotteria secca.

I vini in tavola: Prosecco brut Docg; Prosecco fermo Docg Il Cortivo (en-

trambi Azienda Pagot); Cabernet Franc Doc 2022 (Cantina Tonon).

Commenti: Il Simposiarca Sandro Tabaccanti ha concordato un menu molto interessante che ha messo in evidenza sia gli eccellenti prodotti dell'azienda, sia i piatti della loro cucina tradizionale, realizzati con la giusta fantasia. Tutto è stato perfetto. Una menzione particolare meritano gli spaghetti di farina integrale fatti in casa con i sapori delle erbe di primavera. C'è stato, nel corso della serata, l'intervento del ristoratore Ivano che ha percorso la storia dell'azienda. I complimenti di tutti sono stati la giusta conclusione di una riunione conviviale all'insegna della genuinità e dell'amicizia.

VERONA 23 maggio 2025

Ristorante "Rubiani" di La Piazzetta Srl. ●Piazzetta Scalette Rubiani 3, Verona; ☎045/9611854; info@rubiani.it, www.rubiani.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: radicchio rosso di Treviso con formaggio di taleggio e scaglie di tartufo della Lessinia; bigoli fatti in casa all'anatra con riduzione di Amarone; coscia di coniglio dissossata alle erbe fini cbt su crema di pisellini fini e *jus* al rosmarino; zuppa inglese tradizionale rivisitata in chiave leggera con savoiardo artigianale e crema diplomatica.

I vini in tavola: Lessini Durello (Corte Moschina); Ripasso Domini Veneti (La Casetta); Amarone della Valpolicella Classico Docg Bio (Vigneti Di Ettore); Recioto (Cantina Sociale Di Negrar).

Commenti: La Delegazione, grazie all'ottima regia del Simposiarca e Consultore Roberto Fostini, si è riunita presso il ristorante "Rubiani", locale situato proprio accanto all'Arena, uno tra i monumenti più iconici della città. L'ampia partecipazione degli Accademici e ospiti di grande spessore, tra i quali la dottoressa Daniela Brunelli, Presidente della Letteraria, e di Mauro Zamboni, professore ordinario di Medicina Interna e Geriatria presso l'Università di Verona, hanno reso magnifica l'esperienza. Locale raffinato e servizio attento. Il menu ha reso omaggio alla tradizione locale con un percorso gastronomico che intreccia le eccellenze del territorio arricchite da un tocco di modernità.

VERONA 4 giugno 2025

Ristorante "Stilla" di Silvia Banterle e Tommaso Venturini, in cucina Silvia Banterle. ●Località Casette 1, Colognola ai Colli (Verona); ☎045/4826046; info@stillaverona.com, www.stillaverona.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: ceci e fagioli, vongole nasturzio; risotto con albicocche, lavanda e burro nocciola; carré di maiale di razza mora romagnola; carote glassate, foglie di grano saraceno; tarte tatin di mele, gelato all'elicriso.

I vini in tavola: Soave Classico Doc La Frosca 2021; Soave Contrada Salvarenza Vecchie Vigne 2015; Pinot Nero del Veneto Igt Campo alle More 2021; Recioto di Soave Classico Docg Col Foscarin 2016 (tutti Gini).

Commenti: Il benvenuto di "Stilla" alla Delegazione, un luogo contraddistinto dall'armonia delle luci che si fondono con il verde delle vigne visibili dalle ampie vetrate. Il fascino di una tavola apparecchiata con grande attenzione ai dettagli. La Simposiarca Marcella Cellurale ha saputo esaltare ogni dettaglio di questo luogo ameno. Il menu è in movimento, si muove con le stagioni. La filosofia di Tommaso e Silvia è connotata dall'attenzione alle materie prime del territorio inteso non in senso geografico ma fatto di valori tracciati dalle tradizioni. Il tutto in un perfetto connubio con la miglior selezione di vini della cantina Gini di Monteforte d'Alpone, presente al convivio.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA 15 maggio 2025

Ristorante "La Piazzetta" di Andrea Zappi, Gianluca Leoni. ●Via del Pratiello 107/a, Bologna; ☎051/558882; info@lapiazzetaristorante.com, www.lapiazzetaristorante.com, www.face-

book.com/Lapiazzetaristorantebologna; www.instagram.com/lapiazzetaristorantebologna; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane dalla vigilia di Ferragosto; giorno di chiusura domenica; lunedì a pranzo. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: flan di stagione con parmigiano reggiano in due consistenze; passatelli asciutti con culetello croccante e crema di parmigiano reggiano; cheesecake al cucchiaino profumata al lime con passatina di frutti di bosco.

I vini in tavola: Roero Arneis Docg Il Pozzo 2024 (Cascina del Pozzo); Primitivo Salento Igt 2022 (Rosse Masserie).

Commenti: Per il convivio di maggio si è scelto di tornare, dopo anni, alla confortevole "Piazzetta", calorosamente accolti dal proprietario Andrea Zappi e dallo chef Gianluca Leoni, che dal 2019 compone innovativi menu di mare e di terra. La serata si è aperta con il passaggio della campana tra l'ex Delegata e Catia Polverini. La Simposiarca Cristina Bragaglia ha ricordato la storia del locale e dei suoi rapporti con la Delegazione, integrandoli nel contesto particolare del Pratiello. Durante la serata è stato festeggiato Pietro Lelli, che ha raggiunto i 25 anni di appartenenza alla Delegazione.

CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA 15 giugno 2025

Ristorante "Da Jolanda" di Ristorante Da Jolanda, in cucina Elvira e Franca Berti. ●Via Traversa 351, Firenzuola (Firenze); ☎055/815265; ristorante-dajolanda@gmail.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie metà gennaio - Pasqua; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: ficattoni con prosciutto, finocchiona e porchetta, crostini coi prugnoli; taglierini ai prugnoli; tortelli al ragù; arrosto misto e maialino con patate; sorbetto al limone/caffè.

I vini in tavola: Chianti (Fattoria Palazuolo).

Commenti: In una delle più calde domeniche di giugno, la Delegazione si è ritrovata nel ristorante delle sorelle Berti per assaggiarne i prelibati piatti della tradizione e per dare ufficialmente il benvenuto al nuovo

Accademico Davide Preti, dal membro più anziano della Delegazione, Paolo Beccaceci, Accademico da oltre venticinque anni, e dal Delegato Vecchione. Piatti particolarmente interessanti sono risultati i crostini ai funghi prugnoli e il maialino cotto al forno. Tutti i partecipanti al convivio hanno infine tributato un sentito applauso alle cuoche che da oltre sessant'anni gestiscono con passione il locale firenzuelino.

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA 22 maggio 2025

Ristorante "Sapore Antico" di Osteria Il Sapore Antico snc di Catia Cavaliere e Franco Benelli, in cucina Catia Cavaliere. ●Via San Martino 64, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/940165, cell. 347/9460466; www.osteriasaporeantico.it; coperti 70+18 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda e terza settimana di luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: crostini con squacquerone e salsiccia; tortellini in brodo di cappone; tagliatelle all'ortica con ragù di scalogno e prosciutto; guancetta di maialino brasata al Sangiovese; tagliata di filetto di manzo, patate al forno, cotiche con fagioli.

I vini in tavola: Dama Bianca metodo classico brut; Sangiovese Superiore (Fratta Minore).

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati in un locale nel cuore della città. Particolarmente apprezzati i tortellini di dimensione davvero extra small, "benedetti" anche dal giudizio, più che favorevole, di uno dei re del tortellino bolognese: Nino Simoni. Molto apprezzata, con un vero plauso, anche la guancetta di maialino brasata. A fine serata, il Delegato Andrea Stanzani ha chiamato la brigata di cucina e sala, complimentandosi e consegnando il guidoncino con un caloroso applauso dei commensali per l'apprezzamento dei piatti.

FAENZA 21 maggio 2025

"Trattoria Ristorante La Miseria" di La Miseria snc di Federica Ballanti e C. snc, in cucina Greta e Marco e Filippo per le pizze. ●Via Prada 12, Faenza (Ravenna); ☎0546/6120640, cell. 334/3124273; ristorantelamiseria@libero.it, www.trattorialamiseria.com, Facebook, Instagram; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo;

ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: pizza frita con i tre formaggi e miele; pappardelle alle sette verdure di stagione; paglia e fieno al ragù di pancetta e piselli; faraona alla cacciatore con patate di stagione; mousse di ricotta.

I vini in tavola: Bianco Scambio (Cantina Randi, Fusignano); Sangiovese Superiore Centurione; Albana Passito Domus Aurea (entrambi Ferrucci, Castel Bolognese).

Commenti: I piatti forti sono, senza dubbio, i primi fatti in casa al mattarello. I ripieni delle paste seguono ancora la ricetta di nonna Derna, fondatrice e fulcro del ristorante per 40 anni. La regina dei primi piatti è la paglia e fieno con ragù di piselli, che viene cucinata ancora seguendo la ricetta originale del 1976. Tanti i piatti più antichi della tradizione come la pasta e fagioli o lo stufato di fagioli con la cotica.

MODENA 14 maggio 2025

Ristorante "Caminetto" di Massimo, anche in cucina. ●Strada Martiniana 240, Modena; ☎059/512278, cell. 333/1913649; makmakro@gmail.com; coperti 28/70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 4-26 agosto; giorno di chiusura lunedì; a pranzo da martedì a sabato. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: insalata di carciofi sardi all'olio, limone e scaglie di grana; tagliatelle al "Caminetto"; pollo in gelatina; radicchio in insalata; gelato di crema della casa con amarene.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara Premium (Chiari); Prosecco Doc (Cantina Sala).

Commenti: Nell'introduzione, il Delegato Mario Baraldi ha parlato delle tendenze culturali della ristorazione segnalando che, oltre alle proprie, stanno emergendo voci dissidenti sul proliferare dell'uso esagerato in cucina di tecnologie atte a processi di eccessiva manipolazione delle materie. Introducendo il Simposiarca, Pietro Cantore, il Delegato ha elogiato i modi del proprietario Massimo in quanto esempio di come si possa ancora lavorare bene in termini di cultura della tradizione. Cantore ha ben illustrato il menu e ha sottolineato, per esempio, la presenza di un piatto che tende a scomparire: il

pollo in gelatina. Gli Accademici hanno gradito cibi, luogo e compagnia.

RAVENNA 18 giugno 2025

Ristorante "Doña Claudia - Parilla y Bodega" di Giacomo Bonanzi, anche in cucina. ●Via Faentina 255, Fornace Zarattini (Ravenna); ☎0544/1877840; info@donacaudia.it, www.donaclaudia.it, Instagram: donacaudia.restaurant; coperti 55+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: uovo soffice, champignon, fonduta di pecorino e nocciola; carni miste argentine (asado, diaframma, controfiletto, bavetta); patate fatte in casa con sale alle erbe; verdure alla brace; carrello di gelati artigianali.

I vini in tavola: Don David Reserve Mailbec (El Esteco); Lugana 2024 (Ca' Lojera).

Commenti: Riunione conviviale diversa, presso "Doña Claudia", dove non si servono primi perché il ristorante è dedicato a proporre solo carne di alta qualità. Il giovane chef/imprenditore Giacomo, dopo lunga esperienza nelle cucine di ristoranti stellati, ha fondato a Ravenna un ristorante capace di unire materia prima eccellente e visione gastronomica attraverso un viaggio culinario, all'interno di un ambiente curato e accogliente, dove la carne è la protagonista. Gli Accademici hanno assaporato selezioni eccellenti di carni lavorate con rispetto e tecnica secondo il *leitmotiv*: fuoco lento, sapore intenso. Non la solita grigliata ma *carniceria argentina*. Esperienza gastronomica da provare assolutamente.

RICCIONE-CATTOLICA 18 giugno 2025

Ristorante "Radici" di Radici GML srl, in cucina Marco Cognetti. ●Via Gaggio 2, San Clemente (Rimini); ☎0541/383004, cell. 377/3588111; radicisanclemente@gmail.com, www.radiciristorante.com, ristorante.radici: Instagram, the fork; coperti 25+10 in estate (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura in inverno dal lunedì al mercoledì; giovedì e venerdì a pranzo, domenica a cena. Dal 16 maggio mercoledì e sempre a pranzo. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: carpaccio di vacca podolica del Gargano mari-

nato alle erbe aromatiche e cacao, asparagi, zabaione al dragoncello e fondo bruno di vitello; raviolo al grano arso con ragù di *brasciole*; taccole con fonduta di caciocavallo e olio al prezzemolo; coniglio farcito con piselli, nocciole e tartufo nero; pasticcetto alla fava tonka; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Romagna Sangiovese superiore Doc 2022 Sprugnolo (Valle delle Lepri, Coriano).

Commenti: La riunione conviviale ha riscosso un enorme gradimento da parte di tutti i convenuti. Il ristorante è aperto da marzo 2025 ma sta già suscitando curiosità e grande apprezzamento per un *fine dining* molto raffinato, con influenze pugliesi, sia per i piatti, sia per la materia prima. Strepitosi i ravioli al grano arso con ragù di *brasciole* che, assieme al coniglio farcito, piselli, nocciole e tartufo nero, hanno ottenuto i voti più alti ma soprattutto il plauso di tutti i commensali. Una menzione particolare al servizio: cortese, gentile, professionale. Ineccepibile. In bocca al lupo a tutto lo staff.

RIMINI 14 maggio 2025

Ristorante "Osteria La Scaletta" di gestione familiare. ●Via la Riva 9, Santarcangelo di Romagna (Rimini); ☎0541/415269, cell. 348/2437561; lascalettamontalbano@gmail.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: tagliere di formaggi e affettati; strozzapreti con zucchini, pancetta e scaglie di fossa; passatelli con asparagi, salsiccia e pomodorini; grigliata mista; verdure gratinate e grigliate, patate arrosto, erbe saltate; crema al mascarpone con fragole.

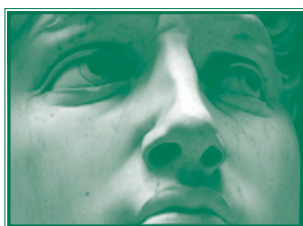
I vini in tavola: Sangiovese Superiore e Albana secco (Zavalloni, Cesena).

Commenti: Il Simposiarca Andrea Ridolfi ha proposto una tipica osteria romagnola di lunga tradizione, rustica e dall'atmosfera calda e accogliente, che si trova a Montalbano nel comune di Santarcangelo di Romagna. I piatti sono tipici del territorio e in particolare i primi seguono la stagionalità, utilizzando verdure abbinate a salsiccia o pancetta e formaggio di fossa. Apprezzata la buona selezione di salumi e for-



EMILIA ROMAGNA segue

maggi del tagliere iniziale e gradito il menu nel suo insieme. Golosa la crema al mascarpone con le fragole. Attento e cortese il servizio. La serata è trascorsa piacevolmente in un clima rilassato e ha permesso la conversazione tra i commensali con un sereno scambio di opinioni.



TOSCANA

AREZZO

17 maggio 2025

Ristorante "L'Amo - Cucina di Mare" di Lorella Brigliadori, in cucina Simone Beoni. ●Località Olmo 204/G, Arezzo; ☎0575/998090; info@lamocucina-dimare.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: alicie di lampara marinata e triangolo di piadina frita, gratinato di cozze, capesante, canestrini e cannolicchi; lasagne di mare; frittura mista di paranza dell'Adriatico e spiedini di gamberi e calamari; sorbetto al limone con Gin e zeste di arance candite.

I vini in tavola: Prosecco, Verdicchio dei Castelli di Jesi (Tenuta dell'Ugo-lino).

Commenti: Da Cesenatico alle porte di Arezzo. Il locale, che anche nell'arredamento ricorda il mare, ha una *dependance* esterna, preziosa d'estate e addobbata di lucine, che richiama l'idea del molo. Infatti, nel locale si respira l'atmosfera di un piccolo, accogliente angolo di Romagna. La sala è stata dedicata tutta alla Delegazione che, con i suoi venticinque partecipanti, ha promosso a pieni voti questa riunione conviviale. Ottimi gli antipasti, buono il primo piatto, ottime le seconde portate e il rinfrescante dessert. Eccellente il servizio. Nell'occasione sono stati consegnati alla titolare la vetrofania e un libro sulla cucina di mare.

COSTA DEGLI ETRUSCHI
30 maggio 2025

Ristorante "Il Poeta" di Sandro Martellucci. ●Via Walfredo della Gherarde-

sca 1, Castagneto Carducci (Livorno); ☎0565/745859; martelluccissimo77@gmail.com; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: baccalà mantecato su vellutata di patate; cacciuchino del poeta; calamarata con vongole, gamberi e fiori di zucca; tagliata di tonno con patate arrosto e verdure grigliate; crema chantilly con millefoglie e caramello salato.

I vini in tavola: Bolgheri Igt Vermentino 2024 (Donna Olimpia 1898).

Commenti: La famiglia Martellucci gestisce questo bar ristorante dal 2015, dopo 22 anni di gestione de "La Zattera". Il locale è moderno e molto luminoso, con una lunga vetrata affacciata su Capraia e Corsica, con romantico tramonto. In estate si può sedere sotto le tende con i piedi nella sabbia. La proposta dei piatti non ha particolari spunti di originalità, ma si basa su una materia prima di alta qualità e su una sapiente cottura, come dimostra la sempre presente tagliata di tonno, qui perfettamente eseguita. Il servizio è molto curato e veloce.

EMPOLI
14 maggio 2025

Ristorante "Osteria di Fuori" di Dei Corsinovi Sas di Sandro Corsinovi, in cucina Antonella Lazzeri e Sandro Signorini. ●Via Caverni 107/109, Montelupo Fiorentino (Firenze); ☎0571/518847; info@osteriadifuori.it, osteriadifuori.it, Instagram, Facebook; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì tutto il giorno. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: sformatini di cipolle di Tropea e di verdure con mousse di fegatini di pollo; risotto al radicchio rosso; spaghetti Medici (con pomodorini freschi, acciughe, pinoli, finocchietto e basilico); coniglio alla cacciatora; braciola della nonna; patate arrosto ed erbe; torta al cioccolato fondente e cioccolato bianco con spolvero di zucchero.

I vini in tavola: Bianco Toscana Igt Biancospino; Chianti Docg (entrambi Casa di Monte); Vinsanto di Cerreto Guidi.

Commenti: Riunione conviviale ben organizzata dal Simposiarca Arcangelo Rossetti in un ristorante che in

passato fungeva da "posta, osteria e beveratoio, punto di ristoro e cambio di cavalli". La gestione familiare è il punto di forza della famiglia Corsinovi. Il menu è risultato molto gradito e i piatti preparati con cura. Particolarmente apprezzati gli spaghetti Medici, piatto forte del locale. Durante la serata, il Simposiarca ha intrattenuto Accademici e graditi ospiti sul tema dell'anno. Piacevole serata e ottimo rapporto qualità-prezzo.

LUCCA
12 maggio 2025

Ristorante "A Bimbotta" di Nicola Tofanelli. ●Via di Vorno 177, Capannori (Lucca); ☎0583/971193, cell. 329/8695174; info@bimbotta.it, www.bimbotta.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: farinata; tordelli artigianali; coniglio in arrosto morto e polenta; baccalà cotto al forno a legna con fagioli e ceci; piatto forte lucchese; torta di verdura *co' becchi*.

I vini in tavola: Colline Lucchesi bianco; Colline Lucchesi rosso (entrambi Azienda Agricola Bordocheo); Moscato d'Asti Duchessa Lia.

Commenti: La cena da "A Bimbotta" è stata un ritorno ai sapori di casa. Si è iniziato con la farinata lucchese, preparata con verdure di stagione, farina di mais e olio dell'uliveto del ristorante: piatto semplice, ma molto apprezzato. A seguire, assaggio di tordelli fatti a mano, con sfoglia un po' rustica ma ripieno delicato, completati da un ragù armonioso. Nei secondi, il coniglio in arrosto morto con polenta e olive ha riportato alla cucina di campagna. Il baccalà al forno a legna con ceci e fagioli ha convinto per gusto e croccantezza. In chiusura, due dolci tipici: il piatto forte alla lucchese e la torta di verdure *co' becchi*. Serata genuina e ben riuscita, servizio attento e competente.

LUNIGIANA
19 maggio 2025

Ristorante "Gugu" dei fratelli Anna e Pietro Soccini, in cucina Pietro Soccini. ●Piazza Roma 9, Bagnone (Massa Carrara); ☎0187/919682; ristorantegugu@gmail.com; coperti 22+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 9,2.

Le vivande servite: uovo pana-

to morbido all'interno, insalata di asparagi croccanti e salsiccia locale; spaghetti alla chitarra di pasta fresca mantecato con ragù di cortile, polvere di rosmarino e sugo di arrosto; faraona in due maniere, petto rosolato e ala in polpetta, crema di erbe di campo, patata fondente e *jus* di faraona; uovo al passion fruit su nido di kataifi.

I vini in tavola: Vigne basse Vermentino Doc Colli di Luni 2023 (Terenzuola); Pòllera rosso Igt Val di Magra 2021 (Fattoria Ruschi Noceti).

Commenti: Il piccolo ristorante raffinato, in un antico palazzo nel cuore di Bagnone, si è rivelato un vero luogo di cultura della tavola. Massima l'attenzione all'ospite: accogliente la sala con spazi ben distribuiti, ricercate le apparecchiature, impeccabile il servizio sotto l'abile regia di Anna Soccini, esperta sommelier. Il fratello Pietro interpreta, con squisiti piatti d'autore, la cucina tradizionale lunigianese, in modo artistico, aperto al confronto e scambio di gusti. La sua proposta ha estasiato gli Accademici. La serata eccezionale si è conclusa con l'acclamato intervento di Giuseppe Benelli su "Bagnone e le sue trattorie" e la consegna della vetrofania con applausi ai bravissimi osti.

PONTEDERA VALDERA
9 giugno 2025

Ristorante "La Polveriera" di Polveriera Snc di Manuela Rossi e Gloria Galli, in cucina Jonatan Giorgi e Nicolò Schiavon. ●Via F.lli Marconcini, 54/54, Pontedera (Pisa); ☎cell. 328/9625643; info@ristorantelapolveriera.it, www.ristorantelapolveriera.it, www.facebook.com/lapolveriera/about, www.instagram.com/lapolverierapontedera; coperti 25+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: bignè di pasta *choux* al cavolo nero, la sua glassa e ragù tiepido di piccione; risotto mantecato al burro delle Alpi e cipolla brunita, zabaione affumicato; abanico di maiale iberico e pepite croccanti di tapioca; controfiletto di capriolo, la sua salsa, insalatina acidificata, cipollotto; montato al caffè e cardamomo, cioccolato, pralinato.

I vini in tavola: Spumante Blanc de Noirs extra dry, metodo Charmat; Ripasso della Valpolicella Supe-

riore (Rocca Sveva); Marsala Superiore Dolce 5 anni (Vito Curatolo).

Commenti: Da tempo la Delegazione voleva visitare questo locale storico della città, nella sua nuova cucina, e finalmente è riuscita a realizzare questo desiderio. Gli interni sono bellissimi, accoglienti e di gusto, il servizio è stato impeccabile, così come i tempi della cucina nell'approntare piatti decisamente di livello. Tutti gli Accademici e gli ospiti sono rimasti colpiti dalla qualità delle materie prime, dall'abilità nella loro lavorazione e dalla presentazione artistica. Il risultato ottenuto dalla votazione è stato eccellente, a conferma dell'eccellenza del locale.

VALDARNO ARETINO 6 giugno 2025

Ristorante "Cecchini Valdarno" di Dario Cecchini, in cucina Andrea Marini. ●Lungarno Don Minzoni 1, San Giovanni Valdarno (Arezzo); ☎cell. 334/1984316; Instagram: @cecchini.valdarno; coperti 140, tra il piano di sotto e il piano di sopra. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane a cavallo di Ferragosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 9,04.

Le vivande servite: crostini al burro del Chianti, polpette di manzo con senape e mostarda Cecchini, pinzimonio di verdure, salsiccia di manzo allo zenzero; pappa al pomodoro; carpaccio di culo; bistecca panzanese e patate con buccia fritta; francesina; torta all'olio.

I vini in tavola: Chianti Classico Dario Cecchini; Chianti Classico Fontodi; Flaccianello della Pieve; Vinsanto.

Commenti: Per la riunione conviviale è stato scelto il ristorante "Cecchini Valdarno", recentemente aperto dal noto macellaio e ristoratore Dario Cecchini. La cena, gradevolissima, si è tenuta al piano superiore del ristorante da dove si gode una magnifica vista dell'Arno. Silvano Marcucci, dell'Azienda Agricola Fontodi, ha presentato e offerto varie annate dei pregiati vini dell'azienda così come l'olio extravergine, ancora fresco del sapore di oliva dopo tanti mesi dalla frangitura. Al termine, il Delegato ha consegnato allo chef la vetrofania, il guidoncino e il libro delle carni. A Silvano, il libro dei legumi e, da parte del Simposiarca Sergio Baricchi, il piatto dell'Accademia.

VALDARNO FIORENTINO 23 maggio 2025

Ristorante "La Terrazza oliOsteria" di Libero Bonanno, in cucina chef Stefano Bertini. ●Piazza Giacomo Matteotti 22, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/853308; osterialaterrazza@gmail.com, www.osterialaterrazza.com; coperti 50+16 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: ricottina fresca con gamberi in forno, miele e tartufo; paccheri freschi con polpo stufato e olive taggiasche; risotto alle vongole e lime; trancio di baccalà su crema di patate allo zafferano; verdure di stagione al forno; sorbetto al limone con fragole fresche.

I vini in tavola: Spumante extra dry Blanc de Blancs (Freschello); Schietto Vernaccia (Terre di Baccio).

Commenti: Menu di pesce con abbinamenti non scontati e un'esperienza di gusto con nuovi equilibri, freschezza e creatività nei sapori, che hanno deliziato i palati degli Accademici.

VALDELSA FIORENTINA 9 giugno 2025

Ristorante "Boscotondo" di Simone Sorio, in cucina Francesca Sorio. ●Via Volterrana 19, Gambassi Terme (Firenze); ☎0571/678006; coperti 150+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75.

Le vivande servite: tramezzino alla toscana con fettunta, carpaccio di maiale toscano, rigatino, pecorino ed erbe miste; tortello farcito con battuto di cinghiale in umido con guazzetto di agrumi e pinoli tostati; arrosto girato alla fiamma con patate e mistanza; sfoglia con albicocche grigliate, gelato alla crema, miele e mandorle tostate.

I vini in tavola: Rosso di Boscotondo.

Commenti: Atmosfera rilassante e fresca in quel di Boscotondo. Consueta riunione conviviale annuale fra la Delegazione di Empoli e la Valdelsa Fiorentina. Menu di cucina toscana servito con raffinatezza. Piacevoli le conversazioni fra gli Accademici. Ottimi i tortelli e l'arrosto. Ristorante Boscotondo? Una garanzia!



MARCHE

ASCOLI PICENO 20 giugno 2025

Ristorante "La Lancette" di La Lancette snc di Marilena Papetti e Franco Neroni, entrambi anche in cucina. ●Viale Europa 37, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/82096, cell. 338/8592826; info@lancette.it, www.lancette.it; coperti 120+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 15 dicembre - 30 gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: filetto di sgombrò al vapore e giardiniera fatta in casa, rocher di baccalà con noccioline e crema di porro e finocchi, olive di pesce fatte a mano, alici croccanti; risotto alla marinara; mezzi rigatoni al pesto azzurro; grigliata di sogliole e rospetti; insalata mista; millefoglie alla chantilly.

I vini in tavola: Pecorino brut; Passerina (entrambi Saladini Pilastrì).

Commenti: Non è stato difficile individuare, con la Simposiarca Dina Bruni, la location in un ristorante inserito nello chalet "La Lancette", molto conosciuto e apprezzato per la sua cucina ancorata alla tradizione. Il menu si è basato sulla cucina tradizionale, ottenendo il consenso unanime di tutti i commensali. Le portate più apprezzate, oltre agli antipasti molto stuzzicanti e appetitosi, sono sicuramente i due "assaggi" di primo, i cui condimenti hanno evocato i sapori di casa. Il dessert, preparato dagli stessi chef, ha conquistato il favore di tutti. I vini in abbinamento sono stati molto graditi. Tra gli ospiti, l'Accademico Leonardo Seghetti.

MACERATA 16 maggio 2025

Ristorante "Lu Spaccittu" della famiglia Dante Pettorossi. ●Via Roma 244, Macerata; ☎0733/36118; www.luspaccittu.it; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75.

Le vivande servite: assaggi di coratella co'll'ovi, pizza con li sgrisciuli; assaggi di fette rencoate, riso curgo,

swingisgrassi; coda di manzo all'Ando' de Nebbia, cucciole de tera; scruccafusi e crema jalla.

I vini in tavola: Colli Maceratesi bianco Ribona; Rosso Piceno (entrambi Cantina dell'Istituto Tecnico Agrario di Macerata).

Commenti: Serata dedicata a Ermete, titolare di una nota gastronomia operante in centro, nella seconda metà del Novecento. Ermete si divertiva a esporre nella sua vetrina ricette scritte a mano su un foglio di carta paglia, ovviamente di cucina tradizionale maceratese. Le ricette erano stilate in forma poetica in un dialetto elegante e raffinato. Al riguardo ci sono state diverse pubblicazioni. L'incontro è stato preceduto da una relazione del Simposiarca Francesco Costantini e dalla lettura delle ricette dialettali. La cucina di questo ristorante, che ha visto la nascita nel 1927, è stata all'altezza della situazione, riproponendo dette ricette.



UMBRIA

GUBBIO 10 maggio 2025

Ristorante "La Cia" di Paolo e Michela Pascolini, in cucina Paolo Pascolini. ●Via Sant'Ubaldo 1, Gubbio (Perugia); ☎075/9273566, cell. 333/2113303; info@lacia.it, www.lacia.it, Instagram e Facebook; coperti 90+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda domenica di gennaio - San Valentino; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: uovo cotto a 63° poi fritto su pasta kataifi con vellutata di asparagi e tartufo nero di stagione; tortelli ripieni ai carciofi su coulis di pomodoro scottato e olio extravergine; suprema di faraona con uva, arance e mostarda di pere; sfera di Nutella con amarene di Cantiano, noccioline e cioccolato su crumble alla vaniglia.

I vini in tavola: Grechetto; Montefalco rosso (entrambi Caprai).

Commenti: Il ristorante è situato ai piedi della Basilica di Sant'Ubaldo sul monte Ingino, con una bella terrazza panoramica con vista meravigliosa



UMBRIA segue

sulla città. Gradita l'entratina di diversi panini appena sfornati con il burro aromatizzato da poter spalmare sopra. Cucina del territorio, personalizzata con equilibrio degli ingredienti e classe nell'impiattamento molto curato. Molto apprezzati l'antipasto e la faraona. Più che buono il servizio, amabilità e professionalità.



TERNI

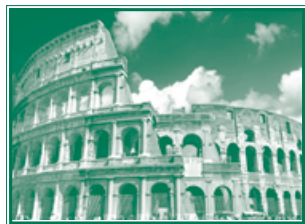
14 maggio 2025

Ristorante "Locanda di Casigliano" di Cl.NU.S. srl, in cucina Donatello Nucioni. ●Piazza Corsini 1, Acquasparta (Terni); ☎cell. 392/8886889; locandadicasigliano@gmail.com; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: flan di ortiche e prosciutto croccante su crema di ceci neri, con fave fresche all'olio evo profumato al limone; risotto mantecato allo zafferano di Cascia in crema di pecorino, con fioritura di lavanda e mirtillo; suprema di faraona alle erbe aromatiche con sedano nero di Trevi su fondo caldo al Sagrantino; patata rossa di Colfiorito profumata al rosmarino; semifreddo allo zabaione su salsa di rosa e menta.

I vini in tavola: Casa PicaUmbria bianco Igt (Decugnano dei Barbi); Calciaio Umbria rosso Igt (Cantina Conti Salvatori); Xyris - mosto parzialmente fermentato da uve Lacrima (Marotti Campi).

Commenti: Riunione conviviale dal titolo "La Primavera si fa gesto, colore, sapore". Le Simposiarche Paola Idilla Carella e Giuliana Piandoro hanno proposto una cena futurista legata all'Umbria, momento di dialogo tra arte, parola e gusto. Ogni piatto era introdotto da titoli evocativi: assai apprezzati dagli Accademici l'aperitivo Dinamico-Vibrazione Verde di Norcia, il primo Futurista-La Macchina dell'Alba e il dessert Percettivo-Zabaionica del Risveglio Profumato.



LAZIO



RIETI

24 maggio 2025

Ristorante "La Campagnola" di Loreto Di Giammarco, in cucina Antonio Di Giammarco. ●Viale Padre Giovanni Minozzi 14, Amatrice (Rieti); ☎0746/825378, cell. 338/7929659; antonio.digiammarco@gmail.com, www.albergoristorantelacampagnola.it; coperti 120+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: salumi Sano e formaggi caseificio Petrucci di Amatrice; gnocchi ricci al sugo di castrato; gnocchi ricci al ragù; agnello al forno con patate; tiramisù.

I vini in tavola: Vicenne Montepulciano d'Abruzzo Doc (Italo Pietrantoni).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta dopo le visite organizzate, insieme al pranzo, dall'eccellente Simposiarca Francesco Fuggetta, al salumificio Sano e al Caseificio Storico di Amatrice, due eccellenze della provincia. Accademici e ospiti, tra cui il Prefetto di Rieti, Pinuccia Niglio, l'Assessore regionale Manuela Rinaldi, il Consigliere regionale Eleonora Berni e il Comandante Provinciale CC, Colonnello Valerio Marra, hanno molto apprezzato l'intero menu, ma una menzione speciale meritano gli gnocchi ricci amatriciani, De.C.O. e Pat Lazio, con il condimento come da disciplinare (sugo di castrato), e al ragù misto di vitella e maiale. L'agnello, allevato in loco, ha deliziato i palati dei commensali.



ABRUZZO



PESCARA

23 maggio 2025

Ristorante "La Taverna del Conte" di Fabio Di Carlo, anche in cucina. ●Contrada Collevento 2/a, Montesilvano (Pescara); ☎085/4492810; info@latavernadelconte.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: chips di riso al peperone con baccalà, polvere di capperi e maionese al prezzemolo, uovo poché con piselli, spuma di parmigiano e cacao; risotto cacio e pepe con gel e foglie di limone; cappello del prete alla pizzaiola con crumble di olive, patate e arancia; sfoglia di cioccolato, spuma di latte e frutti rossi.

I vini in tavola: Trebbiano Bianchi Grilli per la Testa Doc 2024; Cerasuolo d'Abruzzo Rosa-ae Doc 2024 (entrambi Torre dei Beati).

Commenti: La riunione conviviale ha avuto come tema della serata "Scienza e Cucina" con relatore il professore Massimiano Bucchi che insegna Scienza, Tecnologia e Società all'Università di Trento, dove dirige anche il Master internazionale in Communication of Science and innovation e il progetto interdisciplinare Scienza Tecnologia e Società. A curare l'organizzazione della serata, come Simposiarca, è stata l'Accademica Gina Valerio.



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; chi-

tarrina alle cime di ortica; costine di maiale, patate al rosmarino, insalata di mistanza con cannelles e valeriana; pan dell'orso 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 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 il resto. Lodevoli gli antipasti, tra cui particolarmente apprezzata la frittatina; molto buona la chitarrina alle ortiche; ottima la varietà di dolci tradizionali, premiati dalla Delegazione con il premio "Dino Villani". Il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio ha consegnato all'Accademico Costantino Colonico il distintivo dei 25 anni di appartenenza.



MOLISE



CAMPOBASSO

18 maggio 2025

Ristorante "Gustus" di Beq srl, in cucina Giulio Ciccotelli e Luigi Maria Del Riccio. ●Via Nicola Giacchi 2, Sepino (Campobasso); ☎0874/1961801, cell. 388/1539395; info@gustusristorante.com, www.gustusristorante.com, https://www.instagram.com/gustusristorante/; coperti 45+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: sbriciolata di parrozzo di mais agostinello, peperoni, uvetta, noci e olio al prezzemolo, caciocavallo di Carovilli in tempura, sfoglie di culatello, marmellata di cipolla rossa; plin di sfoglia di alloro ai tre salumi, caciocavallo, datterino fresco, olio al basilico; sous vide di co-

stollette di agnello in crosta di pistacchio, scalogno brasato e *bouquette* di verdure; *a pizza doce*.

I vini in tavola: Fines spumante extra dry; Safinim Igt Terre degli Osci rosso; Lagena Doc Tintilia del Molise; Fines Spumante Moscato (tutti della Cantina Angelo D'Uva).

Commenti: Location raffinata, con mura in pietra, a un passo dalla piazza principale del paese. Simposiarca Pinuccio Biscardi, che prima del pranzo ha brevemente intrattenuto gli Accademici rievocando episodi e personaggi noti di un territorio ricco di storia e cultura. A seguire, l'illustrazione delle portate da parte dello chef Giulio Ciccotelli, con all'attivo esperienze anche internazionali. Materie prime di qualità, espressione del territorio; pietanze gradite e ottimo impiattamento. Felice e diversificato l'abbinamento dei vini, presentati dallo stesso titolare della rinomata cantina. Servizio cortese e numericamente adeguato. Unico neo, l'assenza di tovaglia e tovaglioli.

ISERNIA

11 maggio 2025

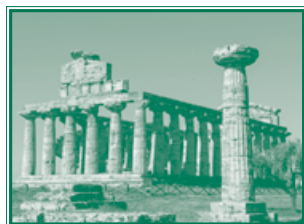
Ristorante "Hotel Dora" di Mauro Natale, in cucina Adriano Cozzolino e Pino Marino. ●S.S. 85 Venafrana, Pozzilli (Isernia); ☎0865/908006; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: empanadas criolla con salsa chimichurri e spuma di stracciatella agnonese; scialatielli con asparagi e speck croccante su fonduta di ciociacavallo di Agnone; millefoglie di maialino con *julienne* di ortaggi stagionali, patate mantecate all'olio extravergine di oliva Dop di Venafrano e cicorietta di campo; *cancelle* molisane con *dulce de leche* argentino.

I vini in tavola: Calidio rosso del Molise Doc; Fannia Falanghina del Molise Doc (entrambi della cantina Valerio Campi).

Commenti: Il menu è stato un racconto: aperto con un chiaro omaggio all'Argentina, le empanadas, ma subito affiancate da una soffice spuma di stracciatella agnonese, creando un intrigante ponte tra i due mondi. Il primo piatto ha celebrato con decisione le eccellenze italiane e locali. Secondo equilibrato, accompagnato da un contorno che ha nuovamente omaggiato il territorio. La conclusione è tornata a suggerire il connubio

italo-argentino in modo emblematico: le tradizionali e croccanti *cancelle* molisane, dolcezza tipica locale, hanno incontrato la suadanza del *dulce de leche* argentino. Un menu che ha saputo parlare entrambe le lingue del gusto, apprezzatissimo dai numerosi conviviali. Buono il servizio.



CAMPANIA

NAPOLI

26 maggio 2025

Ristorante "Ostaria Pignatelli" di Salamanca Srl, in cucina Vincenzo Poltelli, Filippo Esposito e Mario Laudieri. ●Via Riviera di Chiaia 216, Napoli; ☎081/0153134; info@ostariapignatelli.com, www.ostariapignatelli.com, @ostariapignatelli; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: bruschetta con i datterini, parmigiana di melanzane, peperone ripieno; pasta e patate con provola; polpette con ragù, zucchine alla scapece; caprese.

I vini in tavola: Falanghina 2024; Aglianico 2020 (entrambi Tenuta Cavalier Pepe).

Commenti: Piatti della tradizione, presentati in maniera originale, con ingredienti di prima qualità. Ottima la consistenza dei pomodori e il contrasto con la pungente dolcezza della crema di basilico. Interessante l'imbottitura del peperone con macinato in un fondo di carote, sedano e cipolle, contrastante le note "grigliate". Apprezzatissimo il rosmarino e la cottura della pasta mista e delle patate. Perfetta la frittura delle polpette e l'acidità del sugo bilanciata dall'uvetta nell'impasto e dalla menta delle zucchine alla scapece. Da menzionare la perfetta umidità della caprese.



PUGLIA

BARI

19 giugno 2025

Ristorante "Le Terrazze di Santa Lucia" di Monica Caldarulo. ●Lungomare Starita 9/A, Bari; ☎080/5344860, cell. 345/0689035; www.ristorantesantalucia.com; coperti 90+200 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie prima settimana di settembre e gennaio dopo l'Epifania; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: insalata di calamari con *julienne* di sedano e carote e salsa citronette; paccheri con coda di rospo, gamberi e pomodorini; ventaglio di frutta.

I vini in tavola: Bianchi e rosati di Colli della Murgia.

Commenti: Il ristorante è situato nei pressi della Fiera del Levante e direttamente affacciato sul mare. Una cornice davvero suggestiva per un appuntamento di particolare rilievo. La serata ha infatti avuto inizio con la consegna, da parte del Delegato, del diploma dei 35 anni di appartenenza all'Accademia di Gianfranco Camaggio; è proseguita con la consegna del kit alla nuova Accademica, Marilia Tantillo, che prima di dare spazio al momento conviviale ha intrattenuto gli ospiti con una brillante conversazione sul tema dell'ortorexia, ossia l'ossessione per il cibo sano.

BRINDISI

9 maggio 2025

Ristorante "Pizzeria Romano - Artigiani del gusto dal 1983" di Christian Romano e f.lli, in cucina Marco e Christian Romano. ●Via Raffaello Sanzio 16/17, Brindisi; ☎cell. 349/0518072; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: babà salato con rucola, stracciatella e gambero rosso, cubo di teglia con tonno spadellato e cipolla ramata, croissant salato con salmone macerato agli agrumi; pizza al vapore in doppia cottura con cre-

ma di carbonara, spuma di pecorino; bao cotto al vapore con lonza di maiale, cipollotti e peperoni rossi.

Commenti: La scelta insolita di organizzare la riunione conviviale in una pizzeria, sicuramente la più frequentata e maggiormente recensita del capoluogo, è stata sollecitata dalla proposta del titolare di un nuovo menu che affianca la più tradizionale offerta delle loro pizze. Si è spaziato con un'offerta di lieviti di complessa cottura (i tempi si sono obbligatoriamente dilatati), con farciture di terra e di mare di particolare effetto organolettico. In tale arcobaleno di sapori, c'è stata una valutazione variegata secondo il proprio gusto, ma l'impegno è stato grande e di ciò tutti i commensali hanno dato atto al team, che a fine serata ha avuto il meritato plauso.

FOGGIA

5 giugno 2025

Ristorante "Al Boccon Divino" di Rocco Di Giulio, in cucina Stefania Derogatis. ●C.so Aldo Moro 113, Orta Nova (Foggia); ☎cell. 338/4807399; roccodigiulio@yahoo.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,29.

Le vivande servite: panizzo croccante con ventresca di baccalà, finocchio e sedano, ricciola delle Isole Tremiti con porro, uva e origano del Gargano; cappellaccio di burrata con fiori di zucca, gambero, spigola e chips di zucchine; calamaro ripieno di ricotta e ombrina con guanciale di Faeto e asparagi; cassatina di latte fresco e ricotta su caramello bianco salato.

I vini in tavola: Spumante Cuvée Rosa (Casa Sant'Orsola); Bianco Neolitico Puglia; Rosato Neolitico Primitivo Puglia; Rosato Neolitico Susumaniello Puglia (tutti Cantine Terre di Maria).

Commenti: "Ortaggi&Mare: Dialoghi di Stagione" è il tema del convivio organizzato dal Simposiarca Francesco Del Buono presso il ristorante "Al Boccon Divino" di Orta Nova, e dedicato all'incontro tra i prodotti ittici del Golfo di Manfredonia e gli ortaggi del Tavoliere. Sorto nel gennaio 2001, al primo piano di un antico palazzotto, il locale è gestito dai coniugi Rocco Di Giulio e Stefania Derogatis. Rocco cura accoglienza e cantina, Stefania, ai fornelli, propone una cucina che abbina mare e terra. Dopo i saluti del Delegato Valerio



PUGLIA segue

Vinelli, il Simposiarca, con Rocco e Stefania, ha esposto menu e ratio degli abbinamenti. Donati vetrofania dell'Accademia e guidoncino della Delegazione.

TARANTO 23 maggio 2025

Ristorante "Stella Maris" di Massimo Santoro, in cucina Cosimo Sgobbo. ●Via Duca d'Aosta 21/A - Porta Napoli, Taranto; ☎cell. 338/5422366; info@stellamaris.taranto.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: impepata di cozze, insalata di polpo, polpetta di mare, frittura di baccalà, tortino di melanzane di mare; risotto di mare; filetti di rana pescatrice oppure filetti di orata o branzino; sorbetto e torta artigianale.

I vini in tavola: Lybante bianco (Terre Barocco).

Commenti: La serata è scivolata via rapidamente tra saluti, piacere di rincontrarsi, scambio di esperienze e opinioni. Impeccabile l'organizzazione del Simposiarca Angelo D'Andria che ha curato ogni dettaglio con un'ottima accoglienza. Gradevole il locale situato, nel quartiere Porta Napoli, nella città vecchia di Taranto, e molto apprezzata la gentilezza del personale ai tavoli. Del menu, molto buono il polpo lessato e particolarmente apprezzato il risotto. Molto gradita la torta artigianale con la scritta "Accademia Italiana della Cucina". Come di consueto, la serata si è conclusa con la consegna al titolare della vetrofania, di una pubblicazione dell'Accademia e un lungo applauso.



BASILICATA

MATERA 18 maggio 2025

Ristorante "Agriturismo Le Matinelle" di Domenico Cardinale, in cucina Flora Petrachi. ●Contrada Le Matinelle, Via Gravina km 4/1, Matera; ☎0835/307343, cell. 328/9340305;

Lematinelle@gmail.com, Lematinelle.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,25.

Le vivande servite: melanzane e verdure sott'olio preparate al momento, lampascioni fritti, ricotta di pecora e bietoline campestri; lasagna fatta in casa al forno con polpettine; pignata materana; finocchi, sedano e ravanelli; crostata di ricotta e confettura di amarene (fatta in casa); zepola di San Giuseppe.

I vini in tavola: Primitivo (Tenute Mantegna).

Commenti: La carne della pecora vecchia o azzoppata si cuoceva in una terraglia - pignata - con carota, sedano, cipolla, pomodori, patate e scorze di formaggio; la pasta del pane chiudeva la bocca della pignata e poi diverse ore di cottura nel forno a legna: sapori e profumi antichi per il piatto che ha dominato il menu. Pietro Moliterni, appassionato cultore del tempo antico, ha descritto la preparazione in vernacolo materano, riportando all'atmosfera e al calore del passato. Ottima la lasagna fatta in casa con minuscole polpettine di carne, così le zucchine e le melanzane sott'olio; molto apprezzata la crostata di ricotta per il sapore intenso, giustamente asprigno, della confettura di amarene.

MATERA 7 giugno 2025

Ristorante "La Fontana del Borgo" di Modesta Abbruzzese, anche in cucina. ●Via Vincenzo Gioberti 2, Valsinni (Matera); ☎cell. 342/1216027; lafontanadelborgo@libero.it, lafontanadelborgo.it, Facebook, Instagram; coperti 40+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane a settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,75.

Le vivande servite: pastitelle (polpette di carne di maiale) servite in brodo di rosa canina con polvere di rosa canina; tacconelle (cavatelli aperti) di farina di ceci neri e iermana (farina di segale) con salsa di noci e mandorle attornate; aristos (lonza di maiale disossata) con cipolla, uvetta, bacche di ginepro, datteri e cotto di vino; lucernelle ripiene di ricotta e formaggi misti, condite con miele e polvere di cannella; pane di farina di segale.

I vini in tavola: Ambrosia ottenuta da vino rosso aromatizzato con spezie e miele.

Commenti: Sul monte Coppolo, fra mare e montagna, nel borgo di Valsinni, si erge il Castello di Isabella Morra, infelice poetessa del 1500 che ha scritto della libertà per le donne. In cucina lo chef Federico Valicenti, del "Luna Rossa" di Terranova, ha interpretato per la Delegazione le ricette di Antonio Camuria - cuoco alla corte dei Carafa di Napoli - tratte dal suo libro *L'ultima cena di Isabella Morra*. I piatti, caratterizzati da profumi di fiori e spezie, dall'aromaticità del vin cotto, dai semi tostati e dal sapore corposo del miele, anche nel vino rosso speziato, hanno riportato indietro di 500 anni, regalando un'esperienza affascinante ai commensali e a tutta la brigata di cucina di Modesta.



CALABRIA

COSENZA 8 giugno 2025

Ristorante "Serracavallo" di Demetrio e Flaviana Stancati. ●Contrada Serracavallo, Bisignano (Cosenza); ☎cell. 347/6817333; demetriostancati@virgilio.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10-25 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: frittini dell'orto, tortino di melanzane al cuore di cacio. Dop su cremoso di pomodorini rossi confit e basilico croccante, carpaccio di manzo con olio di noci e grattugiata di tartufo nero del Pollino, piccolo petto di quaglia marinato alla senape di Dijone saltato con cubi di porcini caramellati al timo, panzanella Calabria style; maccheroncini al ragù bianco di podolica con porro croccante e tartufo nero del Pollino; coppa di suino cotta a bassa temperatura con arance navelline su cremoso di patate e grué di cacao; tagliata di manzo servita su misticanza di campo, nocciole lametiane e gocce di Magliocco; crostata con confettura d'arance.

I vini in tavola: Besidiaie bianco Orange; Don Fili rosato; Sette Chiese rosso; Quattro Lustrì rosso; Terraccia rosso; Passo dei Santi Passito (tutti Azienda Serracavallo).

Commenti: Una gita fuori porta è desiderio di libertà, scoperta e

godimento delle bellezze naturali circostanti. Si pone come un'ideale interruzione nella routine quotidiana, un momento di sana evasione che permette di riconnettersi con la natura, con la cultura e spesso anche con se stessi. È con questo spirito che la Delegazione ha organizzato la riunione conviviale "Gita fuori porta" godendo dei vigneti, della cantina e della cucina dell'azienda Serracavallo, posta a circa 600 metri sul livello del mare, con vista mozzafiato sulla valle del Crati. L'occasione si è rivelata propizia per dare il benvenuto al nuovo Accademico Antonello Talarico.



SICILIA

ARCIPELAGO DELLE ISOLE EOLIE 24 maggio 2025

Ristorante "Il Corallo" di Il Corallo, in cucina Alfredo e Laura. ●Via Vittorio Emanuele, 43, Lipari (Messina); ☎cell. 338/7281860; coperti 15. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: alici e gamberi in vari modi, crudité di spada e insalata di polpo; pasta con le sarde alla palermitana; involtini di pesce spada con pistacchio; contorno di caponata di melanzane; torta mousse di limoni accompagnata da Malvasia e sesamini.

I vini in tavola: Catarratto Lucido (Cantine Colomba Bianca).

Commenti: Ambiente accogliente e curato. Suggestivo arredamento e decorazioni a tema corallo. Cucina casalinga e secondo le tradizioni siciliane, in particolare eoliane. Servizio inappuntabile e affettuoso. Piacevolissima serata. Abile e sapiente maestria dello chef Alfredo.

CANICATTI 10 maggio 2025

Ristorante "Al Vecchio Mulino" di Salvatore Grasso. ●Via Principe Amedeo 31, Ravanusa (Agrigento); ☎cell. 328/1922523; ninograssoramos@gmail.com; coperti 21+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fine set-

tembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata di polpo, cocktail di gamberi, impepata di cozze, spada affumicata, cozze gratinate; spaghetti al nero di seppia; cavatelli con tartare di gambero rosso al lime e spigola; sarda a beccafico; baccalà fritto con cipolla in agrodolce; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Bianco di Nera (Milazzo).

Commenti: Piacevole riunione conviviale organizzata dai Simposiarchi Giuseppina Cartella e Rita Mazzarino, in un piccolo e accogliente locale, a conduzione familiare, che occupa gli spazi di una casa dei primi del 1900, in una stradina del centro storico della città. Ottima cucina, qualità eccezionale del cibo a base di pesce, ingredienti freschi e sapientemente combinati, sapori raffinati e armoniosi; eccellente il vino. Servizio attento e cortese, massima cordialità e disponibilità del titolare che ha presentato e relazionato sui piatti del menu.

MESSINA 23 maggio 2025

Ristorante "Renzo Saperi & Tradizioni" di Salkè Srl, in cucina Salvatore Sanfilippo. ●Via Lago Grande 32, Ganzirri, Messina; ☎ cell. 327/0132419; coperti 40+44 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio e 10 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: crostini di caponata, parmigiana di spada, alalunga con cipollata; risotto ai frutti di mare; busiate alle uova di spada con pangrattato alle scaglie di mandorle; braciole di spada al salmoriglio e dadini di patate prezzemolate con confettura di cipolla; sorbetto al limone con fragoline.

I vini in tavola: Peloro bianco Doc di Sicilia 2024; Peloro rosso Igp Terre Siciliane 2024 (entrambi Le Casematte).

Commenti: Appuntamento per magnificare un prodotto ittico come il pesce spada, strettamente connesso allo Stretto di Messina, dove si pesca, almeno da due millenni, da aprile a settembre, con le tipiche feluche. Simposiarcha Daniela Abate Bonomo, sono state degustate alcune interessanti proposte, con innovativi inserimenti, nell'elegante piccolo locale sui laghi di Ganzirri, ove si coniuga l'esperienza di "famiglia", dal caposti-

pite Salvatore Sanfilippo e attraverso uno dei figli, Renzo, alla passione fresca e innovativa dell'ultima generazione rappresentata dallo chef Salvatore junior e dalla responsabile di sala Caterina.

VAL DI NOTO 8 giugno 2025

Ristorante "Tancredi", in cucina Tancredi. ●Via Pietro Messina 29, Palazzolo Acreide (Siracusa); ☎ cell. 368/514987; maestrotancredi@virgilio.it, www.ristorantepizzeriatancredi.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: formaggio primo sale, salsiccia secca Palazzolo, fungo ripieno, caponata alle mandorle, involtino di melanzana, ricotta in carrozza; arancino al forno con farcia di funghi porcini e prataioli su crema di ragusano Dop e tartufo nero ibleo; guancetta di vitello brasata al Nero d'Avola con purè di patate; torta crema e fragoline.

I vini in tavola: Scialo rosso (CVA Canicatti).

Commenti: Riunione conviviale dedicata ai quarant'anni da Accademica della Delegata onoraria Fina Planeta, rappresentata dalla nipote Mariangela Seminara. Qui, a Palazzolo, da uno chef di fiducia con, tra l'altro, il tartufo degli Iblei a ricordare la carissima Fina che lo scoprì quando ancora nessuno avrebbe immaginato che sarebbe diventato un "must" di tutti i menu stellati dell'isola. Tancredi è sempre una certezza e non ha deluso. Su tutto, la guancetta di vitello, uno stracotto molto tenero. Della torta, farcita di autentiche fragoline di Noto, una porzione è andata a Fina, tramite Mariangela, sperando di averla ancora presto e a lungo tra gli Accademici.



SARDEGNA

ALGHERO 17 maggio 2025

Ristorante "Fatzenda Factory" di Fatzenda Factory di Mi, in cucina chef

Simone Balloi. ●S.S. 291 variante della Nurra km 21,800, Olmedo (Sassari); ☎ cell. 388/4253639; fatzendafactory@outlook.com, fatzendafactory.eatbu.com; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica a cena. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: flan di melanzane con crema di burrata, emulsione di datterino e basilico, battuta al coltello di scottona sarda con tuorlo croccante e tartufo nero estivo, polpette gustose di manzetta prussiana in salsa al pomodoro; culurgiones della casa, pane rattau con pane carasau di Bitti, sugo di pomodoro, pecorino e uovo in camicia; maltagliati con ragu di asinello e pecorino; agnello sardo in umido con patate al forno; trippa con salsa di pomodoro; seadas o tiramisù della casa.

I vini in tavola: Vermentino e Cannonau Le Bombarde (Cantina Sociale di Santa Maria La Palma).

Commenti: Arredamento essenziale che, a prima vista, non fa trasparire l'accuratezza dell'elaborazione dei piatti basata su materie prime locali, con rispetto della tradizione della cucina sarda e una giusta rielaborazione in chiave moderna. Particolare successo hanno riscosso i culurgiones farciti con patate, menta e pecorino. Alla riunione conviviale, organizzata dal Simposiarcha Gianfranco Righi, che ha sapientemente concordato, con il gestore Fabio Capitta, un menu apprezzato dai commensali, hanno aderito con entusiasmo tutti gli Accademici della Delegazione. Servizio molto accurato.

CAGLIARI 20 maggio 2025

Ristorante "Terra di Palazzo Tirso" di Antonio Puddu srl, in cucina Alessio Signorino. ●Piazza Attilio Deffenu 4, Cagliari; ☎ 070/7622000, cell. 351/3150260; hb6t3@accor.com, palazzotirsocagliari.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: spigola marinata, kefir ed erbe di mare; risotto beurre blanc, asparagi e cozze; brasato di scottona, zabaione e porro arrosto; babà cioccolato bianco e agrumi.

I vini in tavola: Spumante brut; Kio-bu Igt (entrambi Audarya).

Commenti: Per la riunione conviviale primaverile è stato scelto il ristan-

te "Terra di Palazzo Tirso", affacciato sul porto di Cagliari. Il palazzo, che oggi ospita un moderno e lussuoso hotel e i suoi due ristoranti, venne costruito nel 1926 come sede della Società Elettrica Sarda. Successivamente utilizzato da un istituto bancario, ha vissuto anni di abbandono fino alla sua attuale destinazione. La cucina è affidata alle abili mani dello chef Alessio Signorino, che dirige una brigata giovane e affiatata che è un piacere ammirare all'opera nella modernissima cucina a vista al centro della sala. La materia prima di assoluta eccellenza è sapientemente trasformata in piatti semplici e ricchi di gusto e personalità.



EUROPA

PAESI BASSI

AMSTERDAM-LEIDEN 10 maggio 2025

Ristorante "Vicio il Mastro Pastaio" di Vincenzo Patti e Simone Usenato, in cucina Vincenzo Patti. ●Bilderdijkstraat 192 Hs, Amsterdam; ☎ 06/58738871; vicio.pastaio@gmail.com; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: polpo su crema di panella e ricci; pasta Margherita al picchio pacchio e pesto della Valle dei Templi; guancia di manzo al Nero d'Avola; cannolo siciliano.

I vini in tavola: Lighea 2023 (Donnafugata); Diodoros Rosso della Valle dei Templi 2020 (CVA Canicatti); Pas-sito di Pantelleria 2022 (Pellegrino).

Commenti: Con il polpo, i commensali sono stati catapultati in una calda giornata estiva in riva al mare. Il polpo, morbidissimo, adagiato su una crema di farina di ceci, ricorda le spiagge dorate e i ricci, lavorati con maestria, si trasformano in scogli vulcanici, a esaltare il sapore piccole sfere di gocce di limone. A seguire, la pasta Margherita, fresca, trafilata al bronzo. Piacevole e tenerissima la guancia di manzo e molto apprezzato il cannolo siciliano. Buoni i vini e impeccabile il servizio. Durante la



EUROPA segue

serata, la Simposiarca Giuseppina Buscaglia ha intrattenuto con interessanti spunti di riflessione sulla cucina del futuro e sugli effetti delle mode, usi e costumi nella cucina in Italia e all'estero.

PORTOGALLO



LISBONA

15 maggio 2025

Ristorante "Almare by Benini" di Annamaria Benini, in cucina Goncalo Moais; ●Praga do Junqueiro 7, Cascais; ☎ 00351/935376585; coperti 40+24 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: olive ascolane, piadine farcite, involtini di bresaola con burrata; ravioli Portofino; fritto misto di pesce; semifreddo di cioccolato con salsa di frutti della passione.

I vini in tavola: 075 Carati Prosecco Doc (Piera 1899); Nebbiolo (Cordero di Montezemolo); Pecorino.

Commenti: Questo nuovo ristorante/pizzeria, aperto da meno di un anno, nei dintorni di Lisbona, vicino al lungomare tra Lisbona e Cascais, a Parede, ha servito una cena molto buona, in un ambiente piacevole. Ottimi piadine, ravioli e fritto misto con vini di qualità. Servizio simpatico. Un locale da visitare e che rappresenta bene la vera cucina italiana. Propone una varietà di piadine, pinse e pizze, oltre a primi e secondi di pesce e frutti di mare.

REGNO UNITO



LONDRA

20 maggio 2025

Ristorante "Paper Moon London" di Paper Moon Restaurants, Direttore Michele Primiceri, in cucina Leonardo Pieri Buti. ●The OWO, 7 Horse Guards Ave, SW1A 2EX, Londra; ☎ 0044/2039635949; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: canapè freddi e caldi, focacce di vari tipi, carpaccio di polpo; ravioli di coniglio con brodo tiepido, nocciole tostate e tartufo estivo; tonno con frutto del capperio e olio al basilico; pasticciotto alla vaniglia con amarene al Maraschino.

I vini in tavola: Prosecco Doc millésimato brut (Zonin); Cabernet Franc Friuli Doc; Sauvignon Friuli Doc (entrambi Ca' Bolani).

Commenti: Grazie alla bella giornata, gli ospiti sono stati accolti nello spazio esterno con un aperitivo di benvenuto. A seguire, cena negli eleganti locali del ristorante, con un eccellente menu preparato dallo chef Leonardo. Grandi applausi per tutta la brigata di cucina e di servizio, chiamate in sala dal Delegato per ringraziare dell'accoglienza ricevuta. Simposiarca per la serata Marco Gubitosi. Erano presenti il vice Ambasciatore Riccardo Smimmo, il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura Francesco Bongarrà, il Presidente della Camera di Commercio Italiana Alessandro Belluzzo e il Presidente entrante Roberto Costa.

REPUBBLICA CECA



PRAGA

17 giugno 2025

Ristorante "GRAF 26" di Restaurant Groups s.r.o., in cucina Karel Cald. ●Grafická 26, Praga; ☎ 0042/0725123457; restaurace@graf26.cz, graf26.cz; coperti 22+18 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, a luglio e agosto anche la domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: variazione di tonno pinna blu; capesante scottate con risotto allo zafferano; variazioni di coniglio; babá napoletano.

I vini in tavola: Prosecco Alice Dorro Nature (Le Vigne); Gavi di Gavi 2023 (Olim Bauda); Inama Soave Classico Doc 2021 (Foscarino).

Commenti: La serata, alla quale hanno partecipato numerosi Accademici e ospiti, è stata particolarmente ben riuscita. Ottimi gli amuse-bouche non in votazione, e la variazione di tonno pinna blu. Il risotto con le capesante ha stupito tutti sia per il sapore sia per la cottura assolutamente perfetta. Il coniglio, nelle varie declinazioni proposte, è risultato un piatto eseguito superbamente. Il dolce era senz'altro buono, ma non secondo l'attuale stile napoletano, dunque da alcuni è stato dato un voto un po' più basso che, in ogni caso, non sposta il giudizio generale sull'assoluta validità della riunione conviviale.

ROMANIA



BUCAREST

15 maggio 2025

Ristorante "Osteria Zucca" di Osteria Zucca srl, in cucina Cristian Avram e Marius Valentin Popa. ●Str. Jean Louis Calderon 41, Bucarest; ☎ cell. 0040/770287979; osteriazucca@gmail.com, www.osteriazucca.ro; coperti 60+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura 25 dicembre, 1° gennaio, Pasqua. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: grissini al prosciutto San Daniele e pizza; spaghetti con vongole al vino bianco; filetto di spigola al forno con polpo e calamari alla griglia, accompagnati da varie verdure grigliate; torta Passion con marmellata di albicocche e mascarpone.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive S. Pietro di Barbozza (Val D'Oca); Pinot Grigio; Rosé (entrambi Cantina Mezzocorona).

Commenti: Il menu, interamente a base di pesce, ha proposto un raffinato percorso gastronomico nella tradizione culinaria italiana. Gli spaghetti con vongole e il filetto di spigola con polpo e calamaretti sono stati sapientemente valorizzati da cotture leggere ed equilibrate. Il tutto è stato accompagnato da una selezione di vini italiani di alta qualità. La riunione conviviale ha riscosso grande apprezzamento da parte degli Accademici e degli invitati, che, con la loro presenza, hanno conferito ulteriore prestigio alla serata.

SVIZZERA



LOSANNA-VENNES

23 maggio 2025

Ristorante "Auberge du Raisin" di Jean-Jacques Gauer, in cucina Vania Cebula. ●Place de l'Hôtel de la Ville 1, Cully (Losanna); ☎ 0041/217992131; info@aubergeduraisin.ch, www.aubergeduraisin.ch; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: fiori di zuccina farciti, vitello tonnato; risotto Carnaroli con fave, piselli e gambero rosso; agnello da latte arrosto con asparagi, santoreggia e patate; campana di zuppa inglese e fragole.

I vini in tavola: Attilio rosé brut spumante da uve Nieddera (Contini); Verdicchio dei Castelli di Jesi Viridis Doc 2022 (La Canosa); Vermentino Dieci Cavalli Doc 2023 (Conte de Quirra); Magnum Syrah Dieci Cavalli Corsa Igp 2017 (Roberto Capponi).

Commenti: La riunione conviviale è stata caratterizzata dal rituale passaggio di consegne tra il Delegato uscente Alessandro Caponi e il Delegato attuale Carlo Delli Noci. Entrambi hanno pronunciato un discorso all'inizio della serata, dopo l'aperitivo di benvenuto. Durante la cerimonia, densa di emozioni, un regalo in segno di stima e ringraziamento è stato offerto a Caponi dagli Accademici della Delegazione. Alla serata hanno partecipato 35 persone tra i quali Accademici delle Delegazioni di Losanna-Vennes e Suisse Romande oltre ad altri graditi ospiti.



ZURIGO

7 maggio 2025

Ristorante "Rattu Penugu" di Pietro Catanese, in cucina Anna Golfè Andreasi e Dario Lorenzi. ●Karrenstrasse 2, Zurigo; ☎ cell. 0041 79 94 29 341; restaurant@rattupenugu.com, www.rattupenugu.com; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: gnocco fritto con tagliere di salumi e formaggi selezionati e giardiniera di verdure; tagliatelle verdi alla borragina al ragù delle tre carni; ravioli cresta di gallo alle mandorle e asparagi; coniglio alla ligure; rosa di carciofo alla romana con fonduta di parmigiano; cremoso al cioccolato bianco e cacao, sorbetto alla pera con riduzione di vino passito; zuppetta di rabarbaro, lamponi e sorbetto al basilico.

I vini in tavola: Metodo classico brut Alta Langa (Fontanafredda); Lambrusco Quarticello Nero (Maeistri); Ormeasco di Pornassio 2023 (Lorenzo Ramò); Verdicchio dei Castelli di Jesi 2023 (Villa Bucci); Rosse di Dolceacqua (De Nemu); Passerina Passito (Tenuta Cocci Grifoni).

Commenti: Cena conviviale organizzata dal segretario Daniele Zucchi presso il ristorante "Rattu Penugu" (topo pennuto in dialetto ligure, alludendo forse al pipistrello). Pietro Catanese, attivo nella

ristorazione e nell'ospitalità italiana, coltiva da sempre la passione di presentare e offrire piatti della tradizione, accompagnati da vini eccezionali, in un ambiente confortevole ed elegante. Per fare ciò si avvale del supporto di due giovani chef con esperienze internazionali alle spalle. Pietro, inoltre, prepara menu vegetariani e vegani su richiesta. La serata ha visto la presenza del Console Generale Mario Baldi con signora.



NEL MONDO

EGITTO

 **IL CAIRO**
3 giugno 2025

Ristorante "Storia", in cucina Giorgio Diana. ●Katameya Heights Rd, New Cairo 1, Cairo Governorate 4721010, New Cairo; ☎ 0020/2050008582; giorgio@storiarestaurant.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: salmone affumicato e crema di formaggio, spiedini pomodoro e mozzarella, involtini di zucchine ripieni di mousse al salmone, tartelletta di tonno rosso, tartara di manzo wagyu su waffle croccante con crema di parmigiano e tartufo nero marinato; risotto Carnaroli con porcini freschi, scamorza affumicata e tartufo nero; merluzzo nero al vapore in crosta di senape con perle di zucca, salsa *beurre blanc* al dragoncello e schiuma di Champagne; filetto di manzo cotto a bassa temperatura su purea di patate dolci con fagiolini, cipolle rosse, mais e salsa al vino rosso; tartelletta al parmigiano con miele e noci; tiramisù 2.0.

I vini in tavola: Beausoleil Bannati; Nala Merlot; Baila Tempranillo; Jardin du Nil Vermentino & Viognier; Jardin du Nil Cabernet Sauvignon & Syrah.

Commenti: L'esperienza allo "Storia" è stata eccellente. Il tema scelto dal Simposiarca Domenico De

Martinis "Apericena" è stato interpretato dallo chef e co-proprietario Giorgio Diana con un menu molto articolato per unire l'"aperitivo" alla "cena" con continuità, partendo da aperitivi già di alto livello. La cena si è articolata intorno a un risotto ai funghi porcini e tartufo, mantecato all'interno di una forma di parmigiano con foie gras e olio evo. A seguire, un sorprendete e controverso merluzzo nero in crosta di mostarda su salsa *beurre-blanc*. A chiudere, un filetto di manzo locale cotto sottovuoto su una vellutata di patate rosse. Servizio e abbinamento vini impeccabili.

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**
27 maggio 2025

Ristorante "Solo Ristorante" di Simone Fraternali, anche in cucina. ●45 Amoy Street, Singapore; ☎ 0065/62600762; info@soloristorante.com, www.solo-ristorante.com; coperti 35+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: crudo di ricciola, calamari fritti, burattina pomodori e cantalupo; rigatoni alla carbonara; fusilli basilico e pistacchio; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco (Botter); Chardonnay 2023 (Paolo e Noemia d'Amico).

Commenti: Riunione conviviale di successo, impostata su piatti semplici e originali, secondo l'attuale tendenza a Singapore. Ambiente piacevole ed esclusivo. Di particolare successo il crudo di ricciola e i rigatoni alla carbonara, con guanciale importato direttamente dall'Italia. Buono l'abbinamento dei vini. Discreto il servizio. Complimenti allo chef Simone Fraternali e alla sua abilità di offrire piatti tipici che piacciono e invitano a tornare.

STATI UNITI D'AMERICA

 **SAN FRANCISCO**
22 maggio 2025

Ristorante "Ristorbar" di Gary Rulli. ●2300 Chestnut Street, San Francisco; ☎ 001/4159236464; www.ristorbarsf.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo;

do; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5

Le vivande servite: insalata di gamberi grigliati, insalata e gorgonzola, fritto misto; cavatelli al sugo di agnello; risotto vegetariano primavera; agnolotti del plin; halibut con purè di patate e fagiolini; bistecca alla newyorkese con patate al forno e asparagi; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco (La Maschera); Abruzzo bianco 2023 (Scarpone); Vermentino 2023 (Poggio al Tesoro); Montepulciano d'Abruzzo 2022 (Scarpone).

Commenti: Cena di altissimo livello, nel cuore di San Francisco. Piatti curati, sapori autentici e materie prime eccellenti hanno reso omaggio alla tradizione italiana. Notevoli il fritto misto e i cavatelli al sugo d'agnello, seguiti da secondi impeccabili. I vini, selezionati con grande attenzione, hanno valorizzato ogni portata, con menzione speciale per il Montepulciano d'Abruzzo. Dolce finale con un tiramisù delicato e ben bilanciato. Ambiente elegante ma accogliente, perfetto per una serata all'insegna della convivialità italiana.

 **WASHINGTON D.C.**
12 maggio 2025

Ristorante "Divino DC" di Divino DC, in cucina Maria Chacon. ●2505 Wisconsin Avenue Northwest, Washington DC; ☎ 202/6217221; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,8.

Le vivande servite: burrata con barbabietole, mela, ricotta, mandorle, balsamico; pappardelle con costine di manzo arrosto, cavolo nero toscano, pomodoro, grana padano; arrosto di maiale con carote arrostate; mousse al cioccolato e fragole.

Commenti: "Gli arrostiti, gli umidi, i bolliti nella cucina della tradizione regionale": l'esperienza complessiva evidenzia un ristorante con grande potenziale, ma con margini di miglioramento, soprattutto nella presentazione dei piatti e nella qualità del servizio. Menu in generale ben presentato, saporito e fresco. Le pappardelle fatte in casa sono uno dei punti forti del locale: ben eseguite, con una salsa delicata e gustosa, anche se con condimento un po' scarso. L'arrosto di maiale è stato il piatto più criticato: carne secca, poco saporita e con una presentazione

poco curata, paragonata da alcuni a un pasto ospedaliero. Il locale è molto carino e accogliente con un fantastico *dehors*. Molto potenziale da sviluppare, tenendo conto che ha aperto solo pochi mesi fa.

TUNISIA

 **TUNISI**
1° maggio 2025

Ristorante "Seashell" di Seashell by Club'na. ●Avenue Taieb Mhiri - La Marsa; ☎ cell. 00216/22339339; Seashell Gammarth (@seashell_gammarth); coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: antipastini locali, spiedini di gamberi panati con erbetto del Mediterraneo; penne al ragù di pesce; filetto di branzino in padella con verdure di stagione; *choco addict* o *cheesecake*.

I vini in tavola: Jour et Nuit bianco e rosso (Ceptunes Grombalia); El Kahena rosé (Gris).

Commenti: La Delegazione si è riunita per un pranzo conviviale presso il ristorante "Seashell" con vista panoramica sul mare, che ha offerto un contesto suggestivo e piacevole, in linea con lo spirito accademico dell'incontro. Ospite d'onore della giornata è stato il signor Sandro Frattini, Presidente del COMITES Tunisia, il quale ha accolto con piacere l'invito, condividendo con gli Accademici momenti di dialogo e riflessione sulla comunità italiana in Tunisia e sul valore della cultura gastronomica come elemento di identità e coesione. Il pranzo ha rappresentato un importante momento di incontro e condivisione tra i commensali.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Ciriè
Alessandro Franciosa ●
Elena Aurelia Quagliotti

Torino Lingotto
Davide Ferina

LOMBARDIA

Bergamo
Giuliana Bertocchi Mazza ●
Carmen Boesnach Fusco

Lariana
Alessandro Falcone

Milano
Alessandro Tucci

Milano Navigli
Marco Pennisi

TRENTINO - ALTO ADIGE

Rovereto e del Garda Trentino
Stefano Tomazzoni

VENETO

**Legnago-Basso Veronese
e Polesine Ovest**
Giacomo Galtarossa ● Barbara Masotto

Venezia
Dorotea Ranellucci ● Alessandro Tortaro

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Gorizia
Fabio Ficarra ● Federico Gambini ●
Stefano Gregoris

Muggia-Capodistria
Tiziana Cimolino

Pordenone
Laura Bortoluzzi

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio
Claudio Ghermandi

Castel San Pietro-Medicina
Alessandro Bellia ● Michele Naldi

Cervia-Milano Marittima
Simonetta Marzia Simplicia Carbonara ●
Gianna Venturi

Imola
Gianluca Salieri ● Erika Zanzi Montanari

Reggio Emilia
Lara Olivetti

TOSCANA

Lucca
Paolo Bolpagni

Siena
Giovanni Ricasoli Firidolfi

Valdarno Aretino
Mirko Lalli

Versilia Storica
Augusto Neri

MARCHE

Ascoli Piceno
Lino De Benedictis ● Andrea Diotallevi ●
Lara Malavolta Turchet ● Anna Rita Pignotti

UMBRIA

Perugia
Anna Maria Duranti

Terni
Andrea Carducci

LAZIO

Formia-Gaeta
Maria De Filippis ● Stefania Valerio

Roma Aurelia-Cassia
Paola Ansuini

CAMPANIA

Avellino
Nicola Sampietro

Napoli-Capri
Patrizia De Mennato

PUGLIA

Altamura
Lucia Cristallo ● Elisabetta D'Alesio

Bari
Marilia Tantillo

Brindisi
Antonella Mastropaolo ● Eugenia Ravaglia

SICILIA

Ragusa
Roberta Ianni

SARDEGNA

Cagliari
Carla Campisi ● Giovanna Motta ●
Paola Tronci ● Manuela Zedda

Oristano
Piergiorgio Salis

Sassari
Tonino Zirattu

EGITTO

Il Cairo
Patrizia Epifania

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai
Corrado Canziani

FRANCIA

Parigi Montparnasse
Xavier Aubercy

GIAPPONE

Tokyo
Anna Iele

PAESI BASSI

 **Amsterdam-Leiden**
Ans Jorritsma ● Flavio Panepinto

PORTOGALLO

 **Lisbona**
Tim Solomon

REPUBBLICA DI SAN MARINO

 **Repubblica di San Marino**
Arianna Scarpellini

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Shanghai**
Vittorio Blasi ● Luca Capuano ●
Eugenia Valente

STATI UNITI D'AMERICA

 **New Jersey**
Michelangelo Vignale

SVIZZERA

 **Svizzera Italiana**
Accademico onorario:
Uberto Vanni d'Archirafi

TRASFERIMENTI

PIEMONTE

 **Novara**
Natalia Bobba (*da Vercelli*)

LOMBARDIA

 **Milano Brera**
Maria Cristina Cacciari (*da Lussemburgo*)

VENETO

 **Venezia**
Gianfranco Zaccai (*da Boston*)

STATI UNITI D'AMERICA

 **Boston**
Barbara Cola (*da Chicago*)

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

 **Lodi**
Segretario-Tesoriere: Giuseppina Falletta

EMILIA ROMAGNA

 **Faenza**
Delegato: Romana Selli
Vice Delegati: Giorgio Balla ●
Maria Teresa Samorini
Segretario-Tesoriere: Piergiorgio Ballanti
Consultori: Leonardo Colafiglio ●
Roberta Giacinti ● Enea Pizzigoti ●
Paola Tampieri ● Giovanni Zauli

TOSCANA

 **Valdichiana-Valdorcio Sud**
Delegato: Nicola Brienza
Vice Delegati: Giorgio Ciacci ●
Simona Fabroni Ruggeri
Segretario: Desirée Rosadi
Tesoriere: Federico Franci
Consultori: Patrizia Capraro Ippolito ●
Vittorio Lovo Ippolito

 **Versilia Storica**
Vice Delegato: Sandra Bresciani

LAZIO

 **Roma EUR-Ostiense**
Vice Delegato: Salvatore Esposito
Segretario-Tesoriere:
Carmela Maria Rosaria Gragnani Zompi
Consultori: Patrizia Cicini ●
Tiziana Marconi Martino De Carles

NON SONO PIÙ TRA NOI

FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Udine**
Andrea Moro

EMILIA ROMAGNA

 **Castel del Rio-Firenzuola**
Giovanni Battista Borzatta

CAMPANIA

 **Napoli-Capri**
Elio Palombi

SICILIA

 **Trapani**
Salvatore D'Angelo

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

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Bruno Balti, Delegato di Lodi

"Cento anni di Menu. 1882-1982" di Giorgio Bressan ed Eugenio Lombardo (Lodi: s.e., 2024)

Delegazione del Mugello

"A tavola con stile-Dining in style-Ediz. Bilingue" di Claudia Pianetti Della Stufa
(Firenze: Mandragora, 2023)

Maria Lucia De Nicolò

"Del mangiar pesce fresco, 'salvato', 'navigato' nel Mediterraneo. Alimentazione, mercato, pesche ancestrali" (secc. XIV-XIX) di Maria Lucia De Nicolò
(Pesaro: Museo della Marineria "Washington Patrignani", 2019)

"Dal banco di vendita a tutte le mense. Pesci, molluschi, crostacei dal tardo Medioevo alla tradizione" di Maria Lucia De Nicolò (Pesaro: Museo della Marineria "Washington Patrignani", 2020)

"Il Brodetto" a cura della Confraternita del Brodetto di Fano
(Colli al Metauro: Ideostampa Edizioni, 2024)



FOCUS

see page 3

AWAITING ITALIAN CUISINE'S UNESCO INTANGIBLE HERITAGE RECOGNITION

The dossier promoted by our Academy and others is to be deliberated upon by year's end.

by **Paolo Petroni**

President of the Accademia

Next December, Italian cuisine's UNESCO Intangible Cultural Heritage candidacy will be evaluated in New Delhi. Its dossier was officially submitted by our Foreign Ministry after a press conference at the Ministry of Culture's headquarters on 23 March 2023 wherein the Italian government presented the project in the presence of the Minister of Agriculture **Francesco Lollobrigida**, the Minister of Culture **Gennaro Sangiuliano**, and **Gianmarco Mazzi**, Undersecretary for Culture with UNESCO responsibilities. But though governments may present UNESCO proposals, they cannot submit them directly. In our case, the official nomination had as its **promoting body** a specially assembled **Committee** formed by the **Italian Academy of Cuisine**, the **Casa Artusi Foundation** and a magazine founded in 1929, **La Cucina Italiana**.

The candidacy is based on the value of Italian cooking as a form of identity

Defining Italian cuisine has not been easy, as Intangible Heritage includes all the expressions and habits which constitute a community's culture. The candidature therefore **cannot involve tangible products, ingredients or recipes**, but the actions inherent in cooking, ways of perceiving and relating to food, and the value of Italian cooking as a form of identity. We tend, often, to confuse the **'material'** heritage list, containing so-called **'sites'** which each have an individual physical presence, and the **'intangible'** heritage list, whose entries are 'elements' such as 'the Mediterranean Diet', 'the art of the Neapolitan pizzaiuolo' or 'truffle hunting and extraction'. Of 629 elements, in 139 countries, placed on UNESCO's Intangible Heritage list thus far, 15 are in Italy. For a tradition to be on that list, it must be shared by many people and serve as an identity catalyst for the community that it represents. The elements already on the UNESCO Intangible Heritage list include typical Mexican cuisine, the French Sunday lunch, and Korean and Japanese cuisines. Our candidate is Italian cuisine,



understood as all the social, ritual and gestural customs based on the perception that moments associated with meals represent an opportunity for **sharing and conversation**. In Italy, cooking is a way of caring for one's family and friends within a continuous exchange of connexions: from family meals to restaurant tables, from one generation to the next.

A plethora of diverse elements unite into an easily recognisable whole

Cooking is a manifestation of creativity, with many apparently disparate elements uniting into an easily recognisable whole identifiable as Italian cuisine. It is, furthermore, **sustainable** (an indispensable feature nowadays), because it is rooted in reuse. Iconic traditional dishes are often based on reusing leftovers and on seasonal raw materials. In essence, this is the final definition submitted for UNESCO to evaluate: **"Italian cuisine, between sustainability and biocultural diversity"**. Nine member states are on the intergovernmental committee, officially selected in Paris during the last General Assembly, that will vote on Italian cuisine's UNESCO candidature. They are: **France, Spain, Ukraine, China, the UAE, Nigeria, Zambia, Haiti and Barbados**. Good luck, Italy!



APRONS IN THE KITCHEN

See page 4

Originally a simple protective garment, the apron now embodies kitchen flair. Created for protecting clothing, it has undergone centuries of evolution, influenced by traditions and cinema. This timeless accessory, blending fashion and function, is now used by chefs and amateur cooks to express personality, thanks to innovative materials and modern designs.

MARUSTICANI: CHERRY PLUMS IN THE EMILIAN COUNTRYSIDE

See page 7

The cherry plums, known as *marusticani*, from the *Prunus cerasifera* tree colour hills and cities between spring and late summer. They are not bought but foraged. Symbolising cheer and freedom, they can be eaten unripe or mature, fresh or preserved in brine or syrup, or made into sauces, jams or *pesto*. They represent a profound link between culture, traditions and nature.

TRADITIONAL SWEETS FROM THE CAMPIDANO

See page 10

In the Campidano di Cagliari plain, traditional sweets express identity and symbolism. They are distinguished between the richly decorated *druccis finis* ('fine sweets') and the humbler *druccis de domu* ('home sweets'). The first, made by *maistas drucceras* ('master sweetmakers'), require prized ingredients and abilities. Both follow ancient rituals and are now threatened by imitations but protected by initiatives to preserve their knowledge.

COOKING IN TESTI IN HIGH LUNIGIANA

See page 12

Testi (singular: *testo*) are ceramic or cast-iron hot plates for cooking bread, herbed cakes, desserts and meats including Zeri lamb, enriched by the aroma of wood and chestnut leaves. Cooking in *testi*, typical of Lunigiana, unites ancient peasant wisdom and intense fragrances. Mountainous Lunigiana has a unique identity with distinctive traditional foods, including *testaroli* (pasta cooked on a *testo*).

THE FLAVOURS OF GENNARGENTU TROUTS

See page 14

In Sardinia's Gennargentu National Park, prized and nutritious trouts live in crystal-clear water and are connected with ancient traditions. Riverbank alders create an ideal habitat for them. Fish baked in alder leaves retain their flavour while acquiring a distinctive aroma: a recipe which unites nature, culture and sustainable cuisine.

LEMONS BRING SUNSHINE TO THE TABLE

See page 16

Originally Asian, lemons were spread throughout the Mediterranean by Arabs and to the Americas by Columbus. In Italy they are chiefly cultivated in Sicily, Sorrento, Liguria and Gargano, birthplace of the PGI-certified *femminello*, considered Italy's most ancient lemon. Rich in vitamin C, lemons have curative properties and manifold culinary uses. They symbolise purity in art and star in the celebrated *limoncello* and

the "*gelato al limon*" (lemon ice cream) that Paolo Conte famously sang about.

PIEDMONTESE CARPIONE

See page 17

Carpione, an ancient preservation technique involving vinegar, onions and sage, is iconic in Piedmontese cuisine. Of peasant origins, it has evolved into a versatile, refined summer dish. Common throughout the region, it is now part of the culinary heritage celebrated by prize-winning chefs and local initiatives. It unites tradition and innovation while narrating the rural and creative soul of Piedmont.

ROSCETTA CHESTNUTS

See page 18

Autumnal and delicious, the *roscetta* chestnut is the queen of the Roveto Valley in Abruzzo. This round, sweet native cultivar is harvested between September and October. Growing it requires meticulous care. Culinarily versatile, it stars in food festivals and typical recipes. It is an ideal ingredient in sauces for spit-roasted or baked meats and in the dough for *gnocchi* and fritters.

MINNI DI VIRGINI

See page 20

Sambuca di Sicilia, a village near Agrigento nestled between nature and Arab history, is known for its *minni di virgini* ('virgin's bosoms'), created in 1725 by a nun, Virginia Casale. The mounds are filled with cream, candied pumpkin (*zuccata*) and chocolate. Celebrated with a fair each May, they are protected by De.C.O. certification, their recipe jealously guarded by local bakers.

THE "BANANAS" OF SAN MICHELE DI GANZARIA

See page 22

The "*banana*" of San Michele di Ganzaria is a Sicilian sweet inspired by French *éclairs*: a lightly glazed curved shell of crunchy, salty pastry filled with locally made cream. Created after the war, it originates from an artisanal tradition that values local ingredients. A symbol of cultural



contamination, it is now among the best-loved representative sweets inland of Catania.

NEWSWORTHY MUSHROOMS

See page 23

The giant puffball, *Calvatia gigantea*, is a rare, spectacular mushroom weighing up to 25 kg. Appreciated for its delicate flavour, it grows in meadows and forests between summer and autumn. Much used culinarily, it is ideal for *crostini*, toast, *hummus*, *parmigiana* and spelt (*farro*) risotto, if its flesh is white and firm.

THE ELDER: A GENEROUS PLANT

See page 24

September is the month for jam. One that stands out is elderberry jam, rich in vitamins and health benefits. The elder, *Sambucus nigra*, has an ancient magical reputation: sacredly symbolic for Sabines and Germans, it was considered a fairy tree and protective against evil. Appreciated by cooks and herbalists, it stars in sweets, risotto and infusions.

FASCINATING CAPONATA

See page 26

Caponata is a mainstay of Sicilian cuisine, created to reuse leftovers and now a culinary icon. Based on aubergine and fried vegetables in sweet-and-sour sauce, it has Arab and aristocratic origins and dozens of local variants. From Palermo to Catania, amid rivalries and creative flair, each corner of the island has its own recipe, including

the still popular finely chopped, sauceless *caponatina* made for emigrants to America.

THE POTATO: AN 'UGLY DUCKLING'

See page 29

Originating in the Andes, potatoes were initially ignored in Europe due to their toxicity and appearance. Spreading in the 18th century thanks to Parmentier, they became a staple for the poor. Rich in nutrients, they are now the third most consumed food worldwide, famously versatile in cuisine and industry.

FLOWERS ON A DISH

See page 32

In ancient Rome, flowers played important roles in commerce, religious rituals, medicine, cuisine and cosmetics. They decorated homes, temples and gardens. Acclaimed cooks used them to enrich both sweet and savoury dishes. Today edible flowers, whether fresh or processed, bespeak refinement: any dish can become a little garden to be savoured, blending aesthetics, nature, culture and seasonality.

STAR DUST: GOLD FOR THE PALATE!

See page 34

Gold, atomic number 79, born from stars and fallen to Earth on meteorites, has long symbolised power, luxury and divinity. Used in cuisine since antiquity, it is now a flavourless non-toxic food colouring (E175) which enlivens foods and beverages. Relunched by Gualtiero Marchesi in the

'80s, edible gold has multimillennial origins, and its timeless allure unites history, art and cuisine.

A CULINARY DILEMMA

See page 36

A chef's work is hard and full of sacrifices, often to the detriment of the family. Historically, women have dominated home cooking while being underrepresented in professional cuisine. Only 6% of 'starred' chefs are women; most world-class female chefs, interestingly, are Italian. Many women have left their mark on culinary history, demonstrating talent and passion.

CAPPUCCINO: A DAILY RITUAL

See page 38

Some studies have analysed the interaction between milk and coffee, demonstrating that milk proteins retain their integrity, flavour and digestibility, which depends on genetics. Cappuccino is nutritious, but those affected by lactose intolerance or irritable bowel syndrome should avoid it. It can be a snack, but not a meal replacement. Ideally, consume it not too hot, alongside a healthy breakfast.

NON-ALCOHOLIC WINES

See page 40

Italy's Agricultural Ministry has authorised national production of non-alcoholic wines. Obtained by removing alcohol after winemaking, they maintain aromas and flavours, fulfilling new dietary and health requirements while relinquishing some organoleptic complexity. Purists criticise them, but beleaguered markets demand solutions that increase the customer base, as witnessed elsewhere in Europe.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*