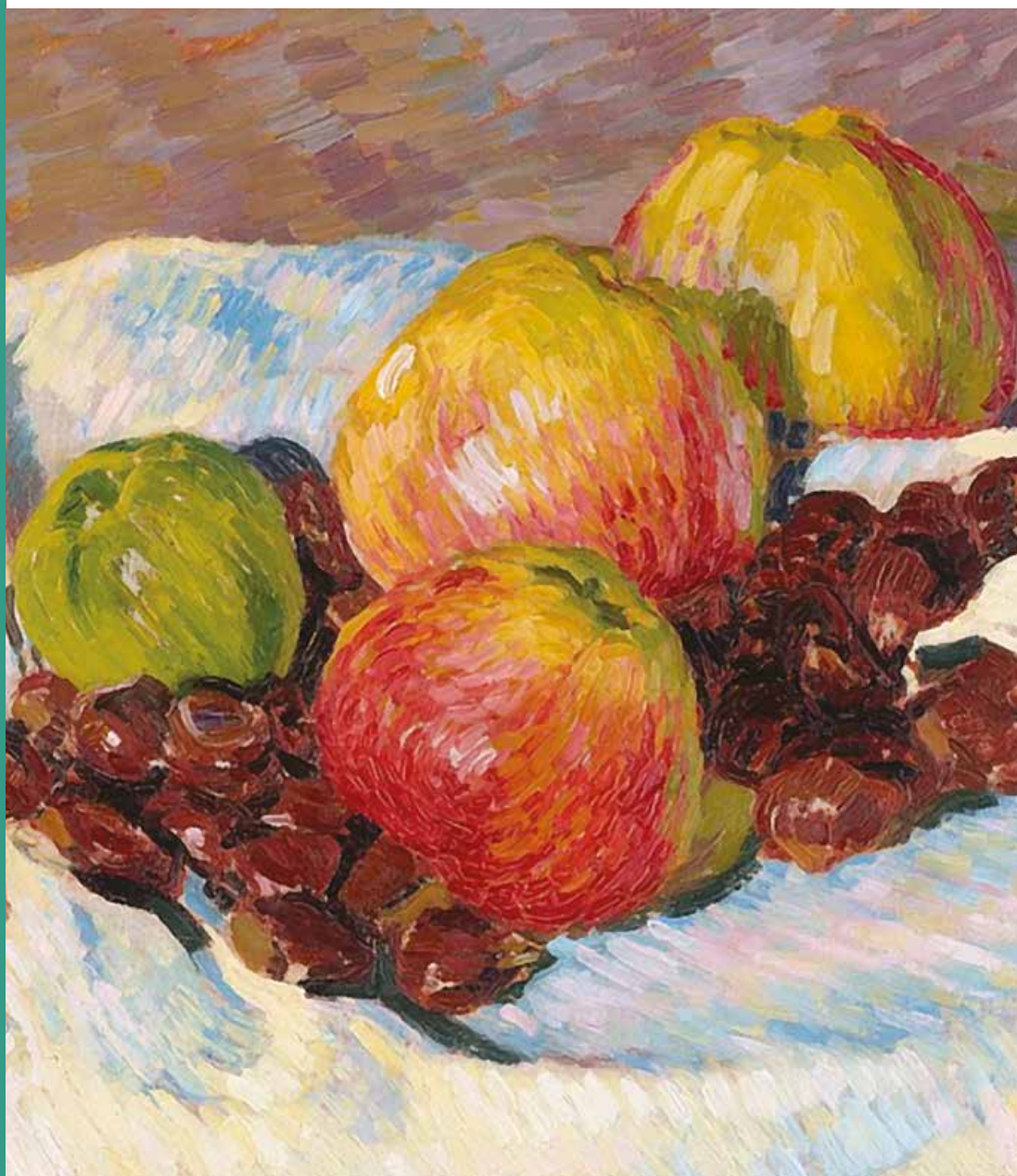


CIVILTÀ TAVOLA

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

IV Forum dei Delegati

L'evento si è svolto a Bari, presso il Mövenpick Hotel
(L'articolo a pagina 38)



Il Forum si apre in un clima di vivace partecipazione



*L'emozionante video di presentazione della canzone "Vai Italia",
scritta da Mogol e cantata da Al Bano*



*Paolo Petroni si sofferma sull'iter della candidatura della Cucina Italiana
a Patrimonio Unesco*



*Il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio
illustra le attività delle Delegazioni*



L'intervento del Sindaco di Bari Vito Leccese



*Il Segretario Generale e Tesoriere Roberto Ariani
spiega il ruolo dell'Accademico*



*Il Vice Presidente e Delegato di Londra Maurizio Fazzari
commenta l'attività delle Delegazioni all'estero*

OTTOBRE 2025 / N. 385

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
ALESSANDRO ABBONDANTI, SIMONE ANGELUCCI,
MARIO ASCOLESE, REMO BELLUCCI,
GIUSEPPE BENELLI, FLORO BISELLO,
ATTILIO BORDA BOSSANA, ETTORE BOVE,
GIANCARLO BURRI, ELISABETTA COCITO,
SILVIA DE LORENZO, GIUSEPPE DELPRETE,
GABRIELE GASPARRO, PAOLO LINGUA,
ANDREA NICOLA, MORELLO PECCHIOLO,
PAOLO PETRONI, CINZIA RAGO, TULLIO SAMMITO,
GIANCARLO SARAN, ALDO E. TAMMARO.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.



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



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

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

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommario



L'ACCADEMIA 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 FRANCI, 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 "Mele e castagne" (1908) di Giovanni Giacometti, Collezione privata

Focus del Presidente

3 Il Forum di Bari: presenti i Delegati e i Legati, ma rivolto a tutti gli Accademici (Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Lo stile a tavola di Giorgio Armani (Giuseppe Benelli)



Tradizioni • Storia

6 Cibo e amore (Tullio Sammito)



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**.



8 *Ex genimine vitis:*
dal frutto della vite
(Giuseppe Delprete)

10 Il "pranzo del muratore"
(Attilio Borda Bossana)

Territorio • Turismo • Folklore

12 Il salame di Sant'Olcese
(Paolo Lingua)



14 Regina del Sud:
la melannurca campana
(Mario Ascolese)

16 Funghi del Montefeltro
(Floro Bisello)

18 Il pane condito
di Oliveto Lucano
(Ettore Bove, Cinzia Rago)

20 Cacio morra
della montagna madre
(Remo Bellucci, Simone Angelucci)

22 Bastano un paio di uova
(Morello Pecchioli)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

24 Ugo Tognazzi, il "matriarca"
(Giancarlo Saran)



26 Appetitoso salmi
(Giancarlo Burri)

28 La colazione: il rito
che separa il giorno dalla notte
(Elisabetta Cocito)

31 Il nostro oro nero:
la liquirizia
(Alessandro Abbondanti)

Ristorazione e Cuochi

34 Il lessico del piatto
(Andrea Nicola)



Salute • Sicurezza • Legislazione

36 Cibo di strada
(Gabriele Gasparro)



In libreria

37 Recensioni a cura
di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

38 Forum dei Delegati
41 Eventi e Convegni delle Delegazioni
41 Accademici in primo piano
43 Calendario Accademico
51 Attività e riunioni conviviali
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary



Il Forum di Bari: presenti i Delegati e i Legati, ma rivolto a tutti gli Accademici

Membri di una grande, vivace, vitale, bellissima famiglia.

Lo scorso mese di settembre, si è tenuto a Bari un importante Forum di istruzione dedicato a tutti i Delegati e Legati dell'Accademia Italiana della Cucina. Troverete in questo numero della nostra rivista un'ampia documentazione fotografica e un esaustivo articolo che riepiloga le varie fasi dell'incontro. Si è trattato di **un evento di fondamentale importanza per la vita accademica**, al quale hanno partecipato 200 Delegati e Legati provenienti da tutto il mondo, grazie anche a un complesso lavoro organizzativo e logistico realizzato brillantemente da una efficiente agenzia di *incoming* barese e al fantastico supporto della nostra Segreteria di Milano, presente anche in loco.

Un clima di amicizia e di condivisione

Questo evento non riguarda però solo i Delegati e i Legati presenti a Bari: infatti, le informazioni ricevute e il clima di amicizia e di condivisione, respirato in quei giorni, avranno certamente **un influsso importante sul futuro delle attività delle singole Delegazioni e Legazioni**.

Erano presenti numerosi Delegati "di prima nomina" che non avevano idea di cosa fosse realmente l'Accademia: **una grandissima famiglia unita dallo stesso amore per la cucina italiana**. Conoscere personalmente i Consiglieri, i Consulitori, i propri colleghi ha dato una marcia in più al loro modo di guidare i propri Accademici.

Il programma dei lavori era stato diviso in due grandi parti. Una prima fase ha visto trattare temi interni alla nostra Associazione: i nostri Consiglieri hanno ricordato e sottolineato **gli aspetti più importanti e delicati delle attività in Italia e all'estero**,



di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



mentre il nostro consulente tributario ha tratteggiato alcune caratteristiche della gestione amministrativa delle Delegazioni. La seconda parte è stata invece dedicata **al mondo della cultura gastronomica in generale** con interventi di alto profilo. Dalle nuove tecnologie in cucina all'importanza dei *social media* e del mondo dell'informazione relativa ai ristoranti. Hanno chiuso i lavori un'appassionata relazione sull'**Intelligenza Artificiale in cucina** tenuta da **Paola Pisano**, ex Ministro dell'Innovazione del nostro governo, e una disamina dell'identikit della Cucina Italiana mirabilmente tenuta da **Marino Niola** e da **Elisabetta Moro**, entrambi professori ordinari di antropologia e brillanti giornalisti e scrittori. È stato anche proiettato un breve filmato realizzato dal Ministero della Cultura in occasione della nostra candidatura all'Unesco. Si tratta di una canzone con testo di **Mogol** e cantata da **Al Bano**, dal titolo "*Vai Italia*".

Gli Accademici di tutto il mondo virtualmente presenti

Tutto il materiale è disponibile sul nostro sito, in modo che anche i Delegati e i Legati che non hanno potuto partecipare ne possano prendere visione.

Ho voluto dedicare questo mio Focus all'evento di Bari perché sono certo che, tramite i Delegati e Legati, **avrà un influsso positivo e rilevante su tutto il futuro della vita accademica**. I quasi 8.000 Accademici diffusi in tutto il mondo non erano fisicamente presenti, ma li abbiamo sentiti tutti uniti virtualmente con noi tramite i loro rappresentanti. Il brindisi augurale finale che abbiamo fatto va a tutti gli Accademici: membri di una grande, vivace, vitale, bellissima famiglia.



Lo stile a tavola

di Giorgio Armani

di **Giuseppe Benelli**

Accademico della Lunigiana

Ha conquistato il mondo non solo con la moda, ma anche con il cibo.

Addio a **Giorgio Armani**: il re della moda si spegne a 91 anni, lasciando un'eredità di stile e innovazione che ha segnato un'epoca. Il grande stilista ha conquistato il mondo non solo con la moda, ma anche con il cibo, trasformandolo in un manifesto del Made in Italy con l'**obiettivo di portare l'italianità nel mondo**. Architetto

del gusto, il suo rapporto col cibo è un'eccezionale autobiografia estetica. In un'intervista rilasciata a *Harper's Bazaar*, nel 2015, dichiarava: **"Amo i piatti semplici della cucina italiana**: mozzarella e pomodoro, prosciutto e melone, zuppe in inverno. A Natale preparo ancora i tortelli alla piacentina della tradizione di casa mia". Lo chef **Antonio D'Angelo** precisa: "Al signor Armani piace che ci sia poco ripieno, ma tanta pasta. Gli piace il 'morso' che c'è sulle code del tortello, anche per questo la sfoglia deve misurare 7x7 cm, mentre il ripieno non supera il grammo e mezzo". Dettagli per qualcuno, ma la differenza la fanno i dettagli. Lo stilista amava ripetere: "È il rigore il principale canone estetico cui mi attengo. Il superfluo vorrei eliminarlo per sempre".

Un impero anche nel settore della ristorazione e del food

Armani ha un'idea dello stile come *lifestyle*, della **semplicità sofisticata come segno di eleganza in ogni ambito**, e il cibo, che è uno degli elementi più importanti della vita quotidiana, non poteva mancare nel suo mondo. L'eleganza è la capacità interiore di discernere, di selezionare con misura ciò che è giusto, bello, armonioso. Celebre la sua definizione: "Lo stile è eleganza, non stravaganza. L'eleganza non è farsi notare, ma farsi ricordare". Armani ha dato voce alla bellezza italiana, portandola nel mondo con la discrezione di chi non ha bisogno di urlare per essere ascoltato. Ha costruito un vero e proprio impero anche nel settore della ristorazione e del *food*, con una presenza globale che va ben oltre i confini della moda. **Negli anni Novanta apre i primi Armani Ristoranti ed Emporio Armani Caffè**, a Milano e poi a Parigi, Tokyo, New York. Dell'Emporio Armani Caffè a Parigi, nel 1998, racconta Armani: "Allora pensai che potesse funzionare un luogo in cui concedersi una pausa durante lo shopping o un aperitivo dopo il lavoro. **Il format non poteva che essere essenziale e piacevole**, facile da inserire in contesti cittadini diversi. Ma il progetto rispecchiava un desiderio molto più grande: declinare lo stile Armani in ogni settore. Ristoranti e caffè mi sono sembrati un'estensione logica e al tempo stesso una scommessa interessante che col tempo ha dato i suoi frutti".

Scrive **Maddalena Fossati Dondero**:



Giorgio Armani alla Locanda del Falco

“...gli spaghetti al pomodoro, serviti in quel contesto così elegante, erano una carezza sul cuore oltre che un piacere per la gola”. In quel menu c’era il meglio dell’italianità e l’Emporio parigino, nel 2018, con la guida dello chef siciliano **Massimo Tringali**, riceveva la prestigiosa stella Michelin, mantenendola per otto anni consecutivi.

Dagli anni 2000 in poi, è tutto un susseguirsi di aperture e successi in tutto il mondo. Era il 2002 e Milano vide approdare all’ombra della Madonnina un nuovo ristorante giapponese. Lo chef **No-buyuki Matsuhisa**, da cui deriva il nome Nobu, era già una star della cucina e fu proprio lui a proporre ad Armani New York per una nuova apertura. Dal 2007 - l’anno di Tokyo con **Bruno Hiruma** a capo del ristorante al decimo piano della Armani/Ginza Tower - a oggi, si contano ben 26 punti ristoro in tutto il mondo: da Milano a Dubai, dalla *Croisette* a Cannes passando per Osaka e New York, tra cui l’Armani/Ristorante nell’elegante edificio di Madison Avenue, mentre il 2025 ha visto l’Opening dell’Armani/Caffè Beijing in Cina. L’ultimissimo progetto è l’acquisizione della storica **Capannina di Forte dei Marmi**, dove, negli anni Sessanta, conobbe il suo amico e poi socio **Sergio Galeotti**, con il progetto di farlo rinascere anche come ristorante di qualità.

Per lui, il cibo, come la moda, era sinonimo di eleganza, qualità e piacere

Il legame tra Giorgio Armani e il cibo non è un semplice accessorio, ma una vera e propria estensione della sua filosofia estetica. Per lui, il cibo, come la moda, è sinonimo di eleganza, qualità e piacere. Si tratta di offrire un’esperienza che si rifletta in ogni dettaglio, dal design del ristorante al piatto servito. **La bellezza deve risiedere nella qualità degli ingredienti e nella sobrietà della preparazione**, fatta di precisione di equilibri e armonia degli accostamenti. In un mondo in cui la cucina stellata ha fatto del piatto uno spet-



tacolo, Armani **resta fedele all’idea che il cibo sia misura, non eccesso**. È un’idea che è ispirata alle **origini enogastronomiche piacentine** con varianti che rinnovano la tradizione. Oltre ai tortelli ci sono i “caniff”, crocchette di patate e fonduta di parmigiano Vacche Rosse con l’aroma terroso del tartufo e l’essenza pizzicata del limone arrosto; la scaloppina al vino bianco e il tiramisù savoiardo, capolavoro del pastry chef **Beppe Allegretta**.

Nel 2002 nasce anche **la linea Armani/Dolci**, lato goloso del brand, con cioccolatini, praline, panettoni e altre specialità dolciarie, presentate in confezioni eleganti che richiamano i tessuti e i colori delle sue collezioni di moda. Sempre in cerca di talenti per coltivare i suoi progetti, Armani dal 2019 affida tutta la produzione legata al cioccolato all’eccellenza artigianale di **Guido Gobino**. Armani ha dimostrato che il vero lusso si percepisce nella cura del dettaglio e nella riscoperta delle radici. I suoi ristoranti sono ambienti raffinati ma mai ostentati, menu che esaltano la materia prima senza sovraccarichi, un’esperienza che nutre tanto il corpo quanto lo spirito. Progettati con lo stesso rigore stilistico degli abiti: design minimalista, materiali pregiati e un’atmosfera sofisticata ma mai eccessiva. Il suo lascito vive nell’eredità di un’estetica che resterà per sempre. Perché Armani ha

insegnato che la moda non è solo abito, ma visione, identità, cultura. In sintesi, lo stile che lega Armani al cibo è fatto di coerenza e ricerca della perfezione. Per lui, un’esperienza di lusso non è completa senza un’offerta gastronomica che rispecchi gli stessi valori di eccellenza del suo marchio.

A Rivalta gustava piatti che sapevano di domeniche in famiglia

Stare con chi amava intorno alla tavola era una delle poche cose che riusciva a distogliere la sua attenzione dal lavoro. “L’Antica Locanda del Falco” a Rivalta, **nella campagna piacentina, la terra dove era nato e cresciuto, per oltre quarant’anni è stata per lo stilista un rifugio familiare**. Ogni fine settimana, quando poteva, pranzava qui: un tavolo fisso, una panca vicino al bancone, spesso accompagnato dalla mamma **Maria Raimondi**. Anolini in brodo di cappone serviti fumanti, tortelli ricotta e spinaci conditi con burro e salvia, *pisarei e fasò* che sapevano di domeniche in famiglia. **Piatti che non erano solo cibo, ma memoria**.

Una cucina di radici contadine capace di rinnovarsi senza perdere l’anima.



Cibo e amore

di Tullio Sammito

Accademico di Ragusa

*Il loro abbinamento
risulta sempre
coinvolgente.*

Amore sacro o profano, filiale o passionale, ancestrale o superficiale. Si potrebbe ancora continuare in una lunghissima gamma di definizioni circa tutti i tipi d'amore esistenti, ma qui preferiamo attirare l'attenzione dei lettori sul fatto che, di qualunque tipo d'amore si parli, nulla sta a esso come il cibo. Cibo e amore sono profondamente legati tra loro: **rappresentano un binomio universale**, un legame possente li unisce, il loro abbinamento risulta sempre coinvolgente. Nessun essere vivente può fare a meno del cibo, altrettanto vale per l'amore. Non per nulla, **l'amore** è stato definito "il quinto elemento", quello aggiun-

to ai quattro già individuati dai filosofi presocratici e che sono alla base della vita stessa: l'aria, l'acqua, la terra e il fuoco. Cibo e amore rappresentano la vita. La vita è un insieme di sensazioni e di emozioni. Ebbene, niente, come l'amore e il cibo, fornisce all'uomo entrambe le cose. Il nutrirsi coinvolge tutti i nostri cinque sensi, proprio come l'amore. La prima forma di appagamento, quella addirittura primordiale per ogni essere vivente, è il cibo, ma subito dopo viene l'amore, non importa per quali vie o in quali modi queste due "forze" si estrinsechino, se per istinto negli animali o per pulsioni e sentimenti nell'uomo.



L'amore e il cibo presentano anche aspetti secondari comuni

L'amore e il cibo presentano anche aspetti secondari comuni, complementari ma non per questo meno importanti: **la preparazione, la pazienza, l'attenzione, la dedizione, la fantasia, l'attesa, la riuscita, la soddisfazione**; si chiamino "caratteristiche" oppure "ingredienti", tutti ben si confanno a entrambi. Amore e cibo ci coccolano, ci riscaldano, ci rassicurano, ci danno felicità, illusioni, certezze; anche, talora, dispiaceri e dolori; possono, entrambi, arrecarci danni e, perfino, farci ammalare. Se vogliamo poi considerare la loro sfera morale, essi ci permettono di crescere, rinnovarci, muoverci; entrambi sono fonti delle nostre esistenze, della nostra forza vitale, della nostra buona o cattiva salute, fisica e psichica. **L'abbinamento tra eros (inteso come pulsione) e cibo presenta aspetti ancora più complessi.** Innanzitutto, entrambi condividono la medesima area di piacere nel cervello dell'uomo. Da qui, deriva il fatto che la miriade di "percorsi" lungo i quali possono incanalarsi le nostre "spinte passionali" spesso vanno a incontrarsi col cibo: ed ecco allora gli stretti rapporti possibili tra cibo e potere, cibo e famiglia, cibo e valori, cibo e ideologia, cibo e cultura, cibo e religione, cibo e società, e quant'altro.

I due elementi nella letteratura e nell'arte

Quello della letteratura e dell'arte, nel rapporto col cibo, è un discorso facile: scrittori, poeti, musicisti hanno da sempre considerato cibo e vino (o l'alcol in genere) come fonte privilegiata di emozioni, desiderio, piacere estetico, passione; insomma, tutto ciò da cui potesse in qualche modo scaturire l'ispirazione o addirittura essere facilitata la catarsi. Valga per tutti **Hemingway**, che iniziò a utilizzare gli alcolici come forma di



auto-terapia per contrastare i sintomi depressivi, diventandone dipendente anche per lo scrivere. **Rossini**, forse il più grande compositore e *gourmet* che sia mai esistito, scrisse: "Mangiare ed amare, cantare e digerire: questi sono in verità i 4 atti di questa opera buffa che si chiama vita e che svanisce come la schiuma d'una bottiglia di champagne. L'appetito è per lo stomaco ciò che l'amore è per il cuore".

Filippo Tommaso Marinetti trovò modo di rielaborare anche in chiave culinaria il Manifesto del Futurismo: "Riteniamo necessaria l'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana - è un alimento che ingozza - non si mastica. Ne derivano fiacchezza, pessimismo e neutralismo!". Come non citare le famosissime *madeleine* di **Proust**, i dolcetti intinti nell'infuso di tiglio che accendevano nell'autore immagini, sensazioni, odori, sapori dei pomeriggi passati a casa della zia, nel primo dei sette libri di cui è composta la sua *Recherche*.

Cene sontuose o pasti frugali, passioni sfrenate o tragedie del cuore, schiere di scrittori, per secoli e fino ai nostri giorni, hanno costruito i loro romanzi o cantato i loro versi "arricchendoli" con il cibo e, anzi, facendo di esso il contraltare rappresentativo dei loro eroi o protagonisti. Ultimo, a noi il più vicino, nel tempo e nella geografia, il commissario Montalbano, di **Andrea Camilleri**, che è il personaggio emblema della veicolazione amore/cibo in moltissimi episodi dei suoi racconti. E come non citare il celebre detto di **James Joyce**: "Dio fece il cibo, il diavolo il condimento".

Dai cibi afrodisiaci ai detti di uso comune

Per citare solo alcuni di una serie di cibi afrodisiaci reputati come adatti a fare scoccare la "scintilla" dell'amore, ricordiamo il pollo, innanzitutto, tra le carni; champagne e vini rossi nella giusta quantità (è appena il caso di dirlo), aglio e cipolla, ostriche e molluschi, melagrana, noce moscata, chiodi di garofano e pistacchi per i loro effetti vasodilatatori; il peperoncino, legato al testosterone maschile in quanto aumenterebbe il flusso sanguigno nelle varie parti del corpo; il sedano per l'androsterone, ormone delle ghiandole genitali e surrenali; i tartufi con il loro profumo e lo zafferano per il colore, che andrebbero a influenzare la *libido*.

In chiusura, con riguardo alla lingua, come non ricordare **alcuni tra i tanti "detti"** di uso comune che, per semplici associazioni mentali, non fanno altro che confermare in maniera mirabile il tema della nostra disquisizione: *Ti mangerei con gli occhi*, *Ti mangerei di baci*, *Ho fame di te*, *Essere un amante insaziabile*, il celebre adagio invitante alla moderazione *Bacco, tabacco e Venere riducono l'uomo in cenere*, il dialettale ma universale *Amuri senza cori è minestra senza sali*, il sicilianissimo *Amuri e bruoru 'i ciappiri* che sta a indicare un amore finito o un amore scialbo; insieme a tanti altri: *Essere dolce come il miele*, *Avere il prosciutto davanti agli occhi*, *Avere a che fare con una patata bollente*, *Essere un broccolo*.



Ex genimine vitis: dal frutto della vite

di **Giuseppe Delprete**

Accademico della Legazione per lo Stato della Città del Vaticano

*Il significato religioso
dell'uva e del vino
per la liturgia.*

Il simbolismo dell'uva ha radici profonde nella Bibbia e nella tradizione cristiana. Già **nella Genesi, l'uva è un segno di benedizione e prosperità**. In particolare, **il racconto della vigna di Noè**, piantata subito dopo il diluvio, stabilisce un legame tra il vino e la gioia, l'abbondanza e la riconciliazione con Dio: "Noè cominciò a coltivare la terra e piantò una vigna. Bevve il vino, si ubriacò e si sdraiò nudo dentro la sua tenda" (Gen 9, 20-21). In questo passo, il vino diventa un mezzo attraverso il quale l'uomo può celebrare la nuova creazione e la grazia divina. Nel corso della storia della salvezza, **l'uva e il vino sono più volte presentati come segni della relazione tra Dio e il suo popolo**. Il profeta **Isaia**, per esempio, paragona Israele a una vigna

che non ha prodotto frutti buoni, ma solo uva selvatica, rappresentando la corruzione spirituale del popolo: "La vigna del Signore degli eserciti è la casa di Israele" (Is 5, 7). Ma, al di là di queste immagini di fallimento, il vino viene anche celebrato come simbolo di abbondanza e benedizione, esprimendo la prosperità promessa da Dio (cfr. Dt 7, 13).

*Nel Nuovo Testamento, il vino
è legato direttamente
alla persona di Gesù Cristo*

Nel Nuovo Testamento, il vino è legato direttamente alla persona di Gesù Cristo, che durante **l'Ultima Cena** lo offre ai suoi discepoli dicendo: "Questo è il mio sangue dell'alleanza, che è versato per molti in remissione dei peccati" (Mt 26, 28). Il vino, che prima era simbolo di abbondanza e prosperità, diventa il segno del sacrificio redentivo di Cristo, del suo sangue versato per la salvezza dell'umanità, che nella tradizione cristiana si rinnova nel sacramento dell'Eucaristia. Nella Messa, infatti, il vino viene a rappresentare un'unità profonda tra il sacrificio di Cristo e la partecipazione dei fedeli alla sua morte e risurrezione, come il Catechismo della Chiesa Cattolica sottolinea: **"nel sacramento dell'Eucaristia, il vino è trasformato nel sangue di Cristo"** (cfr. CCC 1375).

I mesi della vendemmia si caricano dunque di un simbolismo particolare, dove il raccolto, frutto della fatica e del lavoro della terra, viene portato a compimento. Per cui **la vendemmia non resta solo un atto agricolo, ma diventa anche occasione per raccogliere i frutti spiri-**



Affresco rappresentante l'Ultima Cena, attribuito a Pietro da Rimini (sec. XIV), Refettorio dell'Abbazia di Pomposa

tuali nella vita cristiana, oltre che un simbolo escatologico che rimanda alla fine dei tempi, quando il Signore, come il vignaiolo, separerà il grano dalla zizzania, premiando i giusti e condannando i malvagi (cfr. Mt 13, 39-43). In questo periodo, il cristiano è chiamato a riflettere sul proprio cammino spirituale e a chiedersi se i frutti della sua vita siano degni di essere raccolti dal Signore. **La vendemmia, come il tempo di preparazione alla Messa, invita a una purificazione** e a una raccolta di ciò che è buono, per offrire a Dio il meglio di sé. Nel contesto liturgico e dalle prime comunità cristiane, dove l'Eucaristia veniva celebrata in modo semplice e frugale, il vino è diventato, nel corso dei secoli, un segno per eccellenza della presenza di Cristo tra i fedeli. Nel III secolo, padri della Chiesa, come **Tertulliano, Cipriano di Cartagine, Giovanni Crisostomo**, riconoscevano nel vino il sangue di Cristo versato per la salvezza dell'umanità.

Il Concilio di Trento stabilì norme precise sull'uso del vino nella Messa

Il Concilio di Trento (1545-1563) stabilì norme precise sull'uso del vino nella Messa. Il vino doveva essere **puro e naturale, senza aggiunta di sostanze estranee**, affinché il sacramento fosse valido. Inoltre, il Concilio sottolineava l'importanza della Messa come vero e proprio sacrificio, in cui il vino, trasformato nel sangue di Cristo, **diventa il segno di quella salvezza** che si rende presente nel cuore della liturgia. Tale insegnamento è stato ripreso nei secoli successivi, con una crescente enfasi sul valore del vino quale espressione inequivocabile e insostituibile del sacrificio pasquale di Cristo. Sono altresì degne di nota le norme circa la materia eucaristica, indicate nel can. 924 del Codice di Diritto Canonico (1984) e ai nn. 319-323 dell'"*Institutio generalis Missalis Romani*", riprese poi nell'Istruzione "*Redemptionis Sacramentum*" (2004) del Dicastero Vaticano per il Culto Divino, dove circa la materia del vino si afferma: "Il vino



utilizzato nella celebrazione del santo sacrificio eucaristico deve essere naturale, del frutto della vite, genuino, non alterato, né commisto a sostanze estranee. [...] Con la massima cura si badi che il vino destinato all'Eucaristia **sia conservato in perfetto stato e non diventi aceto**. È assolutamente vietato usare del vino, sulla cui genuinità e provenienza ci sia dubbio: la Chiesa esige, infatti, certezza rispetto alle condizioni necessarie per la validità dei sacramenti. Non si ammetta, poi, nessun pretesto a favore di altre bevande di qualsiasi genere, che non costituiscono materia valida" (n. 50). E ancora, un altro Dicastero, quello per la Dottrina della Fede, in una lettera circolare ai vescovi "circa l'uso del pane con poca quantità di glutine e del mosto come materia eucaristica" (24 luglio 2003), indicava le norme riguardanti le persone che, per diverse e gravi motivazioni, non possono assumere pane normalmente confezionato o vino normalmente fermentato, dichiarando che "il mosto, cioè il succo d'uva, sia fresco, sia conservato sospendendone la fermentazione tramite procedure che non ne alterino la natura (per esempio, il congelamento), è materia valida per l'Eucaristia" (A.3). La storia del vino nella Messa è dunque - in ultima analisi - strettamente legata alla sua trasformazione sostanziale e in funzione di essa, diventando sangue di Cristo e vera bevanda di salvezza. Papa Benedetto XVI, nell'enciclica "*Sacramentum Caritatis*" (2007), ha sottolineato che

l'Eucaristia non è solo un ricordo del sacrificio di Cristo, ma un rinnovamento continuo del suo stesso sacrificio, attraverso il quale il popolo di Dio è alimentato con il suo corpo e il suo sangue.

La trasformazione del vino nel sangue di Cristo

La trasformazione del vino nella Messa è anche **un invito a vivere la propria vita come sacrificio offerto a Dio**, come **il frutto di una raccolta spirituale** che, partendo dalla terra, giunge all'altare. In questo senso, l'uva come frutto della terra e il vino, "transustanziato" nel sangue di Cristo, diventano due scorci di un'unica realtà: la creazione che si offre al Creatore e la redenzione che si compie in Cristo e per mezzo suo. In conclusione, le fasi di lavorazione dell'uva e del vino, dal raccolto della terra all'altare della Messa, **insegnano che la vita cristiana è una continua offerta a Dio**, una partecipazione al sacrificio di Cristo e alla sua salvezza. Pertanto, mentre il tempo liturgico "ordinario" raggiunge la sua maturità, i mesi della vendemmia diventano un momento peculiare di riflessione sulla qualità della risposta del fedele alla grazia di Dio, invitandolo a portare davanti a Lui i frutti della sua vita, affinché, come il vino, siano trasformati sacramentalmente in segno di comunione e di salvezza, già per sempre elargite dal vino buono del sangue di Cristo.



Il “pranzo del muratore”

di Attilio Borda Bossana

Delegato di Messina

Dal panino consumato su una trave a 200 metri d'altezza, come si è evoluto il pasto degli operai.



“**L**unch Atop a Skyscraper” - Pranzo in cima a un grattacielo - è l'**iconica foto scattata il 20 settembre 1932 da Charles Ebbets**, durante la costruzione del Rockefeller Center di New York, al 69° piano dell'edificio. L'immagine mostra **undici operai edili seduti su una trave d'acciaio a 256 metri d'altezza**, mentre pranzano durante una pausa dal lavoro. L'intento era di ottenere una foto pubblicitaria per attirare l'attenzione sul Rockefeller Center, con gli operai, in gran parte immigrati, ritratti mentre mangiano su una trave d'acciaio sospesa nel vuoto. Un'immagine di pranzo sospeso, incisa nella memoria collettiva, che è stata restaurata digitalmente nel 2003; nel 2012, il documentario *Men at Lunch* del regista **Seán Ó Cualáin** riaccese l'interesse sulla sua origine, **ricostruendo la storia degli operai**. Erano *ironworkers*, lavoratori del ferro, scelti per la loro destrezza e la loro freddezza a grandi altezze, che salivano ogni mattina su scale di fortuna, senza

casco, senza imbracature, per la paga di quattro dollari al giorno.

Una foto eterna, che ha fatto divenire leggenda uomini sconosciuti

Considerata **una delle immagini più riconoscibili del XX secolo**, quanto il bacio a Times Square scattato il 14 agosto 1945 dal fotografo **Alfred Eisenstaedt** o il volto della ragazza afghana di **Steve McCurry** del 1984, è una foto eterna che ha fatto divenire leggenda uomini sconosciuti, diventati immortali proprio mentre mangiavano. Il negativo di quella foto, su lastra di vetro, è conservato nella Iron Mountain, bunker sotterraneo appena fuori Pittsburgh (Pennsylvania), che, insieme a oggetti d'arte, fotografie, “pizze” di film, spartiti musicali, conserva documenti governativi da tutto il mondo.

L'immagine, attribuita solo nel 2003 a Ebbets, racconta un momento importante per ogni lavoratore come la pausa pranzo, oggi relegata a pochi minuti in cui si mangia velocemente, distratti da telefonate personali o acquisti on line, ricordata dalla mostra “Pausa pranzo. Cibo, industria, lavoro nel '900”, ospitata nel 2019 a Dalmine, in provincia di Bergamo, dall'omonima Fondazione. Rappresentazioni ricordate anche da *Cristo tra i muratori* (1949), film di **Edward Dmytryk**, nell'America degli anni Venti, in un tempo in cui i **muratori consumavano pasti** preparati dalle mogli o dalle madri, composti principalmente da **carboidrati** per il sostegno energetico,



In alto: Pranzo sui grattacieli; in basso: Pausa pranzo di operai nel 1900

proteine per la ricostruzione muscolare e **verdure** per un apporto vitaminico. Si trattava di paste condite con sughi di carne e verdure, oppure secondi piatti come fettine impanate. Il tutto era accompagnato da pane, cui veniva tolta la mollica, da servire come contenitore del pasto, con una farcitura evolutasi nel tempo con salumi, formaggi, verdure, uova sode, tonno o carne in scatola. Più modesto e spartano il pranzo per chi aveva solo una frittata, a volte condita con cipolla.

Di antico retaggio, a Messina, era l'imbottitura con la "ghiotta di pesce stocco"

Il panino del muratore, oggi, è una preparazione sostanziosa che varia, anche se la versione più comune è con ripieno di mortadella, formaggio provolone e olive. Una pausa definita **su gaungiu in Sardegna, in Campania chiamata a marenn, e a Lecce**, con aggiunta di fettine sottili di provolone piccante, si denomina **paninu della fabbreccaturu**, panino del manovale, mentre **in Sicilia** è consueto, anche tra i non muratori, **u pani câ mèusa**, il panino **con la milza**, specialità *street food* di Palermo.

Di antico retaggio, a Messina, era l'imbottitura con la "ghiotta di pesce stocco", piatto tra i più raccontati della tradizione culinaria peloritana, che dalla cucina popolare è divenuto ricercato per l'incidenza dei costi dello stoccafisso. Oltre a trovare condivisione sulle tavole della povera gente, la preparazione era per il pasto del carrettiere e dello *gnuri* (il cocchiere delle carrozzelle trainate dai cavalli), del portuale o del muratore, e condimento per imbottire i panini della "pausa" pranzo, *ante litteram*. Per tale farcitura spesso era scelto lo spezzatino (poco) con le patate (molte), che era specialità delle antiche botteghe dove anche i muratori si recavano. **Nella tradizione culinaria laziale** era la **fettina panata**, accompagnata da una **cicoria ripassata** in padella con pezzetti di aglio, a essere inserita in una pagnotta, surrogata, con



l'evolversi delle condizioni economiche, da porzioni di rigatoni all'amatriciana su improvvisati tavoli in cantiere.

Sul finire del 1949 cominciarono a essere usati i pentolini portavivande

Sul finire del 1949 cominciarono a essere usati i pentolini portavivande, contenitori ermetici brevettati da **Renato Caimi** che ebbe l'idea sul tram che da Nova Milanese lo portava a Milano, osservando, al centro della carrozza, un operaio perdere l'equilibrio e rovesciare un pentolino con la minestra. Era la famosa *schiscetta*, termine che fa riferimento al dialetto lombardo *schisciare*, premere il cibo, per farlo entrare nei contenitori e poterli chiudere; e chiamato *barachin* dagli operai piemontesi. Tale oggetto, dalle varie declinazioni regionali - *gamella*, *baracchino*, *caccavella*, *scutèddà*, *coppareddà*, *tegaminò* - ispirò **Italo Calvino**, che in *Marcovaldo* (1963) lo chiamò *pietanziera*, dedicandogli il racconto del manovale Marcovaldo che la mattina si porta dietro una scatoletta di alluminio riempita dalla moglie con gli avanzi della cena, e le posate avvolte in un fagotto che tiene in tasca: "Le gioie di quel recipiente tondo e piatto chiamato '**pietanziera**' - scrive Calvino - consistono innanzitutto nell'essere svitabile. Già il movimento di svitare il coperchio richiama l'acquolina in bocca, specie se uno non sa ancora quello

che c'è dentro... Scoperchiata la pietanziera, si vede il mangiare lì pigiato: salamini e lenticchie, o uova sode e barbabietole, oppure polenta e stoccafisso, tutto ben assestato in quell'area di circonferenza come i continenti e i mari nelle carte del globo, e anche se è poca roba fa l'effetto di qualcosa di sostanzioso e di compatto. Il coperchio, una volta svitato, fa da piatto, e così si hanno due recipienti e si può cominciare a smistare il contenuto".

Nella cucina legata al mondo dei lavoratori edili, vi è una tradizione mutuata da usi calabresi durante la raccolta delle olive, quando il proprietario del frantoio, in occasione della *criscita* dell'olio e, cioè, quando si separava l'olio d'oliva dall'acqua di lavorazione, offriva ai lavoratori un pranzo a base di stoccafisso, cipolle, pomodori e patate. L'usanza, con richiami in Sicilia per la vendemmia, si è trasferita nei cantieri edili al momento della "gettata" dell'ultima soletta a copertura di un fabbricato dove viene issata una bandiera tricolore e il proprietario offre un pranzo.

In Piemonte, la consuetudine prende il nome di "bagnare il tetto"; in Abruzzo si dice "*completato il tetto, si cuoce il capretto*"; in Sardegna si cuoce l'immanicabile maialino; in altre regioni si prepara una gran spaghetтата. Oggi, spesso, il pasto della bandiera si auto-struttura con bracieri estemporanei per un momento di socialità, convivialità e aggregazione tra muratori e manovali, con salsiccia e carni cotte sulla brace.



Il salame di Sant'Olcese

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

*L'unico salume
della Liguria.*

La Liguria, per la sua conformazione geologica, non è una terra agricola (con la sola eccezione di una frammentaria orticoltura), nella quale non si è neppure sviluppato l'allevamento del bestiame. Quella dei liguri è un'alimentazione "di emporio", frutto del traffico portuale di Genova e dei maggiori centri portuali della costa. Carni, latte e frumento sono stati per secoli prodotti di provenienza dalle regioni confinanti: Piemonte, Lombardia, Emilia e Toscana. Per tale condizione, resta un fatto curio-

so l'unico salume di produzione ligure: il "salame di Sant'Olcese" che recentemente ha ricevuto - a tutti i livelli - pieni riconoscimenti.

*L'80% è costituito dalla carne
delle mucche adulte,
il 20% da quella di maiale*

Sant'Olcese è un piccolo centro dell'Appennino, alle spalle di Genova. In quel paese è nato e si è consumato, all'inizio del XIX secolo, il singolare salame che poi ha avuto un suo (sia pure modesto) successo nel capoluogo e nell'area della provincia. Il salume comincia a essere confezionato - a livello artigianale in una dimensione quasi sempre familiare - a Sant'Olcese dove, caso raro in Liguria, come si è detto, **era diffuso l'allevamen-**

to delle mucche da latte. E qui sta l'aspetto peculiare dal quale scaturisce il prodotto. Le mucche da latte erano invecchiate sino al limite. Ma a quel punto la loro carne non era apprezzabile sul piano alimentare ordinario. Troppo dura e coriacea. I produttori allora sfruttarono una particolare circostanza: la zona era un passaggio della **"Via del Sale"**, una delle tante che portavano il bene prezioso dalla costa ligure al Piemonte. Si pensò quindi di **lavorare, con molto sale, la carne delle mucche invecchiate**, anche perché questo trattamento avrebbe evitato i danni derivanti da un territorio dove l'aria salmastra condizionava la stagionatura. Non solo: la carne bovina ha la caratteristica di deumidificare rapidamente. È un vantaggio per la salagione e per il trasporto anche in zone marine e persino sulle navi.

Nacque così, come e quando non lo sappiamo con precisione perché mancano i documenti, il "salame di Sant'Olcese". Per l'80% viene costituito dalla carne delle mucche adulte e per il 20% da carne e grasso di maiale. E, come si è detto, trattato con abbondanza di sale. La produzione, per motivi climatici, avveniva - e avviene tutt'ora - in primavera, con una rapida stagionatura di 45 giorni. **È un prodotto da consumare fresco**, entro l'estate.

Nel corso della seconda metà del 1800, il salame s'è diffuso, con un piccolo ma solido successo, oltre che nelle valli circostanti, anche a Genova. Il consumo finì per allargarsi. E così nacquero, nel primo decennio del Novecento, **le due imprese storiche che tuttora lo producono**, dopo averlo perfezionato. Si tratta dell'azienda Cabella e di quella



Parodi, in piena attività dopo quattro generazioni. I Parodi sono un ceppo genovese, considerato il cognome ligure per eccellenza. Entrambe hanno un simpatico rapporto di concorrenza leale e corretta.

*Adatto a spuntini e merende,
oltre che a una sorta
di ruvidi aperitivi*

La qualità del salame, a partire dall'inizio del 1900, è nettamente migliorata, con molta cura nei dettagli della fabbricazione. Di qui un particolare successo a Genova, dove è stato apprezzato (e lo è ancor oggi) da tutti gli strati sociali della popolazione. Esso è adatto agli spuntini e alle merende, oltre che a una sorta di ruvidi aperitivi impiegando i vini locali, preferibilmente bianchi e leggeri.

Un piatto singolare che può funzionare come aperitivo, ma anche, la sera, unendo secondo e frutta è **"salame e fichi"**. Ma lo "sposalizio" per eccellenza dei genovesi e dei liguri è **"salame e fave fresche"**, che si consuma tra marzo e maggio. Le fave - sia fresche sia seccate (la "fava greca" da cuocere con lo stoccafisso) - sono sempre state una golosità genovese. I vassoi di fave e salame traboccano sia sui tavoli familiari, sia nei ristoranti di lusso, che hanno "catturato" l'abbinamento fave-salame dalle trattorie popolari. Anche in questo caso si va dall'antipasto alla pietanza. Il "salame di Sant'Olcese" è leggero, gradevole e il suo sapore si presta all'accompagnamento con le fave fresche che hanno una loro particolare dolcezza. Il piatto ha anche sovente un "terzo incomodo", ossia il formaggio pecorino sardo fresco. Per la verità l'accoppiamento delle fave con il pecorino precede di molti decenni l'arrivo del salame. Tanto è vero che le fave con il pecorino sardo erano una delle golosità che **Giuseppe Garibaldi** offriva agli ospiti che andavano a Capraia, sorprendendoli, specialmente se non erano liguri.

Va aggiunto ancora un dettaglio: le fave con il salame erano tradizionalmente



accompagnate dal vino di Coronata. Si tratta di un vino bianco, leggero e lievemente acidulo che era (ma lo è ancora) prodotto in piccole aree della Valpolcevera. Prende il nome dall'omonima collina di Coronata (alle spalle di Sampierdarena e di Cornigliano) che deriva da "Incoronata", riferita alla Madonna che ha una chiesa nella zona.

*La fama romantica
della mostardella*

Vale la pena, in conclusione, di ricordare una particolarità. Il "salame di Sant'Olcese" ha un **"parente" minore** che però è **legato al territorio** e alla prassi di

produzione. Infatti, per produrre il salame, dalla carne delle mucche adulte vengono scartate **le cartilagini**, che però non sono buttate via, ma **unite a una modesta percentuale di pancetta di maiale**. Nasce così la **"mostardella"**, che è **un salamino piccolo**, consumato sempre come merenda e spuntino.

La "mostardella" è avvolta da una tradizione di cui, per la verità, non si è del tutto sicuri. Si dice che il giovanotto, che voleva fidanzarsi e sposarsi, la portasse a casa della ragazza, dove veniva posta in mezzo al tavolo da pranzo. Il giovanotto di fronte ai familiari chiedeva la mano. Se il padre acconsentiva, si tagliava la "mostardella" e si faceva una lauta merenda. Questa è la fama romantica della "mostardella".



Regina del Sud: *la melannurca campana*

di Mario Ascolese

Accademico di Salerno

Frutto della memoria e dell'ingegno.

Nel cuore del Mezzogiorno italiano, tra i campi assolati della Campania Felix, cresce un frutto che più di ogni altro rappresenta un ponte tra storia, cultura e salute: la melannurca campana. **Non è soltanto una mela:** è

il frutto di un rito antico, di una dedizione paziente, di una gastronomia che sa parlare il linguaggio della terra e del tempo. E come ogni regina che si rispetti, ha una storia affascinante da raccontare.

Una mela con radici classiche

Le origini della melannurca si perdono nella notte dei tempi. **Plinio il Vecchio,**

nella sua *Naturalis historia*, fa riferimento a una varietà di mela chiamata *orbiculata*, coltivata nei campi del Sud e rinomata per il suo sapore e le virtù digestive. Altri studiosi identificano in questa descrizione proprio l'antenata dell'attuale melannurca.

Il suo nome deriverebbe dal latino *malum* (mela) e *orc(h)us* (degli inferi), da cui "annurca", a indicare **un frutto "delle ombre", che matura a terra, all'ombra, secondo una pratica rituale unica al mondo.** Dopo la raccolta prematura, le



mele vengono disposte a mano su letti di paglia in appositi melai, esposte al sole e girate a più riprese per uniformarne la colorazione. È in tale passaggio - tanto agricolo quanto simbolico - che la melannurca si trasforma: da acerbo frutto pallido diventa gioiello rossastro dalla polpa compatta e profumatissima.

Dalla Campania verso il mondo, un concentrato di benessere

Nonostante il suo legame viscerale con la Campania, in particolare con le province di **Caserta e Napoli, dove il suo suolo vulcanico e il clima mite ne favoriscono la crescita**, la melannurca ha conosciuto nel tempo una lenta e capillare diffusione, fino a diventare simbolo identitario della frutticoltura meridionale.

Nel 2006 ha ottenuto il riconoscimento Igp (Indicazione Geografica Protetta), certificazione che tutela non solo il prodotto ma anche il sapere millenario che lo accompagna. L'attenzione alla **coltivazione manuale, all'assenza di trattamenti post-raccolta e alla selezione varietale** ha permesso di conservare intatte le peculiarità che la rendono unica nel panorama melicolo mondiale. La melannurca è un piccolo miracolo nutrizionale. A differenza di altre varietà, presenta una **polpa croccante ma non granulosa, dal sapore agrodolce** che stimola la salivazione e **facilita la digestione**. È, tuttavia, **sul piano della salute che rivela i suoi superpoteri**.

Numerosi studi - tra cui quelli condotti dal Dipartimento di Farmacia dell'Università Federico II di Napoli - hanno dimostrato che il suo elevato contenuto di procianidine, polifenoli e fibre solubili ha effetti benefici sul profilo lipidico, contribuendo a **ridurre i livelli di colesterolo LDL e a migliorare quelli di HDL**. La melannurca è inoltre ricca di **vitamine** del gruppo B, C, **minerali** come potassio e ferro, e si è rivelata utile anche nel migliorare la funzionalità intestinale e nel contrastare lo stress ossidativo.

Tradizione a tavola: un simbolo da custodire

Nella cucina campana, la melannurca trova spazio sia come frutto da **fine pasto**, sia come **ingrediente protagonista di ricette dolci e salate**. Il suo sapore deciso ma equilibrato la rende ideale per la preparazione di crostate, strudel e confetture, ma anche per piatti più elaborati.

Tra le ricette più amate vi è il **pollo alle melannurche**, in cui la carne bianca si arricchisce della dolcezza acidula del frutto, creando **un gioco di contrasti dal sapore antico**. Altrettanto diffusi sono i **risotti profumati con dadolata di melannurca** e i **contorni agrodolci** con cipolla ramata di Montoro e aceto di mele. La melannurca, inoltre, si presta a sor-

prendenti **declinazioni contemporanee**: **chips** croccanti al forno, succhi limpidi ad alto potere antiossidante, perfino liquori artigianali e birre aromatizzate. **La sua versatilità** è testimone di una tradizione che **si rinnova con gusto e ingegno**.

In un tempo in cui la globalizzazione alimentare rischia di appiattire le diversità e le identità locali, la melannurca rappresenta **un baluardo di biodiversità e di cultura**. È un frutto che parla di contadini che tramandano gesti antichi, di mani che curano con pazienza ogni dettaglio, di una Campania che resiste e si afferma con i suoi tesori più autentici. Portarla a tavola non significa solo gustare un prodotto eccellente, ma anche scegliere di essere parte di una storia. Una storia fatta di terra, fatica, memoria e sapienza. La storia di una mela che ha saputo diventare leggenda.



POLLO ALLE MELANNURCHE

Ingredienti: 1 pollo ruspante di circa 1,2 kg (in pezzi), 4 melannurche campane Igp, 1 cipolla ramata di Montoro, 1 bicchiere di vino bianco secco, olio extravergine di oliva, sale, pepe, rosmarino e alloro (facoltativi).

Preparazione: lavare le melannurche, eliminare il torsolo e tagliarle a spicchi con la buccia. In un tegame capiente, far imbiondire la cipolla affettata sottile con un filo d'olio; aggiungere i pezzi di pollo e rosolarli su tutti i lati fino a ottenere una leggera doratura. Unire le melannurche, sfumare con il vino e lasciarlo evaporare. Regolare di sale e pepe, aggiungere a piacere rosmarino e alloro, quindi coprire e cuocere a fuoco basso per circa 40 minuti, aggiungendo un goccio d'acqua se necessario. Servire caldo, con il fondo di cottura leggermente ristretto e gli spicchi di mela morbidi ma integri.

Si consiglia di abbinare il piatto con un Aglianico giovane, dai tannini vivaci, o un rosato campano fruttato per esaltare il contrasto agrodolce.



Funghi del Montefeltro

di Floro Bisello

Delegato di Pesaro-Urbino

*Il territorio
è particolarmente
vocato alla presenza
di funghi sia per il clima,
sia per il tipo
di vegetazione.*

I funghi marchigiani - spignolo o prugnolo, chiodini, prataioli giganti, leccini, galletti, manine dorate, porcini, colombine dorate -, gustosi e particolari, combinati con la maestria dei ristoratori marchigiani diventano succulente leccornie.

In relazione all'ambiente, il Montefeltro è un luogo particolarmente vocato per la nascita dei funghi, sia per il clima, sia per la vegetazione, complemento indispensabile per il substrato nutritizio.

*La vegetazione boschiva
influenza anche
la flora micologica*

I boschi naturali del Montefeltro sono rappresentati da formazioni caducifoglie quasi tutte di tipo supra-mediterraneo, con querce, carpini, aceri, ornielli, sorbi. Tali boschi sono in relazione a condizioni climatiche relativamente tempera-





to-calde e caratterizzate da sub-aridità estiva, ciò che li differenzia decisamente da quelli dell'Europa centrale, ove le piogge cadono, invece, prevalentemente in estate. Nei nostri boschi si mescolano piante che si trovano in tutti i querceti caducifogli europei, come l'**acero campestre** (*Acer campestre*), il **carpino bianco** (*Carpinus betulus*), il **biancospino** (*Crataegus oxyacantha*), e piante tipiche dell'Europa meridionale come il **cerro** (*Quercus cerris*), l'**orniello** (*Fraxinus ornus*), il **carpino nero** (*Ostrya carpinifolia*), il **sorbo domestico** (*Sorbus domestica*). Un'analoga mescolanza si osserva anche per le piante erbarcee del sottobosco. Tale vegetazione influenza naturalmente anche la flora micologica, che **può variare a seconda che i funghi nascano nei boschi mesofili (più umidi)**, che sono posti nella fascia collinare, submontana e montana, **o nei boschi xerofili (più o meno aridi)**, che si trovano nella fascia collinare e molto meno in quella submontana. Nella prima tipologia di boschi si troveranno specie fungine quali, per esempio, la maggior parte dei cortinari, molti tricolomi e quasi tutte amanite; anche gli igrofori e molte russule e boleti. I boschi xerofili sono, di contro, più poveri come numero di specie ed è possibile trovare alcune russule e alcuni boleti.

Dopo quello boschivo, uno degli ambienti più interessanti per la ricerca dei funghi è quello delle **praterie da pascolo della zona montana**. Si trovano sul Carpegna e nella zona compresa tra il

Sasso Simone e il Monte Cassinelle. Alcune ampie radure erbose si aprono anche in mezzo ai boschi situati tra il Simoncello, la Cantoniera di Carpegna e il Monte Canale.

Come gustare al meglio lo spignolo o prugnolo

Come gustare al meglio lo spignolo? Può essere **affettato crudo sulle insalate** oppure sulle tagliatelle appena cotte; può essere **trifolato in padella** con aglio, prezzemolo, vino bianco e olio extravergine di oliva per creare un sugo soprafino. Un'ottima ricetta in cui lo spignolo può essere esaltato al meglio è nel modo seguente: scolare le tagliatelle al dente, per poi terminare la loro cottura in un tegame, ove prima si sono fatti cuocere per pochi minuti gli spignoli tagliati sottili con uno spicchio d'aglio, un po' di prezzemolo e olio extravergine di oliva. Una valida alternativa è di **affettare lo spignolo crudo sulle tagliatelle con un po' di timo e olio extravergine di oliva**. Un abbinamento perfetto è con il vino bianco "Bianchetto del Metauro".

È importante segnalare che **a San Sisto**, frazione di Piandimeleto, ogni anno **tra fine settembre e gli inizi di ottobre si celebra la "Festa del Fungo, Mostra Micologica Regionale"**, la più antica **sagra** in materia micologica nelle Marche, il cui fungo simbolo è lo spignolo o prugnolo (*Calocybe gambosa*) che

cresce copiosamente nei prati di San Sisto. È un fungo molto ricercato da buongustai e intenditori della provincia di Pesaro e Urbino per la sua fragranza, e **il suo effluvio evoca il tartufo bianchetto**. Alla Festa del Fungo di San Sisto è possibile degustare varie tipologie di funghi che vengono rinvenuti dai cercatori della zona tra cui spignoli, russule, porcini e ovoli.

Il Museo del Fungo, a San Sisto, ha anche una funzione scientifico-didattica sulla micologia

Inoltre, San Sisto dispone del **"Museo del Fungo"** che comprende più di 200 ceppi in gesso che riproducono le specie più frequenti tra i funghi del territorio del Montefeltro. San Sisto è un centro di riferimento a livello regionale e, non solo, per la **Mostra Micologica** che ha anche una funzione didattica sulle tematiche scientifiche relative alla micologia. Il museo micologico, ottenuto dalla ristrutturazione della ex chiesa del luogo, grazie a una collaborazione tra l'Unione del Montefeltro (già Comunità Montana del Montefeltro), il Comune di Piandimeleto e l'Ente Parco Sasso Simone e Simoncello, è stato ampliato con strumentazioni informatiche connesse in rete e in grado di collegarsi a banche dati relative al patrimonio ambientale della provincia di Pesaro e Urbino e alla micologia. Il Museo dispone, altresì, di **rari e pregiati libri in materia micologica**. Inoltre, possiede un archivio costituito da mezzi informatici relativi ad argomentazioni scientifico-naturalistiche, cui gli utenti possono accedere per consultazione. Nel Museo è compresa una sala conferenze da circa 40 posti ove si svolgono periodicamente incontri e conferenze e anche un laboratorio per porre in essere didattica ambientale e confronti tra esimi relatori della materia. Dal museo, inoltre, si dipartono percorsi didattici che si addentrano nella vicina riserva micologica del Parco del Sasso Simone e Simoncello.



Il pane condito

di Oliveto Lucano

di **Ettore Bove**, *Accademico di Potenza*

e **Cinzia Rago**, *esperta delle tradizioni gastronomiche locali*

*Un prodotto da forno
che esprime la
silenziosa resilienza
della piccola comunità
rurale materana.*

Nel cuore della Basilicata si localizza Oliveto Lucano, il paesino collinare della provincia di Matera che, con poco più di trecento abitanti, si trova oggi a contare appena un terzo della popolazione censita mezzo secolo addietro. Per chi da Matera arriva da queste parti, percorrendo una strada perennemente malridotta, a tratti anche pericolosa, il piccolo centro abitato rappresenta, in un contesto di lento declino demografico, la porta d'ingresso al monte Crocchia, spartiacque, attorno a 1100 m s.l.m., tra il torrente Salandrella, tratto iniziale del bacino del Cavone, e il fiume Basento. Questo monte, che è l'emblema della

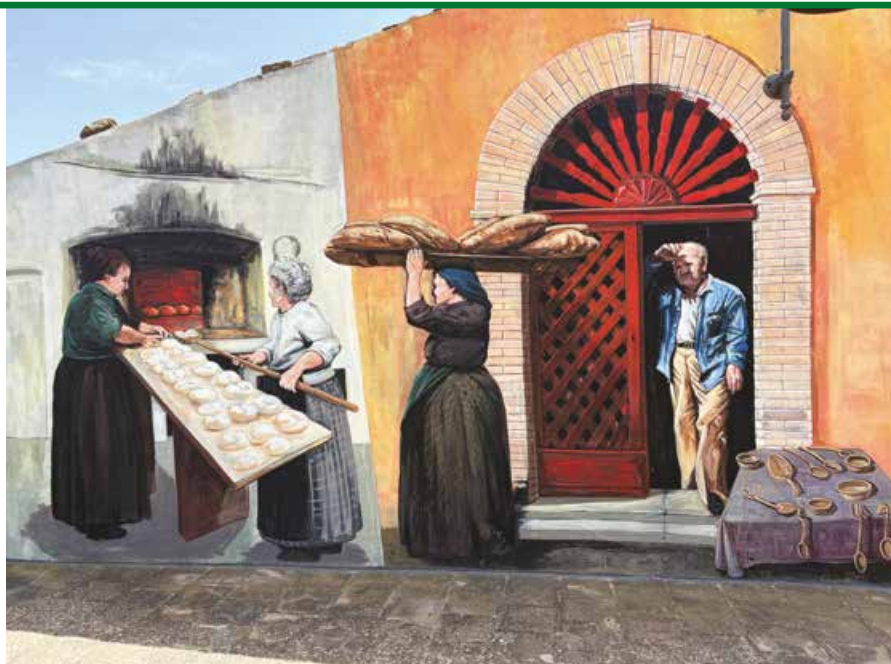
foresta protetta di Gallipoli Cognato, biotopo integrante del Parco Regionale Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane, e origine di coinvolgenti riti arborei storici, custodisce, verso la sommità, ai confini con Calciano e Accettura, i resti di un prezioso insediamento megalitico. A testimoniare la presenza umana in epoche antiche, ai tre confini vi è anche una struttura megalitica, nota come "Pietra della Mole", che, trovandosi allineata al sole nel solstizio d'inverno, fa pensare all'esistenza di un vero calendario astronomico, cui le donne attribuiscono poteri propiziatori.

*La collina materana è decantata
come la terra dove "il pane
ha il sapore del grano"*

Ebbene, coloro che da questo versante si recano all'antico insediamento non possono fare a meno, al ritorno, di rifo-

nirsi non solo di qualche pagnotta, cotta rigorosamente in forni a legna, ma anche di tanti altri derivati, compresi formati di paste casalinghe, che l'arte bianca del borgo materano continua a sfornare per un mercato allargato ai paesi vicini e online. Si tenga conto che qui si rivive appieno il mito di una popolare poesia del compianto giornalista televisivo lucano **Mario Trufelli**, in cui la collina materana è decantata come la terra dove "il pane ha il sapore del grano". A confermare il profondo legame della comunità olivetese con lo spirito dei versi poetici di Trufelli rimane la **"notte dei forni"**, l'evento che, nel mese di agosto, vede il centro storico di origine medievale animarsi in un percorso enogastronomico dedicato alla panetteria del luogo, ben raffigurata da un significativo murale. Tutto ciò nel rispetto di consuetudini ben radicate tra i pochi abitanti, in cui l'arte della panificazione non mostra affatto segni di stanchezza di fronte alla perdita di popolazione e si consolida





sempre più come attività che **utilizza soltanto semola di grano locale**. D'altronde, una parte consistente del territorio è destinata proprio alla coltivazione di questo cereale, in cui spicca, con ottimi risultati, quantitativi e qualitativi, **la pregiata cultivar di grano duro Cappelli**. Non meno importante è comunque lo spazio tuttora occupato dall'**olivicoltura**. A differenza della viticoltura, che rispetto al passato è ormai ridotta a poca cosa, la coltivazione dell'olivo mostra segni di vitalità, tanto che piante ben curate, anche secolari, sono sparse un po' ovunque e, assieme al grano, segnano il passaggio del paesaggio dall'arida collina materana alla boscosa montagna appenninica.

Grano duro e olivo sono all'origine di un tipo di pane conosciuto come "u' uascmugn"

Le due colture, grano duro e olivo, sono all'origine di un tipo di pane conosciuto come *u' uascmugn*, che **nel dialetto di Oliveto Lucano significa "mezzo azzimo"**. Nel passato era preparato a partire dagli avanzi dell'impasto che rimanevano attaccati alle tovaglie bianche utilizzate per la lievitazione delle pagnotte. Dal momento che non si doveva sprecare nulla, **tali avanzi venivano recuperati e rimpastati assieme a olio di oliva, semi di finocchio selvatico,**

sale e acqua. Gli ingredienti erano lavorati con le mani fino a ottenere un impasto da stendere per trasformarlo in un cilindro intrecciato. Dopo un'oretta di ulteriore lievitazione, si infornava insieme al pane, sistemandolo all'imboccatura del forno. **La treccia si sfornava prima del pane** quando, data la presenza dell'olio nell'impasto, la crosta iniziava a diventare rossastra. A quei tempi, questa sorta di **pane condito, dal marcato odore di finocchio, si consumava**, una volta raffreddato, **assieme a peperoni secchi fritti (cruschi), olive nere infornate, formaggi e insaccati**. Va da sé che la produzione non andava oltre qualche esemplare da condividere con le genti del vicinato.

Per questo prodotto di nicchia oggi si usano specifici impasti e olio lucano lgp

Al giorno d'oggi, questo pane profumato, che stava per passare nel dimenticatoio, conserva sempre i segni di un prodotto tipico di filiera realmente corta, ma ha perso i caratteri di categoria merceologica complementare al pane. Infatti, a delineare i caratteri del processo produttivo non sono più gli avanzi di quando si panificava in condizioni di scarsità, ma **specifici impasti di farina destinati esclusivamente alla preparazione del pane mezzo azzimo**. Non

sono, invece, cambiati gli ingredienti, ma l'olio d'oliva del territorio non rappresenta più un prodotto generico, in quanto è possibile trovarlo in commercio come **"olio lucano lgp"** (Indicazione Geografica Protetta).

A ogni buon conto, questo tipo di pane dall'odore fragrante, che si presenta con una crosta croccante e una mollica morbida e alveolata, resta un prodotto di nicchia. Si consideri che il prezzo di vendita si attesta, con cinque euro a chilogrammo, a un livello doppio rispetto a quello del pane comune. Non di meno, tale tradizionale pagnotta aromatizzata con finocchietto selvatico, che incuriosisce molto i forestieri di passaggio, esprime la silenziosa resilienza della piccola comunità rurale materana al calo demografico, da una parte, e rivela capacità di creare emozioni tra gli olivetesi rimasti e quelli di ritorno in occasione di spettacolari manifestazioni e festività religiose, dall'altra.





Cacio morra della montagna madre

di Remo Bellucci, *Accademico di Pescara*

e Simone Angelucci, *Veterinario del Parco Nazionale della Maiella*

*L'anima della Maiella in
un formaggio antico.*

Sulle pendici rocciose della Maiella, dove il paesaggio abruzzese si fa selvaggio e il tempo sembra rallentare, resiste **una tradizione pastorale che racconta storie di fatica, sapienza e legame con la terra:** quella del cacio

morra, un piccolo grande tesoro caseario delle comunità montane del **Parco Nazionale della Maiella**.

*Un formaggio che interpreta
la cultura della montagna*

Non esiste industria, né fretta, nella produzione del cacio morra. Questo formaggio nasce da gesti antichi, tramandati oralmente tra generazioni di pastori. La **"morra"**, il cui termine sta a significare **"tutti insieme"**, è **un sistema tradiziona-**

le di gestione e cooperazione collettiva delle pecore non transumanti che, insieme alle capre, venivano condotte al pascolo nella valli e nei pascoli riservati ai residenti. Ciascuna famiglia conferiva pochi capi di ovini, fino a costituire un gregge, gestito a turno dai proprietari stessi o da un pastore retribuito. Poi, a ciascun proprietario veniva attribuito il quantitativo di formaggio ottenuto dalla mungitura collettiva e calcolato in base al latte prodotto dalle pecore e dalle capre conferite. Quindi, a produrre il cacio morra sono attualmente **piccoli allevatori** che scelgono la via più difficile e più vera: quella di pecore e capre non transumanti, che vivono tutto l'anno sul territorio montano. Niente lunghi spostamenti stagionali, solo **una presenza costante e rispettosa in una natura incontaminata**.

Il Parco che tutela e racconta

Il Parco Nazionale della Maiella, custode di biodiversità e cultura, **ha inserito la produzione del cacio morra tra le esperienze da promuovere e tutelare**, sia per il suo valore alimentare, sia per il suo ruolo di **bene culturale vivente**.

Attraverso progetti di filiera corta, recupero dei saperi tradizionali, sviluppo di metodologie di valorizzazione zootecnica, il Parco accompagna queste piccole realtà, formate da pastori, casari e comunità locali, in un percorso che intreccia memoria e futuro, con grande cura degli animali e della qualità delle produzioni.

La lavorazione del cacio morra prevede l'impiego di latte crudo e intero, esclusi-





vamente da pecore e capre allevate nella zona di produzione, tenute al pascolo per almeno 6 mesi l'anno. I pascoli sono regolarmente autorizzati e condotti secondo i metodi tradizionali, con custodia continua del gregge, in ambienti pascolativi della Maiella compresi tra i 500 e i 1700 metri, tendenzialmente da maggio a ottobre, nel rispetto della progressione altimetrica e della maturazione delle essenze.

Le tecniche di caseificazione prevedono una composizione tra 75% e 25% di latte ovino, e tra 25% e 75% di latte caprino, ottenuti da mungiture giornaliere (mattina e sera) consentite da Pasqua a Natale. Il latte è riscaldato fino a raggiungere la temperatura di 34-38 °C, addizionato con **caglio di capretto** e lasciato coagulare per un periodo tra i 30 e i 60 minuti. La cagliata viene rotta energicamente con strumenti in legno; successivamente i grumi caseosi sono ridotti manualmente. Il composto è raccolto in "fuscelle" in plastica o in giunco di dimensioni variabili, poi pressato manualmente. **Le forme vengono salate a secco**, non prima di averle fatte riposare per almeno 2 ore adagiate su tavole in legno. **La breve stagionatura** è eseguita su tavoli di legno, per non oltre 3 mesi.

Gusto e identità da salvare

Le greggi pascolano libere tra ginepri, timo selvatico, erbe spontanee e arie rarefatte. Ciò conferisce al latte, e dunque al formaggio, **un profilo aromatico unico**, che racconta esattamente dove e come è stato prodotto. Il cacio morra ha una crosta rugosa, una pasta compatta

e sapida. **La ricotta e il primo sale** possono essere utilizzati in alcuni piatti tipici come la **pasta a la pecorara o le palotte cacio e ova**; il cacio più stagionato (fino a tre mesi come da disciplinare) può essere utilizzato grattugiato sulla pasta

oppure da solo per apprezzarne pienamente il profilo aromatico.

Il cacio morra è più di un prodotto tipico: è il testimone di un mondo che resiste, fatto di silenzi, mani esperte, greggi libere e stagioni che si rispettano.





Bastano un paio di uova

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

La frittata è sempre buona e disponibile, anche all'ultimo momento.

La povera, umile, gustosa, antica frittata ha tutto per piacere: è buona e sempre disponibile. Godibile e servizievole da quando le galline fanno le uova, e cioè dalla Creazione. È terza in ordine di evoluzione pollina: prima è nata la gallina, poi l'uovo e subito dopo la frittata. Tuttavia, in questi irriconoscibili tempi moderni, affollati di individui privi di memoria storica e dal palato confuso, è fatalmente relegata nella cucina di casa, tra il "niente in frigo" e un "paio di uova" con qualche avanzo.

I menu dei ristoranti la ignorano

I menu dei ristoranti, dagli stellati alle trattorie, la ignorano. I libri di ricette - non tutti, ma quasi -, idem. La tradizionale frittata all'italiana non oltrepassa le pareti della cucina di casa. Né, tantomeno, valica i confini della patria culinaria. Ma se lo spazio le mette i paletti, se la geografia non le rende giustizia, il tempo, al contrario, ne proclama le virtù gastronomiche. La storia testimonia la sua antica bontà, le riconosce i gustosi meriti, grazie ai quali ha soddisfatto generazioni di palati, sfamato e nutrito gente di ogni stirpe italica e di ogni etnia *pedibus calcantibus* il suolo del Buon Paese.

Il termine "frittata" deriva dal verbo

latino frigare: friggere, arrostito, abbrustolire. Verbo che al participio passato fa *frictum*. I Romani, che nel loro musicale linguaggio classico erano molto più precisi di noi, chiamavano la frittata *ovorum intrita*, che vuol dire impasto di uova. Quali erano le *ovorum intrita* che piacevano ai Romani? Ce lo rivela **Marco Gavio Apicio**, gastronomo dell'antica Urbe, nel *De re coquinaria*: con le rose, gli asparagi (che piacevano tanto ad **Augusto**), il latte, i fiori di sambuco, la lattuga.

La frittata, o, meglio, il *frixorium* (la padella per friggere), ha marciato negli *impedimenta* (il bagaglio) dei legionari romani attraverso le terre dei Cesari. A Costantinopoli le *sphoungate* (frittate alte e molli) erano nel menu delle corti bizantine.

I mille modi di prepararla

Nel ricettario pavese è ancora annoverata la tradizionale **frittata con le rane** che si fa risalire ad **Alboino**, il re dei Longobardi. Insomma, secolo dopo secolo, generazione dopo generazione, miliardi dopo miliardi di uova, la frittata è arrivata fino al terzo millennio.

L'omelette? L'omelette è francese, transalpina. È nata aristocratica, tra le Tuileries e la reggia di Versailles. La frittatina nostra, invece, è popolare. L'effluvio della **fortàgia con le cipolle si espande tra le calli di Venezia** e, avvolta nella carta gialla da formaggio, va in gondola. L'odorino di scamorza affumicata della **frittà di maccheroni alla napoletana** invade i quartieri spagnoli della città partenopea. L'aroma del grana con gli spinaci della **fritada milanese** si confonde con la nebbia sui Navigli. Il profu-





mo del basilico della **frità col pesto alla genovese** s'infiltra negli stretti carruggi del capoluogo ligure. La fragranza della **frittata romanesca alla burina** si diffonde da Trastevere al ghetto romano fino a intrufolarsi, mescolata con l'odore dell'incenso, nei palazzi vaticani. È una frittata contadina, ma degna di un papa. L'*omelette* viene cotta solo da un lato. La frittata su entrambi, rivelando, anche in questo, la sua italianissima origine. Non siamo, forse, noi italiani, maestri nel rivoltare la frittata?

La frittata può essere anche un primo piatto? Perché no? Quella con i maccheroni, per esempio. A Napoli gli spaghetti, sacri quasi come **San Gennaro**, non vanno mai buttati, nemmeno se avanzati dal pasto precedente, ma si conservano in frigorifero in attesa di diventare l'ingrediente principe, con le uova, di una gustosissima frittata. Abbiamo citato spaghetti e maccheroni, ma vanno benissimo anche vermicelli, penne, chitarine, bavette, troccoli, rigatoni, sedanini... Qualsiasi pasta avanzata. E se non avanza niente? Si cuoce la pasta e, quando è al dente, si scola e si fa la frittata. Napoletana speciale è la **frittata di scammaro**, che significa **"di magro"**. È un piatto povero, quaresimale. I giorni dello *scammaro*, o *scammaru*, nel Regno delle Due Sicilie, erano quelli della Quaresima e quelli in cui ci si doveva astenere dalle carni per precetto religioso. Nemmeno le uova erano concesse. E allora, perché si chiama frittata? Perché i vermicelli, o gli spaghetti, dopo la bollitura al dente, vengono versati in una padella dove, precedentemente, è stato preparato un soffritto con olio, aglio, acciughe, uvetta,

pinoli, olive denocciolate e prezzemolo. È la ricetta creata da **Ippolito Cavalcanti**, duca di Buonvicino, nel 1837. A lui, che aveva fama di essere un gastronomo avveduto, si rivolsero i capi religiosi del regno borbonico preoccupati, sante persone, che il periodo penitenziale che precede la Pasqua non fosse contaminato da carnivori peccati di gola. E siccome l'unico alimento di provenienza animale che, forse, possedeva il popolo erano le uova, suggerirono al Cavalcanti di toglierle dalla popolare frittata di maccheroni.

La ricetta futurista e quelle di Petronilla

La frittata, oltre che con il palato, fa la sua bella figura anche con la lingua. "La frittata è fatta", si dice quando non c'è più modo di rimediare un errore.

Il re delle frittate metaforiche è stato un principe: **Filippo**, marito della regina **Elisabetta**. Una delle più clamorose la spiatellò quando, durante una festa, si rivolse a un gruppo di bambini sordomuti: "Se state così vicini all'orchestra, non c'è da meravigliarsi che siate sordi". A Roma, durante una degustazione di vini pregiati, il principe dei *gaffeur* chiese ad alta voce: "Portatemi una birra, di qualsiasi marca purché sia una birra".

Fu un poeta italiano, **Giovan Battista Marino**, a cucinare, 400 anni fa, la più grande frittata dell'universo con un solo verso. Il principe della letteratura barocca, stregato dalla luna come **Cher**, la immortalò: "Del padellon del ciel la grande frittata".

La frittata era il piatto preferito di **Gabriele D'Annunzio**. Nella sua villa di Gardone teneva un grande pollaio per avere sempre a disposizione la materia prima. Una frittata "aerea", quella del Vate, che ci porta in volo alla "formula" (**ricetta**) **futurista dell'aeropittore Fillia**, seguace di **Marinetti** e, quindi, in linea con la cucina che combatteva la pastasciutta, cibo che alimenta la pigrizia degli italiani. La "formula" ha il titolo di **Promontorio Siciliano**: "Tonno, mele, olive e noccioline giapponesi si tritano insieme. La pasta che ne deriva si spalma sopra una frittata fredda di uova e marmellata". Buon appetito ai coraggiosi che vogliono provarla.

Siamo arrivati a **Petronilla**, la giornalista-massaia che lasciò un profondo segno nella storia della cucina e del costume del ventennio fascista pubblicando per anni, ogni settimana, una ricetta sulla "Domenica del Corriere". Ricette preziose, soprattutto in tempi difficili come lo furono quelli delle "inique sanzioni" prima, della guerra e dei cibi razionati poi, e della borsa nera subito dopo. Fu Petronilla a insegnare alle donne borghesi l'economia domestica dell'autarchia. Si rivolgeva loro chiamandole "care amiche". Scrisse diversi libri per aiutarle. Tra questi, *200 suggerimenti per questi tempi* e *Ricette di Petronilla per tempi eccezionali*. **Molte le frittate e le frittatine**: con ricotta e prosciutto, carne piccante, spinaci, in umido, con rigaglie, patate... La frittata, in quei tempi, era un lusso che le tessere annonarie permettevano una volta la settimana: "Ecco come in questi tempi con le sole uova razionate si può preparare un buon pranzetto". E se mancano le uova? Niente paura, Petronilla era una specialista della cucina "senza". Se mancavano le uova, ecco la crema gialla fatta con la zucca.

Un celebre manifesto, invitando il popolo alla sobrietà a tavola, lo avvertiva minacciosamente: "Se tu mangi troppo derubi la Patria". Sulla mensa imbandita davanti a un ricco borghese, tra i piatti colmi di ogni bene, brilla il ghiotto sole rotondo di una frittata. In mezzo a tanta povertà, agli occhi di chi mangiava pane, polenta e brodi lunghi, la frittata conobbe il suo momento di maggior gloria.



Ugo Tognazzi, il “matriarca”

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Nel cinquantennale di “Amici Miei”, una piccola antologia di gioventù... “come se fosse antani”.

Una scena del film “Amici miei”

È stato uno dei volti simbolo dell'Italia del secondo Novecento, quella che usciva dai tempi magri della guerra, che riusciva a cambiare vita, anche a tavola, con il benessere derivato dal boom economico. Il tutto con un'ironia, una leggerezza, ma anche un *palmares* nelle varie arti, dal cinema al teatro, passando ovviamente per la cucina, oltre che in TV, che **rende Ugo Tognazzi una figura con molto da scoprire**. Viene al mondo il 23 marzo del 1922 in quel di Cremona. **All'anagrafe registrato come Ottavio** anche se, in realtà, era il primogenito, ma sarà sempre e solo Ugo per tutti. **Esordisce ancor giovane nella trincea del lavoro al servizio della Negroni**, ma dentro di sé sente ribollire da sempre la vocazione a raccontare la vita attraverso le interpre-

tazioni sul palco del teatro. Una prima occasione quando, al servizio di leva presso il comando della marina a La Spezia, **viene ingaggiato come presentatore da Lucio Ardenzi**, un uomo di spettacolo dell'EIAR, per alcuni spettacoli utili a far sorridere i ragazzi in divisa. **“Ma gli applausi li fecero a me**, e i fischi andarono al povero Ardenzi”.

L'esordio cinematografico con i “Cadetti di Guascogna” al fianco di **Walter Chiari**. Altro cambio di passo con quello che diventerà l'amico di una vita, il bravo **Raimondo Vianello**. Dapprima a teatro, nel 1951, e poi con mamma Rai, dal 1954 al 1959, con **“Un, due, tre”**, un varietà dal tocco divertente e originale che fece sorridere tutta l'Italia in bianco e nero. E fu proprio “Maestro” Raimondo a dargli i primi indirizzi di come padroneggiare fuochi e padelle. Il seguito un crescendo tognazziano. **La consacrazione finale, nel 1973, con “La Grande Abbuffata”**, cui fece seguito **“Amici miei” nel 1975**. L'occasione del cinquantennale, motivo in più per ricordarne le gesta anche ai fornelli.

Seguirono anni intensi, **ospite fisso con numerose apparizioni in TV**, ma stavolta con il compito di portare a degna cottura copioni di ispirazione culinaria. Questa è solo l'*entrée* di un menu biografico tutto da scoprire.

*Un menu biografico
tutto da scoprire*

Riavvolgiamo la pellicola con una trama in cui ci fanno da guida i suoi **quattro libri**, in particolare **L'abbuffone**, uscito





nel 1974, e *Il Rigettario*, 1978, cui fecero seguito *La mia cucina*, del 1983, e *Afrodite in cucina*, nel 1984, con disegni di **Guido Crepax**. Soprattutto i primi due testi sono un radar molto curioso e divertente che ci aiuta a capire la **filosofia che animava Tognazzi nel suo "apostolato" culinario** in quanto, per lui, preparare i piatti non aveva solo un significato di piacere edibile ma, come ha fatto notare la **figlia Maria Sole, "la cucina era il mezzo per riunire nel modo migliore le persone tra loro"**. **Uno stile** narrativo, come ha ben osservato **Laura Ravaioli, "un po' artusiano**, dove gli ingredienti e la lavorazione dei vari piatti sono arricchiti da **episodi personali, riferimenti storici, sensazioni"**. E poi entra in gioco il dna dell'attore. Ci soccorre ancora nella messa a fuoco la Ravaioli: **"Il suo carattere entra prepotente nelle ricette. È, al tempo stesso, il creatore della scena e il suo esecutore. Il demiurgo che trasforma le inerti parole di una ricetta in una saporita e colorata realtà"**.

L'**"autogastrobiografia"** inizia con la citazione della **"Zia del brodo"**, millesimata 1930. Papà Gildo aveva gravi problemi di salute e mamma Maria doveva sfamare lui e la sorellina Ines. Venne in loro soccorso la classica zia tuttofare che, in una riunione di famiglia, diede prova pratica **"di come dalle ossa di maiale si poteva ottenere un intero pranzo"**.

Facendole bollire a dovere per ottenere un buon brodo, così come poi privandole dei nervetti di contorno che, salati e conditi a dovere, sarebbero stati ottimo preludio per la vera arte, quella di fare le polpette con la carne recuperata dalla ripulitura chirurgica del tutto. "Palline non più grandi di una noce" cui lui poi, divenuto adulto, diede la marcia in più con le **"polpette imporchettate"**, grazie agli avanzi della porchetta residua, tanto che **"un amico ne mangiò trentasei"**.

Gustosi quadretti familiari

Altra *madeleine* golosa, descritta con uno stile alla **Tonino Guerra**, quella targata 1935 dedicata al **"Nonno con i baffi"**. Il nostro giovane **Ugo spesso accompagnava questo nonno "missionario" nel portare il latte a bordo del suo carretto** tra le strade della vecchia Cremona che, al suo grido **"tee"** (abbreviazione della bianca bevanda), vedeva le mamme del quartiere scendere premurose con i pentolini da dedicare poi alla famiglia. Spesso era lo stesso Ugo a fare da trombettiere nel preannunciare l'arrivo del cigolante carretto a trazione nonnesca. Una di quelle esperienze di vita che lasciano il segno. Quando la sera aiutava il nonno in cantina, era lui che cacciava le mosche dall'imboccatura dei bidoni e riceveva una mancietta in base al numero di **"bracconiere"** mandate a volare altrove. Cosa impossibile invece con il burro, che però era solo per consumo familiare, nella fase in cui **"il latte da scremare era versato su piattoni di rame e questo, per le mosche, era un vero campo da atterraggio"**. Ma arrivarono i *mala tempora* che, in nome della sacrosanta igiene, imposero ai lattai ambulanti di chiudersi entro le pareti di una latteria lavorando e vendendo il tutto in condizioni di necessaria igiene alimentare. È il momento di cambiare tutto. **Cede la latteria e apre un negozio di carbone**, posto che il latte bisognava pure continuare a scaldarlo per il caffelatte, anche perché **"il carbone non sarebbe mai stato inscatolato e, soprattutto, non attirava le**

mosche". È con tali ricordi che il nostro Ugo presenta al lettore la sua ricetta della **"Crema brûlée"**, con il latte, **"da far rialzare all'insù i baffi del nonno"**.

Altro quadretto divertente, che ben descrive la vita quotidiana di quel tempo come vissuta da lui ragazzino, le **"Sette scodelle di stipendio"**, collocato nel 1936. **Spesso mangiava a casa dei nonni**, quella dove l'attività era passata dal biancore latteo al nero carbonizzato del nonno. Qui il desco quotidiano era rappresentato dalla **"minestra con gli occhietti"**, laddove questi erano costituiti dalle goccioline di grasso del bollito sparse in superficie, che sembravano **"tanti ballerini in movimento occupati ad interpretare una coreografia gastro-nomica"**. Il nonno aveva un unico dipendente, il garzone di bottega, così chiamato anche se viaggiava oramai per la cinquantina, il cui stipendio vedeva come voce importante razioni generose della **"minestra con gli occhietti"**. Quando si sedeva a tavola, un saluto silenzioso e poi, gli occhi concentrati sul piatto, l'eco di sottofondo a ricordarne la presenza: **"un risucchio monotono che si ripeteva per otto-dieci piatti"**. Ed ecco che, sul volto funereo di nero uniforme, **"avveniva la trasfigurazione"**. **"La faccia lucida di sudore lasciava cadere goccioline nero-arancione sul piatto"**. Tanto che **"la minestra diventava sempre più scura e la faccia sempre più chiara"** ed ecco che il piano sequenza lo congeda dal tavolo di famiglia con **"lui che se ne andava con un mugolio di saluto e la sua bella faccia pulita, fresca di bucato-minestra"**. Un quadretto da neorealismo alla **Vittorio De Sica** che apre la strada all'ennesimo consiglio di Ugo chef. **"Quando preparate la minestra della nonna con le varie verdure di contorno tritatele con la mezzaluna"**, rigorosamente a mano perché, se usate le macchinette tritatutto, allora molto in voga nella pubblicità dei **"Caroselli"**, il risultato sarà senz'anima (e gusto) da **"insipida pappa maciullata"**. Con il consiglio di Ugo fattosi **"nonna"** per un momento: **"qualche volta divertitevi a perdere tempo in cucina, è l'unico tempo perso che non rimpiangerete mai"**.



Appetitoso salmì

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Una cottura con il vino,
dal sapore intenso
e speziato.*

La carne di animali abbattuti nella caccia era sempre presente nelle tavole dei nobili nel Rinascimento e, fra la selvaggina da pelo, erano in auge capriolo, cinghiale, cervo, daino e anche

la piccola lepre. Carne di consistenza tenace e dal sentore selvatico, tipica degli animali che vivono allo stato brado, che gli chef dell'epoca iniziarono a "correggere" utilizzando **una lunga marinatura in corposi vini rossi** (ideali per questo tipo di preparazione grazie alla presenza dei tannini, che agiscono sul collagene nei tessuti connettivi della carne, ammorbidendola).

Aromi come rosmarino, alloro, salvia, timo, maggiorana, prezzemolo, aglio, e spezie come cannella, pepe nero in grani, chiodi di garofano, contribuivano ad attenuare i troppo intensi odori e sapori, più abbondanti negli esemplari adulti o vecchi, soprattutto di sesso maschile.

*Il liquido della marinatura
costituiva poi il fondo di cottura
nella lunga e lenta stufatura*

Il liquido della marinatura costituiva poi il fondo di cottura nella successiva lunga e lenta stufatura, conferendo alla preparazione il caratteristico sapore intenso e speziato.

La tecnica si diffuse con il nome di salmì, termine che parrebbe derivare, per abbreviazione, dal francese *salmigondis*, dal significato di "vivanda salata e condita", mentre, secondo un'altra interpretazione, sarebbe un prestito dal latino *sal-*



gamum conditum, ossia un “misto che serve per stagionare”.

È spesso confusa con il salmì un’antica ricetta francese di preparazione della selvaggina, la lepre in particolare, denominata **civet**, che se ne differenzia per l’utilizzo, a fine cottura, come addensante, del sangue e del fegato dell’animale. Nonostante una diminuzione del numero dei cacciatori sul territorio nazionale, anche a causa dei cambiamenti climatici, ma soprattutto della progressiva rarefazione degli spazi necessari alla fauna selvatica per le proprie esigenze ecologiche, **oggi selvaggina e cacciagione sono state soppiantate da altre carni di allevamento**, e quindi sempre più raramente capita di trovare nei menu di ristoranti e trattorie un piatto di carne in salmì. Tuttavia, per la cucina di caccia non è ancora arrivato il momento di rassegnarsi a restare una nicchia destinata all’oblio.

Anche se attualmente molti chef stellati gareggiano nella realizzazione del miglior menu vegetale, sembra, tuttavia, che gli italiani stiano riscoprendo la cacciagione, abbandonando pian piano l’avversione verso le “carni nere” dal “gusto di selvatico”, non disdegnando i menu che le propongono anche per un valore aggiunto dal punto di vista nutrizionale (povera di calorie e colesterolo, ricca di proteine e di acidi grassi polinsaturi), gustosamente avvalorata da estro e perizia dei nostri chef.

Le interpretazioni di alcuni chef stellati

Il pluristellato chef **Igles Corelli**, padre nobile della cucina d’autore di caccia, nella ferma convinzione che “la carne di selvaggina è una risorsa straordinaria, una grande opportunità per il territorio e una meravigliosa materia prima nella cucina di chi la sa valorizzare”, ha voluto riunire nel suo libro, *La caccia di Igles e dei suoi amici*, particolari ricette in tema, firmate da 25 notissimi colleghi. Sulla strada della riproposta anche del salmì, non rassegnandosi al suo restare una nicchia destinata all’oblio, ecco qual-



Pellegrino Artusi

283. UCCELLI IN SALMÌ

Cuoceteli, non del tutto, arrosto allo spiedo conditi con sale e olio. Dopo levati, se sono uccelli piccoli o tordi, lasciateli interi; se sono grossi tagliateli in quattro parti, e levate loro tutte le teste che pesterete in un mortaio insieme con qualche uccellino pure arrostito o con qualche ritaglio di uccelli grossi. Mettete una cazzarolina al fuoco con un battuto composto di burro, qualche pezzetto di prosciutto, sugo di carne, oppure brodo, Madera o Marsala nella quantità all’incirca del brodo, uno scalogno trinciato, una coccola o due di ginepro, se sono tordi, o una foglia d’alloro se son uccelli di altra specie. Condite con sale e pepe e quando questo intingolo avrà bollito mezz’ora passatelo dallo staccio, e collocatevi gli uccelli arrostiti; fateli bollire fino a cottura completa e mandateli in tavola con fettine di pane arrostito sotto.

che invitante elaborazione di nostri chef stellati.

Nel suo ristorante di Senigallia, **Mauro Uliassi** propone la **Lepre in salmì con croccante di carbonella**: fette di lombo di lepre arrostito, nappate con una salsa calda a base di ossa e marinatura, cosparse, in servizio, di pane al nero di seppia condito con polpa di olive di tipo carbonella, cucinate sui carboni ardenti.

Nocetta di capriolo, verza e melagrana è un grande classico dell’omonimo ristorante in Milano dello chef friulano **Andrea Berton**, in cui la parte migliore dell’animale, morbida e sugosa, dopo appropriata marinatura e successiva rosolatura in olio di oliva, viene esaltata da una salsa al vino rosso e cioccolato.

Nell’“Osteria Franciscana” di Modena, **Massimo Bottura** presenta la **Lepre nascosta nell’erba**: per bilanciarne il selvatico, la salsa *civet* della lepre è emulsionata con *foie gras*, cioccolato peruviano Criollo e la schiuma di un espresso all’i-

taliana. Uno strato uniforme della crema così ottenuta si stende sul fondo di un piatto quadrato, caramellandovi sopra quattro punti di cristalli di zucchero mascobado. Per ottenere un effetto *camouflage* del bosco, si aggiunge una coltre mimetica di polveri di erbe fresche e bruciate, radici e spezie.

Il giovane chef **Davide Caranchini** del ristorante “Materia”, a Cernobbio, già stella Michelin e miglior chef della Guida Identità Golose nel 2023, ha preparato un menu autunnale di degustazione, “Caccia e bosco”, molto originale, in cui accanto ai ravioli conditi con una salsa a base del fondo di cottura di selvaggina, aceto di lampone e cacao amaro (a ricordare il classico dolce forte), figurano una tartare di cervo, rafano e plancton, un germano all’arancia e uno squisito **Cinghiale in salmì con il tartufo nero**, in delicato equilibrio tra la dolcezza della purea di castagne arrostiti e l’acidità del *passion fruit*.



La colazione: il rito che separa il giorno dalla notte

di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

I nutrizionisti sostengono che sia il pasto più importante della giornata.

Come ogni altra abitudine alimentare, anche il primo pasto del mattino è figlio dei suoi tempi. Nella tradizione contadina aiutava ad affrontare le fatiche del lavoro nei campi e si traduceva nel rifocillarsi con ciò che il territorio offriva, polenta e latte, formaggio e salumi. In estate, il pane sostituiva la polenta e, nei giorni di magro stabiliti dalla Chiesa, escludeva i salumi.

Il rito mattutino è antico: gli Egizi consumavano soprattutto cereali, e i Greci vino, cereali, olive e fichi secchi e, in un secondo tempo, anche pane e olio. Gli Etruschi, latte con farro e frumento.

Almeno il 14% della popolazione inizia la giornata a digiuno

A riprova che le abitudini alimentari sono legate ai tempi, uno studio ha rilevato che nella società del benessere e della fretta dettata dai ritmi lavorativi, almeno il 14% della popolazione inizia la giornata a digiuno, **malgrado i nutrizionisti continuino a ribadire che la colazione rappresenta il pasto più importante della giornata.** Per chi si concede questo rito, esso si traduce generalmente in una





breve sosta al bar per consumare la **tipica colazione italiana** costituita da caffè o cappuccino accompagnati da brioche, cornetto o croissant (definizioni diverse dettate della versione lessicale locale). Sia che si consumi a casa, sia che si gusti al bar, la colazione è essenzialmente costituita da cibi dolci, contrariamente ad altre nazioni in cui costituisce quasi un vero pasto anche salato e più robusto. Dire **cappuccino e brioche o croissant o cornetto**, suona all'apparenza semplice, ma, anche in tale occasione, la tradizione, o in altri casi l'inventiva, giocano il loro ruolo per accattivarsi l'avventore. Questo **dolcetto lievitato**, pare di origine francese, per i più morigerati si gusta vuoto, mentre per i più golosi è arricchito con una farcia alla crema, alla marmellata o al cioccolato (di successo la versione alla Nutella). **A volte cambia anche forma**: di antica tradizione la brioche siciliana, **brioscia col tuppo**, cioè una pallina di impasto posta in cima al dolcetto, la cui origine deriverebbe dallo *chignon* basso portato una volta dalle donne siciliane, detto appunto *tuppo*. Questa tipica "brioscia" si consuma generalmente intinta nella granita. Ma la forma può diventare anche un "soggetto" di moda, come risulta dal successo che ha avuto e ha tuttora il **cubrik**, una brioche a forma cubica il cui nome si

ispira al cubo di Rubik: per poterlo gustare occorre pazientemente mettersi in coda davanti al famoso e storico locale di Torino che per primo lo propose (cosa che accade anche oggi). Un'altra invenzione del momento è il **flat croissant**, piatto, colorato, dolce e croccante, che però pare non abbia incontrato molto successo. Un altro prodotto di tendenza è il **cruffin**, nato a San Francisco in una piccola pasticceria, ibrido tra croissant e muffin, dalla forma simile a quest'ultimo, ma dalla consistenza friabile e sfogliata tipica del croissant, variamente ripieno (dalla crema pasticciera al burro di arachidi, al cioccolato, alla frutta).

*La pasticceria artigianale
si scontra con la più economica
produzione industriale*

Esplorare il mondo della colazione, o meglio della varietà di lievitati in commercio, si intreccia col mondo della cucina vera e propria perché suggerisce analogie modaiole, commerciali e di gusto, fornendo anche uno spaccato della nostra società, nei suoi pregi e nelle sue criticità. Come accade in cucina, il mondo della pasticceria artigianale si scontra con la massiccia e più economica produzione industria-

le: **un croissant artigianale richiede ore di lavoro, una lenta lievitazione**, se non due, e naturalmente burro di buona qualità. La maggior parte di noi consuma un caffè o un cappuccino al bar accompagnato da un croissant che mangiamo distrattamente e che costa tutto sommato una cifra non eccessiva. Stiamo parlando di **un prodotto decongelato**, in massima parte **a base di margarina di bassa qualità**, che l'industria produce in grande quantità, caratteristiche che influenzano il costo alla produzione, quello sostenuto dal barista e, di conseguenza, il prezzo al consumatore finale.

*Negli anni Ottanta,
negli Stati Uniti, un nuovo
concetto di caffetteria*

A partire dall'introduzione delle macchine espresso, il caffè, velocemente preparato, diviene un rito da banco, da consumare altrettanto velocemente. Ciò fino a quando, negli anni Ottanta del Novecento, negli Stati Uniti si diede vita a un nuovo concetto di caffetteria, **dedicato principalmente ai giovani**: la catena Starbucks, con tavoli da condividere, wi-fi gratuito, divani e poltroncine, ossia quello che **venne definito "terzo**

luogo”, né casa né ufficio. Il locale si caratterizzò da subito per l’offerta di bevande “lunghe”, emulsionate e aromatizzate. Da allora le nuove generazioni sembrano preferire questo tipo di offerta che consente condivisione, spazi di lavoro, favorendo una sosta prolungata, magari con sottofondo di musica. Il consumo è anche orientato verso bevande fresche e soprattutto dolci, come le bibite energetiche; il punto di forza di molte catene è rappresentato da bevande al latte, sciroppate e miscelate con aromi e addolcitori. **L’espresso al banco sembrerebbe ormai una prerogativa dei meno giovani.** E questo si riallaccia al discorso della varietà dell’offerta. Come per i croissant, *cruffin* o che dir si voglia, la verità è anche che in molti casi l’offerta dell’espresso è, come dire, “standardizzata” e di basso livello, vuoi per la qualità del caffè e l’omologazione delle miscele, vuoi per la scarsa manutenzione della macchina e la scarsa formazione dei baristi.

Il mondo del caffè è estremamente vario

Il mondo del caffè è invece estremamente vario. Sarebbe importante supportare attivamente i gestori dei locali nell’evoluzione del *format*: affiancandoli nella formazione, per far conoscere le diverse varietà, ognuna con la propria personalità e sfumatura, proponendo anche metodi diversi di estrazione, collaborando nella progettazione di **nuove esperienze di consumo.**

Grande successo riscuote la proposta del cold brew. Con il *cold brew* l’estrusione avviene per infusione, con acqua fredda, e sono necessarie fino a dodici ore di riposo per ottenere un vero e proprio concentrato di caffè che può essere diluito con acqua o latte o bevuto liscio. Tale tecnica, che si fonda su lunghi tempi di estrazione, invece che su una rapida esposizione alle alte temperature, cambia completamente il sapore della bevanda, riducendone i livelli di acidità estratta e ottenendo così un caffè meno amaro. Molto in voga, in particolare in



estate, è il **nitro cold brew**, un *cold brew* addizionato con azoto, **un caffè freddo cremoso e vellutato.**

Un’ulteriore analogia con le tendenze in cucina, orientate a personalizzare i piatti con creazioni estetiche, la troviamo anche al bar: il contenuto di una tazzina di caffè diviene una tela su cui baristi esperti creano disegni o piccole scritte con la crema di latte. **È la cosiddetta latte art**, tecnica molto documentata e seguita sui social media. Un altro trend è sicuramente *la coffee mixology*, ossia l’arte di sposare il caffè con liquori, spezie e frutta creando bibite innovative e accattivanti. Forse audace, ma che sta riscuotendo un certo successo, è la proposta di **una bevanda al caffè da accompagnare a stuzzichini come aperitivo.**

Una delle tendenze più interessanti è forse la personalizzazione dell’offerta: **il caffè può essere personalizzato con aromi** aggiunti (per esempio, vaniglia o caramello) o con latti vegetali oltre al consueto latte vaccino (soia, avena).

La colazione in hotel

Un discorso a parte merita la colazione in hotel. Il cliente si aspetta di essere coccolato, una sensazione di “casa” viene data dalla varietà di dolci autoprodotti che conferisce un tocco di genuinità; molto gradita è anche una selezione di cibi salati, non più prerogativa dei soli stranieri, ma scelta dagli italiani che in vacanza spostano le loro abitudini dal dolce al salato. Qualificante è l’offerta di prodotti del territorio, i cosiddetti prodotti a *km 0*. In conclusione, tutto ciò racconta che il mondo del cibo è sempre in movimento, sempre alla ricerca di nuove esperienze, che i gusti e le mode sconfinano dal desco al bancone del bar ed è, a mio parere, interessante seguirne l’evoluzione e trarre le proprie conclusioni, magari davanti a un espresso possibilmente perfetto nella miscela e nell’esecuzione (cosa che purtroppo ancora non sempre avviene).

Elisabetta Cocito





Il nostro oro nero: *la liquirizia*

di **Alessandro Abbondanti**

Delegato di Firenze Pitti

Una radice dalle molte proprietà.

La liquirizia è nota scientificamente come *Glycyrrhiza glabra* ed è una pianta erbacea perenne della famiglia delle fabacee, il cui nome deriva dal greco *glykis* (dolce) e *rhiza* (radice), cioè **radice dolce**. Invece la parola liquirizia, in latino *liquiritia*, è legata al processo di estrazione, perché sembra che derivi dal verbo *liquere*, che significa “diventare fluido”. Si presume che la pianta fosse presente almeno **5000 anni fa** in Cina, Assiria ed Egitto. Ritrovamenti di pezzetti di radice di liquirizia all’interno di alcune tombe hanno attestato

l’uso di questa pianta presso gli **Egizi**, forse perché utilizzata nei riti funebri oppure come “medicina” per accompagnare il faraone defunto nel suo viaggio. **Teofrasto** (IV-III secolo a.C.), botanico e farmacologo, ipotizzò che i Greci avessero appreso gli usi della pianta dagli Sciti, un popolo che viveva nei territori dell’Assiria, tra il mar Nero e il mar Caspio, e perciò la chiamò “radice di Scizia”. Tale etnia si era abituata a **masticare la radice per lenire la sete**. Anche i soldati di **Alessandro Magno** (356-323 a.C.) avevano imparato a utilizzarla per pla-





care la sete durante le lunghe marce. I **Romani** impiegavano già un estratto simile a quello odierno. Dopo l'anno 1000 d.C., i **monaci benedettini furono i primi a usare le radici nelle farmacie dei monasteri**, ma **solo nel XV secolo la liquirizia cominciò a diffondersi in tutta l'Europa**, questa volta grazie ai frati domenicani che raccoglievano la pianta selvatica per estrarne il succo.

Considerata, già in passato, come medicina

L'etimologia della parola "glycyrrhiza" si trova per la prima volta nell'enciclopedia *Etymologiarum sine originum* scritta da **Sant'Isidoro** (560-636), vescovo di Siviglia. La priora del convento benedettino di Rupertsberg (Magonza), attualmente non più esistente, **Hildegard von Bingen** (1098-1179), scrisse un trattato di medicina dove consigliava l'uso di liquirizia. **In Inghilterra, presso Pontefract nello Yorkshire**, i frati domenicani (XVI secolo), oltre che coltivare la liquirizia, iniziarono a produrre dolciumi. Questa tradizione è perdurata nei secoli e anche oggi, a Pontefract, **si tiene**



ogni anno il festival della liquirizia. Sia il medico inglese **Nicholas Culpeper** (1616-1654), nel suo libro *Complete Herbal*, sia, nel secolo successivo, il medico/filosofo napoletano **Giuseppe Donzelli** scrissero **sull'utilizzazione della liquirizia in medicina.**

Nel "Codice Farmaceutico" istituito dalla Repubblica di Venezia (1790), la liquirizia venne descritta come un ingrediente da utilizzare, con altri, per preparare la "terriaca" (miscuglio, da **Galeno**, II secolo a.C.), un composto considerato una "panacea" per numerose patologie.

Proprietà e usi

La pianta della *Glycyrrhiza glabra* (o *typica*) può raggiungere anche un metro di altezza. Si dice che sia resistente al gelo, anche se **cresce meglio in terreni calcareo-argillosi profondi e in aree soleggiate e calde. I fiori** hanno colore azzurro-violetto e si schiudono in estate in presenza di "baccelli" scuri contenenti da 2 a 5 semi rotondi. **La pianta** si sviluppa nel terreno con un grosso fusto sotterraneo (rizoma) da cui partono i rami laterali superficiali (stoloni) e radici estese anche in profondità fino a 2 m,

di aspetto ruvido, scuro all'esterno, giallo nell'interno. Tali diramazioni così profonde consentono alla pianta di resistere alla siccità.

In natura troviamo **diverse varietà della pianta** (*Glycyrrhiza glandulifera*, *violacea*, *uralensis* ed *echinata*), ma la *Glycyrrhiza glabra* o *typica*, detta anche "liquirizia di Spagna", che cresce in tutta l'area mediterranea, Italia compresa, è **la qualità più pregiata** per l'alto contenuto di principio attivo (glicirizina).

Per l'estrazione del principio attivo si utilizzano le radici, che sono raccolte da piante di almeno 3-4 anni di età e nella stagione autunnale. Queste vengono poi accumulate in fasci (sarcine) e inviate alle procedure di trasformazione. **L'estrazione di succo avviene per bollitura**; i noti **bastoncini edibili** sono semplicemente **le radici ben pulite**, inoltre si può produrre liquirizia **in polvere o in pasta** concentrata scura. Il principio attivo, la glicirizina, è una sostanza che **risulta 50 volte più dolce dello zucchero.**

La presenza di glicosidi fenolici e di saponine conferisce al prodotto **proprietà antinfiammatorie, antivirali, antibatteriche, antimicotiche** e forse per tali caratteristiche la liquirizia è molto utilizzata nelle medicine alternative per trattare una vasta gamma di disturbi.



Tuttavia, **ci sono anche controindicazioni**: si dice comunemente che un eccesso di liquirizia possa aumentare la pressione arteriosa anche in soggetti già ipertesi e in terapia. L'eccessivo uso di liquirizia sarebbe da evitare in caso di cirrosi epatica, di grave insufficienza renale e di ipopotassiemia. Bisogna sottolineare, tuttavia, che tutti questi eventi potrebbero avvenire in soggetti che consumano oltre 2 mg/kg di liquirizia al dì, ed è ovvio che, se ci limitiamo a una o due caramelle la settimana, non succederà niente di spiacevole. Come sempre tutto è legato al buon senso e alla moderazione.

Nell'industria, la liquirizia è più comunemente impiegata **sia come dolcificante alimentare, sia come correttore di sapore**. Quindi, negli usi extra-medica-mentosi il succo viene utilizzato per **aromatizzare la birra** come quella scura irlandese (Guinness) in aggiunta all'orzo tostato, oppure per conciare alcuni tipi di tabacco e conferire a questi morbidezza ed eleganza. Inoltre, la sostanza è usata nel campo della **cosmesi** in prodotti per la pelle e per il viso.

Tra i paesi produttori, l'Italia

La liquirizia è coltivata e prodotta in Cina, Turchia, Medio Oriente, in Italia e in Spagna. Le piante spontanee in Italia si trovano più frequentemente in **Sicilia, Calabria, Abruzzo**, ma anche in **Emilia**

Romagna. In commercio troviamo una **vasta gamma di prodotti** come le trecce, le girelle, le liquirizie ripiene, le more di liquirizia, gli stecchi, la polvere, fino al miele di liquirizia che non è altro che un estratto da bollitura molto concentrato. **Il salmiakki, o liquirizia salata**, è un preparato contenente cloruro di ammonio ed è molto noto in Finlandia, Svezia, Islanda, Norvegia, Paesi Baltici, Olanda, Danimarca, dove è venduto sotto forma di caramelle. Il cloruro di ammonio è un sale cristallino bianco, solubile in acqua, che ha un forte sapore salato e piccante.

Nel 1920, in **Germania**, nella città di Bonn, nacque uno dei più famosi marchi conosciuti nel mondo per la lavorazione della liquirizia, noto anche per aver inventato e prodotto (1922) un famoso orsetto gommoso.

In **Calabria**, **il terreno e il microclima** hanno permesso alla pianta di concentrare e di produrre **un succo di grande equilibrio per carattere, eleganza e intensità**. Nel 2011 ha ottenuto il **riconoscimento Dop**. Sembra probabile che siano stati i benedettini (XVI-XVII secolo) a iniziare la coltivazione in quella regione a partire da piante spontanee di *Glycyrrhiza glabra* nella varietà nota come "cordara", che possiede un'alta concentrazione di acido glicirrizinico. Nella metà del 1700, la coltivazione della pianta era dislocata sul litorale ionico ai confini con la Lucania, nella piana di Sibari, estendendosi poi fino a Crotone e Reggio Calabria. Successive piantagio-

ni fiorirono anche sulle coste tirreniche e nella bassa valle del Crati. **Nel 1731, nei pressi di Rossano Calabro, nacque un primo impianto di produzione proto-industriale** che consisteva semplicemente in un laboratorio artigianale, chiamato "**concio**", che nel tempo si è trasformato in un noto e fiorente stabilimento industriale.

In **Abruzzo**, si lavorava la pianta già in epoca romana nella zona di Atri e dintorni, in provincia di Teramo, e la produzione pre-industriale, nata intorno al **1433**, si è svolta fino al 2004 nel laboratorio di un convento domenicano e da qui trasferita in un opificio tuttora attivo e noto.

Nella gastronomia dolce e salata

Conosciamo bene l'uso della liquirizia come dolcificante e per la produzione di caramelle e dolciumi, ma è meno noto il suo impiego nel mondo del salato. In tale ambito, tuttavia, **interessanti ricette** hanno un elemento comune, quello di essere "**firmate**" da **chef di livello**, professionisti più abituati alla "ricerca" di nuovi sapori e di nuovi accostamenti. Ciò conferma che la liquirizia deve essere considerata ancora **un prodotto di nicchia**, se non altro in **ambito gastronomico**.

Se in Asia essa è utilizzata per aromatizzare i brodi, allora perché non possiamo provare a inserirla in minestrone e creme? Se il nostro fine principale è quello di produrre essenzialmente un elegante **retrogusto aromatico agro-dolce**, perché non impiegare la polvere negli impasti per produrre pasta fresca, anche ripiena, e negli gnocchi di patate? La liquirizia è certamente impiegabile nella marinatura delle carni rosse in generale (maiale, tagli da brasati) e presumibilmente con ottimi risultati nell'ambito della cacciagione, senza escludere le carni bianche. Nello stesso modo anche un bollito può essere tranquillamente associato a una maionese aromatizzata con liquirizia. Insomma, ci si potrebbe sbizzarrire, ma attenzione a non sbagliare le dosi!

Alessandro Abbondanti



Il lessico del piatto

di **Andrea Nicola**

Delegato di Aosta

Un elemento costitutivo dell'identità culturale e gastronomica tra italianità perduta, anglicismi e francesismi d'assalto.

La lingua che nomina il cibo è molto più di un semplice strumento comunicativo: rappresenta un elemento costitutivo dell'identità culturale e gastronomica di una nazione. Come osservava **Roland Barthes**, **"il cibo è un sistema di comunicazione**, un corpo di immagini, un protocollo di usi, situazioni e comportamenti". L'atto di nominare i piatti, dunque, è un gesto culturale che plasma l'esperienza gastronomica stessa, ne costruisce la narrazione e ne orienta la percezione. In Italia, paese che vanta una delle tradizioni culinarie più ricche e stratificate,

la relazione tra lingua e gastronomia è particolarmente evidente. Non sorprende che la cucina italiana sia candidata a entrare nella lista del Patrimonio immateriale dell'umanità dell'Unesco: **il lessico culinario, infatti, è parte integrante di un'eredità culturale che unisce territorio, storia e creatività**. Tuttavia, negli ultimi anni, si è assistito a una **progressiva infiltrazione di anglicismi e francesismi nei menu e nel linguaggio del cibo**, spesso adottati in maniera acritica e ridondante, al punto da oscurare termini italiani altrettanto espressivi e comunicativi.



Un impoverimento semantico che priva il piatto del suo radicamento storico e simbolico

Esempi di tale fenomeno sono sotto gli occhi di tutti: *starter* al posto di "antipasto", *tartare* invece di "battuta di carne", *finger food* per "cibo da mangiare con le mani", oppure *shot* sostituito a "bicchierino". Piatti e preparazioni si arricchiscono di descrizioni in inglese, come *creamy texture* o *citrus dressing*, e frutti esotici vengono nominati in lingua straniera anche quando esiste la traduzione: *passion fruit* invece di "frutto della passione". Il ricorso indiscriminato alle lingue straniere, lungi dal favorire una comunicazione internazionale, genera spesso una barriera culturale e un impoverimento semantico, privando il piatto del suo radicamento storico e simbolico.

L'Accademia della Crusca, nei suoi studi dedicati all'italiano del cibo, ha più volte sottolineato la necessità di valorizzare la lingua nazionale non come segno di chiusura, ma come strumento di identità e promozione culturale: **"Il nostro patrimonio lessicale è una risorsa da preservare, perché la lingua è parte del prodotto gastronomico che raccontiamo".** La Crusca invita, infatti, a distinguere tra prestiti utili e prestiti superflui: mentre termini come "millefoglie" o "besciamella", adattamenti storici di parole francesi, fanno ormai parte integrante dell'italiano, molti forestierismi contemporanei vengono mantenuti senza adattamento più per ragioni di *marketing* che per necessità comunicativa.

Tale tendenza è anche il riflesso di una "gerarchia linguistica percepita", per cui inglese e francese appaiono come lingue "s sofisticate" o "internazionali". Si tratta di un atteggiamento non nuovo: già nei secoli passati la cucina italiana ha accolto termini francesi, ma li ha saputi integrare e trasformare secondo il proprio sistema linguistico. Oggi, invece, si preferisce mantenere la parola straniera inalterata, creando talvolta una patina di esclusività che distacca il commensale anziché avvicinarlo.



Fondamentali sono i nomi dialettali

Fondamentali sono invece i nomi dialettali, che **custodiscono la memoria storica e culturale dei territori**. Come scriveva Tullio De Mauro, "la lingua del cibo è il tessuto connettivo che lega una comunità alle sue radici più profonde". Il dialetto e le parlate locali, lungi dall'essere ostacoli alla comunicazione, costituiscono un patrimonio di identità e di ricchezza narrativa che arricchisce la cucina italiana.

La Delegazione di Aosta dell'Accademia, con spirito creativo, ha deciso di sostituire, nei propri menu, *finger food* con *manibus*, termine latino che conferisce eleganza e profondità storica. È un esempio virtuoso di come la tradizione linguistica possa essere recuperata e valorizzata. Al contrario, molte carte contemporanee, animate dal desiderio di "internazionalizzarsi", producono descrizioni ibride che confondono più che affascinare: "battuta

di manzo con *citrus dressing* e *micro-greens*" è linguisticamente meno chiara e meno evocativa di "battuta di manzo con condimento agrumato e germogli freschi".

Serve dunque **una nuova consapevolezza linguistica, che non rinunci al dialogo internazionale, ma che ponga al centro la forza narrativa ed evocativa dell'italiano**. Una lingua che, come afferma Massimo Montanari, "non è solo mezzo di comunicazione, ma luogo di memoria". In questo senso, riportare nel lessico gastronomico internazionale termini italiani autentici è una raffinata strategia di promozione culturale: non un esercizio di purismo, ma una scelta identitaria che rafforza il posizionamento dell'Italia nel mondo.

La cucina italiana, patrimonio di biodiversità e creatività, **merita di essere raccontata con parole che ne esprimano pienamente la storia e l'anima**.

Custodire la lingua significa custodire la cucina stessa: solo così l'Italia potrà continuare a innovare, senza perdere il legame con le proprie radici.





Il cibo di strada

di **Gabriele Gasparro**

Coordinatore Territoriale di Roma

Facile e piacevole da consumare, ma attenzione alle condizioni igieniche.

I cibo di strada che, adeguandosi ai tempi, vuole apparire una *new wave* ed essere chiamato *street food*, ha tradizioni antichissime: è nato molto prima della ristorazione tradizionale. Molti sono i fattori che stanno provocando un enorme successo delle attività di *street food*. Cambiamento delle abitudini della società come la tradizione della tavola casalinga, l'aumento dei prezzi dei ristoranti, la richiesta di un consumo veloce.

Nell'anno in corso, sono circa tremila le attività di vendita di cibo in strada

Secondo un rapporto della Camera di Commercio di Milano, nell'anno in corso sono circa tremila le attività di vendita di cibo in strada, **registrando un aumento** del 3,6% in un anno e del 49% negli ultimi cinque anni. L'aumento è stato **particolarmente significativo in Campania**, che conta una tradizione storica consolidata, in particolar modo a Napoli. **La Lombardia rappresenta il caso più emblematico con un raddoppio delle attività** (circa del 96% in un solo anno e del 49% nell'ultimo quinquennio). La forte crescita indica **un settore dinamico in espansione**, con un interesse sempre maggiore sia per gli operatori,



sia per il pubblico. Alla crescita contribuiscono notevolmente, oltre alla domanda del consumatore, l'attrattiva per un'attività economica di relativo impegno finanziario e con una redditività particolarmente interessante perché legata alla mobilità dell'offerta, che può trarre vantaggio dalla frequenza di manifestazioni sportive, musicali o di festività tradizionali e religiose.

Per numero di operatori è prima Roma seguita da Milano

Per numero di operatori è prima Roma seguita da Milano. **I prodotti classici più venduti** sono la pizza al taglio, gli arancini, i panini, la porchetta, specialmente nel Lazio, la piadina, in Emilia Romagna, la focaccia in Liguria. Ci sono anche proposte di **nuove tendenze come il "trapizzino"**, senza contare l'ormai affermato *kebab*. Si trovano anche offerte di opzioni vegane o *gluten free* che rispondono a specifiche richieste di consumatori attenti alla salute e alla sostenibilità.

Non trascuriamo di rilevare la convenienza economica della gestione di tale attività. Il margine medio di un esercizio mobile, con una buona gestione, varia dal 20% al 30% del fatturato. Un risultato superiore alla media internazionale del settore, che si attesta tra il 6% e il 9%. Influiscono, naturalmente, alcuni fattori come la *location*, la varietà dell'offerta, la possibilità di poter partecipare a eventi e festività varie. Ciò consente di ottenere un incasso giornaliero che può andare da 2.000 a 4.000 euro.

Tuttavia, anche se il business della strada è ormai un'attività di attenta professionalità, gli eventi drammatici di questa estate, **causati dal botulino** presente nelle verdure che farcivano alcuni panini, consigliano al consumatore **molta attenzione**.

Il Ministero della Salute ad agosto, infatti, ha diramato una circolare richiamando le regole da seguire per prevenire le tossinfezioni da botulino. Sono stati allertati tutti gli enti interessati, dal Nas dei Carabinieri agli ordini professionali, alle associazioni di categoria per una maggiore tutela.



Gribaudo, Colognola ai Colli (VR),
2025, pp. 192
€ 20,00



Questa è cucina

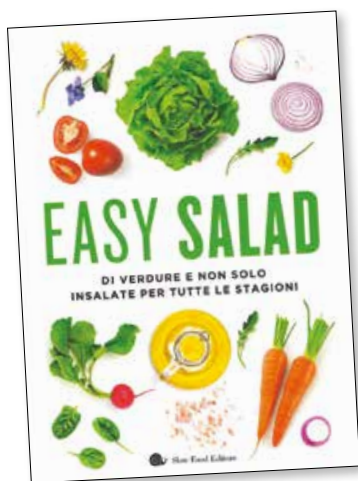
Tecniche e strumenti per rispettare ed esaltare le materie prime

di Guido Mori

Alla domanda “La cucina italiana esiste?”, Guido Mori, cuoco, docente e divulgatore di scienze gastronomiche, risponde “Sì, ed è caratterizzata dalla comunione delle tecniche praticate” e ciò perché l'estrema diversità della loro diffusione impedisce di definirla in base agli alimenti. E non dimentichiamo che è proprio la quasi unica diversità che caratterizza l'Italia, dal territorio alla flora, alla fauna, che contribuisce in modo sostanziale a farne uno dei Paesi più affascinanti del mondo. Il cammino si snoda attraverso quattordici capitoli: nel primo approfondiamo le nostre conoscenze sui vari tipi di pentolame e, nei successivi, veniamo guidati con competenza e arguzia attraverso le molteplici

ci modalità del loro impiego, da quelle tradizionali a quelle meno consuete, come la cottura a bassa temperatura, sulla brace, al barbecue, le tecniche innovative e i cibi del futuro. Una serie di ricette fornisce al lettore l'occasione per mettere in pratica quanto appreso e non mancano neppure preziosi consigli, spesso basati su precisi dati scientifici, per rendere vieppiù appetibile il frutto dei nostri sforzi culinari, anche evitando errori che possono comprometterne il risultato. Come quando, per fare un esempio, l'Autore ipotizza che ai nove gironi dell'inferno dantesco ne andrebbe aggiunto un decimo destinato a chi, dopo aver cotto una fiorentina su brace ardente, la serve su una piastra riscaldata.

Slow Food Editore,
Bra (CN), 2025, pp. 320
€ 19,90



Easy salad

Di verdure e non solo insalate per tutte le stagioni

a cura di Federica Vizioli

L'insalata. Di primo acchito, quel componente del menu, quasi insignificante, sovrastato dall'impatto gustativo dei piatti principali, o, peggio ancora, quella specie di condanna che sostituisce un succulento primo quando ci si impegna a perdere peso. Se andiamo in profondità, superando l'ingiustificata convinzione che il termine “insalata” identifichi meramente una miscela di erbe varie, lo scenario cambia completamente. Costruiamoci innanzitutto una conoscenza dei principi che possono comporre questo piatto, impariamo ruolo e caratteristiche delle insalate, del riso e di altri cereali, di legumi, pasta, carni, salumi, pesci, uova, formaggi, frutta e condimenti. Solo allora saremo pronti ad affrontare i suggerimenti forniti da un esteso ricet-

tario (200 possibilità di scelta, altro che portata di serie B!), opportunamente suddiviso in base all'ingrediente fondamentale. Potremo così mettere nel piatto broccoli, mandorle e uvetta; pasta, peperoni e mozzarella; radicchio, arancia e lupini; coppa, puntarelle, sedano, mazzancolle e melone; asparagi, patate e uova; porcini e frutti di bosco; zucca, spinaci e caprino; melone, provolone e menta.

Tutte le ricette sono accompagnate dall'indicazione della stagionalità e, ove necessario, del carattere vegetariano e dall'assenza di glutine. A questo punto, l'insalata vede nobilitato il suo ruolo alimentare e può occupare un posto di tutto rispetto sulla nostra tavola, come apprezzata fonte di quella multisensorialità che sta alla base del piacere gustativo.



Due intense giornate per il IV Forum dei Delegati

di Silvia De Lorenzo

*L'evento si è svolto
a Bari, presso
il Mövenpick Hotel.*

Entusiasmo nel ritrovarsi insieme e viva partecipazione sono gli elementi che hanno caratterizzato questo IV Forum dei Delegati, che si è svolto a Bari dal 19 al 21 settembre. Già a partire dalla cena di benvenuto, a base di prodotti tipici della tradizione pugliese (con angolo *live* del casaro e della preparazione delle orecchiette), **i numerosissimi ospiti hanno mostrato una gioia palpabile per l'evento.**

Il giorno seguente, i lavori sono stati aperti dal **Presidente Petroni**, che ha illustrato l'intenso programma della mattinata diviso in due *step*: una parte dedicata alla vita dell'Accademia e, a seguire, un'altra di cultura generale riguardante il settore gastronomico, con gli interventi di numerosi e illustri relatori.

Organizzazione e vita dell'Accademia

Si è iniziato con la "scoppiettante" relazione del Vice Presidente Vicario **Mimmo**

D'Alessio il quale, con la sua verve, ha "rotto il ghiaccio" (si fa per dire, perché invece l'accoglienza era molto calda), soffermandosi **sulla figura del Delegato e Legato**, cui spetta anche il compito di scegliere i "giusti" Accademici, che privilegino gli obiettivi culturali dell'Istituzione, in grado di promuovere e valorizzare le tradizioni del territorio e che siano un po' una "sentinella del gusto" anche nel monitoraggio della ristorazione locale. Ha proseguito sottolineando **l'importante aspetto culturale dei convegni** e delle **riunioni conviviali**, che non sono semplicemente un modo di "mangiar bene", ma **rappresentano una vera e propria "cerimonia"**, dalla scelta del locale, al menu e all'argomento delle relazioni.

Il Sindaco che voleva fare lo chef

Vito Leccese, Sindaco di Bari, che ha esordito rivelando il suo sogno giovanile di fare lo chef, ha portato **il saluto della città**. Nella vita complicata di un Sindaco, ha affermato, partecipare all'evento accademico ha rappresentato un momento per ritrovarsi in sintonia col suo modo di vedere e intendere la realtà: realizzare nel presente iniziative che guardino al futuro,

creare un legame di solidarietà con i giovani, anche attraverso la cucina, contribuendo, come fa l'Accademia, a occuparsi della cultura e della sostenibilità del cibo. Ha ringraziato, inoltre, il Presidente per aver scelto Bari quale luogo dell'evento, una città che si è riscoperta come polo attrattivo, dove il turismo è anche cucina, della quale è importante preservare l'autenticità per non perdere l'originalità dei sapori legati al paesaggio e alla storia.

Chi è l'Accademico in Italia e all'estero

L'importante ruolo dell'Accademico è stato illustrato dal Segretario Generale e Tesoriere **Roberto Ariani**. Ambasciatore e difensore dei valori della cucina, **l'Accademico rappresenta l'Istituzione con dignità e prestigio**. Conoscitore della storia e della cultura gastronomica, difende con passione la qualità dei prodotti tipici del territorio, sa muoversi fra tradizione e giusta innovazione, valorizza la cucina italiana.

È seguito l'interessante intervento del Vice Presidente e Delegato di Londra **Maurizio Fazzari, sull'Accademia all'estero**. Prima di tutto ha voluto sottolineare l'importan-



Relazione del Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio



Il Sindaco di Bari, Vito Leccese

In alto: Roberto Ariani e Maurizio Fazzari
Sotto: la consegna del crest dell'Accademia

za della pubblicazione accademica *Storia della Cucina Italiana a fumetti* che, tradotta in otto lingue, ha permesso un approccio autorevole delle Delegazioni estere nei confronti delle scuole e dei ragazzi sul tema dell'educazione alimentare.

Ha evidenziato, inoltre, **gli ottimi rapporti che l'Accademia, anche all'estero, ha con le Autorità** e le Istituzioni, annoverando, tra gli Accademici, Ambasciatori, Consoli, oltre a S.E. **Alberto di Monaco**. Il prestigio di cui gode la nostra Istituzione fa sì che le Delegazioni siano invitate sempre a partecipare attivamente agli eventi più importanti nei singoli Paesi e che l'interesse e le iniziative curate dall'Accademia all'estero, nell'ambito della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, hanno portato all'estensione dell'evento a due settimane. I valori accademici sono sempre più condivisi, come dimostra il fatto che molte Legazioni si trasformano in Delegazioni, in quanto **aumenta il numero dei Soci**.

Fazzari ha concluso con l'augurio che la cucina italiana possa entrare nel Patrimonio dell'Unesco.

Due gradite sorprese

Riprendendo il tema della candidatura della cucina italiana, Paolo Petroni ha presentato il video (che ha commosso la platea) della **canzone "Vai Italia"**, scritta da **Mogol** e cantata da **Al Bano** con cin-



Al Bano e Mogol



quanta bambini dei cori di Caivano e dell'Antoniano, composta su iniziativa del Ministero della Cultura per sostenere la candidatura.

Il Presidente ha poi invitato sul palco i **Delegati Roberta Marini De Plano** (New York), **Berardo Paradiso** (New York Soho), **Eugenio Tino Callegari** (Parigi) e **Laura Giovenco Garrone** (Parigi Montparnasse) quali **rappresentanti delle prime Delegazioni fondate all'estero**. Ha donato loro il **crest dell'Accademia**.

La prima parte del Forum si è chiusa con la relazione di **Simone Andrea d'Aniello**, consulente tributario dell'Accademia, il quale, con molta chiarezza, ha trattato della gestione amministrativa e tributaria dell'Istituzione, che, pur svolgendo un'attività no profit, è comunque soggetta agli obblighi tributari di legge. Ha poi ricordato che, proprio ai fini della trasparenza amministrativa, si è deciso di **uniformare in tutte le Delegazioni l'importo della quota associativa**.

Le originali relazioni della seconda parte

Sano è buono. A introdurre l'argomento sulle tecnologie in cucina è il **food techno-**

logist chef Maurizio Marrocco, che subito cita **Ippocrate**, "Fa che il cibo sia la tua medicina" per sottolineare **il rapporto tra cibo e salute**. Molti sono i fattori che rendono possibile tale connubio: le tecniche di cottura, che devono essere "gentili", la qualità del cibo invece della quantità, l'attenzione alla stagionalità e alla salubrità. Dopo aver illustrato le **positive qualità delle "nuove" tecniche di cottura** (bassa temperatura, al vapore, sottovuoto), ha ribadito che **il cuoco non è più solo esecutore di ricette**, ma deve essere capace di trasmettere, mettendoli in pratica, i valori di una cucina salubre.

Il gusto in rete. **Anna Maria Pellegrino** (Presidente fondatrice dell'Associazione Italiana Food Blogger) si è soffermata sul **racconto del cibo attraverso le immagini**: una pratica antica, se pensiamo agli affreschi o addirittura alle pitture rupestri, ma che oggi, passando dal manuale al libro alla televisione, si esprime attraverso i blog. O, meglio, tale racconto, ancora più recentemente, avviene sui social: **noi siamo ciò che postiamo**. Il ruolo del **blogger** è quello di un esperto di comunicazione, un moltiplicatore di emozioni. Tale figura, oggi, è molto diversa da quella nata nel 1977 nel mondo anglosassone: per aprire un blog è necessario individuare una nicchia, trovare nome e logo, scegliere un "tono di



Anna Maria Pellegrino



Paola Pisano



Marino Niola ed Elisabetta Moro

voce" per comunicare fiducia, organizzare il lavoro editoriale. Un'altra persona molto di moda è il **food influencer**, con il quale ci si identifica, e con il quale si instaura un rapporto come col vicino della porta accanto. In ogni caso, ha concluso la Pellegrino, *blogger e influencer* dovrebbero sempre avere le giuste competenze, con lo studio e l'approfondimento della cultura del territorio e dei valori etici, custodi di sapori e storie culinarie.

L'Intelligenza Artificiale entra in cucina

Paola Pisano (Docente di Economia e Gestione dell'Innovazione all'Università di Torino, ex Ministro dell'Innovazione) ha affrontato un argomento difficile, in modo comprensibile e originale. C'è poco da fare: dal momento in cui le macchine hanno iniziato a realizzare cose che prima facevano gli uomini, ulteriori studi hanno portato (usando dapprima modelli generali e poi sviluppandoli) all'elaborazione di uno strumento che potesse aiutarli in molti campi. **L'Intelligenza Artificiale genera-**

tiva oggi è in grado di personalizzare le richieste dell'utente in molti campi. Applicata alla cucina, può proporre prodotti creativi, raccogliendo, per esempio, ingredienti di varie cucine per nuove tipologie di piatti: sono sufficienti due parole, e *main chef* prepara **la ricetta ideale, un menu per gli astronauti, o dà consigli di sostenibilità per diminuire l'impatto di alcune ricette**. Può formare nuovi chef sull'esempio di quelli stellati, suggerire menu e impiattamenti, informazioni legate al cibo ed elaborare la giusta dieta per problematiche nutrizionali. Addirittura, recenti studi hanno messo in evidenza che, nel campo del lavoro, i suggerimenti dell'IA hanno portato alcuni professionisti a **performance superiori**, ad avere più entusiasmo, a diminuire le ansie e a dare più fiducia ai clienti.

Di che pasta siamo fatti. Marino Niola ed Elisabetta Moro, entrambi Professori ordinari di Antropologia, scrittori e giornalisti, hanno tracciato **un identikit della cucina italiana**. Una cucina fatta di differenze e di biodiversità gastronomiche, creando "un'unità plurale". La sua vicenda antropologica viene da lontano, come dimostra la mescolanza di sapori di altri

popoli e quella tra le cucine delle corti e dei cortili. A tal proposito, i due docenti hanno messo in evidenza l'importanza delle fonti storiche, a partire dai ricettari *Liber de coquina* e quello dell'Anonimo Meridionale, o ancora prima, da quelli della corte di **Federico II**.

Tornando al tema della pasta, i due relatori si sono soffermati su quella alla genovese - un sapore che ha una forza storica -, illustrandone origini, evoluzione, sapori. Dopo una mattinata intensa e stimolante, il IV Forum si è concluso con le parole di **Paolo Petroni, che ha voluto presentare e ringraziare il Consiglio di Presidenza** per la professionalità con la quale lo aiuta a portare avanti l'impegnativa attività.

Si conclude con la cena di gala

Nel pomeriggio, escursioni a scelta tra la **visita ad Alberobello o a Matera**, dove i partecipanti hanno potuto ammirare, tra l'altro, la chiesa di Sant'Antonio, realizzata "a trulli", e i famosi Sassi.

La cena di gala ha chiuso con eleganza una giornata molto interessante. **Il raffinato menu** era composto da moscardini alla luciana con veletta di pane di Altamura e olio al basilico; ravioli farciti di patate al ragù di seppioline; foglie di ulivo bicolore, salsiccia laertina e funghi cardoncelli su crema di pecorino murgese; suprema di orata su cicoriella campestre e spuma di patate; sospiro della tradizione di Bisceglie con crema leggera di San Marzano. Durante la cena, il Consiglio di Presidenza ha voluto celebrare l'importante traguardo dei **50 anni di Accademia del Presidente Paolo Petroni**, che non ha mancato di ringraziare il Consiglio stesso e tutti i Delegati e i Legati per il loro prezioso impegno.

S.D.L.



Il Presidente Paolo Petroni presenta e ringrazia il Consiglio di Presidenza



Piemonte

IVREA, CIRIÈ

Visita culturale all'Istituto Marxer di Loranze

Avviato il progetto di riuso e rilancio dell'ex laboratorio farmaceutico, fondato da Silvia Olivetti.

Era il 2022 quando i Delegati di Ciriè e di Ivrea si trovarono, a cena, per individuare e proporre i nuovi confini tra le due Delegazioni. Fu sufficiente quella serata (e la conseguente ratifica del Consiglio di Presidenza), segno di una cordialità che negli anni è cresciuta. Ecco il motivo della riunione conviviale di quest'anno, cui hanno partecipato tanti Accademici, all'albergo ristorante "Tre Re" di Castellamonte, in cui sessantuno anni fa nasceva la Delegazione di Ivrea. Il "Tre Re" resta un luogo iconico della ristorazione non solo canavesana. Accolte nel fresco *dehors*, le due Delegazioni hanno trascorso la serata in un clima di convivialità e cordialità. Il tutto sotto l'attenta regia dei Simposiarchi Emilia Sabolo ed Ettore Brunero. Il convivio è stato preceduto dalla visita all'Istituto Marxer di Loranze, tra i massimi esempi di architettura brutalista. Sotto la guida di Alberto Redolfi,



Consulatore di Ivrea, gli Accademici sono stati accolti, per la prima visita aperta al pubblico, da Diego Nigra del Consorzio Insediamenti Produttivi del Canavese, e da Alessandro Demaria della Sertec, che sta curando il recupero del complesso industriale (nato come laboratorio farmaceutico, fondato da Silvia Olivetti). Giorgio Nepote Visin, dottorando di ricerca in architettura all'Università Roma Tre, ha ricordato come ad Adriano Olivetti si debba anche la nascita del Consorzio Produttori del vino di Carema e della Cantina Sociale di Piverone, senza contare i famosi orti, poco lontani, per le mense. Ha portato i saluti di Confindustria Canavese Gianfranco Franciscano. Tra gli ospiti, Gaetano Di Tondo, presidente dell'Archivio Storico Olivetti. (Maurizio Rossi)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Ragusa, **Francesco Arezzo di Trifiletti**, è stato nominato Presidente internazionale per l'anno 2025/2026 dal board di Rotary International.

L'Accademico del Mugello, **Silvano Simone Bettini**, è stato eletto Presidente nazionale di Federmeccanica.

Il Delegato di Brescia, **Giuseppe Masserdotti**, è stato confermato, per il triennio 2025-2028, Consigliere di amministrazione di "Banca Santa Giulia S.p.A.", che si è classificata al primo posto in Italia per redditività, fra le banche minori.

Liguria

GENOVA

Festa per il settantennale della Delegazione

Tavola rotonda sul tema "L'Oro della Liguria".

È stata una festa bellissima quella che, nella splendida cornice di Palazzo Grimaldi della Meridiana, ha celebrato i 70 anni della Delegazione con la tavola rotonda dal titolo "L'Oro della Liguria".



Un appuntamento pensato per rendere omaggio alla lunga storia della Delegazione e per riflettere, attraverso il tema dell'olio extravergine ligure, sul legame fra tradizione, cultura gastronomica, paesaggio e innovazione. L'olio è stato il filo conduttore che ha unito interventi su cucina, storia, diritto, sostenibilità, produttori e nuove tecnologie. Un tema trasversale, scelto dal Delegato per rappresentare l'identità ligure e rendere omaggio anche alle altre Delegazioni della regione, tutte custodi di un patrimonio prezioso. A seguire, il Delegato Manuel

Macrì e la Consulta al completo hanno accolto Accademici e Delegati, membri del Consiglio di Presidenza e della Consulta nazionale alla cena di gala, svolta nel salone con le volte del soffitto affrescate dal pittore cinquecentesco Luca Cambiaso. Nell'occasione l'Accademico Valentino Bottari ha ricevuto la targa e il distintivo per i suoi 40 anni di appartenenza all'Associazione. In ricordo dei 70 anni della Delegazione è stata consegnata ai partecipanti un'oliera in ceramica dipinta a mano, appositamente realizzata per la ricorrenza.

Veneto

ALTO VICENTINO

Degustazione dei vini della Valle dell'Agno

Visita guidata ad alcuni vigneti storici e poi assaggio dei vini abbinati ai piatti della tradizione vicentina.

La Delegazione ha organizzato una piacevole riunione conviviale presso "Masari

alla Casa Rossa", a Brogliano, di cui è titolare Massimo Dal Lago. La serata è stata magistralmente



coordinata con la moglie Arianna, che ha operato in cucina, e il figlio Matteo, per l'occasione, maestro di sala. Tema del convivio, la Cantina Masari e i vini della Valle dell'Agno. Si inizia con la visita guidata di alcune vigne storiche della Cantina e la spiegazione di "quasi" tutti i segreti per ottenere un prodotto di qualità.

Sotto il portico dell'edificio principale, un'antica casa di campagna magistralmente ristrutturata, l'aperitivo è accompagnato da un piacevole vino "Leon" prodotto da un'antica uva vicentina, la Durella. A tavola, nella sala prospiciente il portico, sono serviti assaggi di vari piatti della tradizione vicentina: polenta e baccalà alla vicentina e pollo al vino, entrambi abbinati all'Agno Bianco, fragrante e coinvolgente, da terreni vulcanici. Si passa poi a un assaggio di risotto ai funghi porcini di ottima fattura, in abbinamento a un Pinot Nero, il San Lorenzo, con sentori freschi di piccoli frutti e spezie. Abbinato a un gustoso crostino di coniglio di casa in salmì, un eccezionale



MM Montepulgo, un Merlot in purezza, intenso ed elegante, che rispecchia il *terroir* ove si trovano le vigne. A seguire, un assaggio di cinghiale e polenta con una novità assoluta della Cantina: sull'etichetta si legge Astro, un Cabernet riserva, vino da meditazione e da veri intenditori. Al termine, formaggi e dolci abbinati a due vini particolari: il Doro, dolce, raffinato e intenso, e l'Antico Pasquale, un passito complesso e vibrante, che si esprime all'olfatto con note di pepe, tabacco, tè e agrumi. A fine serata, per la buona riuscita dell'evento, che ha visto la numerosa partecipazione di Accademici e ospiti, applausi e complimenti rivolti sia ad Arianna, sia al titolare della Cantina. (Renzo Rizzi)

VERONA

Il benvenuto di "Stilla"

Tra il verde delle vigne, il locale offre una cucina improntata ai valori tracciati dalle tradizioni.

Il benvenuto di "Stilla" alla Delegazione, a Colognola ai Colli. 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 Simposiarcia Marcella Cellurale ha saputo esaltare ogni dettaglio di questo luogo ameno. Il menu è in movimento, seguendo le stagioni. La filosofia di Tommaso e Silvia è connotata dall'attenzione alle materie prime del territorio



inteso non in senso geografico, ma improntato ai 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. (Fabrizio Farinati)

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

Il premio "Nuvoletti" a Renato Malaman

Giornalista professionista, collabora con molte guide enogastronomiche e ha un legame forte con il territorio.

La consegna del premio "Nuvoletti", assegnato a Renato Malaman, è stata al centro della serata dedicata alla cena conviviale del solstizio d'estate al ristorante "Tre Camini" di Calaone. Malaman, giornalista professionista, è ispettore e collabora con molte guide enogastronomiche. È autore di numerose pubblicazioni dedicate alla cucina, fra cui la guida *Padova nel piatto*. Un legame molto forte lo lega al territorio dei Colli Euganei: nel volume *I Colli ritrovati*, del 2021, ha ricordato la battaglia civile che 50 anni prima aveva portato alla legge del 1971, volta alla salvaguardia del patrimonio naturale dei Colli Euganei dalla allora incombente distruzione delle cave di pietra.

Due volte vincitore del premio "Penna d'Oca", promosso da Unioncamere Veneto, e del premio Assostampa Padovana, Renato Malaman è soprattutto un viaggiatore instancabile: ha visitato 135 paesi nel mondo, realizzando reportage



incentrati sull'aspetto gastronomico delle diverse culture, e fa parte dell'associazione *Italian Travel Press* che riunisce giornalisti di turismo di tutta Italia. Ha al suo attivo anche molte iniziative umanitarie, tra le quali una spedizione in Guinea Bissau, per portare aiuti in quella regione dell'Africa.

Gli Accademici hanno condiviso i racconti del cronista, ricchi di storie, personaggi, territori, prodotti e ricette sconosciuti o dimenticati. La trattoria "Tre Camini", guidata da Lorena Barollo e gestita in famiglia, ha proposto un menu all'insegna della tradizione, che si è concluso con un brindisi al premiato e gli auguri di buona estate sulla incantevole terrazza da sempre chiamata "il balcone fiorito di Este". (Susanna Tagliapietra)

Friuli - Venezia Giulia

PORDENONE

Casere e caseranti nel Piano del Cavallo

Le mani sapienti del casaro producono ancora formaggi, ricotta e burro di ottima qualità.

Il convivio d'estate in Piancavallo è stato preceduto dalla visita guidata al Museo dell'Alpeggio,

inserito nel progetto del CAI di Aviano, denominato "Il sentiero della natura, casere e caseranti

nel Piano del Cavallo". Presso la vecchia Casera Capovilla, un volontario del CAI ha raccontato la storia delle malghe e del lavoro che si svolgeva quando in estate avveniva la transumanza per spostare il bestiame dalla pianura ai pascoli montani. Il museo è ricco di foto e vecchi reperti raccolti nelle cinque malghe un tempo presenti nella zona. Interessante la riproduzione di come avveniva la mungitura degli ovini, l'esposizione di attrezzi per la preparazione di formaggio, ricotta e burro, la presenza di una slitta adibita al trasporto dei contenitori del latte appena munto. Un piccolo museo ben realizzato e mantenuto con cura nella vecchia casera restaurata, un tempo adibita a ricovero per il bestiame. Da un vecchio manifesto esposto, si



apprende che le malghe erano di proprietà del Comune ed erano affittate a privati per periodi variabili (in genere 5-7 anni) solitamente col metodo dell'asta. Delle cinque malghe presenti in passato è rimasta attiva solo quella della famiglia Tassan visitata nel pomeriggio. Le mani sapienti del casaro producono ancora formaggi, ricotta e burro di ottima qualità offerti al pubblico in un'oasi di pace montana dal sapore antico nel mantenimento della tradizione familiare. (Tiziana Giovetti)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2025

OTTOBRE

Dal 3 ottobre al 16 novembre - **Cremona**
XI Festival della Mostarda

5 ottobre - **Alcamo-Castellammare del Golfo, Palermo, Trapani**
Conferenza "La vacca cinisara dal pascolo al piatto e dal sapere al sapore"

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

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

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

NOVEMBRE

13 novembre - **Londra**
Quarantennale della Delegazione
Tavola rotonda "I falsi miti della catena alimentare e della nutrizione"

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"

Emilia Romagna

FERRARA, PADOVA

Tra arte figurativa e tradizione della buona tavola

L'incontro, a Ferrara, tra le due Delegazioni ha unito cultura e gastronomia.

La visita da parte della Delegazione di Padova della mostra "Alphonse Mucha/Giovanni Boldini", presso il Palazzo dei Diamanti, è stata l'occasione per un incontro anche fra le Delegazioni accademiche. La visita alla mostra è stata molto apprezzata da Accademici e ospiti, sia per i contenuti sia per la preziosa e ricca esposizione della guida Virna Comini. Le due Delegazioni, guidate rispettivamente dai Delegati Piero Dal Bello (Padova) e Luca Padovani (Ferrara), si sono poi riunite in uno dei ristoranti più rappresentativi della tradizione gastronomica ferrarese. Il connubio fra due delle migliori espressioni della cultura italiana, l'arte figurativa e la tradizione della buona tavola, ha generato una serie di suggestioni che hanno stimolato interessanti spunti di dialogo fra i commensali. Il convivio si è aperto con il com-

mosso ricordo di un grande Accademico, ferrarese e padovano nello stesso tempo, Arturo Zamorani. L'Accademico Marco Nonato ne ha tracciato un breve ma intenso ritratto, ricordandone l'importante impegno e il significativo contributo alla crescita culturale dell'Associazione.

Dal punto di vista gastronomico, la riunione conviviale è stata l'occasione per fare un rapido *excursus* sui piatti tipici della cucina tradizionale ferrarese, sapientemente selezionati dai Simposiarchi Antonio Bragaglia e Paolo Rollo. La storia e le origini di piatti antichi, ma che ancora oggi rivestono un ruolo di primo piano nella cucina tipica ferrarese, hanno appassionato la discussione e creato un proficuo scambio di idee legate al mondo della cucina tradizionale, in un caloroso clima di amicizia e convivialità.

Toscana

FIRENZE

La Delegazione incontra il nuovo Delegato di Miami

Uno scambio di esperienze e prospettive, testimoniando il dinamismo e la coesione dell'Accademia anche a livello internazionale.

Nello scorso mese di luglio si è tenuto un incontro di particolare rilievo per la

vita associativa delle Delegazioni di Firenze e di Miami: il nuovo Delegato di Miami, Augusto Cavallini,



ha fatto visita alla Delegazione di Firenze, accompagnato dal Consultore Paolo Mangia. L'incontro ha avuto luogo in un clima di grande cordialità e spirito accademico, testimoniando ancora una volta la vitalità delle relazioni tra le Delegazioni italiane e quelle all'estero. La riunione conviviale si è svolta presso il ristorante "Citrarium" di Villa Le Fontanelle, una splendida ed elegante struttura sulle vicine colline, da dove gli Accademici hanno potuto godere di un'incredibile vista sulla città di Firenze. Ad accogliere i due graditi ospiti sono stati il Presidente Paolo Petroni, il Delegato di Firenze Roberto Ariani, e il CT Toscana Est Roberto Vassarri. L'incontro ha rappresentato un momento significativo di con-

fronto e dialogo tra Delegazioni geograficamente distanti ma unite dagli stessi valori e obiettivi. Il Presidente Petroni ha espresso vivo apprezzamento per il lavoro che il nuovo Delegato ha saputo avviare in tempi brevi a Miami. In particolare, ha sottolineato come, sotto la sua guida, la Delegazione sia stata completamente rinnovata, con un importante slancio organizzativo che ha portato a un notevole incremento del numero degli Accademici, che ora superano le 30 unità. Cavallini ha ringraziato per l'accoglienza calorosa e ha ribadito l'intenzione di consolidare i rapporti tra le Delegazioni estere e quelle italiane, promuovendo iniziative comuni. (Roberto Ariani)



VERSILIA STORICA

Sapori della tradizione con inedite sfumature

Nel corso del convivio, festeggiati due momenti significativi per la Delegazione.

Riunione conviviale all'insegna dell'amicizia e della buona tavola, preparata con cura e maestria dallo chef Alessandro Ferrarini, presso il ristorante "Sciabola" a Forte dei Marmi. La serata è stata contraddistinta da due momenti speciali: l'entrata della nuova Accademica Vanessa Stefanelli, che ha ricevuto la spilla dalla Delegata Anna Ricci, da James Borghi, Accademico con una lunga esperienza nell'Associazione e dal Segretario Bruno Toni. Al termine del convivio, il Consultore Ermanno Cervone è stato festeggiato per la ricorrenza del suo compleanno. I piatti proposti dallo chef Ales-



sandro Ferrarini sono stati molto apprezzati, distinguendosi per un gusto fresco e genuino, dimostrando un profondo legame con il territorio toscano, e offrendo una cucina che si ispira ai sapori della tradizione con inedite sfumature.

Marche



FERMO

La cucina monastica e l'influenza dei Farfensi

L'interessante e articolato convegno si è svolto presso il Monastero delle Benedettine in Santa Vittoria in Matenano.

Il convegno sul tema della "Cucina Monastica e l'influenza dei Farfensi", organizzato dalla Delegazione, si è svolto presso il Monastero delle Benedettine in Santa Vittoria in Matenano, alla presenza di numerosi Accademici e ospiti. Dopo la presentazione del

Delegato Fabio Torresi e il saluto del Sindaco Fabrizio Vergari, i lavori sono stati aperti dalla dottoressa Elena Onori, direttrice del Museo "Silenzio" di Fara in Sabina. Sono seguiti gli interventi dei professori Carlo Verducci e Luigi Rossi, studiosi della storia dei Farfensi, fino



alle conclusioni tratte dal professor Tommaso Lucchetti, docente dell'Università di Parma. Onori poneva in risalto il valore simbolico e altamente spirituale della cucina del convento benedettino fondata sul rispetto delle *Regula "Ora et Labora"*, basata sull'equilibrio tra corpo e mente, tra materia-

lità e spiritualità. Verducci, nella ricostruzione storica dell'arrivo dei Farfensi nel territorio di Santa Vittoria in Matenano, sottolineava come proprio i benedettini avessero riconvertito il territorio all'agricoltura e all'allevamento. Rossi ricordava che sorsero proprio in quel periodo grandi coltivazioni

e allevamenti, masserie e produzioni soprattutto di vino e olio. Lucchetti, nel suo intervento sulle ricette monastiche, riferiva che fu il monaco benedettino Fra' Felice a scrivere il primo ricettario ufficiale, utilizzato poi in tutti i conventi. La badessa, madre Ida, ha guidato gli Accademici alla scoperta dell'orto-giardino del convento ove le

monache coltivano la frutta per le marmellate e le verdure della loro tavola. E, proprio a tavola, si sono gustate le preparazioni conventuali dei giorni di festa.

A impreziosire l'evento, l'ingresso in Accademia di Giuliana Basilli, tenuta a battesimo dal Consigliere di Presidenza Ugo Serra. (Fabio Torresi)

Lazio

RIETI

Il cuore piccante di Rieti

Nell'ambito della "Fiera Mondiale del Peperoncino", organizzato un convegno su "L'Alimentazione dello Sportivo".

Alla presenza di un folto e interessato pubblico, che ha gremito "Spazio Italia", nell'ambito della 14ª edizione della "Fiera Mondiale del Peperoncino", si è tenuto il convegno dal titolo "L'Alimentazione dello Sportivo: il contributo dell'IA e del peperoncino", organizzato dalla Delegazione e dal Panathlon Club Rieti. Dopo aver ringraziato il Presidente del Comitato organizzatore, Livio Rositani, per lo spazio concesso, ai saluti iniziali del Delegato Francesco Maria Palomba, di Maurizio Simonetti, Presidente del Panathlon, e di Livio Rositani, Presidente della Fiera, hanno fatto seguito gli applauditi interventi di Carmine Falsarone, Responsabile U.O.C.P.S.A.L. ASL Rieti; di Romina Ciani, Dietista ASL Rieti; di Lia Tozzi, Presidente dell'Ordine e della Fondazione degli Ingegneri di Rieti, e di Andrea Lo Cicero, ex Nazionale Rugby e conduttore TV, moderati da Angelo Barbato, Direttore Sanitario ASL Rieti. Al termine del con-

vegno, gli Accademici e i Panathleti si sono ritrovati, per la riunione conviviale, presso il ristorante "Da Checco al Calice d'Oro", dove hanno potuto gustare anche il piatto ideato per l'occasione da Andrea Lo Cicero, "vermicelli alla chitarra al burro acido e acciuga con mollica atturrata al peperoncino e agrumi", realizzato dallo chef del ristorante, Mauro Clementi. Hanno partecipato all'evento anche l'Assessore regionale Manuela Rinaldi, il Governatore del Panathlon Cesare Sargrestani, il Delegato di Macerata Pierpaolo Simonelli e l'Assessore comunale Giovanna Palomba, che ha presentato, insieme a Nadia Accetti, il progetto sulla prevenzione dei disturbi alimentari. (Francesco Maria Palomba)



Si fa presto a dire cozza...

Dotte relazioni sui mitili, protagonisti della serata.



A Pedaso, presso il ristorante "Il Faro", si è tenuta la riunione conviviale sul tema "Si fa presto a dire cozza", con il patrocinio del Comune di Pedaso e della locale Pro-Loco. L'organizzazione dell'evento è stata curata ottimamente dalle Simposiarche Stefania Budassi e Maria Vittoria Forgia. Numerosi i convenuti, i Delegati e gli Accademici di tante Delegazioni. Dopo i saluti e i ringraziamenti del Delegato Fabio Torresi e del CT Sandro Marani, è intervenuto il Sindaco del Comune di Pedaso, Vincenzo Berdini, il quale ha elogiato il lavoro della Delegazione e l'iniziativa sulla cozza, prodotto ittico da sempre legato al paesino rivierasco. Ha inoltre comunicato che la "Sagra delle cozze di Pedaso" è stata insignita del titolo "Sagra di qualità". Il Delegato onorario di Pesaro-Urbino, Corrado Piccinetti, e l'Accademico

di Pescara Aternum, Leonardo Seghetti, hanno poi estasiato con due dottissime relazioni.

Al convegno è seguita la cena, ovviamente a base di cozze, servite in varie modalità, tutte collegate alle tradizioni culinarie del luogo e nelle quali il ristorante è specializzato. Nel corso della cena, vari interventi di presentazione dell'olio, da parte di Ugo Agostini, e del vino, da parte di Carlo Petracci. Nota curiosa, l'intermezzo offerto dalle Simposiarche, con la lettura di una poesia sul mitile, e da Milena Pantaloni che ha recitato due poesie ispirate all'evento scritte da Giocondo Rongoni.

L'ospitalità, la professionalità e la bontà dell'esperienza culinaria, vissuta di fronte al mare illuminato dai colori del tramonto, hanno fatto il resto, regalando a tutti i partecipanti una serata da ricordare. (F.T.)

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Convivio ferragostano

Il lupo, tra miti, leggende e fumetti.

Nella misurata eleganza del ristorante "Ferraro" a Celano, all'ombra del Castello Piccolomini, la Delegazione ha tenuto la sua tradizionale "riunione

conviviale ferragostana" all'insegna della partecipata presenza di tanti ospiti, tra i quali il CT e Delegato di Chieti Nicola D'Auria, il DCST Maurizio Adezio, e i Delegati



Antonio Moscianese Santori (Atri), Gianni D'Amario (Sulmona), Adri Cesaroni (Vasto). Il Simposiarca Eliseo Palmieri, dopo aver ricordato le origini della funzione del Simposiarca a partire dai Greci, tornando all'attualità, si è cimentato nell'ampia illustrazione del menu. Molto interesse ha suscitato poi l'intervento del relatore, il Vice Delegato Stefano Maggi, con il suo "Il lupo... fra miti, fumetti e leggende": ne ha descritto la figura in maniera curiosa e divertente, ambivalente, nella mitologia greca e romana, tra simbologia riferita sia al male, per la sua ferocia, sia al bene, per la sua inclinazione genitoriale, per la premura nei confronti della propria cucciolata.

Ha infine ricordato che la stessa ambivalenza, tra il bene e il male, ha contribuito alla creazione di diverse figure lupo-sche nei fumetti. Dal simpatico Lupo Alberto, nato dalla penna del fumettista Guido Silvestri, sino al vegetariano Lupo de Lupis che ha dato idea a un imprenditore bergamasco di aprire un famoso ristorante "dedicato". Più che soddisfatto il Delegato Franco Santellocco Gargano che, affiancato dal CT D'Auria, ha proceduto alle premiazioni dei protagonisti della serata, anche con la consegna al direttore di sala, Ferraro, e al suo diretto collaboratore Salvatore, del guidoncino della Delegazione. (Franco Santellocco Gargano)

Calabria

LOCRIDE-COSTA DEI GELSOMINI, GALLURA

A tavola con il pescato dimenticato

La buona enogastronomia favorisce anche lo sviluppo del settore turistico.

Locride e Sardegna insieme nel segno dell'enogastronomia, in un significativo incontro presso il ristorante "Sciabaka" di Roccella Jonica, struttura collocata nell'area del Porto delle Grazie. Oltre a un buon numero di Accademici, anche il Sindaco della città, Vittorio Zito, il Consigliere regionale Antonello Talerico, l'Amministratore Unico del Porto, Vasco De Cet, Accademico di Gallura. Il Delegato Giuseppe Ventra, che ha organizzato l'in-

contro unitamente al Segretario Luciano Tornese, ha accolto con piacere il CT Rosario Branda e i Delegati e Accademici di altre Delegazioni: Massimo Putzu di Gallura, Sandro Borruto, Ettore Tigani, Giuseppe Alvaro e Franco Prampolini, i quali, con brevi interventi, si sono alternati per condividere gli aspetti sociali della manifestazione. Sono intervenuti anche il DCST della Sardegna Marco Bittau, e il Presidente del Consiglio di amministrazione del-

PESCARA

Il cacio morra della montagna madre

Un prodotto che appartiene alla storia antica e poco nota della pastorizia della Maiella.

Il cacio morra è stato il tema della riunione conviviale che si è svolta presso il ristorante "Tre Piatti" di Loreto Aprutino. Relatore della serata il dottor Simone Angelucci, veterinario del Parco Nazionale della Maiella, che ha promosso e illustrato il progetto di recupero di questo formaggio che appartiene alla storia della classe rurale più povera che abitava le vallate del parco. Il cacio morra è un formaggio misto (pecorino e caprino), un prodotto che appartiene alla storia antica e poco nota della pastorizia non transumante. I contadini che possedevano pochi capi mettevano insieme i loro animali a formare la "morra", cioè il gregge di pecore e capre non transumanti, che era condotto al pascolo nelle valli e nei pascoli riservati ai residenti, gestito a turno o affidato a un pastore retribuito. A ciascun pro-



prietario era attribuito un quantitativo di formaggio ottenuto dalla mungitura collettiva, e calcolato in base alla quantità di latte prodotto dai propri animali. Oggi, una cooperativa di 8 allevatori della montagna madre produce diverse tipologie di latticini con il latte delle morre. Simposiarca della serata l'Accademico Remo Bellucci, che ha predisposto il menu basato sull'impiego del cacio morra in varie e gustose preparazioni culinarie, quali le "pallotte, cacio morra e ove" e la "mugnaia al cacio morra". (Giuseppe Fioritoni)



la fondazione distrettuale Lions meridionale, Franco Scarpino. La riunione conviviale, Simposiarca Paolo Comisso, è stata imperniata su pietanze della tradizione locale, preparate dallo chef Vincenzo Forgione e illustrate dall'imprenditore Salvatore Agostino. La degustazione è stata preceduta da una relazione a cura del cardiolo-

go Simone Ventra, che si è soffermato sul tema "fattori di rischio e malattie cardiovascolari". La giornata è stata arricchita dall'ingresso nella Delegazione ospitante di cinque nuovi Soci: Paolo Comisso, Francesca Costantino, Vincenzo Ursino, Raffaele Niceforo e Cesare Laruffa. (Aristide Bava)

Sicilia

CALTAGIRONE

Consegnato il premio "Dino Villani"

Alla pasticceria "Gallina" per la realizzazione artigianale del dolce "Banana", un bigné allungato ripieno di crema bianca.

La Delegazione ha consegnato il premio "Dino Villani" 2025 al maestro pasticcere Lorenzo Gallina, titolare del bar-pasticceria "Gallina", in attività a San Michele di Ganzaria dal 1964, da tre generazioni. Il prestigioso riconoscimento è stato assegnato per la realizzazione del dolce denominato "Banana", un bigné allungato a forma, appunto, di banana, ripieno di crema bianca, realizzato con ingredienti rigorosamente locali, di prima qualità, selezionati dallo stesso pasticcere, con un risultato straordinario ottenuto sulla forza della sapienza artigianale e sulla sostenibilità di tutta la linea di produzione.



Il premio è stato consegnato dal Delegato Maurizio Pedi e dal Sindaco del Comune di San Michele di Ganzaria, Danilo Parasole, in presenza di tutta la Giunta, nel corso di una serata elegante e molto partecipata: una felice occasione per divulgare l'attività dell'Accademia e per testimoniare la grande attenzione della Delegazione verso le eccellenze del suo territorio. (Colomba Cicirata)

La convivialità a tavola

Condivisione di esperienze, scoperta di sapori e gusti inediti.

Al "Casale dei Consoli" in Mazzarrone, a conclusione della vivace assemblea di fine anno accademico, i Soci hanno goduto di un momento di convivialità, introdotto dalla Simposiarca sul tema della scoperta della tavola: curiosità, sorpresa e interesse per ambiente, scena, nuove sensazioni, in una successione caratterizzata dal contrasto tra esperienze, scoperta di sapori e gusti inediti, capaci di offrire momenti unici grazie alla profusione e varietà dei cibi, annunciata dal menu. Ciò che ruota intorno alla tavola è infatti un immaginario che nasce a partire dagli

alimenti più semplici e dai prodotti più elementari: il pane, segno di ospitalità, condivisione e solidarietà, e il vino, principio di calore e di vitalità. La scena della tavola offre sempre spunto per un racconto che segue programmi alimentari, gustativi o discorsivi, a seconda del ruolo che viene attribuito allo stare a tavola, nel segno della tradizione e dell'abitudine, oppure della ricerca e dell'invenzione gastronomica. Su questa scia di tradizione e innovazione si è inserito il menu, a base di pesce, proposto dallo chef del locale e apprezzato dai commensali. (Emanuela Foti)

Giornate di studio sulle aree interne

Conferenza su "Identità di un'area interna siciliana espressa dal linguaggio del cibo".

Nel contesto delle giornate di studi sulle aree interne organizzate dalla Regione Sicilia, la Delegazione, focalizzando l'attenzione sulla custodia delle identità culturali di Caltagirone, ha assunto il ruolo di *partner* coinvolgendo i ristoranti locali nella proposta di un menu tipico e intervenendo con la Consultrice Angela Renda a un *talk* della Pro Loco sui Prodotti Alimentari Tradizionali. La Delegazione ha inoltre organizzato una conferenza sul tema "Identità di un'area interna siciliana espressa dal linguaggio del cibo". Dopo i saluti istituzionali e l'introduzione del Delegato Maurizio Pedi, la Consultrice Colomba Cicirata ha parlato dei cibi delle feste, sottolineando come, oltre ai legami con la storia e il mito, un cibo appartiene alla tradizione se è il risultato dell'agricoltura del territorio e delle materie



prime che in quell'ambito oroclimatico hanno raggiunto l'*optimum*. Il Delegato ha poi narrato il lungo percorso della produzione storica locale di eccellenze gastronomiche, sottolineandone non solo le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, ma anche l'eticità e la sostenibilità della produzione. In conclusione, il ceramologo Sandro Torrisi ha legato la cucina di Caltagirone alle tradizionali ceramiche da mensa, suppellettili belle e funzionali che testimoniano la ricchezza della cucina caltagirone. (C.C.)

CALTANISSETTA

Un evento "principesco"

In occasione della cena di beneficenza, la Delegazione ha donato a Emanuele Filiberto il volume accademico "Arte e Storia a Tavola".

In occasione della visita a Caltanissetta di Emanuele Filiberto di Savoia, organizzata dalla Delegazione per la Sicilia degli Ordini Dinastici di Casa Savoia, la Delegazione nissena è stata invitata a partecipare, presso l'Hotel San Michele, nella sala "Giovanni Falcone", alla presentazione del volume *I Savoia a Napoli*, scritto dallo stesso Emanuele Filiberto. Nell'occasione, la Delegata Cinzia

Militello di Castagna lo ha omaggiato dello storico e prestigioso volume *Arte e Storia a Tavola. Il gusto e la Civiltà della Tavola attraverso l'evoluzione della lista delle vivande. Una storia lunga due secoli*, edito dall'Accademia nel 2003, anno del cinquantenario della sua fondazione. Nel consegnarlo all'illustre ospite, la Delegata gli ha parlato del capitolo dedicato ai menu del Quirinale durante il regno di Casa



Savoia. Dopo la presentazione del volume, gli Accademici e i rappresentanti degli Ordini diastici hanno partecipato alla cena di beneficenza in onore di Emanuele Filiberto a favore delle "Opere Sociali" della Parrocchia San Domenico in Caltanissetta. La sua presenza è stata particolarmente gradita e apprezzata da tutti i partecipanti per la simpatia e la disponibilità. (Cinzia Militello)



ENNA

Identità gastronomica del territorio

Un posto d'onore riservato all'arancino all'ennese, ma anche al celebre "ascaretto", un capolavoro di pasticceria locale.



La Delegazione si è ritrovata alla "Giovane Hostaria San Marco" per la tradizionale riunione conviviale d'estate. L'evento, curato con entusiasmo dal Simposiarca Marco Montesano, ha rappresentato un'occasione ideale per celebrare, attraverso i piatti proposti, l'identità gastronomica del territorio ennese, come ha sottolineato la Delegata Marina Tagliavere. Grande apprezzamento è stato espresso dagli Accademici per il menu proposto, riconoscendo allo chef del locale l'impegno nella valorizzazione della cucina a km 0, attraverso un'offerta attenta, genuina e rispettosa della tradizione. Il percorso gastronomico della se-

rata ha esaltato i sapori autentici del territorio, con un posto d'onore riservato all'arancino all'ennese, simbolo della tradizione locale. A concludere la cena in maniera impeccabile, il celebre "ascaretto del Caffè Roma": un capolavoro di pasticceria composto da gelato allo zabaione, un cuore di pan di Spagna e canditi, il tutto ricoperto da cioccolato con una nota di amarena. A tal proposito, particolarmente apprezzato l'intervento di Tanino Di Salvo, storico proprietario del Caffè Roma, che ha suscitato vivo interesse con il suo racconto ricco di aneddoti e passione per la tradizione dolciaria ennese. Il ristorante si è confermato, anco-



CANICATTI

Convegno su "Il giardino della Kolymbethra"

Un itinerario gastronomico tra storia, territorio e biodiversità, in un luogo che incarna la perfetta armonia tra natura e sapori autentici.



La Delegazione ha organizzato, con il patrocinio gratuito del comune di Agrigento, presso la biblioteca dell'Istituto Tecnico Galilei di Canicatti, il convegno "Il giardino della Kolymbethra: un itinerario gastronomico tra storia, territorio e biodiversità", inserito nella cornice di "Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025". Moderatrice la Delegata Rosa Cartella, che ha aperto i lavori. A fare gli onori di casa la Preside dell'Istituto Galilei e Accademica Giuseppina Cartella. Sono intervenuti: il Sindaco Francesco Miccichè e l'Assessore alla Pubblica Istruzione, Gioacchino Alfano, del Comune di Agrigento; la Presidente dell'Ordine degli Agronomi, Maria Giovanna Mangione. Tra i relatori: la responsabile educativa del Giardino della Kolymbethra e del FAI, Maria Ala, che ha svelato segreti e peculiarità sulla storia, sul recupero di antiche essenze, sulla biodiversità di questo luogo magico, incastonato nella Valle dei

Templi. Il Tenente Colonnello Vincenzo Castronovo, comandante dell'Unità dei Carabinieri di Agrigento, Centro Anticrimine Natura, ha affrontato il tema di cruciale attualità della sicurezza ambientale e la sua stretta correlazione con la qualità del cibo, sottolineando il ruolo fondamentale delle forze dell'ordine nella tutela del territorio per garantire la salute dei cittadini. Il Presidente del Movimento dello Stile di Vita Mediterraneo APS ha offerto una disamina sulla Dieta Mediterranea evidenziando come questo modello alimentare rappresenti un legame prezioso tra alimentazione sana, benessere e sostenibilità ambientale. Tra gli interventi del pubblico, quello del Presidente Provinciale del Movimento Cristiano dei Lavoratori e scrittore, Enzo Sardo, che ha sottolineato come la valorizzazione del territorio e le scelte di consumo consapevoli e di prossimità siano fondamentali per educare a una sana alimentazione. (Rosa Cartella)

ra una volta, punto di riferimento per l'enogastronomia locale: un luogo dove la qualità delle materie prime, il rispetto delle tradizioni e

l'innovazione culinaria si fondono armoniosamente per rispondere alle esigenze della contemporaneità.

MESSINA

Omaggio alla granita

Un momento di riflessione sulle tecniche di preparazione e la degustazione di uno straordinario prodotto tipico della Sicilia.

La granita di caffè con panna è uno straordinario prodotto tipico della Sicilia, di Messina in particolare, ove è divenuta un segno di distinzione, caratterizzante l'offerta gastronomica, che ha conquistato anche i turisti, dapprima scettici ad assumerla per la prima colazione. La Delegazione ha dedicato un "momento di rifles-

sione" nel *dehors* della pasticceria "Irrera", con gli approfondimenti che Renzo Aveni, patron dell'antico esercizio nato nel 1910, e Vittorio Barbera, imprenditore della torrefazione più antica d'Italia, hanno offerto, coordinati dal Delegato. È stata raccontata la raffinata e delicata preparazione della granita, con le differenze tecniche fra ieri

e oggi, e chiarito quale miscela, l'arabica 100%, sia più richiesta dalle pasticcerie e dai bar per una riuscita ottimale. Durante la degustazione, gli Accademici hanno poi apprezzato la preparazione di questo eccezionale simbolo dell'arte dolciaria pe-loritana anche nella variante cremolata di fragola. La Delegazione ha poi reso omaggio alla quarantacinquennale opera del maestro pasticcere Nino Pandolfino. La partecipazione al "rito" della granita è stato momento di condivisione, confermando il riferimento dolciario di un territorio. La granita messinese, attraverso passione e tradizione, è divenuta quasi un cibo, capace di esaltare il



palato. La sua ricetta è fortemente condizionata dalla miscela dei componenti, dalla qualità e aroma del caffè e soprattutto dalle proporzioni tra i vari ingredienti e le metodologie di lavorazione, che baristi e pasticceri personalizzano con i propri segreti professionali. (A.B.B.)

MODICA

"Giro di scacce al chiaro di luna"

Degustati 5 tipi di focacce tipiche del territorio, nella quiete della campagna modicana.

Immersi nel verde e nella quiete della campagna modicana, con vista spettacolare sul Parco Archeologico di Cava d'Ispica, gli Accademici della Delegazione si sono riuniti, prima della pausa estiva, in un accattivante e accogliente ristorante rurale. Nell'occasione erano presenti, oltre al CT della Sicilia Orientale Vittorio Sartorio, anche Accademici di Ragusa e Catania.

La riunione conviviale intitolata "Giro di scacce al chiaro di luna" è stata dedicata alla *scaccia* modicana. Dopo un abbondante antipasto con pietanze della tradizione iblea, preparate con prodotti di stagione e a km 0, sono stati serviti 5 tipi di *scacce*: con pomodoro e cipolla, con pomodoro, prezzemolo e cipolla, con pomodoro e melanzana, con prezzemolo, cipolla e salsiccia e con ricotta e salsiccia. Preparate con impasto



di grano duro varietà Russello, hanno deliziato il palato dei numerosi commensali, esaltandone le papille gustative. È stata una piacevolissima serata all'insegna della convivialità, con l'obiettivo di rinforzare lo spirito di gruppo e i rapporti di stima e amicizia tra gli Accademici anche di più Delegazioni. (Carlo Ottaviano)

PALERMO MONDELLO

Il "Charleston di Mondello"

Un viaggio tra Liberty, memoria e convivialità.

La Delegazione guidata da Beppe Barresi ha organizzato un'interessante conferenza del professor Massimiliano Marafon Pecoraro, storico e raffinato studioso delle architetture e dei decori Liberty. L'evento, che ha visto la partecipazione di Accademici, aspiranti e illustri ospiti, è stato dedicato all'"Antico stabilimento balneare di Mondello", icona indiscussa del litorale palermitano. Il relatore ha trasportato gli ascoltatori in un viaggio attraverso le epoche, partendo dai primi anni del Novecento, quando Mondello, luogo paludoso bonificato alla fine del XIX secolo per iniziativa di Francesco Lanza Spinelli, principe di Scalea, si affacciava sulla scena europea come meta *d'élite*. L'antico stabilimento balneare, oggi noto come "Charleston", celebre ristorante sul mare, grazie alle trasformazioni architettoniche e alle scelte di restauro, ha potuto vivere



nuove stagioni, mantenendo intatto il fascino originario. A completare la serata, si è tenuta una riuscitissima riunione conviviale (Simposiarca il Consultore Gianfranco Cupido) presso il rinomato ristorante "Villa Clelia", gestito con professionalità e calore dalle sorelle Lo Monte. L'atmosfera amichevole e accogliente, la cura dei dettagli e la proposta gastronomica legata ai sapori della tradizione siciliana hanno reso l'esperienza ancora più memorabile, suggellando la perfetta sintonia tra cultura, storia e convivialità. I partecipanti hanno potuto vivere un momento di rara intensità, dove il passato si intreccia con il presente e la bellezza della memoria si fa ponte verso il futuro.



SIRACUSA

I premi "Nuvoletti" e "Alberini"

Al professor Giovanni Fichera per la divulgazione della memoria gastronomica siciliana, e ai fratelli Burgio che ripropongono il gusto dei sapori smarriti.

La Delegazione ha consegnato il premio "Nuvoletti" al professor Giovanni Fichera, docente ordinario di laboratorio, organizzazione e gestione dei servizi ristorativi presso l'IPSSART di Siracusa, per il suo impegno nella valorizzazione della buona tavola tradizionale. È autore di testi che contribuiscono alla divulgazione della memoria gastronomica siciliana tra cui *Quattro salti nella padella della memoria*, *Giuggiole e Il Carrobbio*, Morrone Editore.

Il premio "Alberini" è stato conferito ai fratelli Concetto e Pino Burgio i quali, insieme alle mogli e ai nipoti, ripropongono il gusto dei sapori smarriti. Dal 1978 hanno deciso di racchiudere in un barattolo tradizioni, ricordi di feste e domeniche in famiglia, territori autentici, sapori, profumi e rumori tipici della campagna ubicata nel territorio di Solarino. Dal laboratorio, all'antico mercato di



Ortigia (dove hanno aperto la salumeria) offrono tutte le delizie delle verdure fresche sapientemente lavorate nel rispetto della stagionalità, della genuinità (non utilizzano conservanti) e della tradizione seguendo l'esempio del padre. La cerimonia si è svolta presso la Camera di Commercio di Siracusa e ha preceduto la riunione conviviale presso l'adiacente ristorante "La Terrazza del Grand Hotel Ortigia". Prima della cena i fratelli Burgio hanno gentilmente offerto la possibilità di degustare i loro prodotti tipici. Numerosa la partecipazione degli Accademici, di ospiti e delle Autorità locali. (Rosalia Maria Sorce)

Europa

Svizzera Italiana

SVIZZERA ITALIANA

Un sogno diventato realtà

L'azienda agricola, nata da una vecchia cascina, rappresenta oggi autenticità, tradizione, territorio.

Nella splendida cornice verde della "Fattoria del Faggio", si è svolta la terza serata conviviale "estiva" della Delegazione. Fondata nel 1994 da Enrico "Chico" Rezzonico, og-

gi guidata dai figli Christophe e Silvia, la "Fattoria" incarna i valori dell'Accademia: autenticità, tradizione, territorio. Dopo l'aperitivo in stalla, con salumi, formaggi caprini prodotti *in loco* e Trento Doc, gli

Per la tutela del patrimonio enogastronomico del territorio

Presentato un progetto per codificare ingredienti e preparazione dei piatti della tradizione locale.

In occasione della consegna dei premi 2025, è stato presentato un progetto di tutela del patrimonio enogastronomico del territorio, frutto della collaborazione della Delegazione, della Camera di Commercio del Sud-est Sicilia, rappresentata dal Commissario Straordinario dottor Antonio Belcuore, e della Casa del Made in Italy, rappresentata dal dottor Giuseppe Gullotta. Prevede l'isti-

tuzione di un registro nel quale inserire le ricette tipiche del territorio previa approvazione da parte di un'apposita commissione composta da esperti, esponenti delle tre Istituzioni, che definirà modalità e regole per codificare ingredienti e procedimenti di preparazione dei piatti della tradizione locale, per ottenere il rilascio del marchio di garanzia e la certificazione. (R.M.S.)

Sardegna

ALGHERO

Consegna del premio "Massimo Alberini"

Il panificio artigianale di Olmedo utilizza, da oltre cinquant'anni, farine dell'area del parco regionale di Porto Conte.

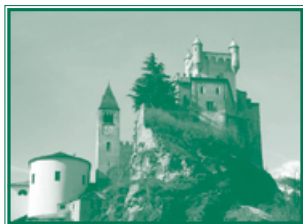
La Delegazione ha conferito, al panificio artigianale Cherchi di Olmedo, il premio "Massimo Alberini". La consegna dell'attestato è avvenuta durante una riunione conviviale nella splendida cornice del ristorante "Pedramare". Il riconoscimento è stato assegnato al panificio in quanto operatori artigianali da oltre cinquant'anni, con l'utilizzo di lievito madre, semola rimacinata e grano duro tipo Shardana, Marco Aurelio, Karalis della filiera cerealicola dell'area del parco regionale di Porto Conte. La lavorazione, rigorosamente ma-



nale, prevede tipologie di pane quali *coca*, *coca orida*, *quivarju*. L'attestato è stato consegnato al titolare del panificio, Antonio Masia, dal Delegato Aldo Panti, unitamente al Delegato di Sassari Silky e alla Consultrice Maria Regina Corona. Alla cerimonia hanno partecipato numerosi Accademici delle due Delegazioni. (Aldo Panti)

Accademici hanno ascoltato la storia dell'azienda agricola immersa nel verde, simbolo di sostenibilità. Ospite d'onore Sibilla Quadri, Direttrice del Centro di Competen-

ze Agroalimentari Ticino, che ha illustrato la missione del centro e il valore del Marchio Ticino. Cena a base di capretto al forno, patate e carote. Un successo.



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

14 giugno 2025

Ristorante "Le 3 Fiettes" di Gianni Billia, in cucina Piergiorgio Valente. ●Località Covarey 19, Champdepraz (Aosta); ☎0125/960413; info@silou.it, www.silou.it; coperti 36. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre e maggio (variabili); giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: lucioperca mantecato, patate di montagna e olio al basilico; riso Vialone nano Pila Vecia mantecato al caprino, pino e pere; scaloppa di foie gras d'oca scottata, laccata al Calvados, mele e pan brioche affumicato alla quercia; cremoso al miele di montagna con mou al polline e gelato di yogurt all'abete.

I vini in tavola: Nevecrino metodo classico (Chemin); Petite Arvine Nuances; Pinot Noir Emerico (entrambi Elio Ottin).

Commenti: La preparazione del lu-

cioperca, sapientemente decorato e adagiato sulla patata di montagna, ha riscosso gradimento corale. Il risotto con l'utilizzo del Vialone nano, mantecato al caprino e completato in superficie con mousse di pere e un'alternanza di gocce di resina di pino cembro e pino mugo, lascia gli Accademici attoniti e sorpresi di fronte a tanta prelibatezza. A seguire, un fegato grasso d'oca di ottima qualità, scottato su piastra rovente di ghisa e laccato al Calvados, disposto su mela e pan brioche affumicato alla quercia. Definita dai convenuti un'opera d'arte il cremoso alveare al miele di rododendro con mou di polline nelle cellette esagonali e gelato di yogurt all'abete.



PIEMONTE

ALBA LANGHE

17 luglio 2025

Ristorante "Io e Luna" di Davide Odore, anche in cucina. ●Frazione Montebello 1, Guarene (Cuneo); ☎0173/611724; info@ioeluna.com, www.ioeluna.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheg-

gio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: ravioli del plin con gorgonzola liquido, miele e peperoncino; coscia di faraona in salsa fricassea; gianduiotto vecchia Torino con salsa al Marsala.

I vini in tavola: Alta Langa brut (Deltetto); Arneis 2024 (Recit); Monchiero Carbone Sfurat 5 Stelle 2006 (Negri).

Commenti: La meravigliosa vista sulle colline del Nebbiolo Valmaggiore e l'ottima cucina hanno accompagnato gli Accademici in un percorso enogastronomico davvero interessante. Lo chef Davide si conferma interprete attento della cucina del territorio; menzione speciale per i lievitati e i dolci.

ALESSANDRIA

6 luglio 2025

Ristorante "Terzo Tempo Osteria Moderna - Al Cascinone" di Terzo Tempo Osteria Moderna. ●Regione Boschi 2, Acqui Terme (Alessandria); ☎cell. 347/4558270; info@osteriaterzotempo.it, www.osteriaterzotempo.it, www.facebook.com/OsteriaTerzoTempo; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: carpione misto del "Terzo Tempo", merluzzo cotto al vapore su vellutata di patate all'extravergine e salsa agretta di acciughe; lasagna gratinata al forno alle verdure estive e toma raschera d'alpeggio; capocollo di maialino in lenta cottura al forno con insalatine novelle; coppa di frutta fresca con sorbetto.

I vini in tavola: Alta Langa (Alasia); Camillona Piemonte Doc Sauvignon Blanc; Avamposti Cerchi Monferrato DOC Rosso da uve Slarina (entrambi Tenuta Il Cascinone); Moscato d'Asti Scrapona (Marenco).

Commenti: Ultima riunione conviviale prima della pausa estiva per gli Accademici alessandrini, che si sono ritrovati in una location sulle colline acquesi per gustare un menu ispirato alla tradizione e alla stagionalità. Convivio arricchito dall'approfondimento del Delegato sulla storia e la tradizione del carpione piemontese e dalla versione grafica del menu curata da Adriano Benzi e Rosalba Doleremo.

ASTI

15 giugno 2025

Ristorante "Cascina Ratafia" di Enrico e Verena Barbero, in cucina Verena Barbero. ●Frazione Stazione 125, Portacomaro (Asti); ☎cell. 388/5619118; www.cascinaratafia.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: battuta di carne cruda con granella di nocciole, vitello tonnato, tommino con mostarda di fichi, tortino di spinaci con fonduta, peperone in salsa di acciughe, insalata russa; risotto con gli asparagi; agnolotti ai tre arrosti al burro e salvia; tenerezze di maialino al Ruché con contorno di stagione; dolci della "Cascina".

I vini in tavola: Barbera d'Asti Docg (Agricoltori Associati di Castagnole Monferrato); Chardonnay Doc (Cantina di Castagnole Monferrato).

Commenti: Quando stai per arrivare in questo agriturismo immerso nel verde della campagna astigiana, è il profumo delle rose a guidarti e ne troverai tante, coloratissime e festose! Il motto dei ristoratori è "la natura crea e noi ve la serviamo" e già questo è un buon principio. Gentilezza e disponibilità si notano fin dall'inizio e accompagnano gli Accademici per tutto il convivio. Cucina semplice, genuina, magari con qualche punta di ingenuità ma tanta voglia di fare e di imparare. Vini beverini serviti con generosità, servizio ineccepibile e...una grande voglia di tornare! Prima di cena la Vice Delegata Clinanti ha letto una relazione del Delegato sulla storia del Ratafia.

CUNEO-SALUZZO

26 luglio 2025

Ristorante "Al Bial" di Pa. Ily, di Muraglia Paola & C. Snc, in cucina Marco Ghione. ●Strada Provinciale 17, Macra (Cuneo); ☎0171/999149, cell. 340/4625922; ristorante@albial.com, www.albial.com; coperti 20+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì (in estate aperte dal giovedì sera). ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: puvrun e bagna càdda, raviolo fritto, finanziaria, torta della regina in leggero carpione; cannelloni alla barbaroux, besciamella e jus di vitello; salmi di faraona





PIEMONTE segue

con le sue guarnizioni; *charlotte* di albicocche; *dui paste duse*.

I vini in tavola: vino bianco Comitis; Divicarioli Colline saluzzesi Doc Pelaverga (entrambi Cascina Melognis di Revello); Piemonte Doc Moscato Passito La Bella Estate (Vite Colte di Barolo).

Commenti: Incontro estivo per gli Accademici della Delegazione. "Al Bial" deve il suo nome al piccolo torrente che gli passa vicino. Locale curato in ogni dettaglio da Paola, con una bella veranda sul giardino. Simposiarca l'Accademico Roberto Genovese che ha condiviso con Marco Ghione, bravo chef creativo, di lunga esperienza, un menu che si rifà alla storica aristocrazia sabauda, rivisitato in forma estiva. Il *puvrun* e *bagna caöda*, così come la finanziaria sono stati preparati con sapienza e sapori raffinati; morbidi e saporiti i cannelloni alla *barbaroux*, tenera la faraona con le sue guarnizioni. A terminare, un insieme di dolci fra cui la *charlotte* di albicocche accompagnata dal moscato passito. Bravi!



IVREA
28 luglio 2025

Ristorante "Al Bistrot" di Al Bistrot, in cucina Alessandro Oberto. ●Via Antonio Merlo 10, Rivarolo Canavese (Torino); ☎0124/424796, cell. 339/6913111; bistrot.rivarolo@gmail.com, www.albistrotrivarolo.com; coperti n.d. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica a pranzo. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: *amuse bouche* della casa, capasanta a *sashimi* con sale rosso delle Hawaii e pepe di Sichuan, seppia alla plancia con cavolo *pak-choi*, triglia di scoglio al *panko* e cialda di riso soffiata; spaghetti di Gragnano al granchio; branzino in crosta di sale con verdure; gelato "Bistrot".

I vini in tavola: Spumante brut Francesco I (Uberty).

Commenti: Bella riunione conviviale d'estate presso la sede estiva del ristorante "Al Bistrot" di Rivarolo Canavese, in campagna presso l'OA Club di Favria. Tutti i piatti serviti hanno riscosso unanime apprezzamento sia per la qualità e la freschezza, sia per la preparazione, molto influenzata dal Giappone. Difficile fare una classifica: magi-



strale il branzino in crosta di sale e particolarmente apprezzati tutti gli antipasti nei quali si sentiva sì l'influenza orientale, ma con solide radici nella tradizione. Perfettamente abbinato il gelato della casa a fine pasto. Complimenti al cuoco, Alessandro Oberto, e a Emanuela Oberto per il servizio. Ovazioni al Simposiarca, Luciano Ziliotto.



MONFERRATO
15 luglio 2025

Ristorante "Canonica di Corteranzo" di Azienda Agricola Isabella, in cucina Luca Moiso. ●Via Recinto 15, Murisengo (Alessandria); ☎0141/693110, cell. 328/2066524; info@canonicadicatorteranzo.it, www.canonicadicatorteranzo.it; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie da metà dicembre a metà marzo; giorno di chiusura variabile a seconda delle prenotazioni. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: bicchierino di giardiniera, focaccia con salame cotto della Valcerra, frittata campagnola di cipolla, crostoni con lingua e acciughe al verde, peperoncini ripieni, ovetto di insalata russa, barattolino di carpione; petto d'anatra della Valcerrina con gel di pompelmo e purè di carote; semifreddo al croccante di nocciole, coulis ai frutti di bosco.

I vini in tavola: 1712 Spumante brut (Isabella Vini); Barattuciat; Grignolino.

Commenti: Piacevole riunione conviviale sulla terrazza della storica "Canonica di Corteranzo" affacciata sulle colline verso l'Astigiano. Proposte a base di prodotti locali attentamente selezionati.



TORINO
24 luglio 2025

"Trattoria Tarassaco" di Riccardo Grassi, anche in cucina. ●Via Avigliana 13/4, Torino; ☎011/19850488; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: pane, burro e acciughe, finta albese al gorgonzola, lingua al verde; *plin* al mare, bisque e lime; *batsuà* 2.0; *craquelin* pesca e coccolato.

I vini in tavola: Preja brut blanc de Noir metodo classico (Paolo Ferri); Derthona Timorasso Colli Tortonesi Doc (Mariotto); Priamo Nebbiolo Colline Novaresi Doc (Paride Chiovini).

Commenti: Un piccolo ristorante in zona Cit Turin, elegante e raccolto, in cui lo chef e patron Riccardo Grassi racconta in maniera semplice, ma non banale, la sua cucina fatta di lievitati, pasta fresca, verdura ed erbe di stagione, in cui la tradizione piemontese è fonte di ispirazione per ricette fresche e piacevolmente presentate. In sala, un team giovane ed efficiente ed Eleonora, sommelier molto preparata e appassionata, completano la gradevolezza della serata. Molto apprezzata l'originalità degli antipasti e in generale l'interpretazione innovativa dei piatti proposti. Servizio attento ed efficiente, ottimi vini.



VERCELLI
24 luglio 2025

"Ristorante del Tennis" di Società individuale, in cucina Daniele Gaietta. ●Corso Rigola 138, Vercelli; ☎cell. 379/2070890;

diegogoldin73@gmail.com, www.ristorantedeltennis.it; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: vitello tonnato e insalata russa della tradizione, battuta di fassona con verdure *julienne* e pecorino; risotto con asparagi e guanciale croccante; ossobuco con cremoso di patate; sorbetto arancia e Campari.

I vini in tavola: Franciacorta Satèn (Mosnel); Falanghina (Azienda Agricola San Salvatore); Chambave (La Crotta di Vegneron).

Commenti: Inserito all'interno del Circolo del Tennis della Pro Vercelli, il ristorante è aperto a tutti e offre un menu della tradizione piemontese e lombarda. Vanta una ricercata selezione di vini, per cui l'Accademico Matteo Pagetti ha potuto scegliere il corretto abbinamento. L'ambiente semplice e informale è parso adatto al *dress code* della sera: bianco in onore delle "bianche casacche" della Pro Vercelli, tema esposto con competenza e passione dallo scrittore e giornalista Enrico De Maria. La buona cucina in cui hanno primeggiato gli antipasti e l'ossobuco, eventi riguardanti la squadra di calcio più amata dai vercellesi e ricordi della gloria passata hanno animato una piacevole serata.



LIGURIA



**ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE**
10 giugno 2025

Ristorante "Nino's Bracerie" di Francesca Baudino, in cucina Matteo Moaglio. ●Piazza Gerolamo Rossi 1, Albenga (Savona); ☎cell. 348/5711485; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura lunedì in inverno. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: fiori di zucca fritti con pecorino stagionato e gel al Jack Daniel's, lime e miele, tar-

tare di vitello da latte con *gazpacho* ai frutti rossi, cialda di riso alla paprika dolce, salva cremasco e cipolla caramellata; tagliatelle al cacao fatte in casa con ragù bianco di coniglio, pinoli e zucchine trombette di Albenga; roast beef di Black Angus su millefoglie di patate con asparagi leggermente affumicati; semisfera mascarpone e vaniglia con cuore di lamponi ricoperta di cioccolato gianduia e granella di nocciole.

I vini in tavola: Alta Langa metodo classico Doc Luigi; Barbera d'Asti Doc Avvocata 2023; Barbera d'Asti Doc Camp de Rouss 2022; Moscato d'Asti Doc 2024 (tutti Cantina Copo di Canelli).

Commenti: Da molti anni, in una delle piazze più caratteristiche del centro storico di Albenga, è aperto questo ristorante famoso per la qualità delle sue carni, condotto da una famiglia di macellai da generazioni. Di recente ha iniziato a proporre una cucina di qualità, elaborata da un bravo cuoco, con prodotti del territorio preparati con fantasia e con risultati molto validi. Il menu, proposto dal Delegato con la collaborazione della proprietaria e direttrice di sala, ha entusiasmato i commensali, che hanno molto apprezzato, con valutazioni elevate, i fiori di zucca, la tartare, le tagliatelle, il roast beef e il dolce. Vini eccellenti e servizio gentile ed efficiente. Un bel locale davvero.

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

Ristorante "Antica Osteria del Bergallo" di Paolo Longo, anche in cucina. ●Via Roma 17, Borgio Verezzi (Savona); ☎019/617783, cell. 393/8697237; ristorantebergallo@gmail.com, www.anticaosteriadelbergallo.com; coperti 60+120 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tarte tatin con cipolla rossa di Verezzi, acciughe ripiene fritte, cappon magro; ravioli di borragine con ragù di coniglio; lumache alla "verezina"; torta dolce di zucca di Verezzi.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Doc; Pigato, Vermentino; Rossese (tutti Cantina Claudio Vio di Vendone).

Commenti: "Bergallo" non smette la sua fama di ottima "osteria" ligure, in uno dei borghi più belli d'Italia, proponendo una cucina del territorio ben eseguita con prodotti di eccellenza. Sveltano le cipolle rosse e le lumache alla "verezina" (prodotti De.C.O.); ottimi i ravioli e il cappon magro, antica ricetta non facile da trovare; molto buona la torta di zucca dolce. Vini molto ben abbinati, servizio efficiente e simpatico, ambiente e vista sul golfo straordinaria. Bravissimo il cuoco/proprietario Paolo Longo che riceve sempre la Delegazione con ogni onore.

SAVONA 13 giugno 2025

Ristorante "Quintogusto" di gestione familiare, in cucina Mirko Lacota. ●Piazza Sandro Pertini 54, Savona; ☎019/7702870, cell. 334/2706364; info@ristorantequintogusto.com, www.ristorantequintogusto.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: cernia, mandorle, pesto alle erbe e insalata; risotto alla pizzaiola e gamberi; ombrina e terrina di patate; diplomatica di lampone.

I vini in tavola: Sauvignon (Vite Colte).

Commenti: Una piacevole e frizzante nuova meta del gusto nel cuore della città. Apprezzato il menu che lo chef Mirko Lacota e la sua gentile signora hanno proposto. La simpatia e la bravura del capo chef e della signora sono state molto gradite. Particolare



accoglienza con grande simpatia a Maria Grazia Troisi e Franco Minuto che hanno ricevuto le insegne di nuovi Accademici.

SAVONA 29 giugno 2025

Ristorante "Locanda dell'Angelo" di Ristorante Locanda dell'Angelo di Tommaso Agnoli e Sabrina Vezzola, in cucina Davide Veridrosa. ●Via Roma 30, Millesimo (Savona); ☎cell. 346/2290629; locandadellangelomillesimo@gmail.com, www.locandadellangelomillesimo.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: carpaccio di fassona, caprino e salsa all'anguria, panissa di moco, misticanza, noci e pachino con fiori di zucca in pastella; tagliolino ai 40 tuorli, burro d'Isigny e tartufo nero di stagione; coniglio alla ligure, salsa ai pinoli e fondo bruno, accompagnato da patate fondenti; panna cotta alla vaniglia, salsa al pralinato e croccante di nocciole.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Docg Valdobbiadene (Il Roggio); Rossese Doc della Riviera Ligure di Ponente 2023 (Durin).

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati in un ambiente piacevole in cui il menu di Davide Veridrosa ha fatto apprezzare il susseguirsi delle vivande in un crescendo di sapori. L'antipasto di fassona molto originale, mentre la panissa di moco e la misticanza hanno aperto con eleganza al tagliolino, seguito dalla terrina di coniglio alla ligure, con una strepitosa salsa. Il dolce

raffinato e in sintonia con gli eccellenti sapori, tutti molto armoniosi e stupefacenti. Nell'occasione, piacevole il migliore benvenuto a Bianca Zunini, neo Accademica. Con i complimenti ai titolari e chef avviene la consegna del piatto di ceramica 2025.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO **E GARDA BRESCIANO** 25 giugno 2025

Ristorante "Bistrot Lago Garuti" di Giancarlo Ruggeri, in cucina Luca Gervasi. ●Via del Porto 9, Padenghe sul Garda (Brescia); ☎030/9900064; info@bistrotlago.it, www.villagaruti.it; coperti 90+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 17-25 gennaio. ●Valutazione 6,6.

Le vivande servite: gamberi rossi, stracciatella, datterino confit e basilico; risotto agli spinacini, gamberi gobetti, burrata e polvere di alici; polpo saltato, patate, guancialetto e jalapeno; tiramisù.

I vini in tavola: Lugana (Malavasi); Mattia Vezzola brut (Costaripa).

Commenti: Buona la qualità delle materie prime impiegate, discreto l'impiattamento. Buona la cottura, ma salato sia il riso sia il condimento. La presentazione del secondo piatto e la sua preparazione, come fosse uno spezzatino, non ha convinto. Ottima la spumosità della crema del dessert che ben si accompagna ai biscotti. I vini proposti dal ristorante hanno incontrato il parere favorevole degli Accademici.

ALTO MANTOVANO **E GARDA BRESCIANO** 23 luglio 2025

Ristorante "Il Philo" della famiglia Cerini, in cucina Luca Bravo. ●Lungolago Cesare Battisti 17, Desenzano del Garda (Brescia); ☎030/9143495; direzione@parkhotelonline.it, www.parkhotelonline.it, www.facebook.



LOMBARDIA segue

com/ParkHotelDesenzano; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dicembre e gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: tramezzino gardesano con agoni e cipolla fondente; Carnaroli mantecato con scorza di limone candito e polvere di cappero del Garda; turbante di trota con le sue uova, brodetto allo zenzero e spinaci; meringa con semifreddo al limone, coulis ai lampogni e croccante al cioccolato bianco.

I vini in tavola: Lugana brut (Cantina Zenato); San Martino della Battaglia (Selva Capuzzo); Lugana superiore (Montonale); Brut rosé (Costaripa).

Commenti: Antipasto stuzzicante e ben studiato per varietà e armonia dei sapori. Buona la cottura del riso, gradevole il mix di limone e cappero. Buona la qualità del pesce e molto apprezzato il suo brodetto. Nella parte finale, dessert che presentava un bel connubio tra dolcezze e asprezze. Apprezzati i vini proposti in abbinamento.

ALTO MILANESE 10 giugno 2025

"Albergo Ristorante Mazzini" di Quater S.n.c. di Enrico Vaccaro & C. ●Piazza Manzoni 1, Busto Arsizio (Varese); ☎0331/631715, cell. 340/8997973; direzione@albergomazzini.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,3.

Le vivande servite: affettato misto di salumi, petto d'oca, lardo, vitello tonnato e insalata russa; polpo e seppie con patate e carciofi al tegame; misto di formaggi con miele e marmellate; sorbetto allo spumante.

I vini in tavola: Chardonnay.

Commenti: Un piccolo mondo antico, che continua a vivere in centro a Busto Arsizio, grazie alla gestione ultracinquantennale della famiglia Vaccaro, che accoglie la clientela con un aperto sorriso. Purtroppo la cucina è rimasta ancorata a una semplicità che non viene certamente esaltata dalla capacità culinaria ed è altresì affiancata da un servizio un po' troppo sbrigativo e approssimativo. In cucina non si è fatto nessuno sforzo per arricchire



le portate sia nella presentazione, sia nella lavorazione della materia prima. Tutti i commensali hanno espresso giudizi appena sopra la sufficienza; si spera in una evoluzione positiva per il futuro.

MILANO DUOMO 26 giugno 2025

"Trattoria Al Laghett" di Rosella Gerosa/Trattoria al Laghett dei Gerosa di Giuseppina Bolzoni. ●Via Sant'Arialdo 126, Milano; ☎02/5691717; allaghett@gmail.com, www.allaghett.it, Facebook: Al laghett; Instagram: allaghett; coperti 60 in due sale+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 2 settimane centrali in agosto; giorno di chiusura domenica a cena; martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: salame con i fichi, polpettine di patate e spinaci, cestino di fritto misto: salvia, zucchine e carote; risotto ai fiori di zucca; vitello tonnato; caulat.

I vini in tavola: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg (Cima da Conegliano); Collio Friulano Dop 2023 (Buzzinelli); Mombione San Colombano Doc Riserva Vigna Roverone (Nettare dei Santi).

Commenti: A due passi dall'Abbazia di Chiaravalle, il locale propone una cucina tipica milanese semplice e genuina, non eccezionale, ma dignitosa. La trattoria, nata nel 1890, è di proprietà della famiglia Gerosa giunta alla quinta generazione. Offre sale interne per l'inverno e un dehors allestito sotto un pergolato di glicine che sconfina nell'orto da

cui provengono, in stagione, ortiche, fiori di zucca e salvia. Atmosfera familiare, accoglienza calorosa e servizio attento rendono il locale una destinazione gradevole soprattutto nella calura estiva, ma con prezzi non proprio da trattoria. La riunione conviviale si chiude con la presentazione di due nuovi Accademici: Chiara Riveruzzi e Pier Giorgio Lomascolo.

MILANO NAVIGLI 25 giugno 2025

Ristorante "Cascina Caremma" dell'Azienda agrituristica Cascina Caremma di Gabriele Giuseppe Corti, in cucina William Sala. ●Via Cascina Caremma 2, Besate (Milano); ☎02/9050020; info@caremma.com, www.caremma.com; coperti 200+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 16-20 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: salumi del norcino di cascina e formaggi di capra, carpaccio di barbabietola variegata e ricotta salata, cinque cereali saltati con erbetto, carote e cipollotto su cialda di caprino: segale, orzo, riso integrale, grano duro senatore Cappelli, frumento; Arborio alle sei erbe: foglie di papavero, erba cipollina, farinello, ortica, malva, luartis; cannelloni di segale con ragu bianco, scarola e crescenza; costata di scottona, cicorino e mela; gelato al sambuco con frolla di riso e albicocche.

I vini in tavola: Pinot Grigio "Macerato" 2023 (Castello di Stefanago); Sauvignon Blanc Cavaliere Selvaggio 2023; Cabernet Sauvignon La Botte n° 18 2021 (entrambi Cabanon).

Commenti: Per la riunione conviviale dell'estate gli Accademici hanno visitato, guidati dal patron di "Cascina Caremma" Gabriele Corti, il territorio della Carem, area bonificata dai monaci cistercensi dell'Abbazia di Morimondo, all'interno del Parco del Ticino. Grande patrimonio già dei Visconti di Modrone e della Fondazione Ca' Granda, un luogo magico di biodiversità con una storia quasi millenaria, dove la cultura della terra incontra l'ingegno. Accolti nella frescura per un aperitivo con i salumi del norcino e i formaggi di capra, è stato studiato, con il vice Delegato Davide Vignotti, un menu iconico che raccontasse il contesto con le sue suggestioni, servito sul tavolo imperiale nel granaio seicentesco.

SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 26 giugno 2025

Ristorante "Club House 1.3" di Props di Mattia e Riccardo Cagna, in cucina Mattia Cagna. ●Via Learco Guerra 12, Viadana (Mantova); ☎037/5062957, cell. 339/3166578; props.cagna@gmail.com, Facebook; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,15.

Le vivande servite: risotto al limone con gamberi scottati, bisque e pomodorini confit; filetto di storione con verdure di stagione brasate e maionese al basilico; millefoglie con crema chantilly e frutta fresca.

I vini in tavola: Pinot Nero metodo classico nature 48 mesi 2020 (Cantina Lusenti); Vermentino ligure 2023 (Travenzuola); Malvasia pasito 2015 (Lusenti).

Commenti: La "Club House 1.3" è il locale annesso allo stadio del rugby di Viadana ed è un ambiente, vasto e un poco dispersivo, nato per il ritrovo degli appassionati della palla ovale con i loro riti di birre, pizze e bisticche, ma è anche in grado di proporre al tavolo un'accoglienza più sobria e raffinata. Così è stato per la cena della Delegazione, organizzata dall'Accademico Francesco Besana, che è iniziata con un risotto al limone con gamberi scottati, bisque e pomodorini confit, per proseguire con un gustoso filetto di storione con verdure di stagione brasate e maionese al basilico e concludersi con il millefoglie con crema chantilly e frutta fresca. I vini serviti sono stati ben abbinati.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE 25 giugno 2025

Ristorante "Villa Naj" di Marco Viglini e Giacomo Damonte, in cucina Dario Fisichella. ●Via Riccagioia 48, Torrazza Coste (Pavia); ☎0383/77365; info@villanaj.it, www.villanaj.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: coniglio con pistacchio, agretti e aceto balsamico invecchiato; risotto alle erbe e caprino; anatra con rabarbaro, aglio orsino e caffè; colazione siciliana; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Riesling (Francesco Piaggi); Bonarda (Il Molino di Rovescala); Noblerot Bianco Passito (Montelio - Codevilla).

Commenti: Serata decisamente positiva. "Villa Naj" da pochi mesi si è trasferito da Stradella (dove era stato inaugurato nel 2017) a Torrazza Coste, nella prestigiosa tenuta di Riccagioia. L'ambiente è molto elegante e raffinato. Il servizio è assai curato e le vivande servite rappresentano un'esperienza assolutamente da provare. Non si tratta soltanto di prodotti di prima qualità e della grande abilità del giovane chef Dario Fisichella ma, dal punto di vista estetico, anche di vera arte. Un crescendo di colori e sapori che denotano un sapiente lavoro di ricerca e realizzazione. Peccato per la cottura sbagliata dell'anatra (comunque dal sapore delizioso) che ha condizionato in po' il giudizio.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO 5 giugno 2025

Ristorante "Albergo Lanzenschuster" della famiglia Pircher, in cucina Christian Pircher. ●Via Lanzen 12, Flaas - San Genesio (Bolzano); ☎0471/340012, cell. 349/6176738; lanzenschuster@rolmail.net, www.lanzenschuster.com; coperti 60+50

(all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane tra febbraio e marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: tartine con speck, caprino ed erbe, formaggio di montagna, bruschette di pomodori, con con salmone e tirtlen (ravioli fritti) di spinaci; bis canederli alle erbe selvatiche e praline fatte di pasta di patate ripiene di aglio orsino; steak di bue con patate al forno e verdure al wok; canederli di ricotta e fragole con gelato di vaniglia.

I vini in tavola: Brut rosé metodo classico (Arunda); Pinot Nero St. Daniel 2021 (Colterenzio).

Commenti: La vista dell'arco delle Dolomiti che si gode da questo locale è veramente spettacolare. Ottimo l'antipasto a buffet, con quasi tutte le materie prime di loro produzione. Un plauso ai croccanti tirtlen di spinaci e allo speck. Molto curata la presentazione dei piatti. Delizioso il bis di primi con i canederli di erbe selvatiche e le praline di patate con l'aglio orsino accompagnati da una piccola insalata di crauti. Buona e saporita la carne, di manzo locale, alcuni pezzi tenerissimi, altri meno, buonissime le verdure saltate e le patate. Molto apprezzato il canederlo di ricotta ricoperto di pan grattato e soffritto nel burro con ripieno di fragole servito tiepido con il gelato di vaniglia.

MERANO 3 giugno 2025

Ristorante "Gasthaus Tschigg" di Florian Laimer, anche in cucina. ●Via Monte 22, Marlengo (Bolzano); ☎cell. 328/1756069; coperti 48+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie in inverno dal lunedì al venerdì; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: piccolo tagliere con salumi e formaggi locali; ravioli di patate fatti in casa ripieni di asparagi di propria produzione; insalata del proprio giardino; arrosto di capra della casa accompagnato da patate arrosto o canederli allo speck; crespella con gelato alla vaniglia della famosa gelateria Sabine di Merano e salsa di albicocche tiepida.

I vini in tavola: Bronner Mitterberg lgt 2023; Merlot Cabernet Doc 2022

(entrambi Gruberhof di Jakob Gamper di Marlengo).

Commenti: Posto su un aspro versante del Monte San Vigilio e con una splendida vista sulla conca di Merano, il locale si caratterizza per la buona cucina e un ambiente semplice ma accogliente. Gli Accademici hanno gustato un menu contraddistinto da piatti concreti, nel solco della tradizione dei masi di montagna. L'uso di ingredienti propri nella realizzazione delle portate ha decisamente portato ad apprezzare il grande lavoro del proprietario e chef Florian Laimer. La cena è stata accompagnata da vini di una piccola cantina locale, il giusto abbinamento a una serata che ha davvero espresso alcuni dei migliori valori della cucina del territorio della Delegazione.

ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO 19 giugno 2025

Ristorante "La Berlera" di B&G s.n.c. di Andrea Guglielmi & C., in cucina Andrea Guglielmi. ●Località Ceole 8/B, Riva del Garda (Trento); ☎0464/521149, cell. 380/7603263; info@labeledera.it, www.labeledera.it; coperti 45+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1°-10 settembre e 1° novembre - 5 dicembre; giorno di chiusura lunedì. A pranzo martedì - giovedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: fondente cremoso di zuccina, crema di ricotta affumicata e nocciole tostate; risotto allo zafferano, mandorle, piop-

pini e spinaci; filetto di San Pietro al mais, caponata di melanzane e chips di pankò; crumble croccante di mandorle con salsa ai frutti di bosco, crema pasticciera e gelato allo yogurt.

I vini in tavola: Furlet bianco 2023 (Furletti); Gewürztraminer 2023 (Weingut Pftischer); Weissburgunder 2023 (Pophoff).

Commenti: Nella suggestiva cornice del Dosso di San Bartolomeo di Ceole, si è svolta la riunione conviviale del solstizio d'estate, organizzata dai Simposiarchi Nadia Bettini e Claudio Malfer. Nel bellissimo giardino, allietati dalla piacevole brezza del lago, sono state servite vivande frutto di richiami al territorio e intelligenti contaminazioni. Particolarmente apprezzati il fondente di zuccina e il risotto. Ottimo il dessert. In cucina lo chef Andrea Guglielmi e in sala la moglie Lizet Lopez, di origini peruviane, che ha illustrato la filosofia del ristorante: una cucina sana e leggera, con grande attenzione alla scelta delle materie prime, unendo tradizione, innovazione e multiculturalità.

TRENTO 19 giugno 2025

Ristorante "Locanda Ca' dei Vòlti" di Mariangela e Carolina Paolazzi, anche in cucina. ●Piazza Guglielmo Marconi 11, Cembra (Trento); ☎cell. 347/2281715; cadeivolticembra@gmail.com, www.cadeivolti.it, Facebook, Instagram; coperti 30+25





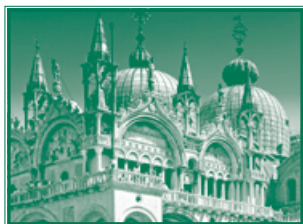
TRENTINO - ALTO ADIGE segue

(all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crostino di pane ai cereali fatto in casa con burro fatto in casa aromatizzato ai fiori di montagna, bocconcini di Trentingrana e croccante di patate, con tartare di carne salada della macelleria Zanotelli su fonduta di Trentingrana, flan alle verdure di stagione con salsa al Trentingrana; tagliatelle fatte in casa al ragù di gallina ovaia; risotto selezione Carnaroli alle ortiche selvatiche locali, con salsa profumata al Trento Doc; cotoletta di vitello (macelleria Zanotelli) con patate novelle al forno; zuppetta di frutta di stagione semifreddo al basilico.

I vini in tavola: Trento Doc extra brut Forneri; Kerner Le Strophe (entrambi Zanotelli); Rosso Dolomiti Moratel bio (Cesconi); Dieci Vendemmie (Pelz).

Commenti: Il pittoresco paesino di Cembra ha fatto da cornice al ritrovo di giugno, che si è svolto nello spazio esterno del ristorante "Ca' dei Völter", di recente apertura. Protagoniste in cucina due sorelle, Carolina e Mariangela Paolazzi che, nel solco della tradizione, privilegiano prodotti locali e stagionali. Apprezzatissime da tutti i commensali le tagliatelle fatte in casa al ragù di gallina ovaia, come pure il risotto selezione Carnaroli alle ortiche selvatiche. Ospite gradito della serata è stato il parroco del luogo, Don Tomasi, che ha coinvolto gli Accademici nel "Gesto antico del Ringraziamento al Signore" per la mensa condivisa. Una serata ricca di sapori e di spirito conviviale.



VENETO

BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI
18 giugno 2025

Ristorante "La Casa del Gnocco" di Filippo Novello, in cucina Edoardo

Moro e sous chef Sara. ●Via Santa Caterina 23, Lusiana Conco (Vicenza); ☎0424/407083, cell. 339/4424829; info@lacasadelgnocco.it, www.lacasadelgnocco.it; 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 ragù, 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 fumée; mousse al cioccolato ruby con frutti di bosco e frolla integrale.

I vini in tavola: Vini di Azienda Agricola Calalta di Nicola Brunatti.

Commenti: Ambiente romantico ed elegante. Servizio in sala attento e professionale con corretta presentazione delle pietanze servite in tavola. 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 con zeppole calde e ragù, pane caldo con 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 dimostrato per il maialino cotto per ore a bassa temperatura. Degno finale è stato il dessert di Sara.

PADOVA

19 giugno 2025

Ristorante "Castello di Valbona" di Lorenzo Mazzocco e Stefania Bordon, in cucina Enrico e Daniele Fracasso. ●Via Castello 2, Lozzo Atestino (Padova); ☎cell. 393/9793497; info@castellodivalbona.eu; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica; dal mercoledì al sabato a pranzo. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tartare nel cono, sardoni fritti, polpetta di riso e carne secondo il Libro de cucina di Maestro Martino (ricetta del 1504); ravioloni ripieni di ragù di corte su letto di crema di piselli di Lumignano; coscia di anatra; pan di Spa-

gna bagnato alla frutta di stagione.

I vini in tavola: Selezione di vini della Cantina Colli Euganei di Vo: Prosecco Spumante extra dry Doc; Prosecco Spumante rosé extra dry Doc; Serprino Spumante brut Doc; Pinot Bianco Doc; Rialto Cabernet Sauvignon Doc; Fior d'Arancio Spumante dolce Docg.

Commenti: Come spesso succede, gli Accademici sono usciti contenti e soddisfatti per la qualità delle pietanze proposte. Ottimo l'aperitivo servito in terrazza ed eccezionali i ravioloni ripieni con ragù di corte su letto di crema di piselli. Qualche perplessità per la coscia di anatra non adatta per un menu prettamente estivo, tuttavia cotta a dovere e giudicata leggera. Piacevole, ma ordinario, il pan di Spagna bagnato alla frutta di stagione. Scelta dei vini indovinata e di indubbia qualità, con il Pinot Bianco e il Rialto Cabernet Sauvignon in prima fila. Una segnalazione particolare per il Prosecco. Servizio veloce e cordiale.

TREVISO-ALTA MARCA

21 giugno 2025

Ristorante "Antica Pieve" di Flavio Tonon & C. SNC, in cucina Flavio Tonon. ●Borgo Gradisca 46, San Fior (Treviso); ☎0438/768284; info@ristoranteanticapieve.com, www.anticapieveristorante.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di gennaio e 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì; a pranzo giovedì e venerdì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: scaglie di grana padano, olive verdi e prosciutto di montagna; risotto con funghi porcini; gnocchi di melanzane con pomodorini e basilico; tagliata di fassona alla griglia; faraona al forno con salsa peverada; verdure alla griglia e patate arrosto; strudel fatto in casa.

I vini in tavola: Prosecco extra brut Docg (Canavel); Merlot Doc 2023; Sante Rosso Doc 2022 (entrambi Cecchetto); Prosecco extra dry Docg (Canavel).

Commenti: La sistemazione in un'ampia veranda ventilata ha permesso di godere dei piatti, tutti molto interessanti, nel modo migliore. Simposiarca il Delegato che si è alternato con il conferenziere,

l'imprenditore Gianni Rachello, titolare dei Mulini Rachello, che ha illustrato come la sua attività abbia anche incluso settori di ricerca e oasi di produzione di grani selezionati. Menzione particolare per gli gnocchi di melanzane, la tagliata di fassona tenerissima e molto gustosa e la faraona perfetta di cottura dal sapore inconfondibile, arricchita da una salsa molto equilibrata. Piena soddisfazione degli Accademici.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

11 giugno 2025

Ristorante "Villa Orsi" di Espansione srl, in cucina Massimo Melotti. ●Viale Mercanzia snc, Argelato (Bologna); ☎051/6647882, cell. 335/1326849; villaorsi@libero.it, www.villaorsi.it, Facebook-Villaorsi - Instagram-Villaorsi; coperti 140+140 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: petto di faraona all'aceto balsamico, pasta sfoglia al radicchio e scamorza; mezze maniche al guanciale e pecorino; scaloppine agli asparagi, patatine all'alloro e verdure grigliate; carrello dei dolci.

I vini in tavola: Friulano Pitars Friuli Doc (San Cristoforo); Sangiovese Superiore Riserva (Vigneti di Romio).

Commenti: La villa si trova nel parco del Centergross, la più grande area commerciale B2B europea della Moda Pronta italiana. La cena, che si è svolta in un'atmosfera piacevole, sotto il portico della villa in una calda sera di primavera, è stata preceduta dalla presentazione della struttura e delle sue peculiarità dal Simposiarca Riccardo Collina, che ha anche definito il menu in linea con la stagionalità. I cibi proposti e gli abbinamenti con il vino hanno soddisfatto gli ospiti che hanno avuto la possibilità di gustare le pietanze avendo tutta la struttura a disposizione. Il culmine

si è raggiunto con l'arrivo del carrello dei dolci che ha soddisfatto ogni palato.

CARPI-CORREGGIO 2 luglio 2025

"Trattoria dalla Marta" di Marta, anche in cucina. ●Via Forcole 16, San Felice sul Panaro (Modena); ☎0535/85382; coperti 50+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: prosciutto e melone; tagliatelle al ragù; tortelli di zucca; arrosto di maialino; patate al forno e insalata mista; cocomero fresco e dolce mattone.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara Doc della Marta; Montepulciano d'Abruzzo Doc.

Commenti: Nuovo Accademico per la Delegazione Fabrizio Bulgarelli, che ha ricevuto le insegne dalle mani del Delegato e CT Emilia, Pier Paolo Veroni, nel corso dell'ultima riunione conviviale della Delegazione prima della sospensione dell'attività. Relazioni del Delegato e del Simposiarca Avaltroni per una riunione conviviale svolta in cordiale condivisione e apprezzamento delle portate presentate.

CESENA 18 giugno 2025

Ristorante "Villa Sisò" di Ristorante Riviera srl, in cucina Angelo Di Lena. ●Via Cappona 10, Cesenatico (Forlì-Cesena); ☎cell. 338/2272394; info@villasiso.it, www.villasiso.it; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto a buffet; cappelletto con ripieno alle vitelotte, burro acido e ristretto di pesce; filetto di spigola in mantello di mousseline di sedano rapa su tarte tartin alla cipolla caramellata e salsa allo champagne; crema al mascarpone, cremoso di fragola, basilico e croccante al miele.

I vini in tavola: 1888 Cadica milla bianco Spumante metodo classico; 1888 Cadica milla rosé Spumante metodo classico (entrambi Ca' di Camilla); Talis Pinot Bianco Doc Collio; Ronco Bernizza Chardon-



nay Doc Collio; Ronco del Cerrò Sauvignon Doc Collio (tutti Cantina Venica).

Commenti: La Delegazione si è riunita al ristorante ubicato in un antico casale, recentemente ristrutturato, nell'immediato entroterra di Cesenatico. Dopo un ricco e apprezzato aperitivo a buffet, la serata è proseguita nel parco della villa con un menu creativo curato dal Simposiarca Mario Corsi. Ospite della serata Franco Chiarini, segretario di Menu Associati, che ha brillantemente intrattenuto sul tema "Areali gastronomici in Romagna: da storie di menu a progetti condivisi". Ottima la scelta dei vini. La serata, molto riuscita, si è conclusa con un vivace dibattito sui piatti, l'intervento dello chef Angelo Di Lena con la sua brigata e gli auguri di buona estate da parte del Delegato.

FAENZA 25 giugno 2025

Ristorante "Ridiano" di Az. Agr. e Agrituristica Ridiano s.s., in cucina Gilberto Rabiti e Michela Micheli. ●Via Modiglianese 23, Tredozio (Forlì-Cesena); ☎cell. 370/3655644; michelaridiano@gmail.com; coperti 25+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: giardiniera in agrodolce con bruschette all'olio di oliva; tortelli ai carciofi, burro e timo; castrato ai ferri e verdure alla griglia; sorbetto al limone; ciambella e crostata di frutta.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante della casa; Cabernet della casa.

Commenti: Serata piacevole anche per la gradita dimostrazione della sfoglia tirata al momento dal cuoco Gilberto, che ha preparato ben tre sfoglie e ha risposto alle domande degli Accademici. Il clima di convivialità è poi proseguito con l'arrivo del castrato in tutte le sue declinazioni. Anche in questo caso Gilberto ha descritto come si tratta la carne, quali siano i metodi migliori di allevamento animale per ottenere una carne tenera e le tecniche di cucina per rendere ancora più gustoso il piatto. Buono il sorbetto e la ciambella romagnola rivisitata. Servizio efficiente e cortese.

IMOLA 3 giugno 2025

Ristorante "Calanco 25" di Cristina Capra, anche in cucina. ●Via Calanco 25 A, Dozza (Bologna); ☎cell. 339/7482733; dozza@calanco25.it, www.calanco25.it; coperti 25+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: tortelli di ricotta con polvere di caffè su crema di zafferano; coniglio alla ligure; tortino di pan di Spagna al basilico con crema chantilly al mango.

I vini in tavola: Vigna Rocca Albana secco Docg; Campo di Mezzo Sangiovese superiore Doc; Casa Lola Albana dolce Docg (tutti Cantina Tre Monti).

Commenti: Un nuovo ristorante ha arricchito l'offerta enogastronomica nell'artistico borgo storico. Dagli ambienti di un'ex gelateria un'intraprendente Cristina ha ricavato un accogliente locale veranda-

to con un bel giardino. Tuttofare com'è, Cristina cura direttamente la cucina con piatti gustosi, ben assemblati e dalla chiara tracciabilità. Il piatto che ha ricevuto il massimo dei consensi è stato un ben arrostito e saporito coniglio alla ligure. Buoni i tortelli che potrebbero rasentare la perfezione con un pizzico in meno di polvere di caffè. Piacevole il tortino, ben equilibrato, che ha coronato una piacevole riunione della Consulta dedicata al programma culturale del secondo semestre.

IMOLA 20 giugno 2025

Ristorante "Canè" di Libero Cicogni, in cucina Pasquale Palomba. ●Via XX Settembre 27, Dozza (Bologna); ☎0542/062030, cell. 347/4040813; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: stuzzicherie, uovo in crosta con spuma di parmigiano, brunoise di zucchine e tartufo nero nostrano; tortellino bolognese classico in vellutata di parmigiano; guancetta di suino alla birra affumicata; éclair con ganache di nocciola diplomatica al Baileys e lampone frizzante.

I vini in tavola: Trento Doc (Altemasi); Pinot Grigio (Borgo Caneso); Sangiovese superiore (Assirelli).

Commenti: Riaperto da circa un anno, dopo il cambio di gestione, il ristorante ha conservato le sue caratteristiche di storico ristorante del borgo dozzese famoso per l'enoteca regionale, per la sua rocca, per il Muro Dipinto e tanto altro ancora. Migliorati gli arredi e la visibilità del panorama circostante con la magnifica terrazza. La cucina è condotta da un cuoco di origine campana che ha ben introdotto la serata con ottime stuzzicherie seguite da un saporito uovo in crosta. Poi è stata la volta del tortellino e di una buona guancetta. In apertura, plauso per i 25 anni di appartenenza di Pier Francesco Maria Cenni e per i nuovi Accademici Erika Zanzi Montanari e Gianluca Salieri.

MODENA 9 giugno 2025

Ristorante "Nero Balsamico" di ge-



EMILIA ROMAGNA segue

stione familiare, in cucina Fernando Saracchi. ●Via Giardini Nord 440, Casalbo (Modena); ☎059/511201; info@nerobalsamico.it, www.nerobalsamico.it; coperti 130+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,6.

Le vivande servite: sformatino di parmigiano reggiano con fonduta e aceto balsamico tradizionale Dop Modena; tagliatelle verdi con ragù di solo manzo a punta di coltello; tagliata di Black Angus con olio al rosmarino; patate arrosto e verdure alla griglia; semifreddo alla pesca con granella.

I vini in tavola: Lambrusco Grasparossa L'Acino Doc (Cantine Manzini); Sangiovese superiore Doc Petali di Viola (Azienda Agricola Meriotta); Moscato d'Asti Docg (Bera).

Commenti: Dolce era la sera e magnifico il patio dove il Delegato ha ufficialmente consegnato a Ivan Galavotti le insegne di Accademico. Commovente è stato il momento in cui il Delegato ha consegnato il distintivo con brillante (e relativo attestato) a Giulio Romano per i suoi 40 anni di appartenenza all'Accademia. Abile la presentazione di location e menu da parte del Simposiarca Luigi Gallinoni. Il servizio è stato giudicato lento da molti Accademici; lo sformatino è arrivato freddo; buono il ragù ma le tagliatelle sono state giudicate grossolane (pappardelle?). Buona la tagliata e i contorni. Banale il semifreddo. Apprezzati due dei tre vini serviti.

PIACENZA 12 giugno 2025

Ristorante "Osteria del Morino" di Osteria del Morino. ●Piazza della Rocca 7, Caorso (Piacenza); ☎cell. 346/3459878; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: salumi, verdure in agrodolce, insalata russa e focaccia fatta in casa, carni crude e vari assaggi caldi; agnolotti ripieni agli asparagi; carré di agnello in crosta di pane di patate agli agrumi e spezie con salsa greca tzatziki; dolce del "Morino" alle 3 creme (zabaione, amaretto, cioccolato).

I vini in tavola: Spumante brut metodo classico dei Colli Piacenti-

ni Principessa (Luretta); Pinot Nero dei Colli Piacentini Lo Straniero 2022 (Il Poggiarello); Spumante di Malvasia di Candia Aromatica Sasso Nero 2024 (Romagnoli).

Commenti: Bella serata, con cena all'aperto e buon cibo abbondante. Locale affermato e di successo.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI 27 giugno 2025

Ristorante "Separè 1968" di D'Andrea sas. ●Viale della Vittoria 12, Marina di Cecina, Cecina (Livorno); ☎0586/991190; info@separe1968.it, www.separe1968.it, Instagram - Facebook; coperti 30+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie dal 5 novembre al 20 dicembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: insalata tiepida di mare con verdure alla julienne, Tondine "Hummus" e "Ghiotta"; lasagna di mare con gamberi e zucchine; penne con stoccafisso alla livornese; quadrotto di tonno con caponata di verdure e purea di patate; semifreddo con fragole caramellate.

I vini in tavola: Vermentino Igt Toscana Collemazzano (Tenuta Elisabetta); Terre di Lavinia Vermentino Igt Toscana (Casa di Terra); Lucumone Vermentino Igt Toscana (Mantellassi).

Commenti: Locale storico: 1968 indica la data di nascita, riaperto nel 2023 dalla famiglia D'Andrea, già titolare di altre gestioni, sulla via principale, a ridosso del mare e dell'intrattenimento serale. Un luogo conviviale, con piatti della tradizione, ma anche contemporaneo e informale, in cui condividere il gusto e la socialità della tavola. Sfiziose le Tondine, focaccine con impasto di farina e acqua di mare, senza sale e senza lievito. La relazione del dottor Marco Paperini, studioso di storia medievale, con la presentazione del libro *Il paesaggio del cibo lungo il litorale livornese*, è

stato il valore aggiunto della serata. Servizio curato, anche se un po' lento.

COSTA DEGLI ETRUSCHI 2 agosto 2025

Ristorante "Art Café Roma" di Art Café Roma di Erika Pisaneschi & C sas. ●Largo Roma 32, Sassetta (Livorno); ☎0565/794266; www.artcafe-roma.com, Instagram - Facebook; coperti 30+55 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: tartare di manzo, crema di sedano rapa e pane all'acciuga; tagliatelle home made allo zafferano e pomodoro di Sassetta shakerato; paccheri di anatra e scorza d'arancia; filetto di maiale brado con senape, pistacchio, brodo di zafferano e verdure di stagione; pan di Spagna, crema allo zafferano e crumble croccante.

I vini in tavola: Iudith Igt Toscana rosato; Campo alle Rondini Igt Toscana rosso (entrambi Casa Ulivino); Syrah Igt Toscana rosso (Tenuta di Canneto).

Commenti: La Delegazione ha incontrato lo "Zaffo di Sassetta", un progetto nato alcuni anni fa da pochi amici che hanno raccontato la nascita della loro idea, con l'obiettivo di ottenere un prodotto di nicchia: lo zafferano. La cucina di Erika e Simone, il territorio, l'ospitalità descrivono piatti dal sapore autentico, frutto di sapienza artigianale, amicizia, buon gusto. L'essenza dello zafferano è esaltata in alcuni piatti ben riusciti, come la creativa interpretazione della pasta allo zafferano, shakerata nella salsa e preparata per i commensali al momento come un *show cooking*, così come per il dessert. L'entusiasmo dei gestori, l'attenzione al servizio: ingredienti per un'ottima serata.

EMPOLI 9 luglio 2025

Ristorante "La Maison Pizza & Pesce" di La Maison srl, in cucina Nastasja Andretta e Damiano Mitra. ●Piazza Farinata degli Uberti 2, Empoli (Firenze); ☎0571/544328, cell. 329/1272575; lamaison.pizzaepesce@gmail.com, ristorante.lamaison.it; coperti 55+80 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre/febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,9.

Le vivande servite: pappa al pomodoro con calamaretti, crostini con baccalà mantecato, panzanella di mare, *coccoli* con ragù di cozze; mezzo paccheri al ragù di polpo; spaghetti alla chitarra con aglio, olio e peperoncino e calamari e crema di zucchine; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Grottolo Montecucco rosato bio; Melacce Maremma Toscana Vermentino bio (entrambi Castello Colle Massari).

Commenti: Con la suggestiva Piazza Farinata degli Uberti a fare da cornice, si è svolta la tradizionale riunione conviviale di luglio, presieduta dal Delegato Massimo Vincenzini. Il convivio è stato partecipato dalla quasi totalità degli Accademici, che hanno accolto con entusiasmo l'occasione di una serata estiva nella piazza simbolo della città di Empoli. La riunione conviviale ha preso l'avvio con una varietà di antipasti, seguiti da un bis di primi e dolci; nell'insieme tutto molto apprezzato. Il locale, nel complesso ben curato, offre un buon rapporto qualità-prezzo. Un'ottima conviviale per un degno commiato prima della pausa estiva con la riscoperta dei locali del centro.

FIRENZE 19 giugno 2025

Ristorante "Mario alla Querciola" della famiglia Moscardi dal 2001, in cucina Marco Moscardi. ●Via Faentina 428, Fiesole (Firenze); ☎055/540024; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto e 1 settimana a Natale; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: flan di gorgonzola e pecorino su crema di pera al ginger e miele; pappardelle sulle lepre; tagliatelle ai funghi porcini; gran pezzo di garronese al forno; patate arrosto e cannellini all'olio; panna cotta morbida con purea di frutti di bosco.

I vini in tavola: Pievasciata brut; Chianti Classico (entrambi Vallepiciola); Moscato d'Asti (Il Falchetto).

Commenti: Alle porte di Firenze, dove la strada inizia a salire verso il Mugello, esistevano le stazioni di posta dove i trasportatori (a Firenze detti *barrocciai*) potevano affittare un mulo (il *trapelo*) per aiutare i loro cavalli a tirare i carri lungo le ripide salite che li atten-

devano sulla via per Bologna. Una di queste, nell'arco degli anni, si è evoluta iniziando a servire anche pane, vino e prodotti locali, fino poi a trasformarsi nell'attuale ristorante. Un palazzotto solido, con una grande cucina, fronteggiato da un'ampia veranda dove gli Accademici, in questa serata di inizio estate, sono stati deliziati dai piatti della tradizione del territorio e dai vini scelti per l'occasione.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO 27 luglio 2025

Ristorante "Rossi Adelmo e Marco" di Impresa familiare Adelmo e Marco Rossi, in cucina Adelmo Rossi. ●Via Provinciale 72, Castiglione di Garfagnana (Lucca); ☎0583/649060, cell. 333/90543769; adelmo.rossi@libero.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: polenta di granturco otto file frita con ragù di porcini, tortino di patate con crema di tartufo, caciottina al tartufo scorzone, bruschetta di funghi porcini; tagliatelline al fungo crudo; ravioli di tartufo scorzone; agnello fritto con funghi fritti; tagliata di manzo con verdure miste al forno; gelato con mirtilli.

I vini in tavola: Prosecco; rosso e bianco di Luni.

Commenti: La riunione conviviale, come per tradizione, è stata dedicata ai prodotti del sottobosco. Gestione a carattere familiare da tre generazioni, tradizionale ritrovo dei cacciatori e cercatori di funghi di Castiglione di Garfagnana. Con l'occasione, il Delegato Ezio Pierotti ha consegnato a uno dei titolari il Diploma di Buona Cucina per l'impegno dimostrato verso i valori della cucina italiana e il rispetto della tradizione e della qualità.

LIVORNO 26 giugno 2025

Ristorante "Osteria Fuori Porta" di Lucky Sas & C. ●Via A. Pacinotti 55, Livorno; ☎cell. 392/7982902; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: tortino con zucchine e scampi, cozze alla mari-



nara, scaglie di baccalà, acciughe fritte al pangrattato; gnocchetti al sugo di pesce con olive; scialatelli (pasta tipica di Amalfi) ai frutti di mare; pesce all'isolana con verdure; profiterole.

I vini in tavola: Passerina Superiore Igt 2013 (Belisario).

Commenti: Per la riunione conviviale di inizio estate, il Delegato Mauro Barbierato, con il Simposiarca Riccardo Finocck, ha ricevuto i numerosi commensali nel noto ristorante, dove l'unico intoppo è stato rappresentato dall'angustia della sala, anche se gli Accademici hanno comunque ben presto dimenticato la scomodità con allegria, degustando di volta in volta le buone pietanze servite. Molto apprezzati l'antipasto, gli gnocchetti e il pesce all'isolana. La conversazione accademica è stata tenuta dal Delegato sul tema "Il vitto dei combattenti durante la Grande Guerra".

MAREMMA-GROSSETO 18 giugno 2025

Ristorante "Da Me con Te" di Maria Da Ros, in cucina Salvatore Cioce. ●Via XXIV Maggio 54, Marina di Grosseto (Grosseto); ☎0564/071354, cell. 339/5654197; info@dameconte.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: parmigiana di sgombero con melanzane e scamorza affumicata; risotto alle erbe di campo e gamberi rosa di Castiglione; razza in porchetta con crema di topinambur e cime di rapa saltate;

mousse al mascarpone, crumble e cialda croccante al cacao.

I vini in tavola: Müller Thurgau; Traminer; Ribolla Gialla (tutti Ca' Bolani); Moscato d'Asti (Castello del Poggio).

Commenti: Il nome curioso si riferisce ai ristoratori, marito e moglie che, dopo tante attività nel campo della ristorazione, hanno deciso di fare questa nuova esperienza. Caratteristica dell'elegante ristorante sul lungomare di Marina di Grosseto è quella di lavorare prodotti locali e di stagione. Il menu prescelto rappresenta un'offerta significativa della filosofia del ristorante: piatti semplici e al contempo alternativi rispetto a quelli tradizionalmente più utilizzati nella cucina di mare. I vini suggeriti dal ristorante hanno accompagnato egregiamente il menu.

MUGELLO 19 giugno 2025

Ristorante "Il Ginepraio l'agriturismo" di Simone e Lorenzo Boni, in cucina Emanuele Bavetta. ●Frazione Bovino 23, Vicchio (Firenze); ☎cell. 348/7225524 - 338/9112128; info@agriturismovitanova.com, www.agriturismovitanova.com; coperti 26+26 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura da lunedì a giovedì (in inverno). ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: pagnottina e olio, crostata di sfoglia ripiena di coda di manzo brasata, cipolla, fonduta di parmigiano 30 mesi e maionese al tartufo; spaghetti

Martelli con spuma dolce all'aglio, stracotto di piccione di Pagliana, polvere di prezzemolo e peperoncino; controfiletto di capriolo, purè di patata al burro e salvia (croissant di patata e salvia in tempura); tiramisù alla toscana (cantuccini fatti in casa, Vinsanto "Fattoria Il Capitano", crema di mascarpone e cacao); piccola pasticceria.

I vini in tavola: Boh vino Spumante rosé brut Sangiovese (Fattoria La Leccia, Montespertoli); Syrah (La Doccia di Vinci).

Commenti: Agricoltura, allevamento, arte e artigianato sono le "quattro A" alla cui filosofia, come evidenziato dai Simposiarchi Anna Maria Milani e Pasquale Petrone, si ispirano i fratelli Boni nella gestione di questo locale, divenuto nel tempo una raffinata realtà, attenta alla sostenibilità, alle eccellenze locali e alla riscoperta del territorio. Veramente alto l'apprezzamento di tutti i piatti del menu, espressione di un raffinato dialogo gastronomico, dove tradizione toscana e ricercate tecniche culinarie contemporanee si incontrano nelle mani del nuovo chef Emanuele Bavetta, insieme a Marco Muscas *sous chef* e Anna Rinnieri *pastry chef*. Ottimi i vini con i consigli del sommelier Stefano Dreoni.

MUGELLO 17 luglio 2025

Ristorante "Latera" di gestione familiare di Giacomo Tatti, in cucina Carmine Babino. ●Via di Latera 14 - Località Latera, Barberino di Mugello (Firenze); ☎055/8420488, cell. 371/3413305; info@latera.fi.it, www.latera.fi.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a novembre e a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì (in estate); da lunedì a giovedì (in inverno). ●Valutazione 8.

Le vivande servite: assortimento di formaggi del territorio, cappuccino di verdure dell'orto; tagliolini fatti in casa con ragù di zucchine, fiori ed erbe aromatiche; panzanella croccante di frutta e verdura dell'orto; coniglio ripieno alla laterana con patate arrosto profumate alla moda di Latera; tagliata di manzo al ginepro con misticanza dell'orto; tiramisù della casa, tagliata di frutta fresca.

I vini in tavola: Congiura Bianco Toscano Igt; Brut metodo classico



TOSCANA segue



(entrambi Castello del Trebbio S. Brigida); La Nencia rosato; Pinot Nero Igt Toscana (entrambi Castello di Cafaggiolo); Pinot Nero Igt Toscana (Fortuni).

Commenti: Atmosfera ideale per la riunione conviviale di mezza estate che si è tenuta nel ristorante di questo agriturismo dove, come sottolineato dalla Simposiarcha Antonella Valcarengi, la genuinità incontra la passione e ogni piatto racconta una storia fatta di terra, stagioni e tradizione. La materia prima di altissima qualità, proveniente dall'azienda agricola della famiglia Tatti, è stata impiegata nella preparazione del menu dallo chef che ha interpretato i sapori del territorio con sapienza, rispetto e creatività. Ottimi i vini. Calorosa l'accoglienza e gentile il servizio. Alto il gradimento degli Accademici che hanno trascorso una serata in amicizia e serenità con vista sul suggestivo lago di Bilancino.

PRATO

25 giugno 2025

Ristorante "A mangià fora" di Ristorante A mangià fora srl, in cucina Elena e Maurizio Salsano. ●Via di San Ippolito 16, Prato; ☎0574/660500; quellidellostinco@gmail.com; coperti 80+100/120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima settimana dopo Ferragosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: crostini con fegatini di pollo, crostini con acciughe; pappa al pomodoro; risotto Acquerello ai colombacci; gran fritto dell'aia con verdure di stagione; francesina; pesche di Prato o zucchetto o crema catalana.

I vini in tavola: Casina 2020 Igt (Sderci); Moscadello di Montalcino (Caprili).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta in un locale sito quasi in aperta campagna, a poca distanza dall'antica pieve di Sant'Ippolito che dà il nome alla frazione. Visto il periodo di fine giugno e la posizione del ristorante, i Simposiarchi Casini, De Nittis e Limberti hanno pensato a un menu che ricordasse le cene della trebbiatura, quando i contadini, dopo aver lavorato tutti insieme per la raccolta del grano nei terreni di ciascuno, si rifocillavano in gruppo per recuperare le energie e festeggiare per il raccolto. La serata si è svolta in un clima molto amichevole e si è conclusa con lo scambio degli auguri per le imminenti ferie estive. I piatti più apprezzati sono stati il risotto e il fritto.

VALDARNO ARETINO

12 luglio 2025

Ristorante "Pomario" di Pomario, Aie del Borro - Il Borro Srl, in cucina Andrea Campani. ●Località Il Borro, San Giustino Valdarno (Arezzo); ☎055/9772333; osteria@ilborro.it, www.ilborro.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,1.

Le vivande servite: antipasti misti, serviti family style; degustazione di 4 pizze lievitate 72 ore; tiramisù.

I vini in tavola: Chiaro di bolle Sangiovese; Lamelle Chardonnay; Pian di Nova Syrah e Sangiovese (tutti Tenuta Il Borro).

Commenti: Nella splendida località

delle Aie del Borro, a San Giustino Valdarno, gli Accademici hanno gustato un menu basato su 4 versioni di pizza con 72 ore di lievitazione e ingredienti a km 0 del Borro. Particolarmente gradita la selezione di antipasti preparati e presentati con eccellente cura. Graditissime le varietà di pizza, gustose e cotte al punto giusto. Il tutto servito con maestria e abbondanza di vini. Nell'occasione sono state consegnate le insegne al nuovo Accademico Mirko Lalli, cui va il benvenuto di tutta la Delegazione. A fine cena sono stati consegnati allo chef e ai suoi assistenti alcuni libri dell'Accademia.

VALDARNO FIORENTINO

18 luglio 2025

Ristorante "Giacomo" di Ristorante Giacomo Srl, in cucina Elisa Viceconti. ●Via Carducci 16, Reggello (Firenze); ☎055/862185, cell. 333/6455159; ristorantegiacomo@tiscali.it, www.ristorantegiacomo.it; coperti 60+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: chips di patate al tartufo; nastroni casarecci al ragù contadino; tortelli di patate di Cetica al ragù bianco di maiale grigio del Casentino; bocconcini ai funghi porcini e tartufo; gelato alla crema con salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Merlot Toscano.

Commenti: Il ristorante è gestito dalla famiglia da 51 anni. Propone 50 etichette di vini. Il piatto da non perdere è il tortello di patate di Cetica al ragù bianco di maiale grigio del Casentino.

VALDELSA FIORENTINA

9 luglio 2025

Ristorante "Chiosco ai Renai" di Paladino. ●Via Vallone 34, Castelfiorentino (Firenze); ☎cell. 351/5987014; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: taglierone del "Chiosco"; lasagna vegetariana di zucchine, menta e pecorino; girello di manzo alle erbe con contorno.

I vini in tavola: Biologico della casa bianco e rosso.

Commenti: Piacevole e simpaticissima serata accademica estiva, ricca di commensali e graditi ospiti. Ottime la lasagnetta e la proposta del dolce. Il tutto allietato da una piacevole brezza che ha mitigato le calure estive.



MARCHE

ASCOLI PICENO

20 giugno 2025

Ristorante "La Lancette" di La Lancette snc di Marilena Papetti e Franco Neroni, in cucina Marilena Papetti e Luca Neroni. ●Viale Europa 37, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/82096, cell. 338/8592826; in-



fo@lalancette.it, www.lalancette.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 sgombero al vapore e giardiniera fatta in casa, rocher di baccalà, 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 Pilastris).

Commenti: Con il caldo alle porte, non è stato difficile individuare, con la Simposiarca Dina Bruni, la location ideale. Il menu concordato si è basato sulla cucina tradizionale marinara sambenedettese, ottenendo il consenso unanime dei partecipanti. Le portate più apprezzate, oltre agli antipasti molto stuzzicanti e appetitosi, sono stati sicuramente i due assaggi di primo, i cui condimenti hanno evocato i sapori di casa. Il dessert, preparato dagli stessi chef, ha, infine, conquistato il favore di tutti i commensali. I vini in abbinamento sono stati molto graditi. Tra gli ospiti, l'Accademico Leonardo Seghetti.

 **JESI-FABRIANO-SENIGALLIA**
20 giugno 2025

Ristorante "La Cantinella" di Glaem Srl, in cucina Luca Guidi. ●Via Amendola 5, Ostra (Ancona); ☎071/68081; info@lacantinella.net, www.lacantinella.net; coperti 200+200 (all'aper-

to). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: gyoza di verdure, babaganoush di melanzane e tataki di Black Angus; tortellini liquidi di parmigiano al burro e tarfufo nero estivo; tagliatelle al mattarello con ragù; filetto di manzo con riduzione di fondo bruno; gelato alla fiamma.

I vini in tavola: Perluogo Spumante metodo classico da uve Verdicchio (Pievalta); Baratto Trebbiano Igp (Fattoria Mani di Luna); Chianti (Tenuta Antinori); Pongelli Rosso Piceno (Bucci); Biancospino Moscato d'Asti (Spinetta).

Commenti: Particolari gli antipasti. Il raviolo di verdure gyoza e il babaganoush, la tataki di Black Angus sono stati originali, gustosi e molto graditi; il primo di tortellini con un ripieno di parmigiano, che in cottura è diventato liquido, ha dato una sensazione gustativa che è esplosa in tutta la sua pienezza a ogni boccone; le tagliatelle fatte a mano all'altezza della tradizione del locale. Filetto molto curato nei particolari gustativi. Gli Accademici hanno molto apprezzato le portate e il servizio eccellente. I vini di qualità elevata abbinati in modo corretto. La parte culturale della serata è stata dedicata ai due Accademici che hanno raggiunto 25 e 40 anni di Accademia.

 **MACERATA**
19 giugno 2025

Ristorante "Leone di Mare" di Luca



Bambozzi. ●Viale Vittorio Veneto 238, Civitanova Marche (Macerata); ☎cell. 348/9682936; lucabambozzi69@gmail.com, ristoranteleonedimare.it; coperti 75+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: pannocchie, insalata di mare, mousse di cernia; chitarrine con crostacei e pomodori; brodetto alla civitanovese.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica Valbona (Belisario).

Commenti: Presentazione del libro *Il Brodetto*, curato anche dai Delegati onorari di Macerata Ugo Bellesi e di Pesaro-Urbino Corrado Piccinetti. Testo che mette in risalto la storia della preparazione, le tecniche di pesca, e i vini da abbinare. Questo piatto, tipico di tanti paesi costieri della regione, si differenzia per le tecniche di preparazione ma lascia pressoché invariata la tipologia di pesce utilizzata. Nell'occasione, il Segretario del Consiglio di Presidenza Ugo Serra ha premiato l'Accademica Simonetta Varnelli per i suoi 40 anni di appartenenza e il Delegato Pierpaolo Simonelli per i suoi 25 anni. Il brodetto è stato ben preparato, con un'ampia varietà di pesci.

 **MACERATA**
19 luglio 2025

Ristorante "Poggio delle Armonie" della famiglia Sulpizi. ●Località Peciane di Pievebovigliana, Valfornace (Macerata); ☎0737/615265, cell. 334/5035188; info@ilpoggiodellearmonie.it, ilpoggiodellearmonie.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultimi 15 giorni di novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: crostino con patè di fegato d'anatra, lenticchia di Serravalle, coratella d'agnello; ravioli di ricotta e pecorino con erbe aromatiche; stracotto di pecora; brasato di vitello; torta papalina con ricotta e visciole.

I vini in tavola: Bianco Primodiciupi (Coppacchioli Tattini); Rosso Cartella 8 (Colleluce).

Commenti: Il benvenuto alla Delegazione è avvenuto con un Sibilla Spritz della locale distilleria Varnelli. La serata, dedicata al mondo dei pecorini dei Sibillini, è iniziata con

una interessante relazione tenuta dalla Simposiarca Sabina Pennesi, degustatrice ONAF, proponendo un'analisi sensoriale dei formaggi. Sono stati degustati i pecorini del caseificio Pastorello di Cupi. Il vino che ha accompagnato le vivande è ottenuto dal vitigno Vissanello coltivato a 1000 metri. Il piatto più interessante è stato il brasato di pecora, cibo che in passato veniva consumato dai pastori locali. La serata si è svolta all'aperto, in modo da poter godere anche di uno splendido tramonto di montagna.



UMBRIA

 **GUBBIO**
6 giugno 2025

Ristorante "Officina dei Sapori" di Giacomo Ramacci, anche in cucina. ●Via Dei Consoli 13, Gubbio (Perugia); ☎0759/272489, cell. 379/1057935; officinadeisaporigubbio@gmail.com, www.officinadeisaporigubbio.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: vitello tonnato, uovo fritto, porcini arrosto, fonduta di pecorino e tartufo; ravioli di cappone con crema di patate arrosto e tartufo; lingotto di capocollo glassato; purè di patate al limone e aringhe; tiramisù: spuma al mascarpone, namelaka al caffè, crumble al cacao, nocciole e sale Maldon.

I vini in tavola: Franciacorta Docg brut (Terre di Conti Ducco); Verdicchio di Matelica riserva Docg (Cambrugiano); Montecucco rosso riserva Doc Collemassari (Castello Colle Massari); Vin Santo.

Commenti: Il locale, situato in pieno centro storico, non è ampio, ma è accogliente. Amouse bouche particolare; antipasto ben presentato e invitante. Ottimo il primo piatto per l'equilibrio nell'accostamento degli ingredienti di qualità. Secondo piatto squisito e originale, oltre che bella la presentazione. I vini ben abbinati; un plauso particolare al servizio.



UMBRIA segue

PERUGIA

12 giugno 2025

Ristorante "Annina Locanda" di Manilo srl, in cucina Matteo Rossi. ●Via del Bosco 22 - Colle della Trinità, Corciano (Perugia); ☎075/5459490; info@anninalocanda.it, www.anninalocanda.it, Instagram: anninalocanda - Facebook: annina locanda; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura: inverno lunedì e martedì, domenica in estate. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: vitello tonnato con punte di asparagi alla brace; eliche al pomodoro bruciato, datterino alla brace e olio al basilico; bombette pugliesi con cipolla alla brace e salsa al prezzemolo; gelato alle fragole, meringa e limone.

I vini in tavola: Etna bianco Doc 2022 (Tornatore); Rosso di Valtellina Doc 2022 (Arpepe).

Commenti: Serata molto piacevole per gli Accademici di Perugia da "Annina Locanda", raffinato ristorante sul Colle della Trinità. Oltre ai piatti alla brace, tratto distintivo di una cucina che esalta i sapori naturali grazie allo chef e proprietario Matteo Rossi, gli ospiti hanno goduto di una splendida vista al tramonto. Matteo e il fratello Lorenzo hanno aperto il locale nella casa estiva dei nonni, dedicandolo alla loro amata nonna Anna. In sala, Lorenzo e Claudia si sono distinti per professionalità e cortesia, ricevendo l'apprezzamento degli Accademici per questa brace di fine primavera.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

28 giugno 2025

"Vecchia Trattoria La Bohème" di Sandro Castellani, anche in cucina. ●Via della Braccina, Città di Castello (Perugia); ☎075/8520862, cell. 347/5727308; sandrocastellani55@gmail.com; coperti 36+12 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: antipasto "Bohème", fantasia di sfiziosità; gnudi alle 2 ricotte in burro e salvia; vitello rosa tonnato con cipolle caramellate; coniglio al forno farcito con pistacchi, salsiccia, limone e spezie; verdure grigliate; pesche nettarine al forno con gelato.

I vini in tavola: Grechetto; Sangio-

vese (entrambi Tenuta Roccafiore); Moscato Docg (Fontanafredda).

Commenti: Commenti positivi per tutte le portate, un particolare consenso agli gnudi, piatto difficilmente trovabile nella ristorazione per le difficoltà che presenta; ottimi sia il vitello sia il coniglio. Terminare con le pesche al forno con il gelato è stato perfetto, visto il gran caldo della giornata. Ottima la presentazione dei piatti fatta dal Simposiarca Marcello Pecorari.



ABRUZZO

CHIETI

18 giugno 2025

Ristorante "Il Sestante" di Il Sestante srl, in cucina Gabriella Pantaleone. ●Contrada Lido Riccio 7, Ortona (Chieti); ☎cell. 368/7532361; ilsestante.ortona@gmail.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: crostino di alici marinate, crostino di tonno con erba cipollina, polpo verace classico, totanetti e scampi sguccati fritti, ciabbotello di baccalà; paccheri con battuto di ricciola alla mediterranea; spigola in crosta di patate, cime di rapa e peperone dolce di Altino; crescione di ricotta e colata di fragole.

I vini in tavola: Mimi Trabocco Spumante metodo Martinotti Doc da uve Pecorino; Mimi Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2024; Mimi dolce bianco (tutti Dora Sarchese di Ortona).

Commenti: "Il convivio è la dimensione tipica del mondo antico, dove frangere il pane era frangere la cultura": così il professor Francesco Berardi ha esordito nella sua relazione culturale che ha accompagnato il "Convivio de Gustibus", in un ristorante in riva al mare, su una delle spiagge più belle di Ortona. La riunione conviviale, Simposiarca il Delegato Nicola D'Auria, ha riconfermato le grandi doti in cucina

della signora Gabriella Pantaleone, moglie dell'indimenticato Vasilios Vassiliopoulos che ha aperto diversi decenni fa il ristorante, che oggi si giova della presenza del talentuoso figlio Georgios. Un tripudio di pesce cucinato nella migliore tradizione marinara abruzzese.

PESCARA ATERNUM

21 giugno 2025

Ristorante "Buongustaio" di Mario D'Ortenzio, anche in cucina. ●Piazza I Maggio, Bussi sul Tirino (Pescara); ☎085/980444, cell. 349/3910326; info@bebtirino.it; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: trota salmoinata affumicata, con mozzarella passita e paparello, polpetta di trota in salsa di gambero di fiume su letto di scarola, gambero in belavista; zuppa di trota con fagioli cannellini, funghi prataioli e codine di gambero di fiume; linguine con gamberi e zafferano; chitarra con ricotta di gambero al pomodoro; filetto di trota alla mugnaia al Cerasuolo d'Abruzzo con insalata mista; coperchiole (cupirchiole) con mandorle, cacao e miele; calcionetti (caucinetti) con ceci, miele e cacao.

I vini in tavola: Cerasuolo d'Abruzzo Superiore (Filomusi, Guelfi); Moscatello Colline Pescaresi Igt Passito (Tenuta Secolo IX).

Commenti: La Delegazione ha voluto ricordare la ricetta della salsa alla ricotta di gamberi. Una ricetta registrata alla Camera di Commercio 21 anni fa, esclusiva della città di Bussi sul Tirino, frutto di una lunga ricerca degli Accademici. Chiamata

così perché ottenuta cuocendo due volte i gamberi, attraverso un complesso quanto antico metodo di cottura, questa ricetta è una pietra miliare della cucina bussese che è stata ricordata dai Simposiari Gerardo Rasetti e Claudio Ciamarone. Il cuoco, Mario D'Ortenzio, ha fatto assaggiare i piatti tipici della Valle del Tirino, mentre il giornalista Enzo Bellucci parlava delle sue bellezze naturalistiche e artistiche.



MOLISE

TERMOLI

8 giugno 2025

Ristorante "La Tramontana" di Leonardo Di Pietro. ●Colle Trasole, Mafalda (Campobasso); ☎cell. 348/2527011; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: taglieri di salumi caserecci (capocollo, lonza, salsiccia, soppressata, ventricina), formaggi e latticini (caciocavallo di Agnone, formaggio e ricotta di capra di Montefalcone, con composta di cipolle e giardiniera), fegatini di agnello al pomodoro, frittatina con cime di rapa, polpette cacio e ova, pizza di patate con salsiccia e pizza di granturco; tacconelle al pomodoro; misto di carne sotto il coppo (agnello, maiale, vitello e



salsiccia) con cipolla e patate; pizza dolce; biscottini secchi con Limoncello e Ratafia.

I vini in tavola: Prosecco superiore Valdobbiadene; Tintilia del Molise Dop rosato Nonberni; Tintilia del Molise Dop Macchiarossa (entrambi Cantine Cipressi).

Commenti: La riunione conviviale dedicata al tema accademico "La cucina dei bolliti, degli umidi e degli arrostiti", organizzata con impegno e competenza dal Consultore Marino coadiuvato dal postulante Molino, si è tenuta a Mafalda, piccolo comune basso-molisano. Molto apprezzati i salumi casarecci, la caciottina e la ricotta, realizzate con latte di capra autoctona, e i numerosi antipastini legati alla tradizione contadina locale. Poco successo hanno riscosso le *tacconelle* al pomodoro fatte con acqua e farina, risultate un po' scotte e alquanto insipide; mediocre il misto di carne arrostito sotto il coppo, antico metodo di cottura molisano. Ottimi i vini, accettabile il servizio, troppo rumorosa la sala.



CAMPANIA

 **NAPOLI**
2 luglio 2025

Ristorante "Antichi Sapori Partenopei" di Antichi Sapori Partenopei Srl, in cucina Vincenzo Baciottieracino. ●Via Chiaia 124, Napoli; ☎081/0383493; @antichi_sapori_partenopei; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 24, 25 e 31 dicembre; ultima settimana di gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: zeppola con scarole, maionese e colatura di alici; polpo su vellutata di patate alle erbe aromatiche; maccheroncini di Gragnano alla Nerano; millefoglie di melanzane; torta caprese con gelato di mozzarella.

Commenti: Perfetto il bilanciamento della zeppola con tutti i

suoi ingredienti. Interessante l'uso delle erbe aromatiche tra cui le note agrumate nella vellutata di patate. Eccezionale la mantecatura dei maccheroncini alla Nerano così come il gioco di consistenze del millefoglie di melanzane. Soave l'incontro tra il gelato alla mozzarella e la caprese con il contrasto caldo/freddo.



PUGLIA

 **BRINDISI**
14 giugno 2025

Ristorante "Osteria L'Antico Arco" di Domenico Vitale, anche in cucina. ●Via Celso 4, Ceglie Messapica (Brindisi); ☎cell. 339/7591381; coperti 35+120 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie seconda quindicina di novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: purea di fave e cicoria, polpette di pane, polpette di carne al sugo, involtini di melanzane, insalata di grano, ricottine e mozzarelle; orecchiette al sugo con braciola di carne; orecchiette al pomodoro; arrostiti misti al fornello; piccola pasticceria locale.

I vini in tavola: Metuscolo rosato; Metuscolo rosso (entrambi Cantina Palamà).

Commenti: Immerso nel caratteristico centro storico di Ceglie Messapica, il locale ha riservato agli Accademici una piacevole serata trascorsa nel degustare i piatti tipici della cucina pugliese. Domenico, cuoco e gestore del locale, insieme alla moglie Arianna, ha confermato la loro capacità nel proporre portate saporite, genuine e fedeli alla tradizione. Nonostante molti altri avventori, il servizio è stato attento e celere.

 **BRINDISI**
17 luglio 2025

Ristorante "Al solito posto" di Francesco Carlucci e Caterina Fedele, in cucina

Vito Musci. ●Via Cesare Braico 37, Ostuni (Brindisi); ☎0831/305850, cell. 333/3982044; info@ostunialsolitoposto.it, www.ostunialsolitoposto.it; coperti 60+35 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie fine novembre - metà dicembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: capocollo (Salumificio Giannelli), sandwich di alici, seppie ripiene alla barese, polpette della nonna; fusilloni alla San Giovanni; cremoso al cioccolato bianco.

I vini in tavola: Verdea Valle d'Itria Igp; Ametys rosato Primitivo Igp (entrambi Cantina Miali).

Commenti: Piacevole serata organizzata, nel pieno della stagione estiva, in una Ostuni pullulante di turisti. L'occasione si è resa propizia per l'ingresso di due neo Accademiche in seno alla Delegazione. La riunione conviviale, abbastanza partecipata, si è contraddistinta con la presentazione a tavola di portate preparate con sapiente cura, rielaborate da piatti tradizionali del territorio. Molto apprezzate le seppie ripiene, per il sapore. Il servizio professionale è stato rapido e attento, in un contesto molto raffinato e di atmosfera.

 **FOGGIA**
 **GARGANO**
8 luglio 2025

Ristorante "CRU Vineria&Cucina" di Michele Impagnatiello, anche in cucina. ●Proseguimento Viale Europa angolo Via S. Cavaliere 1, Foggia; ☎cell. 391/1010450; chefimpagnatiello@icloud.com, http://www.cruvineriaecucina.it/, Facebook: Cru-Vineria&cucina - Instagram: cru_vineriacucina; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a febbraio, 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: focaccia *home made*, macaron al pistacchio con farcia di ricotta e tartare di tonno, mousse di ricotta al limone, gambero rosso, insalatina di piselli e cialde di capocollo di Martina Franca; tubetto selezione Vallillo in crema di zucchine, fiori di zucca, vongole e zeste di limone; scaloppina di branzino al limone e mousse di patate; crumble salato con *lemon curd* e meringa flambata, accompagnato da Limoncello *home made* al cardamomo.

I vini in tavola: Spumante brut Fugente Bombino Bianco; Rosett Primitivo rosé; Iside Bombino bianco; Salsola Nero di Troia rosato (tutti Tenute Sannella, San Severo).

Commenti: La riunione conviviale di fine primo semestre, svoltasi con la Delegazione Gargano, è stata organizzata dalla Simposiarca Carmen D'Intino nel *dehors* del ristorante di Michele Impagnatiello, dove con successo si era svolta la riunione conviviale degli auguri. Tema affidato allo chef: "Il pesce in giallo: il limone nella cucina di mare". Michele ha confermato maestria e inventiva tra tartare di tonno, gamberi, vongole, branzino e limoni. Vini delle Tenute Sannella presentati dall'enologo Cosimo Morfeo. Dopo i saluti dei Delegati Valerio Vinelli e Giuseppe Trincucci, è stato presentato il menu dalla Simposiarca e dallo chef. Affissa alla vetrina del locale la vetrofania 2025.

 **FOGGIA-LUCERA**
7 giugno 2025

Ristorante "Sir Michele" di Sir Michele - di Ida Scarlato, in cucina Giuseppe Samale. ●Via San José Maria Escrivà 4, Torremaggiore (Foggia); ☎cell. 329/6905616; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 20 agosto - prima settimana di settembre e la prima settimana di gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì non festivi. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: cozze, alici e totanini gratinati, moscardini al coccio; chitarrina ceci e cozze; calamarata con pescatrice; spigola di mare con patate e olive Peranzana; sorbetto al mango; fantasia di frutta secca; tiramisù della casa al cucchiaino.

I vini in tavola: Rosa di Salsola Igt (Coppadoro); Falanghina (Sacco-Renzulli).

Commenti: Il ristorante è specializzato in pesce fresco, cucinato con maestria; è da apprezzare una creatività misurata nell'elaborazione delle pietanze che esalta i sapori dei singoli ingredienti. Sono da segnalare in particolare gli abbondanti e gustosi antipasti di gratinati di cozze, alici e totanini e moscardini al coccio, oltre all'originale e felice abbinamento di legumi e molluschi nella riuscita chitarrina ceci e cozze. Saporita e freschissima anche la spigola di mare con patate



PUGLIA segue

e olive Peranzana. Molto gustoso e delicato il sorbetto al mango e per finire un originale tiramisù al cucchiaino. Uno dei migliori ristoranti di pesce dell'interno della provincia di Foggia.

VALLE D'ITRIA 7 giugno 2025

Ristorante "Agritipo" di Donato Oliva, in cucina Donato Oliva e Teresa Neglia. ●SP 5; località Capece, Cisterlino (Brindisi); ☎cell. 339/4008673; masseriacapec@gmail.com; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura novembre. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: salmone ai frutti rossi, sgombrino in carpione, baccalà in tempura allo zafferano su gazpacho pugliese; riso, patate e cozze; rollé di spigola panato alle erbe mediterranee con gambero dorato in pasta brick e purè rustico alla menta e limone; frutta di stagione; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Verdecia (Albea).

Commenti: Nella piana degli ulivi secolari, un menu a base di pesce ha sorpreso piacevolmente con un piatto di riso, patate e cozze che ha messo d'accordo palati di diverse religioni culinarie. Molto apprezzati la trilogia di mare e il rollé di spigola. Il servizio professionale, cortese e raffinato è stato il giusto contorno per questo incontro che, con il bianco Verdecia ha brindato all'ingresso di due nuovi Accademici. La riunione conviviale, ottimamente organizzata dal Simposarca Franco Romito, ha soddisfatto tutti per il clima gioioso e per il cibo gustoso.

Prima del tocco della campana, la Delegata Enza Buonfrate ha consegnato allo chef la vetrofania e una pubblicazione dell'Accademia.



BASILICATA

MATERA 2 giugno 2025

Ristorante "Baccanti" di Baccanti Ristorante di Sergio Guanti, in cucina Vincenzo Paolicelli. ●Via Sant'Angelo 58/61, Matera; ☎083/5333704, cell. 320/5663533; info@baccantiristorante.it, www.baccantiristorante.it; coperti 80+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 3 settimane a febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: uovo cotto a 62° con cime di rape, pane di Matera, spuma di patate e olive nere; capuntini con vellutata di fave, funghi cardoncelli e cialda di pane di Matera; costolette di agnello, millefoglie di patate e funghi porcini; tortino al vincotto con pere al Rum e gelato alla cannella.

I vini in tavola: Nero Carbone 2019; Aglianico del Vulture Doc (entrambi Cantina Carbone).

Commenti: Piacevole riunione conviviale congiunta tra la Delegazione

di Matera e quella di Siena, a conclusione di un itinerario culturale di un gruppo di Accademici senesi, svoltosi tra la Campania e la Basilicata. Alla serata hanno partecipato la Delegata di Matera, il Delegato del Vulture e il Delegato di Siena. Il locale è molto suggestivo e raffinato, scavato nella calcarenite dei rioni Sassi e curato nei minimi dettagli. Piatti eccellenti e molto accurati, che valorizzano con raffinatezza le materie prime di alta qualità del territorio, mantenendone i sapori autentici. Ottimo il servizio, svolto con attenzione e professionalità.

MATERA 26 giugno 2025

Ristorante "Bell'Agio" di Le 4 Colonne di Antonio Fraccari, anche in cucina. ●Via Sette Dolori 66, Matera; ☎0835/232503, cell. 335/5802221; info@ristorantebellagio.it, www.istorantebellagio.it; coperti 25+35 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane a gennaio e seconda settimana di luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9,1.

Le vivande servite: polpette di pane fritte con salsa rosa al GinUino (Gin lucano) e salsa al nero di seppia, baccalà mantecato su purè di patate gialle silane e pomodoro secco, sgombrino marinato all'aceto con bietoline campestri e crumble di olive, capperi e peperone "crusco" di Senise; riso, patate e cozze al modo di "Bell'Agio"; frittura mista con paranza del mar Ionio; torroncino semifreddo con salsa al gianduia e granella di pistacchio di Stigliano.

I vini in tavola: Rivera 1950 Vino spumante metodo classico brut (Cantine Rivera); Chiaretto Bardolino Vino rosato Doc (Cantine Zenato).

Commenti: Un'atmosfera di allegria per una serata dedicata al pesce del mar Ionio, il più profondo e dinamico, con grande qualità del pescato; poche riflessioni sull'olio migliore per la frittura e lettura di un brano di Savarin da *La fisiologia del gusto*. Piatti semplici ma ottimi nella preparazione e nel gusto, raffinati nella presentazione, hanno mostrato la creatività dello chef; perfetta la frittura: pesce freschissimo, fritto al momento con olio di semi di girasole alto oleico, con una panatura dorata e croccante all'esterno e un interno morbido e gustoso. A chiudere, un torron-

cino fatto in casa con un'avvolgente e cremosa salsa al gianduia, punteggiata dal verde intenso del pistacchio.



CALABRIA

AREA DELLO STRETTO- COSTA VIOLA 31 agosto 2025

Ristorante "Origini Costa Viola" di Orsola Polimeni, in cucina Gianluca Mennella. ●S.S. 18 Tirrena Inferiore, km 515,5 - Villa San Giovanni (Reggio Calabria); ☎0965/337207, cell. 348/2609031; info@originicostaviola.com, www.originicostaviola.com; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì (agosto e festivi aperto tutti i giorni). ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: tonno rosso del Tirreno scottato e marinato in soia e agrumi con cipolla di Tropea in agro e polvere di barbabietola; paccheri monograno con tocchetti di pesce spada (o alalunga, secondo disponibilità del fresco) in emulsione di pomodoro, capperi e olio con zuccina dell'orto estivo; pesce spada (o alalunga) alla ghiotta, interpretato con due salse al pomodoro; lemon tart scomposta con agrumi locali.

I vini in tavola: Molarella Val di Neto Igp Pecorello 2023 (La Pizzuta del Principe); Passito di Pantelleria.

Commenti: Il percorso ha evidenziato come il pesce spada possa continuare a rappresentare un elemento cardine della tavola calabrese, senza rinunciare a stimoli innovativi. Il paccheri con lo spada ha reinterpretato la tradizione della pasta di mare con leggerezza e freschezza, mentre la ghiotta, rivisitata con doppia salsa, ha proposto una lettura raffinata di un piatto simbolico della cucina domestica dello Stretto. Il dessert agli agrumi, pur non direttamente collegato al tema del mare, ha mantenuto un forte radicamento territoriale, chiudendo con equilibrio il percorso



gustativo. La riunione conviviale ha confermato l'importanza della missione accademica.



SICILIA

AGRIGENTO 13 giugno 2025

Ristorante "La Vecchia Fuazzeria" di Ferdinando Monachino. ●Via Martiri di Via Fani 13, Canicattì (Agrigento); ☎cell. 333/3790136; lavecchiafuazzeria@gmail.com, lavecchiafuazzeria.business.site; coperti 150+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre - aprile; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6.

Le vivande servite: assaggi di formaggi, salumi, frittata, olive, giardiniera, caponata, verdure grigliate, parmigiana di melanzane, cuddiruna, fuazza, tabisca; trippa al sugo; polpette al sugo; stinco di maiale con patate al forno.

I vini in tavola: Aquilae Nero d'Avola (CVA Canicattì).

Commenti: Piacevole riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Giuseppe Gentile in un locale rustico e accogliente, recentemente ristrutturato, a conduzione familiare. Il titolare e la moglie, molto gentili e cordiali, cucinano con passione semplici piatti della tradizione locale. Dalla pizza alla chilometrica tabisca, cotte nel forno a legna. Tema della serata "Cuddiruni, tabisca e pizza".

CALTANISSETTA 28 giugno 2025

Ristorante "Il Ritrovo dei Sapori" di Irene Dinaro, anche in cucina. ●Contrada Bulgarella, Caltanissetta; ☎cell. 338/1736082; ire.dinaro@gmail.com; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: caponata, panelle, ricotta al forno, frittata, in-

voltini di melanzana, pane fritto, olive, schiacciata, pizza a taglio, involtini di melanzane con salsa di pomodoro e mozzarella; pasta fresca all'uovo con pesto fresco di basilico e pomodoro secco; agnello al forno con patate; salsiccia e carne di vitello alla brace; insalata mista; *parfait* alle mandorle, macedonia di frutta.

I vini in tavola: Vino sfuso locale.

Commenti: In questo agriturismo si allevano galline all'aperto e ogni giorno si possono acquistare uova, pane, pasta fresca all'uovo, pizza al taglio, primi piatti e pollo campese cotto alla brace. Era da tempo che la Delegazione cercava un posto simile che proponesse cucina stagionale con prodotti dell'azienda: finalmente è stata trovata la vera autentica cucina genuina. Buono l'agnello con le patate al forno. Da migliorare il servizio ai tavoli.

MARSALA 5 giugno 2025

Ristorante "SEI - Mamma Caura (Salsine Ettore Infera)" di Antonio D'Alì Staiti, in cucina Eugenio Fiorentino. ●Contrada Ettore Infera, Marsala; ☎0923/966036, cell. 348/7446687; mamaccaura@seisaline.it, www.seisaline.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: crostini con burro aromatizzato ai fiori di sale al limone e acciughe; fritto del salinaro; spaghetti rotti in brodo di pesce e cozze; filetto di ricciola in crosta di sale ed erbe di salina; Marsalamisù.

I vini in tavola: Sua altezza (Tenu-te Lombardo); Lucido (De Bartoli); Marsala (Florino).

Commenti: Il ristorante offre un panorama mozzafiato. Aperitivo sulla terrazza, godendo di questo spettacolo naturale. Nella sala della ristorazione, la Delegata, dopo il saluto, ha consegnato al proprietario, Antonio D'Alì Staiti, il "Diploma di Buona Cucina". La cena si è svolta in un clima allegro, con un servizio accurato e l'accoglienza del padrone di casa è stata molto familiare. Le pietanze sono state nel complesso apprezzate, ma, purtroppo, il filetto di ricciola al sale ha rivelato uno spiacevole errore tecnico, in



quanto è prevalso in eccesso il sale, che avrebbe dovuto fare solo da copertura senza poi lasciare tracce, dopo la sua estinzione.

MODICA 15 giugno 2025

Ristorante "Michelangelo Gianchino" di Michelangelo Gianchino. ●Vico Borgia 20, Modica (Ragusa); ☎cell. 334/379056660; coperti 24+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 30 giorni fra gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: tartare di tonno, arancina di tonno, carpaccio di tonno, tonno *in saor*; calamarata tonno e pomodorini; tonno grigliato, lattuga e caponata di melanzane; gelo di limone.

I vini in tavola: Sole e Terra Grillo Doc Sicilia bio (Cantine Horus, Acate).

Commenti: La Delegazione ha celebrato il tonno rosso in un'accattivante trattoria sita a Modica Bassa. Sono stati serviti solo piatti di tonno rosso appena pescato nello Ionio, cucinati con maestria dal titolare e maestro di cucina Michelangelo Gianchino, che hanno deliziato il palato dei commensali, Accademici e ospiti. Ottimo il servizio.

PALERMO MONDELLO 18 giugno 2025

Ristorante "Brasserie Valderice" di Karim Alali, anche in cucina. ●Via Vincenzo Spinelli 14, Palermo; ☎091/6701087, cell. 351/5287807; brasserievalderice@gmail.com, www.brasserievalderice.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno

di chiusura mai. ●Valutazione 9,3.

Le vivande servite: ostrice *mi-gnon grillerdeau*, aringa alla francese, arancina di quinoa, cozze al Roquefort, *coquille St. Jacques*; caramella di branzino; dolce *à la carte*.

I vini in tavola: Champagne (Clovise Forest); Château Roquefort blanc 2023; Château Gantonnet blanc 2023.

Commenti: Simposiarca il Delegato Beppe Barresi, gli Accademici si sono concessi un "intermezzo parigino" tornando a visitare la ormai storica "Brasserie Valderice". Questa volta il gestore Karim Alali, testa di ponte della cucina francese a Palermo, si è cimentato con nuovi piatti franco-siculi a base di pesce. Ne è nata una piacevole e movimentata serata conviviale animata da un bello spirito accademico. Il successo è stato sancito dall'ottimo voto ottenuto che ha migliorato quello precedente. Unica pecca: i tempi di servizio un po' troppo lunghi e il non riuscito tentativo di proporre una pur buona "arancina alla francese".

RAGUSA 6 luglio 2025

Ristorante "Cucina Costiera by Scjabicca" di Joseph Micieli, in cucina Angelo Sorati. ●Piazza Faro 3/A, Punta Secca (Ragusa); ☎0932/916034; info@josephmicieli.it, www.josephmicieli.it, Fb In; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crudo di crostacei con salmoriglio agli agrumi,



SICILIA segue

fritto misto di pesce, caponata di melanzane, calamaretti fritti con aceto, cipolletta e sedano, insalata di molluschi e verdure, tonno rosso con patate e maionese vivace, sarde farcite al finocchietto selvatico, alalunga in salsa agrodolce; spaghetti con cozze, limone e bottarga; pasta con le sarde; crema fresca al limone con croccante al cioccolato bianco e panna fresca.

I vini in tavola: Semplice Grillo (Lauria).

Commenti: Riunione conviviale estiva in uno dei locali più conosciuti della costa iblea. Presente il Sindaco di Santa Croce e l'onorevole Assenza, Accademico della Delegazione. Buono il menu e bravo lo chef Sorati, autore di primi molto apprezzati. Ingresso in Delegazione di Roberta Janni Di Betta, giovane docente, presentata da Claudio Leone e accolta da tutti con affettuoso trasporto.

 **SIRACUSA**
19 giugno 2025

Ristorante "Kaleido Experience" di Nicola Genovese. ●Via Necropoli del Fusco 3, Siracusa; ☎cell. 392/2629123; kaleidoterraceortigia@gmail.com, www.kaleidoterrace.it; coperti 200+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie luglio-agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: arancino di baccalà e patata, carpaccio di manzo con cipolla caramellata e primo sale pepato; raviolo di cernia su bisque di gambero rosso e olio agli agrumi; paccheri con cacio e pepe e tartare di manzo; costata senz'osso con erbe aromatiche e purea di patata; crema alla vaniglia con amaretto e fragole.

I vini in tavola: Rosso Barone di Serramarrocco (Barone di Serramarrocco Az. Agr.).

Commenti: Un'esperienza gastronomica molto piacevole, con prodotti di prima qualità preparati e presentati in modo gradevole. Ambiente rilassante, personale cordiale e professionale, proposte eccellenti che spaziano dalla carne al pesce nelle varie declinazioni, accompagnate da un'ottima pizza. Valutazione positiva da parte degli Accademici intrattenuti dalla Simposiarca che ha trattato l'argomento "La cucina nell'era della digitalizzazione: progresso o regresso?".



SARDEGNA

 **SASSARI**
14 giugno 2025

"Trattoria Margiù" di Bar Vineria Trattoria Margiù, in cucina Gianmario Murgia. ●Via XXIV Maggio, Tula (Sassari); ☎079/718548, cell. 339/1952885; coperti 50+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dopo festività di fine anno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: polpo e patate, seppie con farro, pomodori secchi e bottarga su pesto di melanzane, insalatina di sgombero su rucola, cipolle in agrodolce e mandorle, gambero rosso marinato su yogurt artigianale di pecora e chips di carassau, polpette di calamaro, muggine gratinato al pane verde su pesto di zucchine, involtino di spigola con ripieno di patate alle erbe, moscardino fresco in guazzetto; fregula al ragù di polpo fresco; gnocchetti freschi (cigioneddos) al ragù di triglia; ricciola stufata con pomodorini e patate; gambero rosso e calamaro grigliati su composta di verdure di stagione; seadas, millefoglie, mangiar bianco al caramello.

I vini in tavola: Vermentino e rosso della casa.

Commenti: Tula è un villaggio situato in una pianura interna del Nord Sardegna, vicino al lago del Coghinas. Equidistante dalle coste, occidentali e orientali, dell'isola, è noto per l'allevamento bovino e ovino. Eppure, Gianmario Murgia ha scelto il suo paese d'origine per offrire una cucina di mare, maturata



in una lunga esperienza nei ristoranti blasonati della costa. Il locale, grazie al sapiente recupero di una casa storica, è fresco e accogliente. Noto la varietà del pescato locale, sempre freschissimo, che costituisce la base dei diversi piatti che coniugano, con grande sapienza e originalità, pesci, molluschi e crostacei ai prodotti della terra.



EUROPA

FRANCIA

 **PARIGI**
25 giugno 2025

Ristorante "Settebello" di Romain Gervasoni in cucina Romain Gervasoni e Julia Patti. ●9 rue Duban, Parigi; ☎0033/638194497, cell. 0033/638194497; romain.gervasoni@gmail.com, www.settebello.com; coperti 36+12 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 9,2.

Le vivande servite: affettato friulano Casa Tosoni, crocchette fatte in casa alla spianata calabrese con pecorino e funghi, burratina pugliese affumicata al rosmarino, gazzpacho di pomodori, mela gala e germogli di girasole; tagliatelle caserecce al nero di seppia, gamberoni, limone e pistacchio; vitello tonnato cotto a bassa temperatura con tonno, foglia e polvere di capperi; cremoso al limone di Sicilia, gel di lime, grissini al papavero e sorbetto di limone e verbena.

I vini in tavola: Friulano 2022 (Brandolini); Bel Noce Primitivo 2023 (Rosa del Golfo).

Commenti: Per l'ultima riunione conviviale prima delle vacanze, il Delegato Simposiarca ha scelto di ritornare al "Settebello", dove Romain Gervasoni e Julia Patti propongono una cucina raffinata e inventiva in un locale di sobria eleganza. La cucina a vista e il servizio premuroso contribuiscono a creare un'atmosfera accogliente e festo-

sa. La qualità dei piatti proposti ha messo tutti d'accordo con una nota media di 9,2 con un massimo per il dolce; ottimi i vini. La serata ha festeggiato il nuovo Accademico Frédéric Subra, presentato con brio dalla moglie del Delegato, Muriel de Szilberek.

PAESI BASSI

 **UTRECHT**
7 giugno 2025

Ristorante "Ama" di David d'Aguanno, in cucina Andrea Palomba. ●Burchtplein 19, Utrecht; ☎0031/0307855567, cell. 0031/614162737; info@restaurantama.nl, www.restaurantama.nl; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: crostino campano con bufala, scarola e pinoli, fritto misto napoletano; spaghetti al burro, alici di Cetara e limoni di Sorrento; polpo alla Luciana; ragù di carne alla napoletana; dolce Nunzia.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna Albalena 2024 (Tenuta L'Ariosa); Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore Tralivio 2023 (Sartarelli); Valpolicella Classico 2024 (Vaona); Marsala dolce Garibaldi (Alagna).

Commenti: Prima visita in un locale che intende caratterizzarsi con uno stile di cucina partenopea. Le pietanze proposte nascono sotto la guida del patron David d'Aguanno e del suo chef Andrea Palomba. Si parte con un classico Negroni che va ad accompagnare uno squisito crostino con bufala. A seguire, un classico cuoppo con belle e leggere frittelle a cui manca, purtroppo, un po' di carattere nel gusto. Ottimi in tutti i sensi gli spaghetti. Il ragù e il polpo vengono serviti in rosso alla classica, ma un paio di patate o friarielli ad accompagnarli avrebbero forse fatto gradire di più queste portate. Al termine, un'elegante dolce con ricotta, pere e cioccolato. Complimenti per la scelta dei vini.

UNGHERIA

 **BUDAPEST**
12 giugno 2025

Ristorante "Ok Italia Arena" di Sirio Masier, in cucina Andrea Dal Gesso. ●Kerepesi ut 9, Budapest; ☎0036/12102154; okitalia.arena@gmail.com, www.

okayitalia.hu; coperti 75. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: sorprese dello chef; mistanza con polpo e burrata, tartara di pesce spada con rucola e melagrana; risotto ai gamberi e la loro bisque al profumo di lime; calamari ripieni, polentina e cavolo cinese; semifreddo al pistacchio; croccante al pistacchio e lamponi.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg (U. Bartolotti); Fior di Lago 2024 (Bulgari); Toscana Rosato Igt Giardino Rosé (Santa Cristina Antinori).

Commenti: Presenza storica nell'ambito della ristorazione italiana a Budapest, il ristorante è parte di una catena di locali, di cui tre sono situati nei principali centri commerciali della città e uno lungo una delle principali arterie del centro cittadino. Sotto l'attenta supervisione del Simposiarca Segretario Giulio Marcanò, lo chef ha proposto un tipico menu di pesce della tradizione italiana, combinando sapientemente gusti e sapori. L'Accademico Armando Salierno ha intrattenuto sul tema "Freschezza, bontà e consumo consapevole: un trionfo inscindibile per gustare il pesce in tavola d'estate". Eccellente e cordiale il servizio. Di qualità l'abbinamento dei vini serviti.



NEL MONDO

BRASILE

SAN PAOLO SUD
12 agosto 2025

"Più Restaurante" di Marcelo Laskani, anche in cucina. ●Rua Ferreira de Araújo 314, Pinheiros, San Paolo; ☎0055/1133607718; www.piurestaurant.com.br; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: salumi nazionali, pane fatto in casa e olio d'oliva Mantiqueira, selezione di

salumi artigianali brasiliani, pane a lievitazione naturale e olio extravergine di oliva Sabia, selezioni di formaggi brasiliani con un enorme favo di miele; tortellini ripieni di anatra confit, serviti in un brodo caldo di *tucupi* (liquido fermentato, giallognolo e acido, estratto dalla manioca selvatica) con un leggero aroma di *jambu* (noto anche come crescione del Pará, una pianta originaria dell'Amazzonia), oppure ravioli ripieni di ossobuco, crema di *aligot*, gremolata al limone; bistecca di controfiletto alla griglia, salsa di Parma concentrata, stracciatella fresca e bietola in salsa; versione brasiliana del classico tiramisù, con *cachaça* invecchiata in una botte di *umburama* (albero originario del Brasile) con fave di cacao di Bahia, oppure insalata di frutta brasiliana.

I vini in tavola: Selezione di vini italiani.

Commenti: In un'atmosfera rilassata, si sono riunite 32 persone, tra cui Accademici e ospiti che presto diventeranno. Lo chef Marcelo Laskani ha preparato un menu unico di piatti italiani preparati con ingredienti brasiliani: tutti meravigliosi! I formaggi brasiliani pluripremiati e le salsicce brasiliane di alta qualità sono stati serviti come antipasti. I tortellini ripieni di anatra confit, serviti in un brodo di *tucupi* con un leggero aroma di *jambu*, erano deliziosi. Ottima la bistecca di controfiletto alla griglia, salsa di Parma concentrata, stracciatella fresca e bietola in salsa. Il dessert: una versione brasiliana del tiramisù con *cachaça* invecchiata.

STATI UNITI D'AMERICA

SACRAMENTO
9 agosto 2025

Ristorante "Mattone" di June Chang, in cucina Karel Mulac e Penny Sheridan. ●5723 Folsom Blvd, Sacramento; ☎00191/67585557; mattonessac@gmail.com, www.mattonessac.com; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie Natale, Capodanno, Pasqua; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9,29.

Le vivande servite: prosciutto con melone e gelato di parmigiana, insalata con noci Candice e mandorle; lasagna al ragù di carne; agnolotti con crema; piccata di vitello; zucoto fiorentino, sgroppino.

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Chianti Classico Docg (Banfi).

Commenti: "Mattone" è il risultato del lavoro di June Chang e dello staff principale del "Biba Restaurant", dopo la chiusura di quest'ultimo. Biba era un ristorante con quattro tempie, emblema della tradizione e dell'innovazione italiana. "Mattone" ne porta avanti l'eredità.

WASHINGTON D.C.
19 agosto 2025

Ristorante "Roberto's Bistro" di Roberto's Ristorante Italiano, in cucina Roberto Donna. ●144 Church Street NW, Washington DC; ☎0017032235336; www.robertosva.com; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie ottobre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: prosciutto e pane fritto, insalata di bollito di manzo, scarola, parmigiano, mostarda di Cremona; agnolotti ripieni di gallina in umido piemontese, nel suo sugo, burro e salvia; arrosto di vitello, patate al forno, spinaci al burro, salsa di nocciole; bugie e bombolini.

I vini in tavola: Arneis Le Madri 2021 (Michele Chiarlo).

Commenti: Lo chef ha omaggiato di un *flûte* di Prosecco e un piatto di prosciutto tagliato a mano e pane fritto (eccezionale e croccante!). L'antipasto un po' secco, l'idea del bollito senza una salsa di accompagnamento e tagliato un po' spesso non è stata di successo. I ravioli fatti in casa, ripieni di gallina in brodo con profumo di salvia e burro, originali, gustosissimi! La salsa di nocciole sul vitello veramente speciale. La presentazione preziosa! Il contorno a base di tortino di tanti strati di patate tagliate sottili e il tortino di spinaci buoni e bellissimi. Pane, focaccia e grissini fatti in casa, eccezionali! Le bugie e i bombolini fritti, buoni, gustosi e leggeri. Genuino gusto piemontese!

TUNISIA

HAMMAMET
14 luglio 2025

Ristorante "La Terrasse" di Abbes Hassib, in cucina chef Ahmedi. ●Route Touristi-

que, Hammamet; ☎00216/72322659; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: finger food, carpaccio di polpo al pepe rosa; spaghetti alle vongole veraci; spiedino di cernia alla griglia con verdure e patate gratin; torta millefoglie.

I vini in tavola: Chopin Mousseux (Domaine Neferis); Soltane blanc (Domaine Kurubis).

Commenti: Bellissima e partecipata serata conviviale nel corso della quale si sono potuti apprezzare ottimi piatti; gusto tradizionale e creativi impiattamenti. Questo ristorante si conferma essere una garanzia di qualità ed è certamente il più vicino alla cucina tradizionale italiana.

HAMMAMET
12 agosto 2025

Ristorante "Terrasse Beach" di Abbes Hassib. ●Route Touristique de Hammamet; ☎00216/26445031; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: finger food; frittura di pesce e verdure; pizza (alla napoletana); coppa di gelato.

I vini in tavola: Kiss blanc; Soltane blanc Bomaine Kurubis; birra locale (Celtia).

Commenti: Serata conviviale tipicamente estiva "al chiaro di luna", molto partecipata ed estremamente gradita. Il punteggio ottenuto è derivato dall'apprezzamento degli Accademici e dei loro graditi ospiti nei confronti dei piatti proposti, tutti presentati con sobrietà e ottima qualità. Particolarmente gradite le pizze, confezionate da un pizzaiolo locale che ha frequentato corsi *ad hoc* in alcune province campane. Perfetta la lievitazione, molto buone le salse e la mozzarella. Una gradevole selezione musicale anni '70-'80 ha fatto da sottofondo alla riuiscitissima serata. Un particolare, doveroso ringraziamento al proprietario e gestore del locale, il signor Abbes Hassib e al suo staff.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

 **Ciriè**
Lorenzo Cavoretto

 **Cuneo-Saluzzo**
Romina Daniele

 **Val di Susa**
Riccardo Barullo • Marika Spalla

LIGURIA

 **Albenga e del Ponente Ligure**
Roberto Poggi • Franca Rudasso

 **Genova**
Silvana Paganini Guido

 **Genova-Golfo Paradiso**
Alessandra Caldini • Silvia Guaraglia •
Antonella Riboldi Brunamonti

 **Riviera dei Fiori**
Walter Ambrogi • Anna Rosa Bianchi •
Milvio Fabbri

 **Savona**
Matteo Venturino

 **Tigullio**
Adelia Gandolfo • Maria Gueglio •
Paolo Pajardi



VENETO

 **Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest**
Giuseppe Rizzardi

 **Verona**
Gaetano Pagone

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna**
Emanuele Parisini

 **Cento-Città del Guercino**
Massimo Pirazzini

 **Lugo di Romagna**
Marina Asirelli • Maurizio Tuveri

TOSCANA

 **Apuana**
Raffaella Cioppi

 **Arezzo**
Annalisa Romanelli

 **Costa degli Etruschi**
Maleno Montagnani

 **Versilia Storica**
Maria Cristina Lorenzini

MARCHE

 **Pesaro-Urbino**
Fabio Manno • Lucio Omiccioli

ABRUZZO

 **Teramo**
Paolo Brizzi

CAMPANIA

 **Napoli**
Angelo Cortile

PUGLIA

 **Manduria**
Michele Natale • Gaetano Venuti

CALABRIA

 **Cosenza**
Antonello Talarico

SICILIA

 **Caltagirone**
Filippo Annaro

SARDEGNA

 **Cagliari Castello**
Grazia Cugusi

 **Sassari**
Gabriella Grimaldi • Massimo Pintus •
Maria Teresa Raho

CILE

 **Santiago del Cile**
Ginetto Giuseppe Rossi •
Marilena Maria Filomena Sias

GIAPPONE

 **Osaka e Kansai**
Accademico onorario: Filippo Manara •
Katsuya Nakanishi

LIBANO

 **Beirut**
Makram Abi Fadel

REGNO UNITO

 **Londra**
Giorgio Poggio •
Federica Maria Cecilia Provolenti

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Pechino**
Federica Viggiani

 **Shanghai**
Accademico onorario: Tiziana D'Angelo

STATI UNITI D'AMERICA

 **Chicago**
Justyna Regan

 **New Jersey**
Peter Zazzali

TRASFERIMENTI

LAZIO

 **Roma Nomentana**
Francesco Petitto *(dall'Aquila)*

EMIRATI ARABI UNITI

 **Dubai**
Fulvio Villa *(da Istanbul)*

VARIAZIONE INCARICHI

TOSCANA

 **Valdarno Fiorentino**
Delegato: Roberta Ceppatelli
Vice Delegato: Christian Pigionanti
Segretario: Anna Matteuzzi
Tesoriere: Mario Morganti
Consultori: Andrea Barocchi ●
Sandro Fusari ● Giovanni Gerini ●
Paola Mainardi ● Assia Olivieri

ROMANIA

 **Bucarest**
Vice Delegato: Giulio Bertola

NON SONO PIÙ TRA NOI

SICILIA

 **Palermo Mondello**
Antonio Ravidà

BRASILE

 **Fortaleza**
Guido Fasolini

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

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



FOCUS

see page 3

THE BARI FORUM: DELEGATES AND LEGATES ATTENDED, BUT IT WAS FOR ALL ACADEMICIANS

*Members of one big, lively,
vital, beautiful family.*

During the past month of September, an important educational Forum was held in Bari, dedicated to all the Delegates and Legates of the Italian Academy of Cuisine. This issue of our magazine contains ample photographic evidence thereof and an exhaustive article recounting the meeting's various phases. It was **a fundamentally important event for Academic life**, with 200 Delegates and Legates participating from around the world, in part thanks to the complex organisational and logistical effort brilliantly undertaken by an efficient incoming tourism agency in Bari and the fantastic support of our Secretariat in Milan, also represented in person.

A climate of friendship and sharing

This event, however, does not only concern the Delegates and Legates present in Bari: indeed, the information received and the climate of friendship and sharing that surrounded us during those days will surely have **important effects on individual Delegations' and Legations' future activities**.

Numerous first-time Delegates were present; they had no idea what the Academy truly is: **an enormous family united by one and the same love for Italian cuisine**. Personally meeting the Council and Advisory Board members and their colleagues added another layer to their ability to guide their own Academicians.

The meeting's programme was arranged into two large categories. The first phase focussed on topics within our own Association: our Council members recalled and emphasised **the most important and sensitive aspects of our activities in**



by Paolo Petroni

President of the Accademia



Italy and abroad, while our tax consultant set out some features of Delegation management. The second part, instead, was dedicated to **food culture in general**, with high-profile speakers addressing topics from new culinary technologies to the importance of social media and informations about restaurants. The meeting concluded with an impassioned speech on **Artificial Intelligence in culinary matters** given by **Paola Pisano**, our former Minister for Technological Innovation, and a painstaking analysis of Italian cuisine's identikit masterfully presented by **Marino Niola** and **Elisabetta Moro**, both full professors of anthropology and brilliant journalists and authors. There was also a screening of a short film created by our Ministry of Culture on the occasion of our UNESCO candidature. It was the video of a song with lyrics by **Mogol**, performed by **Al Bano**, called "Vai Italia" ("Let's Go, Italy").

Academicians from around the world attended virtually

All meeting materials are available on our website, so even Delegates and Legates who could not participate can view them. I chose to dedicate this Focus to the Bari meeting because I am certain that, through our Delegates and Legates, **it will have a positive and relevant influence on the Academy's future as a whole**. Our nearly 8,000 Academicians throughout the world were not all physically present, but we felt them among us in spirit through their representatives. Our final auspicious toast goes to all Academicians: members of one big, lively, vital, beautiful family.



GIORGIO ARMANI: STYLE AT THE TABLE

[See page 4](#)

Farewell to Giorgio Armani, whom we have lost at 91 years of age. This fashion icon and Made in Italy ambassador even infused the food world with his style, transforming elegance into an all-encompassing experience. From *tortelli piacentini* to star-studded cuisine, Armani combined taste, aesthetics and moderation, leaving a legacy of rigour, beauty and sobriety.

FOOD AND LOVE

[See page 6](#)

Food and love, in any form, are indivisible vital forces. They nourish body and soul, fire up the senses and awaken emotions. Both require care, imagination and passion. They have inspired art, literature and language, intersecting with culture, morality and pleasure. Aphrodisiacs, popular proverbs and literary symbols bear out their intimate bond: living means love and nourishment.

EX GENIMINE VITIS: FROM THE FRUIT OF THE VINE

[See page 8](#)

Grapes and wine, rich in Biblical symbolism, represent blessings, fellowship and salvation. From Noah's vines to the Last Supper, wine signals the sacrifice of Christ and the heart of the Eucharist. During the months of the grape harvest, Christians are called to purify and offer the spiritual fruits of their lives.

THE 'BUILDER'S LUNCH'

[See page 10](#)

Lunch Atop a Skyscraper, an iconic photo taken in 1932 probably by Charles Ebbets, portrays eleven workers having lunch on a beam suspended 256 metres. A symbol of work, toil and shared rest, it has inspired reflections on workers' culinary traditions, including *schiscetta* (packed lunch), workers' sandwiches and worksite lunches.

SALAME FROM SANT'OLCESE

[See page 12](#)

Liguria, a land little suited for agriculture and livestock breeding, has but one *salume* (cured meat): the *salame* of Sant'Olcese. Created in the 19th century in the Genoese inland area, it consists of highly salted beef and pork, aged for 45 days. It is eaten fresh, often with fava beans and white wine. The same procedure yields *mostardella*, a small *salame* associated with a romantic engagement ritual.

QUEEN OF THE SOUTH: MELANNURCA APPLES FROM CAMPANIA

[See page 14](#)

From Campania Felix to the world, *melannurca* is more than an apple: it is a symbol of culture, health and tradition. It ripens on the ground, following an ancient ritual that produces its typical red colour and unique sweet-and-sour taste. Rich in fibres and polyphenols, it improves digestion and cholesterol. Versatile in the kitchen, it is

protected by PGI status and is among the jewels in Italy's culinary crown.

MUSHROOMS OF MONTEFELTRO

[See page 16](#)

In Montefeltro, an ideal fungal domain due to climate and vegetation, one mushroom stands out: the *spignolo*, the protagonist of the historic San Sisto Mushroom Festival ('*Festa del Fungo*'). There, too, is the Mushroom Museum (*Museo del Fungo*), a centre for learning and science. *Spignoli* (the plural), appreciated by gourmets, are eaten raw or sautéed, and excellently complement Bianchetto del Metauro wine.



SEASONED BREAD FROM OLIVETO LUCANO

[See page 18](#)

Oliveto Lucano, a small town in the province of Matera, is resisting depopulation thanks to its tradition of bread, in particular *u' 'uascmugn*, prepared with local *semola* (coarse flour) and PGI oil from Lucania. A symbol of identity and resilience, this niche product, flavoured with wild fennel seeds, tells the story of a community which does not give up, and intrigues visitors during festivals and religious celebrations.

CACIO MORRA CHEESE

[See page 20](#)

The slopes of the Maiella are the birthplace of *cacio morra*, an emblematic cheese which represents an ancient form of collaborative pastoralism. Made using raw milk from non-transhumant sheep and goats, by small-scale herders gathered in a traditional



system of collective management and co-operation, it embodies the flavour of mountain pastures. Its rough rind, savoury interior and unique aromas make it an icon of tradition and identity worthy of preservation.

JUST A COUPLE OF EGGS

See page 22

A mainstay of humble but flavoursome food, the *omelette* is banished from restaurant menus but persists in home cooking and has a noble history: from the ancient Romans to Byzantine courts, from the Longobards to Petronilla. Popular, versatile and quintessentially Italian, it has satisfied generations in its many variants.

UGO TOGNAZZI, THE 'MATRIARCH'

See page 24

Ugo Tognazzi, the symbolic 'face' of post-war Italy, combined theatre, cinema and cuisine with wit and passion. From an apprentice to the star of *La Grande Bouffe* (*The Big Feast*) and *Amici Miei* (*My Friends*), he also wrote books full of recipes and family reminiscences. For him, cuisine was an art for bringing people together.

THE DELIGHTS OF SALMI

See page 26

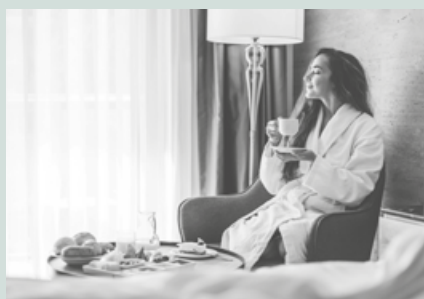
Game was king on aristocratic Renaissance tables: roe deer, boar and hare were marinated in red wine and spices to soften

their 'wild' flavour. That was the birth of *salmi*, a slow-cooking technique still appreciated and celebrated by star-studded chefs. Though hunting is on the decline, there is growing interest in these lean, tasty meats, being rediscovered for their nutritional value and rich flavours.

BREAKFAST: THE RITUAL SEPARATING NIGHT FROM DAY

See page 28

Breakfast evolves over time: from a substantial peasant meal to a speedy ritual, often a pastry (frequently mass-produced) and a cappuccino scarfed in a café. Despite its nutritional importance, 14% of Italians skip it. New trends arise: *cruffins*, cold brew, *latte art* and mixology. In cafés, the espresso is losing ground among the youth. Hotels rely on variety, local produce and savoury options. Even at breakfast, food is a commentary on social change.



LIQUORICE: OUR BLACK GOLD

See page 31

Liquorice (*Glycyrrhiza glabra*), a plant used for millennia for its medicinal and aromatic

properties, is known for the sweet flavour produced by glycyrrhizin. Cultivated especially in the Mediterranean, it is used in medicine, cosmetics and confectionery. Culinarily, it stars in some interesting savoury gourmet recipes.

SPEAKING OF FOOD

See page 34

Culinary language is part of cultural identity: names and words form our experiences around food. In Italy, the growing use of English and French borrowings in menus weakens our links with tradition. Italian cuisine, a treasure of biodiversity and creativity, deserves to be described in words that fully express its history and soul.



STREET FOOD

See page 36

Street food has ancient origins and is increasingly widespread, especially in such cities as Rome and Milan. The sector is fuelled by more hurried eating habits, low costs and growing demand. It varies from pizza to kebab, including vegan and gluten-free options. Be careful about food safety, however, warns the Ministry of Health.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti

Alcuni momenti del Forum



Da sinistra: Roberta Marini De Plano (N.Y.), Berardo Paradiso (N.Y. Soho), Laura Giovenco Garrone (Parigi Montparnasse) ed Eugenio Tino Callegari (Parigi) ricevono il crest dell'Accademia



L'intervento di Simone Andrea d'Aniello, consulente tributario



Marino Niola ed Elisabetta Moro hanno tracciato un identikit della cucina italiana



Maurizio Marrocco, Food Technologist Chef, illustra le tecnologie di cucina



Un momento della cena di gala



Anna Maria Pellegrino ha percorso un viaggio nella storia dei blog enogastronomici



Paolo Petroni festeggiato per i 50 anni di appartenenza all'Accademia



Paola Pisano, docente di Economia e Gestione dell'Innovazione all'Università di Torino, ex Ministro dell'Innovazione



Uno dei piatti serviti