

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. 389, FEBBRAIO 2026 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RW/

FEBBRAIO 2026 / N. 389

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
ENZO VINICIO ALLIEGRO, GIOVANNI BALLARINI,
GIUSEPPE BENELLI, ATTILIO BORDA BOSSANA,
ETTORE BOVE, GIANCARLO BURRI, MARISA CASTELLINI,
ANTONINO MARIA CREMONA, MARIA TERESA CUTRONE,
VALENTINA DI MARCO, LUIGI DIOTIAUTI,
SERGIO GALASSI, GIOVANNI GAMBARO,
GABRIELE GASPARRO, LAURA MELARA-DÜRBECK,
MARILENA MORETTI BADOLATO, MORELLO PECCHIOLO,
PAOLO PETRONI, GABRIELLA PRAVATO, TULLIO SAMMITO,
GIANCARLO SARAN, ALDO E. TAMMARO.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK, ANDO GILARDI.



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
€ 200,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALLAB 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.

Focus del Presidente

3 La ristorazione si trasforma (Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Convivialità a tavola (Attilio Borda Bossana)



Tradizioni • Storia

6 San Biagio protettore della gola (Gabriella Pravato)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"La sepoltura della sardina" (1812-1819) di Francisco
Goya, Real Academia de Bellas Artes de San
Fernando, Madrid



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** Cucinare la distanza:
identità migranti
e memorie di gusto
(*Laura Melara-Dürbeck*)

Territorio • Turismo • Folklore

- 10** I golosi cibi del Carnevale
di Lunigiana
(*Giuseppe Benelli*)



- 12** Il norcino.
Un'arte tutta da riscoprire
(*Giancarlo Saran*)
- 15** Tra maschere e dolci,
nell'Agrigentino
(*Antonino Maria Cremona*)
- 16** Favata sarda
(*Marisa Castellini*)
- 18** Strufoli perugini
(*Marilena Moretti Badolato*)
- 20** Il caciocavallo transumante
del Sirino
(*Ettore Bove, Enzo Vinicio Alliegro,
Luigi Diotaiuti*)
- 22** Carnevale speziato
(*Valentina Di Marco*)
- 24** Un'eccellenza costruita
nel tempo
(*Giovanni Gambaro*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 26** Viaggio quaresimale
fra i piatti di magro
(*Morello Pecchioli*)
- 28** Taralli e tarallini
(*Giancarlo Burri*)

- 30** Un trionfo di piccoli soli:
gli agrumi
(*Maria Teresa Cutrone*)

Ristorazione e Cuochi

- 32** Cucina e arte: un dialogo
senza tempo
(*Giovanni Ballarini*)



Salute • Sicurezza • Legislazione

- 34** Conseguenze del clima
sui prodotti della natura
(*Tullio Sammito*)



- 37** Obesità infantile
(*Gabriele Gasparro*)
- 38** Vino "in movimento"
(*Sergio Galassi*)

In libreria

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

Le rubriche

- 41** Eventi e Convegni delle Delegazioni
42 Calendario Accademico
49 Attività e riunioni conviviali
67 35, 40, 50 anni di Accademia
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary





La ristorazione si trasforma

*Si affermano
il fast food all'italiana
e i cloni dei locali blasonati.*

La struttura della ristorazione italiana sta attraversando **un periodo di profonda trasformazione**. A fronte di un saldo negativo di 19.000 locali chiusi nel 2024, stiamo assistendo alla proliferazione di catene e fondi d'investimento attratti dal mercato italiano. A fianco di nomi esteri storici e consolidati, quali **McDonald's, Burger King e KFC**, si stanno affermando anche marchi italiani quali **Roadhouse, Old Wild West, Rossopomodoro, Doppio Malto, La Piadineria** e altri che cercano di "italianizzare" il **fast food** puntando su ingredienti locali e formati più salutari e artigianali rispetto ai classici modelli americani. Un altro fenomeno della standardizzazione è quello della clonazione di esperienze di successo. Esempio emblematico è **All'Antico Vinaio**. La celebre schiacciata di Firenze, farcita con mille idee di ingredienti, è nata in una piccola bottega in via De' Neri, chiamata, appunto, All'Antico Vinaio, che è divenuta in breve tempo **un impero con oltre 50 negozi in Italia e nel mondo** e si sta espandendo sempre di più a velocità vertiginosa.

*Basta che un'idea abbia successo e, se funziona,
comincia la catena di espansione*

Oggi basta che un'idea abbia successo, anche a livello locale, e subito, **grazie ai social media, non più alle classiche guide ai ristoranti**, si replica in una diversa città e, se funziona, comincia la catena di espansione. A dire il vero, ciò accade anche per i ristoranti blasonati che aprono con lo stesso nome in più città, dove però lo chef di grido non c'è mai, e che vivono grazie ai "resident chef" e al nome celebre che fa da scudo e da ombrello. Tutto questo movimento, che si può certamente definire culturale, **va incontro alle esigenze delle nuove generazioni** e alla necessità di standardizzare logistica, rifornimenti, modalità operative e quindi agire sulla componente dei costi. In parte, **tale struttura tende a risolvere il grande problema della mano d'opera**. In particolare, del personale di sala, sempre meno qualificato, difficile da trovare, sottopagato, senza prospettive. Per un giovane che rinuncia

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



alla vita sociale, lavorando quando gli amici si divertono, e, per di più, in modo precario, disordinato, non motivato, diviene una scelta ardua, che spesso è obbligata solo per i non italiani.

*Il futuro è delle aziende che intraprendono
una strada di gestione più moderna*

Ecco, allora, che si tendono a **privilegiare società più in linea con il moderno concetto di assunzione**. Chiarezza degli stipendi, degli orari di lavoro, dei turni, delle ferie, delle assicurazioni mediche e sociali. Il lavoratore qualificato sempre meno si rivolge al ristorante tradizionale, gestito spesso in modo antiquato e padronale, preferendo stabilità economica e **una struttura più solida, un marchio riconosciuto e stimato**. Resta il fatto doloroso della scomparsa di migliaia di locali che rappresentano una perdita per il tessuto economico e sociale del nostro Paese e soprattutto una perdita di tradizioni del territorio. Per frenare tale processo la via è una sola: intraprendere una strada di gestione più moderna; vanno bene la mamma in cucina e il babbo in sala, ma poi il ristorante di oggi è un'azienda e come tale deve essere vissuto e gestito.



Convivialità a tavola

di Attilio Borda Bossana

Delegato di Messina

Recenti studi confermano che i pasti condivisi promuovano il benessere e stili di vita più sani, contrastando i rischi dell'isolamento moderno.

Convivialità, dal latino *convivium*, significa "vivere insieme e condividere qualcosa", rappresentando un momento di comunione e sinergia. **La convivialità della cucina italiana è uno dei suoi tratti più caratteristici** e non riguarda solo il cibo in sé, ma, soprattutto, **il modo di stare insieme attorno alla tavola**. E anche in un contesto aziendale, la convivialità non è semplicemente la rappresentazione di un pranzo di lavoro o di eventi mondani: negli USA, si definisce

social eating e si sta diffondendo anche in Italia, soprattutto in realtà dinamiche come *start up* o aziende che operano nell'ambito della comunicazione e della tecnologia, che sempre più scelgono di offrirlo ai propri dipendenti.

È una tendenza supportata da autorevoli ricerche accademiche, tra cui quella dei dipartimenti di Scienze sociali e Scienze nutrizionali della **Cornell University**, il cui professore di economia, **Kevin Kniffin**, sostiene che "condividere un pasto è un'attività molto più intima che guardare insieme una tabella Excel. Quell'intimità si traduce nell'efficacia del lavoro di squadra".

*"La cucina degli affetti"
tutta italiana*

La convivialità della cucina italiana è stata un elemento centrale del recente riconoscimento UNESCO, celebrando l'intera pratica culturale: non solo i piatti,

ma i rituali, la trasmissione dei saperi, il legame con il territorio e soprattutto il piacere di stare insieme a tavola, come "la cucina degli affetti".

Il pasto in Italia è, infatti, un momento sociale: si mangia lentamente, si conversa, si condividono piatti e storie mentre i denigratori, generalizzando, etichettano gli italiani come coloro che parlano sempre del cibo anche quando mangiano. Secondo quanto riportato da *Our World in Data*, passiamo 127 minuti al giorno a tavola, equivalenti a 64 ore al mese e oltre 54.000 ore nella vita; l'Italia è dietro a Francia (133 minuti) e Grecia (128 minuti) e prima della Spagna (126 minuti).

Gli italiani parlano spesso di cibo perché è un pilastro della loro identità culturale, fonte di piacere, benessere e condivisione sociale, che va oltre il semplice nutrimento per rappresentare tradizione, affetto e un legame forte con la propria storia e regione. Un vezzo che si manifesta in conversazioni quotidiane, consigli su ristoranti, discussioni di ricette e persino nel linguaggio comune, rendendo il cibo un argomento centrale e inesauribile. Lo ricordava **Elena Kostioukovitch** nel suo libro *Perché agli italiani piace parlare del cibo*, un itinerario tra storia, cultura e costume, edito nel 2015. Il volume, con la prefazione di **Umberto Eco**, vinse il prestigioso Premio Bancarella della Cucina e quello letterario nazionale "Città di Chiavari", mettendo in chiaro un'abitudine tutta italiana che stupisce e affascina gli stranieri. In qualsiasi ambiente e con qualsiasi compagnia, basta nominare un piatto e subito c'è chi ricorda pranzi passati, chi elenca, come in un rituale magico, gli ingredienti di una ricetta, chi cita un formaggio come se ancora ne assaporasse l'aroma. Perché tutto ciò? Perché mangiare dà gioia tanto quanto gustare il sapore delle parole, perché il codice culinario



avvicina e appassiona, perché così si può resistere all'influenza omologatrice del *fast food*.

*Nei pranzi della domenica,
nelle sagre di paese, il cibo
diventa legame*

I pranzi della domenica, le feste di famiglia, le sagre di paese e le cene tra amici sono occasioni in cui il cibo diventa legame, accoglienza e identità culturale, e le ricette trasmesse di generazione in generazione rafforzano tale senso di continuità e appartenenza.

Il New York Times Magazine ha celebrato, nel maggio 2024, il tradizionale pranzo della domenica italiano, descrivendolo come **un'esperienza unica** di famiglia, tradizione, convivialità e buon cibo, sottolineando come sia un emblema della cultura italiana e **un collante sociale** che unisce le generazioni.

La struttura stessa del pasto italiano (antipasto, primo, secondo, contorno, dolce) favorisce la convivialità, perché allunga il tempo passato insieme e **invita al dialogo**. Anche piatti semplici, come una pasta al pomodoro o una pizza condivisa, assumono valore proprio perché consumati in compagnia.

La cucina italiana non è solo nutrimento,

è relazione, condivisione e piacere dello stare insieme, e soprattutto, attraverso la convivialità, diventa un linguaggio universale. **Ogni piatto racconta una storia.**

Le nuove generazioni non amano la convivialità a tavola e **si va forse perdendo lo spirito per cui il pranzo non è solo nutrimento**, ma anche un'occasione di incontro; lo sottolineò, già nel 2014, un rapporto dell'Osservatorio Nestlé-Fondazione ADI (Associazione di Dietetica e Nutrizione clinica) dal quale emergeva che **il 33% dei giovani concepisce il pasto come mero bisogno fisico.**

*Alcune ricerche confermano
l'Italia come leader
della convivialità*

Un dato che però, recentemente, sembra essere messo in discussione dall'Osservatorio sullo *slow living* realizzato da E ScuolaZoo, un *media network* di riferimento per le nuove generazioni, e *The Fork*, la principale piattaforma per la prenotazione online di ristoranti. L'indagine aveva l'obiettivo di monitorare e raccontare come i giovani under 30 stiano cambiando il proprio stile di vita, a partire dal tempo trascorso a tavola. **Su un campione di oltre 500 ragazzi e ragazze, tra i 14 e i 26 anni, è emersa la loro voglia di rallentare, vivere con**



più consapevolezza e riscoprire il valore del tempo, della natura e della convivialità. Quella convivialità comunque conservata in famiglia, ove però si parla sempre meno, e gli stimoli derivanti da telefonini, pc e televisione prendono il sopravvento non solo sulla conversazione, ma anche sul gusto e la varietà del cibo, con le relative conseguenze, che non riguardano solo la perdita di uno dei piaceri della vita. **Un cibo, tuttavia, sempre meno mangiato e sempre più fotografato, postato, onnipresente nei palinsesti televisivi.**

Una ricerca internazionale condotta da un pool di esperti dell'**Università del Minnesota** ha confermato l'Italia come leader globale della convivialità, **con il 74% degli intervistati che consuma ogni settimana sei o più pasti in famiglia.** E per otto italiani su 10 il pranzo della domenica resta ancora il momento principale per condividere il pasto, ma la cena dei weekend insidia questo primato.

La convivialità è l'ingrediente segreto che rafforza i legami familiari e riduce lo stress, come è stato dimostrato dal periodo del Covid-19, quando si è ripartiti dal cibo condiviso, anche a distanza, per riappropriarsi dello stare insieme.

La ricerca nutrizionale conferma che "mangiare insieme" (convivialità) ha benefici significativi per la salute fisica e mentale, riducendo stress e solitudine, migliorando l'umore e rafforzando i legami sociali, in particolare in Italia.

Gli studi pubblicati su riviste come "Nutrition Research" sottolineano come i pasti condivisi, ispirati anche alla Dieta Mediterranea, promuovano il benessere e stili di vita più sani, contrastando i rischi dell'isolamento moderno, anche se distrazioni digitali possono compromettere l'esperienza.



Un convivio del 1926



San Biagio

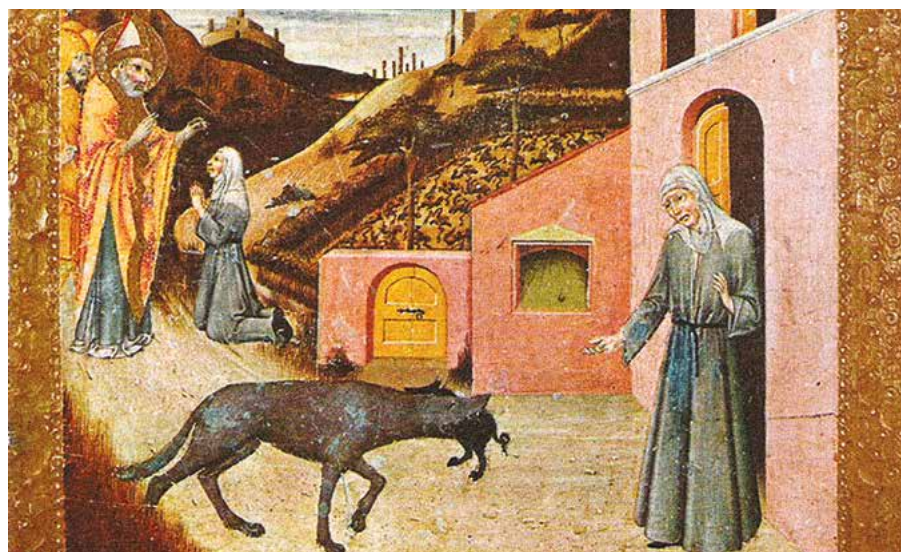
protettore della gola

di Gabriella Pravato

Accademica di Roma EUR-Ostiense

La festa del 3 febbraio, dedicata al Santo di Sebaste, si celebra anche con cibi votivi, simbolo di condivisione, carità, ricerca di protezione.

Particolare del Polittico di Scrofigano.
"Martirio di San Biagio" di Sano di Pietro (1406-1481)
Pinacoteca Nazionale, Siena



Il 3 febbraio la Chiesa festeggia San Biagio vescovo martire. **Biagio nasce a Sebaste, in Armenia occidentale, alla metà del III secolo, da una famiglia nobile e cristiana.** Il giovane frequenta la prestigiosa scuola di medicina della sua città, dove vengono formati medici specializzati che curano le malattie con infusi, estratti, colliri e diete. Divenuto medico, si dedica totalmente alla cura dei malati e alla preghiera tanto che, alla morte del vescovo di Sebaste, Biagio viene scelto a succedergli nel governo della Chiesa. Iniziate le persecuzioni contro i cristiani, è costretto a nascondersi in una grotta sul monte Ardes. In quel luogo solitario cura gli animali ammalati e feriti. Questa sua opera lo porta a essere denunciato e imprigionato. Durante la detenzione, con la supplica al Signore "ascende aut descende", guarisce un ragazzo liberandolo da una lisca di pesce che gli si era conficcata nella gola. Da quel momento, molte persone si rivolgono a

lui per ricevere grazie. Nonostante le proibizioni e le torture con i pettini di ferro per cardare la lana, continua a professare la fede in Cristo e il 3 febbraio 316 viene decapitato con l'accusa di professare una religione contraria agli interessi dell'imperatore d'Oriente. Da allora San Biagio è pregato e invocato ed è considerato santo dalle Chiese di Oriente e Occidente. È il protettore della gola, dei lanaioi e dei tessitori, ma **è anche il "Santo dei fidanzati"** ed è invocato dalle ragazze per trovare marito. È uno dei santi ausiliatori che, insieme alla Madonna, fanno da mediatori tra Dio e l'uomo, sempre bisognoso di aiuto e protezione.

Il 3 febbraio la devozione al Santo si manifesta con riti religiosi, canti, processioni e con la produzione di cibo votivo.

La devozione al Santo si manifesta con riti religiosi e con la produzione di cibo votivo

"San Bias se benedis la gola e el nas", questo è il vecchio detto che si recita a Milano e in molti paesi lombardi la mattina del 3 febbraio, quando si fa colazione con il panettone conservato dalle feste natalizie. Tale usanza pare nasca da una vecchia leggenda secondo la quale una donna, pochi giorni prima di Natale, era andata da Frate Desiderio chiedendogli di benedire il panettone da lei preparato. Il frate se ne era dimenticato e ritrovando, dopo qualche giorno, il panettone ormai secco, lo aveva mangiato. Quando la donna era tornata il 3 febbraio, il religioso, dispiaciuto, aveva cercato in dispensa il recipiente vuoto, ma, stupito, lo aveva

trovato colmo di un panettone ancora più grande. Da allora, il 3 febbraio, l'usanza di mangiare il panettone avanzato o dimenticato a Natale si ripete.

A Bindo di Cortenova, in provincia di Lecco, la statua di San Biagio attraversa le vie del piccolo paese che, a sera, viene illuminato da **centinaia di piccoli lumi** mentre, **nelle sale dell'oratorio**, alcuni volontari **friggono i ravioli dolci farciti con panettone e marmellata**.

Anche **a Montebelluna, in provincia di Treviso**, si ripete **un antico rito che è quello della benedizione delle arance e del pane**. Sempre in provincia di Treviso, nella piccola Baver sono i piccoli del paese a dare inizio alla festa dedicata al Santo protettore suonando la campana della chiesa. Il sacerdote benedice caramelle, dolciumi, i pani a forma di fiore con dodici petali, che rappresentano i santi raffigurati nella chiesa, e i pani a forma di pettine, che vogliono raffigurare il martirio di San Biagio.

Nella diocesi di Concordia, **a Pordenone**, dalla notte dei tempi, la mattina del 3 febbraio si mangiano, per proteggere la gola, **le mele portate a benedire** la sera del 5 gennaio.

A Cavriana, in provincia di Mantova, per onorare il Santo, **da 450 anni si prepara una torta di mandorle, la torta di San Biagio**. Si racconta che, alle origini, si realizzava una torta dal diametro di tre metri che veniva offerta al pubblico in piazza Castello.

A San Vito Romano, in provincia di Roma,

dopo la processione con la statua e le reliquie del Santo per le vie della cittadina e la benedizione della gola dei fedeli con le candele, nelle case non può mancare **una grande ciambella lievitata che profuma di anice**.

La benedizione di ciambelle e pani

A Roma, il Santo martire si festeggia nel rione Ponte, nella chiesa a lui dedicata: San Biagio degli Armeni. I monaci festeggiano quello che i romani **affettuosamente chiamano "San Biagio della pagnotta"** distribuendo ai poveri e ai fedeli piccoli panini benedetti.

A Cannara, in provincia di Perugia, prima una processione segue la statua lignea del Santo, poi i fedeli si rallegrano facendo ruzzolare per le vie della cittadina forme di formaggio, ma anche mangiando spaghetti con le mani legate dietro la schiena. Il vincitore sarà colui che finirà per primo il piatto.

A L'Aquila si prepara la ciambella di San Biagio che ricorda, per la sua forma, la gola, **ripiena di anice, uvetta, ciliegie candite e ricoperta di granella di zucchero**. Il 3 febbraio la si porta in chiesa affinché sia benedetta.

Anche a Lanciano, in provincia di Chieti, si realizzano le ciambelle ricoperte di granella di zucchero e semi di finocchio. **A Taranta Peligna, sempre in provincia di Chieti**, nella sede della confraternita, le donne, utilizzando la farina raccolta dalla questua pubblica, **cuciono le pagnicelle, piccole pagnottelle** dalla forma di quattro dita della mano benedicente, con inciso il marchio del Santo.

Nel comune croato di Acquaviva Collecroce, in provincia di Campobasso, si approntano **le pandice**. **Quattro piccole pagnottine** unite tra loro, incise al centro con una chiave. Nel piccolo "borgo dei poeti", dove si parla il croato molisano, le donne allestiscono **anche i kolace**, dolci di sfoglia di forma rotonda disposti ad anello **ripieni di mosto cotto**.

A Lettomanoppello, in provincia di Pescara, si distribuiscono, a parenti e amici,

i tarallucci di San Biagio, dolci leggeri e friabili.

Celebrando i miracoli del Santo

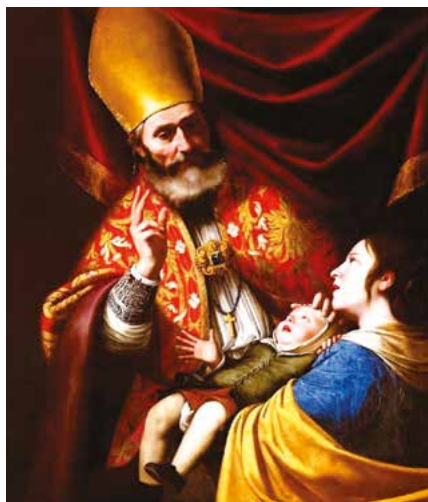
A Lanzara, **in provincia di Salerno**, ricordando che, **grazie all'intercessione del Santo, un lupo aveva riportato a una donna l'unico maiale** che ella possedeva e che quello le aveva razzato, si mangiano **polpette di manzo e salsiccia spellata**.

A Cammarata, in provincia di Agrigento, si preparano **i cuddureddi**, inseriti nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. Sono **piccoli anelli di pasta az-zima** cotti al forno, benedetti il giorno di San Biagio.

A Comiso, in provincia di Ragusa, si ricorda il vescovo di Sebaste, che **fermò la peste alle porte della città**, con **i cannaruzzedda di San Brasi**, piccoli pani a forma di trachea.

A Salemi, in provincia di Trapani, San Biagio si festeggia con i **cuddureddi**, i piccoli pani che simboleggiano la gola, e con i **cavadduzzi**, pani che sembrano cavallucci marini che raccontano **un episodio avvenuto nel 1542** quando, per intercessione del Santo, **la città fu liberata da una invasione di cavallette** che stavano distruggendo le colture nelle campagne. **Anche in Sardegna la festa di San Biagio è dolce**. **Is piricchittus de Santu Brai** sono i dolci morbidi ricoperti di glassa bianca al limone che, una volta benedetti, **guariranno il mal di gola**. A Gergei, in provincia di Cagliari, si prepara **su sessineddu**. Le foglie lunghe e piatte di un giunco, il **sessini**, uniscono fiori, in particolare i narcisi, frutta, pezzetti di lardo e salsiccia, un rosario di pasta di pane e **su cordonittu**, un cordoncino di lana ritorta di vari colori che andrà portato al collo per un anno intero **come protezione dal mal di gola**.

Questo lungo viaggio che ha attraversato quasi tutta la Penisola, alla ricerca della devozione per il Santo di Sebaste, ha evidenziato che il suo culto è ancora radicato e sentito e che il cibo votivo è festa, condivisione, carità verso i bisognosi, ma soprattutto ricerca di protezione.





Cucinare la distanza: *identità migranti e memorie di gusto*

di Laura Melara-Dürbeck

Delegata di Francoforte

Si è appena celebrato il 70° anniversario dell'accordo bilaterale tra Italia e Repubblica Federale Tedesca per il reclutamento della manodopera italiana.

A partire dalla stipulazione dell'accordo, il 20 dicembre 1955, **centinaia di migliaia di italiani lasciarono l'Italia per lavorare in Germania**, dando origine a una delle più significative esperienze migratorie del secondo Novecento europeo. Ogni esperienza di mobilità e/o migrazione, forzata o scelta, temporanea o definitiva, comporta **una ridefinizione della propria identità**, all'interno della quale **il cibo assume un ruolo centrale**, non solo come necessità materiale, bensì come **archivio di memorie**, pratiche quotidiane, legami affettivi e spazio di appartenenza e mediazione. Nelle storie di chi ha lasciato l'Italia per cercare fortuna in Germania, il profumo di un piatto di pasta, un pezzo di pane, una salsiccia, una ricotta, fatti in casa, diventano un modo per ricreare il sapore dell'infanzia, per mantenere vivo un legame con la propria terra e con le persone amate. La **valigia del migrante** non contiene solo vestiti e documenti, ma anche piccole provviste, un po' d'olio, vino, salu-

mi, formaggi, simboli di un'identità da custodire e condividere. Così, **nel nuovo altrove**, il gesto di impastare o di apparecchiare la tavola si trasforma in un rito di appartenenza: il cibo diventa linguaggio universale, **ponte tra culture, luogo d'incontro e di riconoscimento reciproco**.

La sfida principale è stata reperire prodotti autentici o alternativi

In questa **diaspora gastronomica e alimentare**, la sfida principale è reperire prodotti autentici o alternativi in sostituzione dell'originario: ciò richiede improvvisazione e spirito di adattamento. La prima generazione si trova spesso in condizioni di vita difficili, abitando in baracche di legno, condividendo stanze con numerose persone e cucinando su fornelli elettrici. **Preparare un piatto italiano equivale a preservare una memoria collettiva** e a contribuire alla costruzione di microcosmi identitari. Il cibo si configura anche come dispositivo di mediazione culturale e di interazione sociale con il contesto tedesco, **favorendo l'apertura di spazi di integrazione simbolica e relazionale**. Emblematica, in tal senso, è l'esperienza dell'assaggio dell'anguria, frutto allora categorizzato come esotico, in cui il gesto di mordere la buccia verde, rivelatasi immangiabile, evidenzia i fraintendimenti che attraversano i processi di incontro e apprendimento interculturale. **A partire dagli anni Settanta, la cucina italiana in Germania si afferma nella sfera pubblica attraverso trattorie e ristoranti familiari**, adattandosi ai gusti



© italiani nel locale mensa. Fotografia di Ando Gilardi, Germania 1960

locali: si configura così una **cucina decentrata**, nata lontano dal proprio centro, l'Italia, ma capace di svilupparsi autonomamente. Contemporaneamente, nasce anche una letteratura scritta da italiani in Germania, la **letteratura decentrata**, nei cui testi il cibo assume un valore meta-narrativo, fungendo da **metafora della condizione migrante** e da strumento per elaborare la distanza e mantenere un legame con le radici. In tal senso, cucina e letteratura decentrata condividono la funzione di **offrire alla comunità emigrata strumenti per reinventare la propria identità nel contesto tedesco**.

Le seconde e terze generazioni vivono una doppia appartenenza

Le seconde e terze generazioni, discendenti degli emigrati della prima ora, vivono una doppia appartenenza. La cultura alimentare diventa per loro uno strumento per **esplorare e ricomporre la propria identità plurale**. Sempre più spesso i **ristoranti italiani sono gestiti da giovani chef** con una solida formazione professionale, attenti alle tendenze contemporanee della cucina: valorizzazione della stagionalità, della territorialità, lotta agli sprechi, accostamenti innovativi di sapori. Tali pratiche trasformano la distanza dal paese di origine dei propri antenati in una nuova modalità culinaria, **capace di rispecchiare le varietà territoriali italiane**. Così, la cucina italiana, inizialmente accolta con diffidenza e talvolta associata a stereotipi negativi - emblematico il termine *Spaghettifresser* (divoratore di spaghetti) -, nel corso dei decenni è stata pienamente apprezzata, fino a essere sinonimo di qualità, convivialità e *lifestyle*.

Cucinare la distanza significa, quindi, **trasformare la lontananza** (geografica, temporale, affettiva, gustativa) in un'**esperienza concreta, tangibile, quotidiana**. È il gesto attraverso cui **chi vive altrove ricostruisce**, almeno in parte, **il proprio nuovo stare di casa**: una pratica in cui ingredienti, tecniche e ritualità diventano **strumenti per colmare ciò che separa**:



un Paese dall'altro, un passato dal presente, un *noi* da un *loro*. Significa anche **tenere insieme due mondi**, negoziare tra ciò che si ricorda e ciò che si ha a disposizione, tra la ricetta *come si è sempre fatta* e la sua inevitabile metamorfosi in terra straniera. Cucinare la distanza è un atto identitario e relazionale: rende commensurabili esperienze lontane e **crea continuità dove c'è stato uno strappo**. Infine, può voler dire dare forma alla nostalgia, ma senza lasciarsene travolgere: **attraverso il cibo si addomestica la mancanza**, la si rende condivisibile, ospitale, narrabile.

L'identità culinaria non coincide con un passato intatto, ma con un percorso di contaminazioni

In un'Europa attraversata da nuove forme di mobilità e appartenenza, queste *storie di gusto e memoria* ci ricordano che **l'identità non è mai un dato fisso**, ma un **impasto** in continua evoluzione, fatto di **tanti ingredienti**: radici e incontri, tradizione e cambiamento. Il recente riconoscimento della Cucina Italiana quale **Patrimonio Immateriale dell'UNESCO** invita a rileggere tale traguardo alla luce di una storia transnazionale segnata da migrazioni (non solo di persone ma anche di prodotti, ingredienti, ricette) e incontri. Cucinare la distanza, nei contesti diasporici, non significa preservare un'origine

immobile, ma rielaborarla continuamente, adattandola ai luoghi dell'arrivo e alle relazioni intrecciate lungo il cammino. L'identità culinaria non coincide con un passato intatto, ma con un percorso di cambiamenti e contaminazioni, in cui le radici emergono come risultato di una storia condivisa. **Senza il lavoro, la creatività e la tenacia degli italiani**, che sin dalla fine del XIX secolo hanno portato **le proprie cucine in ogni angolo del mondo**, tale riconoscimento, forse, non sarebbe stato possibile. La cucina italiana è dunque anche il frutto di queste pratiche decentrate e capaci **di trasformare la distanza in uno spazio di relazione, contribuendo a costruire un patrimonio condiviso**, riconosciuto e celebrato a livello globale.

L'auspicio è che questa tavola comune, imbandita tra Italia e Germania, tra passato e futuro, continui ad accogliere le storie della migrazione e a dar loro voce. **Gaetano Bonanno**, ricordando il padre Giovanni, siciliano emigrato in Germania nel 1955, racconta: "Ricordo che mio padre, vivendo in Germania, aveva imparato a preparare la *Linsensuppe* (zuppa di lenticchie): nel piatto versava un goccio di aceto e aggiungeva i würstel tagliati finissimi. Era una delizia. Così, nella nostra casa, entrarono alcune usanze tedesche, mentre molte delle nostre tradizioni italiane finirono per arricchire la vita dei vicini. Alla fine, ci siamo avvicinati e, in modo quasi naturale, ci siamo uniti".



I golosi cibi del Carnevale di Lunigiana

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Alcune preparazioni tipiche del territorio sono storicamente realizzate proprio in questo periodo.

Lalta Lunigiana, incuneata tra Toscana, Emilia e Liguria, vive il Carnevale nel freddo dei giorni della merla. Per tale motivo, i cibi tipici di questo periodo sono sostanziosi e molto gustosi, un trionfo di zuccheri e grassi che costituiscono una festa per il palato. **Ghiottonerie da gustare davanti ai tanti falò che illuminano e animano la Val di Magra**, per scacciare il freddo dell'inverno e le troppe brutture dell'anno appena trascorso.

Ingredienti essenziali di atmosfere sospese nel tempo

Ingredienti essenziali di atmosfere sospese nel tempo. Non a caso **il simbolo della festa è la maschera** che viene eletta a strumento **per mutare la propria identità**, trasformandosi in quello che si desidera essere. **Una festa del comico e del grottesco**, dove la tradizione scende chiassosa per i vicoli e le piazze di Lunigiana.

Ancora oggi il Carnevale resta un'occasione d'abbondanza che interrompe il regime alimentare di tutti i giorni e sospende le regole dietetiche. **Tante ricette golose e colorate** per arricchire la tavola **per il pranzo del Giovedì Grasso**, giornate rinomate per i ricchi e abbondanti banchetti **a base di carne** e dolci prima della Quaresima. In Lunigiana, la

presenza di cibi speciali è, infatti, uno dei segni caratteristici dei festeggiamenti che si svolgono **nel segno del maiale**. Salsicce, spalla cotta, testa in cassetta, sanguinacci sono i simboli stessi del Carnevale e dei suoi eccessi calorici, in cui il sogno contadino dell'abbondanza si dà una cadenza calendariale.

Il tradizionale legame tra la carne di maiale e le feste nasce dall'abitudine di sacrificare il maiale nel periodo invernale, tra Santa Lucia (13 dicembre) e Sant'Antonio (17 gennaio). I prodotti del maiale, da consumare in un breve lasso di tempo e che non necessitano di un processo di stagionatura, sono gli insaccati a base di cotenna, sempre considerati **un prodotto particolarmente pregiato e consumato fino al Martedì Grasso**. Col Mercoledì delle Ceneri, infatti, inizia la Quaresima, un periodo in cui la religione cattolica impone la rinuncia al consumo della carne. Sfogliando il Codice Pelavicino, il prezioso *Liber Iurium* della Chiesa Lunense medievale, si incontrano i termini "*carniprivium*", "*carniprevio*" e "*carnislevamen*" per definire il periodo al termine del quale si sospende l'uso della carne in attesa della Pasqua. La stessa parola "Carnevale", quindi, è un invito e un monito a vivere pienamente il presente e a godere dei piaceri che presto finiranno.

Il Carnevale lunigiano porta in tavola piatti "poveri" ma sostanziosi

La Lunigiana ha una tradizione gastronomica ricchissima proprio di una terra di passaggio e di confine, dove scambi e incontri si fanno più vivaci e interessanti, dando vita a culture alimentari incredibilmente ricche, preziose testimoni di



biodiversità. **Non esiste un unico menu carnevalesco codificato**, ma alcuni cibi tipici della zona sono storicamente preparati proprio in questo periodo. Carnevale porta in tavola piatti "poveri" ma sostanziosi, **spesso legati alla farina di castagne e ai testì in ghisa. I testaroli** non sono esclusivi del Carnevale, ma durante i banchetti in maschera rimangono il piatto conviviale per eccellenza, serviti **con pesto lunigiano**. Quando, poi, dal mulino arriva la farina di castagne, sulla scorta di antiche ricette, si cucina la **polenta condita con salsicce**. E poi l'intramontabile **pattona**, cioè **la torta di farina di castagne** semplice o associata a uva passa, pinoli o nocciole.

Un tempo, allegre brigate vocianti e schiamazzanti, l'ultimo giorno di Carnevale, si esibivano in rocamboleschi girotondi attorno ai falò dove veniva bruciato il Carnevale. Oltre che maschere, veglioni e balli, significava soprattutto dolci, frittelle di farina di castagne che facevano la staffetta con la ciambella che impreziosiva tutte le tavole e che i nostri vecchi "ponciavano" nel vino.

Le chiacchiere sono le classiche sfoglie fritte croccanti, chiamate anche "cenci" per la forma che ricorda pezzi di stoffa tagliati in modo grossolano. Come toccano l'olio bollente, molte non resistono e si gonfiano. "Frittelle di vento" erano chiamate, forse perché le vecchie suore agostiniane, che da secoli le preparavano, sfogavano la loro gioia di vivere in chiacchiere innocue che si disperdevano nel silenzio del convento.

La spongata di Pontremoli come promessa di matrimonio

La spongata di Pontremoli, anche se tipica delle feste invernali in genere, **a Carnevale assume un significato speciale** perché i giovani la regalavano alle fidanzate come promessa di matrimonio. È **una torta ricca**, con un ripieno di miele, pane, frutta secca, pinoli e spezie. La tavola lunigiana, in questo periodo, mescola i classici dolci con tradizioni locali molto radicate, spesso legate alla farina di castagne.



Possiamo affermare che, intorno alla metà del 1800, gran parte della popolazione della Lunigiana era ancora castano-dipendente e ciò è confermato anche dalle osservazioni di **Girolamo Gargioli** allorché, nel *Calendario Lunese* del 1834, annotava testualmente: "Il castagno somministra il vitto quasi giornaliero alle nostre popolazioni agricole e perciò merita di essere coltivato con ogni sollecitudine".

Anche **le castagnole**, una volta, si preparavano con la farina di castagne: piccole palline fritte, arricchite con un tocco di liquore e cosparse di zucchero. Con una crosticina fine e l'interno morbido e consistente, sono profumate al limone e alla vaniglia. Nella ricetta originale, prevedono il liquore all'anice, ma pure l'Alchermes per rendere ogni castagnola inconfondibile. In tutta la loro bontà e la loro particolare consistenza, con il colore dorato e la loro forma, ricordano davvero quella di una castagna, da cui prendono il nome.



A Carnevale ogni scherzo vale

L'espressione "a Carnevale ogni scherzo vale" riflette **lo spirito di libertà e di trasgressione che caratterizza questo periodo**, in cui andavano in scena parodie e buffonate. Come quella della tradizione del processo e del fuoco che, in Lunigiana, simboleggia anche la purificazione e la rinascita della terra.

Ancora pochi decenni fa, nei paesi attorno a Pontremoli, gli uomini mascherati si riunivano in gruppo e, accompagnati da una fisarmonica, **passavano di casa in casa a portare allegria**. In mezzo alla festa, **si istituiva un processo burlesco** nel corso del quale un capofamiglia era condannato a offrire fiaschi di vino e salumi ai compagni. Il processo seguiva le formalità della legge reale e quindi c'erano maschere che ne interpretavano i diversi ruoli, dal giudice al pubblico ministero e all'avvocato difensore, chiamato

"podaliga", perché sul suo cappello veniva cucita una cinciallegra morta (il nome deriva dal suono onomatopeico *ciak ciak*), che in dialetto si chiama *pudaliga*.

Come tante altre feste, il significato recondito del Carnevale, custodito intatto per secoli, è andato purtroppo perduto, sostituito da una festività che oggi ha i suoi riti consumistici.



Il norcino.

Un'arte tutta da riscoprire

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Un dialogo fra territori
e tradizioni diverse,
in cui il Veneto
si sta ritagliando
un importante ruolo
di valorizzazione.*

Luca Raccanello - Campione del Mondo del "Museto" 2026



I maiale è uno dei testimoni storici delle nostre comunità. Non serve citare il famoso **affresco del Buon Governo del senese Ambrogio Lorenzetti** o le varie immagini che accompagnano **Sant'Antonio Abate**, l'eremita eletto a protettore degli animali domestici, spesso ritratto con un maialino al seguito. **Il maiale è stato spesso il fulcro dell'economia rurale**, allevato con amore dalle famiglie, nutrito con gli avanzi della cucina o dell'orto. Un bell'esempio si ha nell'altopiano di Alpagò, dove ci sono ancora piccole cucce di legno di fianco ai fienili, a testimonianza di come questo animale fosse parte integrante della vita familiare sino al... sacrificio finale.

*Un tempo, la macellazione
del maiale seguiva regole precise*

Un tempo, la macellazione del maiale seguiva regole precise. Tradizione voleva che avvenisse **tra la notte di luna calante di Santa Lucia, il 13 dicembre, e il 17 gennaio, dedicato non a caso a Sant'Antonio protettore.** Riti in cui si riunivano le piccole comunità, ognuno in famiglia con un ruolo preciso. **Regista del tutto il norcino "condotto"**, quello che sapeva come valorizzare al meglio, tra tagli, ritagli e frattaglie, tutto il bendidio fatto crescere durante l'anno.

Tradizioni ben radicate lungo tutto lo Stivale, con le varie razze autoctone testimoni. Dal **nero dei Nebrodi** al **Cavour piemontese**, così come il **nero friulano** o la **mora romagnola**, con la **cinta senese** che non ha bisogno di presentazioni. **Il Veneto, da alcuni anni, si sta ritaglian-**

do un importante ruolo di riscoperta di queste varie (e golose) bellezze e tradizioni grazie all'**"Ingorda Confraternita del Museto"**, nata nel 2018 da un'intuizione dell'allora Sindaco **Matteo Guidolin**, come controcanto laico nella papalina Riese Pio X, terra natale di Papa Giuseppe Sarto. **Iniziata con lieve tocco goliardico, ma puntuale nello sviluppare un'azione di progressiva riscoperta "archeosuina" del territorio**, ben presto **è riuscita a fare rete con altre realtà, dal Friuli, con Fagagna**, sede del **Museo della Vita Contadina Cjase Cocèl**, dove il bravo Sindaco di allora, **Gianluigi D'Orlandi**, di professione agronomo, **riuscì a recuperare in Croazia gli ultimi esemplari di nero friulano.**

*Diverse iniziative per
valorizzare la degna cornice
che vede il maiale protagonista*

Ogni anno, a Fagagna, la terza domenica di gennaio di svolge la **"Festa del Purcitar"**, ossia del **norcino**, con vari eventi, tra cui **una giornata di studio a tema: quest'anno il lardo**, elemento fondamentale, sino a pochi decenni fa, per la conservazione di alcuni prodotti e l'utilizzo in cucina, posto che **pane e lardo sono stati per lungo tempo il rustico desinare dei pastori** in quota. **Iniziative** che poi, dal Veneto al Friuli, sono **via via sbarcate nel Trentino**, financo a sfondare nelle terre bresciane e in quelle emiliane, dove regna il cugino cotechino. **Oramai da alcuni anni, il calendario** con la cabina di regia della Confraternita riesina **sviluppa un programma, defi-**



nito con l'immaneccabile tocco di ironia "Porcomondo", che va oltre musetti e sopresse, per valorizzare la degna cornice che vede il maiale protagonista. A Biadene di Montebelluna è sorta la **Confraternita del cren**, ossia la salsa a base di radice di rafano, lavorata sapientemente come vuole la tradizione familiare, che vede ogni anno una ventina di partecipanti contendersi il **prestigioso trofeo rappresentato da una bella gratuglia dorata**. Cren che, assieme al classico purè di patate, e al musetto, forma la triade golosa per passare qualche ora in compagnia. Vincitore quest'anno il bravo **Stefano Semenzin**.

Altro grande classico del calendario porcomondista, la **disfida del salame** che la **famiglia Mion** organizza da oltre trent'anni nella propria trattoria di resistenza culinaria, alle porte di Castelfranco Veneto. Anche qui **artigiani familiari provenienti da varie province** per una sfida che li vede misurarsi con degni rivali. Nell'albo d'oro un nome per tutti, **Firmino Miotti** di Breganze, il **vignaiol norcino**, artefice dello strepitoso torcolato dei Colli Berici, che abbiamo già rac-

contato in un articolo di alcuni anni fa. Tra gli appuntamenti più attesi, quello per il miglior musetto, anche questo riservato solo a produttori artigianali, che vede preselezioni svolgersi in Trentino, Friuli, Emilia, Lombardia, con il Veneto centro di gravità permanente in quel di Riese Pio X. Quest'anno **settantacinque candidati**, con lavorazioni e ingredienti dalle varie e intriganti sfumature, che hanno visto la ventina di selezionati alla finale contendersi il prestigioso titolo di campione mondiale di categoria. Nell'albo d'oro, personaggi che avrebbero ispirato **Ermanno Olmi o Tonino Guerra**. Per esempio, il "metal-becher" **Pier Luigi De Meneghi**, un passato in un'azienda metalmeccanica, norcino per diletto, che poi ha trasformato la sua passione in professione, rientrando nel progetto PPL della Regione Veneto. Una trentina di maiali l'anno, che alleva personalmente a suon di musica, trasformandoli poi anche con elaborazioni personali. Per esempio, la "soppressa da corriera", un insaccato di un metro e mezzo, che rimanda a quando pane e soppressa erano compagnia degli amici in

gita collettiva. Oppure la **soppressa filettata**, intrigantemente farcita con filetto di maiale. Non a caso De Meneghi è stato premiato dalla **Delegazione di Treviso** per un'altra sua invenzione, la "costea", costicine di maiale sapientemente disossate e rifilate, passate poi alla brace. Altro personaggio nell'albo d'oro **Pier Luigi Fabian**, di professione allevatore vaccino, ma con la passione norcina sempre nel sangue. Un passato da paracadutista nella prestigiosa Folgore. Un volto alla Hemingway, sigaro in resta.

Non vanno dimenticati i bravi cuochi che tramandano una tradizione secolare

A corona di questi concorsi e relativi trofei, **serate di degustazione in cui bravi cuochi diventano testimoni di piatti che non vanno dimenticati**. Ancora in campo **Davide Mion**, con la "ossada", un pantagruelico vassoio con le ossa del maiale residuo delle varie lavorazioni, cui viene dato il giusto valore una volta bol-



lite a fuoco lento con aromi vari. Anche qui la memoria di molti risale alle **storiche "ossade" che realizzava Firmino Mioti** per palati quali quelli di **Ugo Tognazzi, Bepo Maffioli ed Ettore Scola** dopo le fatiche delle riprese del **"Commissario Pepe"** nel Vicentino.

Il bravo **Fabio Cattapan**, altro testimone pronto a dare nuova vita a piatti come il **risotto con il tastasal** o il **musetto in galera**. Il primo ha origini veronesi, nella versione con il riso, mentre nel Vicentino si usa la pasta, come i bigoli o i gargati. **Tastasal** che, tradotto dal dialetto locale, sta per **"tastare il sale"**: in sostanza, **prima di passare a insaccare le carni**, aromatizzate con rosmarino, pepe e cannella, **questo macinato veniva "tastato"**, cioè assaggiato in degna compagnia di pasta o riso. Anche qui **lo storytelling che accompagna il piatto è fondamentale per far capire e tramandare una tradizione secolare**.

Altro piatto che incuriosisce solo a sentirlo nominare è il **"musetto in galera"**, un **sapiente abbinamento tra un insaccato di suino e una calda sciarpa di vitello**, che, se unito a un purè di sedano rapa, fa la differenza. Molte altre potrebbero essere le citazioni.

Sul podio dell'edizione 2026 del Musetto, una triade che fa ben sperare



per il futuro. Il trentaduenne Luca Racanello, che alleva maiale alle falde del Monte Grappa. Dopo di lui, una **coppia di giovani, Luca Giacomazzi e Gianluca Zandonà, che si propongono come "norcini condotti"** alle famiglie resistenti che allevano ancora maiali in casa. E poi, a fare triade ideale, gli **allievi dell'Istituto Agrario Domenico Sartor di**

Castelfranco Veneto. Giusto per non smentirsi mai, il botto finale con **"Musetto e Champagne"**, inedito brindisi tra il regal musetto e le divine bollicine. Quest'anno, ai presenti golosi e curiosi **verrà proposto un inedito musetto di rombo**, opera del *becher* di mare **Filippo Bastianello**, ovviamente vicentino.

Giancarlo Saran



Tra maschere e dolci, nell'Agrigentino

di Antonino Maria Cremona

Accademico di Agrigento

*Le tradizioni per la festa
più trasgressiva
dell'anno.*

Le feste rappresentano tradizioni, cultura, immagini, gastronomia e, in più, il Carnevale è trasgressione. Una festa le cui origini sono da ricercare nella notte dei tempi: già gli antichi Egizi, infatti, onoravano la dea Iside con feste in maschera. Il Carnevale come lo conosciamo oggi, però, è arrivato fino a noi dalla tradizione cristiana, dove era abitudine organizzare un ultimo banchetto, quindi un convivio, prima dell'inizio del periodo di Quaresima. **Festa variopinta** e in cui ogni scherzo è concesso, questa ricorrenza è **diffusa e amata in tutto il mondo** da grandi e piccini, basti pensare al **Carnevale di Rio o a quello di Venezia**.

Il termine "carnevale" deriva appunto dal

latino *carnem levare*, letteralmente "privarsi della carne", proprio a indicare l'**ultimo banchetto** che, come voleva la tradizione, si teneva **il giorno prima del mercoledì delle Ceneri**, ossia il Martedì Grasso.

*Protagoniste assolute
sono le maschere*

Se il Carnevale è travisamento, protagoniste assolute sono le maschere.

In passato il mascheramento rappresentava **un temporaneo rovesciamento dell'ordine preconstituito**, da cui derivava anche la pratica dello scherzo e della dissolutezza. Si trattava, inoltre, di una forma di scherno nei confronti dei potenti, ma anche dei vizi e dei tipi umani.

Proprio per tale motivo, **ogni zona d'Italia possiede la sua maschera** tradizionale e caratteristica, legata a un preciso periodo del teatro dell'arte: Pantalone per il Veneto, Pulcinella per la Campania, Gianduja per il Piemonte e Arlecchino per la berga-



masca e, **in Sicilia, ad Agrigento, Peppe (o Beppe) Nappa, un servo sciocco**.

Il Carnevale era una festa dove si livellavano i ceti sociali e persino il più modesto del villaggio poteva portare la corona e confondersi con i ricchi e i potenti.

Un tripudio di preparazioni dolci

Come ogni festa che si rispetti, anche il Carnevale ha le sue **ricette tipiche**. Oltre al ragù di carne di maiale, per condire la pasta, la Sicilia ha, come altrove, un tripudio di preparazioni dolci. Tra questi, le **fritelle, semplici o al miele e ripiene**: palline di pastella frita che nascondono, al loro interno, un goloso ripieno: crema Chantilly, uvetta, cioccolato, zabaione o cubetti di mela; la **pignolata glassata**; le **cassatelle**, sottili sfoglie ripiene di ricotta e gocce di cioccolato; la **testa di turco**, la cui forma ricorda il turbante dei Saraceni; i **classici fritti**, tra i quali zeppole, sfinci, crespelle di riso.





Favata sarda

di Marisa Castellini

Accademica di Alghero

*Una preparazione
tipica del periodo
carnevalesco.*

Le tradizioni culinarie riflettono, come è noto, l'identità e la storia di un popolo, a conferma del saldo legame tra passato e presente.

La posizione strategica della Sardegna nel Mediterraneo, e la ricchezza e la bellezza del suo territorio, sono le ragioni per le quali popoli e culture diverse hanno abitato e dominato l'isola nei secoli, e tutti hanno lasciato il segno sulla cucina locale che, in ragione di ciò, affonda le sue radici in una storia millenaria.

Freschezza e stagionalità consentono alla cucina sarda di esprimere profumi e sapori che ne sono alla base quali incontrastati protagonisti di festività e celebrazioni.

*Nel periodo di Carnevale,
in tutta la Sardegna
si prepara la "favata"*

La storia delle tradizioni popolari dell'isola racconta che, nel periodo di Carnevale, in tutta la Sardegna si prepara la "favata", la cui ricetta si diversifica da zona a zona, a seconda degli ingredienti usati e delle modalità di cottura.

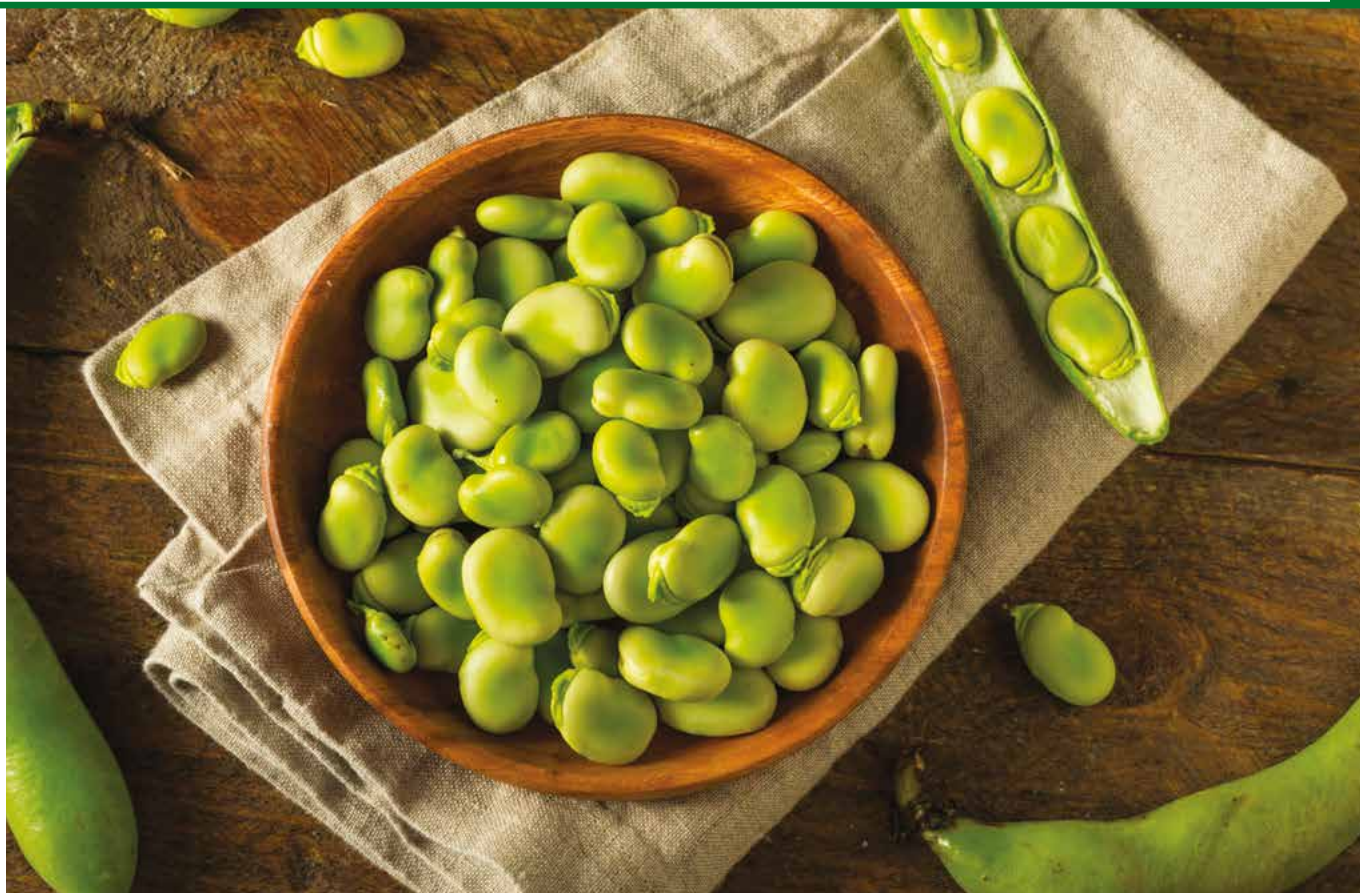
Le fave appartengono alla famiglia delle leguminose, o fabacee, e sono classificate con il nome di *Vicia Faba*. La semina avviene in autunno e la raccolta in primavera. A seconda delle dimensioni del seme, ne vengono distinte quattro varietà: **la Vicia Faba variante "Major" è quella consumata dall'uomo.**

Recenti statistiche hanno dimostrato che **le fave rappresentano circa il 60% della produzione di legumi in Sardegna.**

Si coltivano in tutta la regione, anche se una delle zone più rinomate per la coltivazione della fava è **la costa sud-occidentale**, da Capoterra a Sarroch, da Villa San Pietro fino a Pula. In questa parte dell'isola, **la pianta è agevolata dal microclima** che si crea, perché la protezione delle colline retrostanti consente alla ricca e abbondante vegetazione (macchia mediterranea e lecceti) di prosperare indisturbata e, al tempo stesso, la presenza di grandi stagni garantisce un giusto tasso di umidità dell'aria. **I terreni qui sono argillosi e ben drenati**, ideali quindi per questa pianta.

L'origine incerta fa risalire tracce di coltivazione delle fave in Africa settentrionale e in Asia occidentale, ma, già nell'antichità, leggenda e credenze fanno risalire





la coltivazione delle fave a diversi popoli quali i Sumeri, gli Egizi, gli Ebrei, e, più tardi, i Greci.

Nell'antica Grecia le fave erano oggetto di attribuzioni simboliche negative, mentre **presso i Romani**, anche se solo in determinate occasioni, venivano offerte agli dei come **segno di buon auspicio**. Per la nostra penisola non è semplice datare con precisione l'inizio della coltivazione di questa leguminosa. Le prime notizie le troviamo nel *De agricultura* di **Marco Porcio Catone**.

Un piatto unico, i cui ingredienti principali sono le fave e la carne di maiale

Nel periodo di Carnevale, in tutta la Sardegna, soprattutto **in provincia di Sassari, Cagliari e nell'area di Santa Teresa di Gallura**, si prepara la *favata* che è considerato comunque un piatto famoso a livello regionale, anche se, utilizzando gli stessi ingredienti, si prepara e si propone **in diverse modalità**. Costituisce un piatto unico, i cui ingredienti principali sono le fave e la carne di maiale,

della quale si utilizzano le parti meno pregiate come la cotenna, i piedini, le orecchie, in ragione del fatto che, nella povertà della cucina contadina, non si sprecava nulla.

Alla preparazione di base, con le fave essiccate e la carne, si aggiungono, **secondo la località**, verdure autunno-invernali dell'orto, dal cavolo al cavolo verza, ai finocchi, accompagnati da **erbe**

selvatiche tipiche, in primis il finocchietto selvatico. Le fave vanno messe a mollo dalla sera precedente, sciacquate, poste in pentola con acqua e sale e lasciate cuocere; quando iniziano a essere morbide, si aggiunge la carne di maiale (oggi si utilizzano costine e salsiccia) e, a cottura quasi ultimata, si uniscono il cavolo tagliato a striscioline e il finocchietto, e si aggiusta con sale e pepe.

LA RICETTA

Preparazione: preparare un soffritto con cipolla, aglio, olio extravergine d'oliva e qualche pezzetto di grasso di maiale, quello più consistente, non quello morbido. Quando il soffritto è pronto, mettere l'acqua a bollire e iniziare a fare il brodo con le cipolle, le altre verdure, finocchietto selvatico e alloro. Aggiungere quindi le diverse parti del maiale: le zampe e le orecchie, che sono le parti che conferiscono maggior sapore, richiedono più lunga cottura e più lavoro, perché devono essere ben pulite, o si rischia di rovinare il piatto. Si uniscono anche la pancetta e il guanciale, poi le costine, e, infine, la salsiccia e la cotenna. Per ultime si mettono nel brodo le fave: alcuni tipi hanno una cottura più veloce, quindi bisogna sapere quando aggiungerle o rischiano di rompersi troppo presto. Far cuocere tutto insieme, evitando di fare scuocere qualche ingrediente. La cottura delle fave richiede circa tre quarti d'ora. Negli ultimi cinque minuti, si inseriscono le foglie di verza, facendo in modo che non si rompano. Devono sobbollire per essere ammorbidite ma senza che si sciolgano. Complessivamente, per la preparazione della favata, sono necessarie circa tre ore e mezza. Accompagnare con pane sardo abbrustolito.



Strufoli perugini

di **Marilena Moretti Badolato**

Accademica di Perugia

*Tipici dolci
di Carnevale, arricchiti
da miele e liquore.*

A Carnevale "ogni fritto vale". E, a Perugia, si friggono **gli strufoli, con una sola "f" per differenziarli da quelli partenopei**. Sembra, infatti, che questi dolcetti natalizi non siano autoctoni e che a Napoli ce li abbiano portati i Greci. Dal termine *strogoulos*, che significa "di forma tondeggiante", e da *pristòs*, che significa "tagliato", deriverebbe la parola napoletana "struffolo", cioè uno *strogoulos pristòs*, una palla rotonda tagliata. Altri sostengono, invece, che l'antenato di questo dolce sia stato introdot-

to dagli **Spagnoli** nel corso del loro dominio sulla città. Un'altra teoria indica gli *struffoli* come evoluzione dei *globos*, frittelle sferiche di formaggio fresco mescolato a farina di farro, cosparse di miele e arricchite con semi di papavero, molto apprezzate nella Roma antica e menzionate da **Catone** nel suo *De agri cultura*. Insieme alle famose *frittilia*, che si preparavano durante le festività dette *Saturnalia*, l'odierno Carnevale. O ancora il termine potrebbe derivare dal longobardo *straufrinon*, con il significato odierno di "**strofinare**". In effetti, in passato, gli scultori, con un intreccio di paglia detto *strufolo*, effettuavano la levigatura delle opere in marmo.

*Scalchi e cuochi del passato
indicano ricette per preparare
gli strufoli*

La frittura è un rito che necessita di tempo, di gesti, di conoscenza. **Fuoco, padella, olio creano una liturgia, insieme all'urgenza del "consumo caldo"** sia per la fragranza che emana, sia per l'impossibilità di resistere all'attesa. Persino **Maestro Martino dedica al fritto un intero capitolo**, "*Per far ogni frictella*", dove inserisce quelle "piene di vento", lievitate e vuote, preparazione misteriosa in bocca. E a Ferrara, **Cristoforo Messisbugo**, scalco degli Estensi, ripropone la ricetta nel 1549: "*A fare dieci piatti di frittelle di vento*". **Domenico Romoli**, detto Panunto, uno scalco fiorentino che prestò servizio presso le più prestigiose corti italiane, pubblicò, nel 1560, *La Singolare Dottrina*, una sorta di trattato dell'arte gastronomica,



in cui illustrò il procedimento *"A far strufole alla Romanesca"*, ricetta antesignana di quella moderna, alla fine della quale l'autore avvertì: *"Questi si fanno per il più nel tempo del Carnevale, e si mantengono poi gran pezzetti oltre"*. E ancora, nell'opera *Lucerna de Corteggiani*, un manuale di scalcheria di **Giovan Battista Crisci**, edito a Napoli nel **1634**, dove si discute *"de la varietà de cibi per tutto l'anno"*, sono **riportati più volte gli strufole (anche qui con una sola f) come preparazione di fine pasto**, la cui forma di presentazione è definita *a corona*, guarniti con zucchero e spesso decorati con "argento". Un cuoco di corte del **duca di Parma, Carlo Nascia**, ne *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno* (**1684**), cita gli *strufole* nei quali il miele è tra gli ingredienti fondamentali. **Antonio Latini**, nato a Collamato di Fabriano il 26 maggio 1642 e morto a Napoli nel 1696, scalco vicereale, nel suo *Lo scalco alla moderna*, riporta una *"Pasta di Strufole alla romana"* e descrive una preparazione che ricorda molto quella odierna, nella quale mancano i confettini e i canditi, ma consiglia di decorarli con *"animaletti selvaggi o altre forme in pasta di zucchero"*. Nel **1793 Vincenzo Corrado**, nel suo ricettario *Il cuoco galante* riporta la preparazione della *"pasta bigné all'innumerevole"*, che non è null'altro che la ricetta degli *struffoli*, **davvero innumerevoli**. Anche frate **Domenico dell'Anna**, cuoco della congregazione dei Missionari Vincenziani della Casa dei Vergini di Napoli, nel suo manoscritto *Il medico curante, o sia maniera facile di preparare le vivande*, ne riporta la ricetta, chiamandoli alternativamente *Struffoli* o *Struscoli*. **Ippolito Cavalcanti**, in *Cucina teorico pratica*, lavoro pubblicato a Napoli in più edizioni, riporta la ricetta della *"Pasta per li struffoli"* e della relativa *"salsa di condimento"* che si evolve nelle varie edizioni. In quella del **1839**, nella preparazione **non c'è il miele**, ma uno sciropo di zucchero con mandorle e canditi: *"... Sirop perai mezzo rotolo di zucchero stretto"*; in quella del **1844**, invece, si raccomanda di usare *"...ottimo miele bianco..."*. E aggiunge: *"se li farai piccolissimi saranno migliori"*, raccomandando di friggerli in



"abbondante olio o sugna, facendoli venire biondi biondi".

I dolcetti di Perugia hanno, come ingrediente particolare, un bicchierino di liquore

Gli *struffoli* perugini, **non piccoli, ma pezzi di pasta dall'aspetto corrugato**, originariamente erano cotti nel lardo e mangiati prima della mezzanotte di Martedì Grasso per evitare il grasso animale nel periodo della Quaresima. Tuttavia, un ingrediente segreto, presente in molte preparazioni, è un bicchierino di liquore, grappa, rum o mistrà, una miscela di anice che regala un bell'aroma. **Ed è la frittura stessa a conferire gusto e forma al cibo**. La crosticina, al contatto con l'olio bollente, diventa un'armatura dorata che dona struttura fragrante agli strati sottostanti.

Semel in anno licet insanire, e, allora, che c'è di meglio che festeggiare il Carnevale con la "frittura" che trasforma, riveste di quella gustosa, peccaminosa succulenza da sempre legata ai dolci delle tradizioni carnascialesche. "Si frigge con lo strutto, con il burro e con l'olio - scrive **Pellegrino Artusi** -, in funzione della disponibilità del territorio". Oggi consigliamo di usare olio vegetale adatto per frittura: l'olio evo, il migliore, ha però l'inconveniente di donare ai dolci un'im-

pronta troppo personale, e quello di arachidi, che ha un punto di fumo molto alto, importantissimo se vogliamo che, in cottura, non si sviluppino sostanze tossiche tra cui la dannosa acroleina.

Nella preparazione degli struffoli nulla è lasciato al caso. E, fino a qualche anno fa, alcune drogherie vendevano la "dose per gli struffoli", una misteriosa miscela lievitante. **Ciascuna parte di pasta fritta è un capolavoro di ingegneria domestica**, selezionato in tanti anni di sperimentazione. Uno *struffolo* abbastanza grande, **croccante fuori e ben alveolato dentro, quando entra in contatto con il miele** ne permette la permeabilità, oltre che il dorato rivestimento.

Gli *struffoli*, come tutti gli elementi tradizionali, presentano **molte varianti regionali**, familiari e personali. Anche se gli ingredienti sono gli stessi, si possono mangiare tanti *struffoli* diversi quante sono le case in cui vengono offerti o le pasticcerie in cui vengono acquistati. **Un ottimo struffolo ha miele abbondante**. Consistenza liscia, sfumature dorate, simbolo della dolcezza, il miele è un mito: la Bibbia racconta come Sansone estrasse, dall'interno del leone da lui ucciso, un favo d'api e di miele. Ciò lo rallegrò moltissimo, tanto da affermare: "dal divoratore è uscito il cibo, dal forte è uscito il dolce" (Giudici, 14), cioè dalla morte è uscita la vita. Non a caso il corpicino del Bambino Gesù viene definito "roccia che dà miele".



Il caciocavallo transumante del Sirino

di Ettore Bove, *Accademico di Potenza*

Enzo Vinicio Alliegro, *Università di Napoli "Federico II"*

Luigi Diotaiuti, *Ambasciatore della cucina italiana nel mondo*

*Proviene dal latte
del bestiame podolico,
allevato libero tra
boschi e pascoli
naturali, percorrendo
anche tratti di ciò che
resta di vecchi tratturi.*

Tra i formaggi vaccini tradizionali della Basilicata, quello ottenuto dalla lavorazione del latte munto esclusivamente da bovine dell'antica razza podolica, noto come *caciocavallo po-*

dolico, resta un prodotto di pregio. Si tratta di **un tipico formaggio di nicchia a pasta filata**, rimasto **limitato al poco latte che queste vacche dal mantello grigio e dalle larghe corna riescono a produrre**.

Il protagonista di questo delizioso formaggio, ottenuto solamente con latte crudo, è, chiaramente, **il bestiame podolico**. Presente, quasi esclusivamente, nell'entroterra del Mezzogiorno continentale, fin dal tempo delle invasioni barbariche, costituisce **una preziosa razza autoctona**. A caratterizzarla come patrimonio di biodiversità animale rimane **anche il sistema di allevamento**. Sono, questi, bovini transumanti che conoscono poco o nulla la stalla. Si consideri che **la transumanza, oggi inserita nell'elenco dei Patrimoni Immateriali dell'umanità**, nei secoli passati non è stata ben apprez-

zata come pratica di allevamento, poiché sottraeva spazi alla coltura granaria. Ma non bisogna andare nemmeno troppo lontano per annotare pure che, per essere poco produttive, le vacche erano addirittura viste con commiserazione dai sostenitori delle razze bovine lattifere. In concreto, **vacche scarsamente produttive, ma che da secoli erano libere, per gran parte dell'anno, di muoversi tra boschi e pascoli naturali**, si rivelano ingombranti di fronte all'affermarsi di una corrente di pensiero costruita su basi eminentemente quantitative.

*La poco produttiva razza podolica
era destinata a scomparire
anche dalla Basilicata*



Naturalmente, in un contesto del genere, la poco produttiva razza podolica era destinata a scomparire anche dalla Basilicata. **Così, per fortuna, non è stato**. La crescente presa di coscienza dell'opinione pubblica per **la tutela della biodiversità e la silenziosa resilienza di pastori rimasti fedeli alla rustica vacca** hanno contribuito a non farla sparire dalle zone interne. Ciò in considerazione del fatto che gli allevatori erano perfettamente consapevoli di trovarsi di fronte a un animale del tutto particolare, in quanto **il poco latte che produce risulta, come pure la carne, di grande qualità**, e comunque molto diverso da quello proveniente dagli allevamenti stanziali.

Gli allevatori lucani che ancora praticano la transumanza sono presenti prevalentemente nella montagna potentina. A ben rappresentare questa tradizionale

attività pastorale vi è il **complesso montuoso del Massiccio del Serino**, suggestivo areale, dal carattere alpestre, compreso nel Parco Nazionale dell'Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese, che si eleva oltre i duemila metri. Qui, si localizza, a un'altitudine di oltre 1500 m s.l.m., il lago Laudemio, lo specchio d'acqua di origine glaciale più a sud dell'Europa, e vegeta, tra superfici pascolive, la pianta endemica di vecchia *Vicia serinica*. Attorno a questa incantevole cornice appenninica, dove si incrociano i confini dei comuni di Lauria, Lagonegro, Nemoli e Rivello, purtroppo abbruttita da strutture di accoglienza abbandonate e strade pericolose da percorrere, **trascorrono l'estate i bovini podolici, che nei mesi invernali hanno sostato nell'assolata collina materana.** Le mandrie vi arrivano, verso la fine di giugno, percorrendo anche tratti di ciò che resta di vecchi tratturi, spesso interrotti illegalmente dai confinanti.

Al ritorno in quota delle mandrie è dedicata una festa

Al ritorno in quota delle mandrie è dedicata una festa. **Fissata a fine giugno, ormai da dieci anni, nella spaziosa località sciistica Conserva di Lauria**, segnalata a un'altitudine di 1400 metri, la manifestazione, ideata e promossa dalla "Luigi Diotaiuti Foundation", animata da dibattiti, spettacoli folcloristici e degustazioni, rappresenta, per numerose famiglie, anche pugliesi, un momento di intensa partecipazione al mercatino dei prodotti artigianali e caseari e **alle coinvolgenti testimonianze di allevatori giovani e anziani.** Dai loro racconti si apprendono particolari curiosi come quando, prima dell'istituzione del libro genealogico e del riconoscimento dell'indennità compensativa, essi aggiravano la legge spostando o nascondendo gli animali, poiché la razza podolica era rimasta esclusa dalle quote latte. **Al centro della narrazione rimane comunque la filiera del latte.** Mentre gli allevatori giovani ricordano che **le ragioni dell'alta qualità del latte** vanno ricercate nella

ricca composizione floristica dei pascoli della zona, quelli anziani si soffermano sul **benessere che caratterizza la vita delle vacche transumanti allevate allo stato brado.** Si afferma anche che sullo stato di benessere influisce positivamente **la mungitura, poiché essa si svolge a mano**, in presenza dei vitelli, all'aperto, di mattina, nei primi 6-7 mesi dell'anno, e utilizzando attrezzature tradizionali. Così come **tradizionale rimane lo stesso procedimento di caseificazione e di stagionatura del prodotto.**

Ai casari, veri e propri artisti, spetta il compito di dare il peso e la forma al formaggio. Quello tipico, che oscilla attorno a due chilogrammi, ha la forma di un fiasco chiuso da una testina. In sostanza, la pasta è lavorata fino a ottenere una forma assimilabile a una grossa pera. **Legati con lo spago a coppie**, dalla testina, i caciocavalli si "accavallano" (da qui probabilmente il nome) appesi a travi poste in appositi locali e **lasciati a stagionare anche per anni.**

Il formaggio "sirinese" ha sapore delicato, quando non è invecchiato, e piccante dopo la stagionatura

In relazione alle informazioni acquisite sul posto, si stima che la filiera del tipico caciocavallo podolico del Sirino sia alimentata da circa un migliaio di vacche, su un totale di 1500 bovini podolici presenti. Sempre in base a quanto affermano gli allevatori, il latte munto da ogni vacca oscilla attorno ad appena 700 litri l'anno. Poiché la resa in formaggio non va oltre il 10%, si può ragionevolmente ipotizzare che **ogni lattifera contribuisca alla produzione complessiva con non meno di 30 caciocavalli.** Collocata sul mercato a un prezzo medio di 30 euro al chilogrammo, questa secolare prelibatezza casearia "sirinese", dal sapore delicato, quando non è invecchiato, e piccante dopo la stagionatura, vale perlomeno un milione di euro. Vi è da pensare che **l'apprezzamento dei consumatori sia destinato a crescere** poiché il caciocavallo podolico, ampia-



mente studiato da **Roberto Rubino**, già Direttore dell'Istituto Sperimentale Zootecnico di Bella (Basilicata) e fondatore dell'Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo (ANFOSC), come espressione delle diverse realtà territoriali del Mezzogiorno, sia **candidato ad avere qualche forma di protezione**, nel rispetto di norme comuni, **della sua tipicità a livello europeo.** Infatti, tenuto conto del prezioso intreccio che il caciocavallo testimonia tra allevatori, vacche e territori, tra uso razionale delle risorse ambientali e aree diversamente soggette all'abbandono, tra cultura agro-pastorale tradizionale e rilancio in chiave moderna di pratiche antiche, esso è **destinato a farsi simbolo.** Non più espressione di economie arretrate, isolate e marginali, ma di saperi moderni, irrinunciabili per affrontare le sfide che la globalizzazione e i cambiamenti climatici impongono.

A differenza di altre specie ad altissimo impatto ecologico, con enormi consumi di acqua e di foraggio, **le vacche podoliche sono un esempio maestoso di capacità resilienti**, con pratiche di allevamento del tutto sostenibili, dalle elevatissime capacità adattive. E il caciocavallo a esse associato si lascia apprezzare, all'estero, con quotazioni nettamente superiori rispetto a quelle dei mercati interni, non solo per **il suo gusto inconfondibile** che incorpora conoscenze secolari, ma per **i suoi indici nutrizionali**, allineati su standard qualitativi tra i più elevati.



Carnevale speziato

di **Valentina Di Marco**

Accademica di Parigi Montparnasse

Tradizione e identità veronese negli gnocchi con la cannella del "Venerdì Gnocolar".

Nel ciclo annuale delle festività tradizionali, il Carnevale rappresenta un tempo di sospensione dell'ordinario, un momento rituale in cui l'abbondanza alimentare e la licenza conviviale assumono un valore simbolico condiviso. **A Verona**, tale dimensione si esprime in modo particolarmente significativo attraverso la cucina e **trova negli gnocchi di patate del Venerdì Gnocolar una delle sue manifestazioni più emblematiche**. Una preparazione semplice, che nel periodo carnevalesco si distingue per **l'aggiunta di una nota speziata - la cannella** - capace di conferire al piatto una valenza culturale che va oltre il gusto. Nel patrimonio gastronomico italiano, la

cucina veronese offre un esempio di continuità tra pratica alimentare, ritualità collettiva e identità civica. Gli gnocchi di Carnevale non sono soltanto una ricetta codificata dalla tradizione, ma **un simbolo urbano, strettamente legato alla storia della città**, al *Venerdì Gnocolar* e alla figura del *Papà del Gnoco*, maschera ufficiale di Verona. In essi si intrecciano memoria storica, cultura materiale e valori comunitari, elementi fondanti della civiltà della tavola.

*Il Venerdì Gnocolar
e la sfilata cittadina*



La diffusione degli gnocchi, nel territorio veronese, si colloca all'interno di una cultura alimentare popolare, caratterizzata da una cucina di sussistenza, attenta alla disponibilità delle materie prime e alle necessità nutrizionali della popolazione. Preparazioni a base di farine e, successivamente, di patate - ingrediente introdotto stabilmente tra Sei e Settecento - rispondevano all'esigenza di garantire un adeguato apporto calorico in un contesto economico spesso segnato da carestie, instabilità e disuguaglianze sociali. **La semplicità degli ingredienti e la facilità di esecuzione rendevano gli gnocchi un alimento accessibile** e nutriente, adatto a un'economia domestica di sussistenza.

Un momento decisivo nella costruzione del valore simbolico degli gnocchi, a Verona, è rappresentato dal lascito del medico **Tommaso Da Vico** che, nel 1531, destinò una somma di denaro all'acquisto di farina da distribuire ai ceti meno abbienti del quartiere di San Zeno nei giorni precedenti la Quaresima. Da tale iniziativa di carattere assistenziale prese forma l'usanza di consumare gnocchi il venerdì di

Carnevale, consuetudine che, consolidandosi nel tempo, divenne elemento distintivo della tradizione cittadina.

Il Venerdì Gnocolar, ancora oggi celebrato, conserva il significato originario di momento di condivisione collettiva, in cui il cibo assume una funzione che va oltre la nutrizione per farsi **strumento di coesione sociale e di trasmissione della memoria**. La festa si celebra attraverso una sfilata che percorre le vie di Verona, con carri e maschere, culminando nel quartiere di San Zeno. La chiusura della sfilata celebra la memoria di quell'atto di generosità e rafforza **il legame tra festa, cibo e coesione civica**, incarnando il senso di solidarietà e appartenenza che caratterizza il Carnevale veronese.

In tale contesto si afferma **la figura del Papà del Gnoco**, emblema del popolo veronese: **non maschera satirica né aristocratica**, ma rappresentazione **dell'abbondanza, della generosità e dell'identità comunitaria**.

I condimenti tradizionali e la nota speziata

Dal punto di vista gastronomico, gli gnocchi veronesi si caratterizzano per una preparazione sobria, propria della cucina tradizionale popolare. La qualità delle patate e l'equilibrio tra gli ingredienti testimoniano un sapere domestico consolidato, fondato sul rispetto della materia prima e sulla ripetibilità del gesto.

Nel corso del tempo, i condimenti degli gnocchi hanno conosciuto diverse varianti, tutte riconducibili alla cultura alimentare locale: dal semplice burro fuso con formaggio stagionato grattugiato, alle versioni **aromatizzate con salvia**, fino a preparazioni più ricche.

Tuttavia, **nel contesto specifico del Carnevale veronese**, emerge una consuetudine distinta, legata **all'uso delle spezie e in particolare della cannella**, che conferisce al piatto un carattere simbolico oltre che gustativo. L'impiego della cannella - oggi percepito come insolito in una preparazione salata - non sostituisce i condimenti tradizionali, ma **li arricchisce**



chisce di una nota aromatica che segnala l'eccellenza del tempo festivo. L'utilizzo della spezia nella preparazione salata è coerente con la tradizione gastronomica premoderna: la distinzione tra dolce e salato non era rigidamente codificata e le spezie dolci venivano impiegate in piatti di varia natura.

La cannella a Verona: contesto storico e mediazione culturale

La presenza della cannella, nella tradizione gastronomica veronese, va compresa alla luce del contesto storico e commerciale in cui la città si è sviluppata. Dal 1405 al 1797 **Verona fece parte della Repubblica di Venezia, uno dei principali centri europei di smistamento delle spezie provenienti dall'Oriente**. Cannella, chiodi di garofano, noce moscata e pepe giungevano nei porti della Serenissima attraverso le rotte levantine e venivano poi redistribuiti nell'entroterra, lungo consolidati percorsi commerciali. Grazie alla sua posizione strategica, Verona fu direttamente coinvolta in tali flussi. Pur restando beni di pregio, le spezie non

erano estranee alla cultura alimentare urbana, **soprattutto nei contesti conventuali, medici e speciali, dove l'uso alimentare e terapeutico degli aromi era codificato**. Nel pensiero dietetico premoderno, fondato sulla teoria umorale, **la cannella era considerata una spezia "calda"**, adatta ai mesi invernali e ai cibi sostanziosi, oltre che dotata di virtù digestive e corroboranti.

Negli gnocchi del **Venerdì Gnocolar**, la cannella diviene così traccia di un lusso controllato, **riservato alle occasioni speciali**. Il Carnevale, ultimo periodo di eccesso prima della sobrietà quaresimale, diventa il momento ideale per portarla in tavola come segno di festa. Il profumo della cannella, caldo e avvolgente, ha la capacità di evocare ricchezza, trasformando un piatto semplice e umile come gli gnocchi. **Un piatto che parla di festa condivisa** e di una tradizione carnevalesca in cui **anche la cucina diventa maschera e racconto**. Una tradizione che, pur adattandosi alle trasformazioni del gusto e della società, costituisce un esempio di continuità culturale e di conservazione di pratiche alimentari identitarie, in piena coerenza con i principi di tutela e valorizzazione del patrimonio gastronomico italiano.



Un'eccellenza costruita nel tempo

di Giovanni Gambaro

Accademico di Venezia-Mestre

È il radicchio rosso di Treviso: un patrimonio agricolo, economico e nutrizionale.

Dal "radicio" dei campi al "fiore d'inverno", il radicchio rosso di Treviso Igp affonda le sue radici nella cicoria selvatica (*Cichorium intybus*). È presente nel territorio veneto almeno dal XVI secolo, come suggerisce il dipinto de *Le nozze di Cana* di **Leandro Da Ponte** (1579–1582), ove compaiono cesti di ortaggi in cui si distinguono chiaramente esemplari di radicchio rosso, segno di una coltivazione e di un consumo già diffusi.

La vera svolta non fu la pianta, ma la tec-

nica, che portò alla nascita del radicchio rosso tardivo "Spadone" come oggi lo conosciamo.

La tecnica della forzatura e il "fiore d'inverno"

Tra il 1800 e il primo Novecento, lungo il Terraglio, la via storica che collega Treviso a Mestre, tra Preganziol e Dosson, si affermò la pratica della forzatura e dell'imbianchimento, **una tecnica colturale usata per anticipare o migliorare alcune caratteristiche qualitative di ortaggi** come asparagi, indivia, cicoria. Le piante, raccolte dopo le prime gelate, vengono ripulite, legate e poste al buio per 2-3 settimane, in acqua di risorgiva a temperatura costante, intorno ai 15 °C. Non è un caso che **l'area tipica del radicchio di Treviso coincida con quella delle risorgive**.

In assenza di luce, nell'acqua di sorgiva

continua la vegetazione e la pianta perde clorofilla e si arricchisce di antocianine. Segue la fase finale della **"spellatura" dei cespi, con la quale si eliminano le foglie esterne fino a ottenere il radicchio "a fiore"**, rifinito con il caratteristico spadone: foglie croccanti, coste bianche e un colore rosso intenso, **dal gusto delicatamente amaro e complesso**.

Tale coltivazione è un sapere collettivo, che da generazioni coinvolge famiglie intere, dai nonni ai nipoti.

Precoce e Tardivo, tra storia e riconoscimento Igp

L'introduzione della forzatura è tradizionalmente attribuita all'intuizione di **Francesco Van den Borre**, vivaista belga, giunto in Veneto attorno al 1860.

Di certo, il radicchio "di Treviso" **entra ufficialmente sulla scena pubblica con la prima mostra del 20 dicembre 1900**, organizzata a Treviso dall'agronomo **Giuseppe Benzi**. Da prodotto povero diventa ortaggio di pregio, consacrato nei mercati cittadini e nei menu.

Accanto al Tardivo, uno o due mesi prima compare il radicchio rosso di Treviso **Precoce: non una varietà botanica diversa, ma un prodotto ottenuto con un ciclo colturale differente**.

Il Precoce matura interamente in campo, ha un ciclo più breve, non subisce forzatura; i cespi vengono legati per favorire la raccolta delle foglie e una lieve imbianchitura del cuore, con **un gusto più amarognolo** e un cespo più aperto. **Il riconoscimento Igp**, negli anni Novanta del secolo scorso, e la nascita del **Consorzio di Tutela** (1996) hanno dato regole, tracciabilità e promozione a questa



eccellenza. Il disciplinare stabilisce che la produzione, la trasformazione e il confezionamento avvengano esclusivamente nelle province di Treviso, Padova e Venezia.

Numerose feste e rassegne nel territorio del disciplinare - dalla prima, a novembre, a Rio San Martino di Scorzè, all'ultima a marzo a Roncade - ne celebrano ogni anno la raccolta, confermandone il ruolo centrale nella cultura gastronomica veneta.

Accanto al radicchio rosso di Treviso **esiste un ricco patrimonio veneto di radicchi** - **Castelfranco Igp, Chioggia Igp, Verona** - frutto di selezioni locali della stessa specie, adattate a diversi territori, stagionalità e mercati.

Il Treviso Tardivo resta il più impegnativo e costoso per la complessità della lavorazione manuale; le altre varietà rispondono a esigenze di consumo e di disponibilità diverse.

Queste coltivazioni, nate in comunità rurali un tempo povere, hanno rappresentato una risorsa economica decisiva, **trasformando un ortaggio umile in prodotti identitari capaci di sostenere interi territori.**

Oggi la filiera del radicchio rosso di Tre-



viso Igp coinvolge circa 150 aziende agricole. La produzione certificata nel 2024 ha superato le mille tonnellate, con un valore di oltre 4 milioni di euro, che raddoppia lungo la filiera. L'export rappresenta una quota del 2,5% verso 13 Paesi, anche extra-UE, tra cui gli Stati Uniti.

*Il mutamento climatico
sta avendo un impatto negativo
sulla coltivazione*

Il mutamento climatico sta avendo un impatto sulla coltivazione del radicchio

rosso di Treviso Igp, soprattutto sulla produzione e sulle rese. A causa di ondate di caldo anomalo, variazioni delle precipitazioni e stress idrico, la produzione ha registrato perdite stimate intorno al 30% in alcune annate recenti.

Dal punto di vista nutrizionale, il radicchio è apprezzabile per il contenuto di polifenoli, responsabili di una buona attività antiossidante, associato a un basso apporto calorico, fibre, sali minerali e vitamine (B, C, E, K). Contiene ossalati in quantità moderate, inferiori a quelle di altre verdure a foglia, e può essere consumato senza particolari restrizioni anche nei soggetti a rischio di calcolosi renale.

Varietà	Stagionalità tipica	Origine biologica	Lavorazione/Impegno	Costo	Commercializzazione (indicativa)
Radicchio Rosso di Treviso Tardivo (Igp)	pieno inverno	Selezione locale di <i>C. intybus</i>	molto alto: forzatura in acqua di risorgiva, imbianchimento, "spellatura"	più costoso	tradizione storica; diffusione moderna da inizio '900, forte espansione con Igp anni '90
Radicchio Rosso di Treviso Precoce (Igp)	autunno o inizio inverno	Selezione locale di <i>C. intybus</i>	medio: coltivazione in campo, pulizia e cernita	intermedio	modernamente diffuso nel '900; consolidamento con Igp anni '90
Radicchio Variegato di Castelfranco (Igp)	autunno-inverno	ibridazione/ "meticciamiento" storico (radicchio + insalate più dolci, tradizionalmente descritto come incrocio con scarola/indivia)	medio: più delicato, selezione e confezionamento accurati	intermedio più costoso	diffusione storica locale; forte valorizzazione commerciale nel secondo '900, Igp anni 2000
Radicchio Rosso di Chioggia (Igp)	quasi tutto l'anno (picco qualitativo in inverno)	selezione locale	basso-medio: robusto, ottima conservabilità, filiera GDO	meno costoso	grande espansione commerciale nel secondo '900 (larga scala)
Radicchio di Verona (Igp)	autunno inverno	selezioni locali	medio	intermedio	diffusione commerciale nel secondo '900



Viaggio quaresimale fra i piatti di magro

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

Pesce e verdure, con qualche eccezione...

vento", che è un punto di riferimento mondiale per la cucina di pesce.

*Anche in Quaresima
è ammessa qualche
piccola gioia per il palato*

Viaggio quaresimale tra antichi, ma sempre attuali e buoni, piatti di magro. **Partiamo da Cetara** dove opera **Pasquale Torrente**, uno dei cuochi più celebri d'Italia. Cetara, piccolo reame marinaro della Costiera Amalfitana che non arriva a 2000 mila abitanti, è celebre per la produzione della **colatura di alici**, salsa che ricorda il *garum* di **Marco Gavio Apicio**, collega di Torrente di un paio di migliaia d'anni fa. Nato Torrente, Pasquale è diventato mare. Sulla Costiera c'è nato, cresciuto, ha un ristorante, "Al Con-

Il pesce, soprattutto quello azzurro del suo Tirreno, non ha segreti per lui. Tanto è vero che Pasquale alle alici parla, anzi, sussurra. Cosa bisbigli nelle loro minuscole branchie non è un segreto. Lo ha scritto qualche anno fa nel libro ***L'uomo che sussurra alle alici***. Racconti di vita e di cucina nei quali confida episodi della sua vita e propone **32 ricette al lettore curioso di apprendere l'abc di alici, acciughe e parenti vari e come cuocerli**. È vero che le gioie più grandi della Quaresima sono quelle spirituali, ma per i bravi credenti è ammessa anche qualche piccola gioia per il palato. Se poi è pro-

curata da un pesce povero e ricco di Omega 3, non può far che bene ai penitenti: più che un peccatuccio di gola è un fioretto.

Rimaniamo in Campania spostandoci a **Napoli, dove sulle mense di magro trionfa la frittata di scammaro**. È un piatto povero. I giorni dello *scammario*, o *scammamaru*, nel Regno delle Due Sicilie, erano quelli della Quaresima e quelli in cui ci si doveva astenere dalle carni per precetto religioso. Vietate anche le uova, concesse dalla Chiesa solo all'inizio del 1900. Si chiama frittata perché deriva da quella di maccheroni, assai più ricca e grassa. Nello *scammario* si versa la pasta (vermicelli, spaghetti, maccheroni) in una padella nella quale è stato preparato un soffritto con olio, aglio, acciughe, uvetta, pinoli, olive denocciolate e prezzemolo.

È la ricetta classica creata da **Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino**, nel 1837. A lui, che aveva fama di essere un gastronomo avveduto (scrisse un libro in dialetto napoletano sulla vera cucina casareccia partenopea), si rivolsero alcuni importanti porporati del regno borbonico, preoccupati che il periodo penitenziale che precede la Pasqua non fosse contaminato dai piaceri della carne. E poiché l'unico alimento di provenienza animale che il popolo poteva permettersi erano le uova, i porporati suggerirono al Cavalcanti di toglierle dalla popolare frittata di maccheroni. Cosa che Ippolito fece, ma con maestria, dando sapore allo *scammario*.

Oggidi che non comandano più i Borboni, e quasi più nessuno osserva i precetti quaresimali o i giorni di magro, a **Napoli la frittata di scammaro viene preparata con le uova, il pomodoro, la pancetta, il prosciutto, il formaggio o con qualsiasi altro ingrediente** si desideri. È diventata una sorta di pizza quattro stagioni.



Cetara

Alcune preparazioni di magro nella cucina regionale

In Veneto, fino al boom economico, i tradizionali cibi della Quaresima erano la *renga* (aringa), lo *scopeton* (sardella), le rane e il baccalà. A Parona, alla periferia di Verona, il mercoledì delle Ceneri, primo giorno di Quaresima, la Festa di Polenta e Renga richiama migliaia di gioiosi penitenti.

In Emilia Romagna, i tradizionali capelletti perdono la farcitura di carne e sono promossi alla Quaresima con un ripieno di ravaggiolo (formaggio fresco) e un condimento di burro, salvia e parmigiano reggiano. Alla faccia dell'astinenza. Sugli Appennini sopravvive la tradizionale *buzega*, zuppa di fagioli, castagne secche, patate, cipolle e passata di pomodoro. Anche Pellegrino Artusi si era preoccupato di suggerire, ne *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, gli "Spaghetti da Quaresima" (ricetta 103), conditi con zucchero, noci, pangrattato e spezie: "Molti, leggendo questa ricetta, diranno: 'Oh che ridicola'. Eppure a me non dispiace".

Il Concilio Vaticano II cancella molte limitazioni nei giorni di magro, ma sono in molti a rispettare le regole, più quella dell'astinenza dalle carni che quella del digiuno, al quale viene messo un limite d'età, come ai film: possono parteciparvi dai 18 anni ai 60 anni.

La Toscana, per la Quaresima, fa molto uso di zuppe vegetali. A Lucca, l'Accademia della Zuppa Lucchese di Magro ha varato un disciplinare più rigido dell'Accademia Militare di Modena. Specifica quali sono le erbe selvatiche da raccogliere, quali i fagioli da usare, borlotti e rossi di Lucca, quando vadano messi in ammollo e quanto ci devono stare. Naturalmente ci vogliono olio d'oliva buono e croste di pane. Ottima anche la minestra di pane pratese.

Tradizionale a Firenze è il pane di *rame-rino* (rosmarino), un dolce di farina, olio, rosmarino, uva passa, carico di valori simbolici legati al Giovedì Santo. Paolo Petroni, presidente dell'Accademia, det-

ta la ricetta originale ne *Il libro della vera cucina fiorentina*.

Piatto antico, ma sempre moderno, è il **cappon magro ligure**, ammesso in Quaresima perché **fatto solo con verdure e pesce**. Anticamente era un piatto povero, consumato dai pescatori, in barca, fatto con i pesci meno pregiati, poi, col passare del tempo, è diventato il piatto più sontuoso della cucina ligure.

Non tutta la carne è... carne

Cibi magri sono, ovviamente, pane, legumi, frutta e verdura e il pesce, sul quale, però, si è giocato e si gioca tuttora la differenza di ricchezza e di classe sociale. I poveri, che non si possono permettere pesci costosi, si devono accontentare di aringhe e, se va bene, di stoccafisso. L'aristocrazia e la borghesia, fin dal Medioevo, possono gettare le reti su pesci costosi e rari: salmone, anguille, crostacei, storioni, branzini. Molto ricercati erano i carpioni del lago di Garda, oggi quasi scomparsi. Interessante la spesa di Quaresima del 1492 di Isabella

d'Este, marchesa di Mantova: "*Pesi octo de tonina* (tonno in salamoia) *in tre barili; barilotti cinque de angiove* (acciughe); *arenghe salate 200* (pesce povero, ma piaceva anche ai ricchi); *tarantello pexi 3* (pancetta di tonno); *boteselle quatro de cerioli* (piccole anguille); *barilli dui de cevali grossi* (cefali); *pesso di sfoglia pexi 1* (sogliola)..."

Chi fa le regole, papi e vescovi, è capace di fare anche le eccezioni. E così non tutta la carne è... carne. **Monsignor di Saint Simon**, vescovo di Agde, in una lettera pastorale del 1784, **decreta cibi magri gli uccelli da Quaresima**, quelli che vivono nell'acqua e si nutrono di pesci: alzavole, anatre acquatiche, folaghe. A differenza della carne, rossa a sangue caldo, gli uccelli da Quaresima sono freddi. Come i pesci, quindi magri. Ci fu anche chi tentò di far passare per pesce l'oca, ma senza riuscirci. **Pio V, goloso di chiocciole** che non erano né carne né pesce, nella seconda metà del 1500, per poterle gustare anche nelle giornate di penitenza e in Quaresima, non sapendo a quale categoria di alimenti appartenessero, **le dichiarò pesci per l'eternità**: "*Estote pisces in aeternum*". E così le povere chiocciole non ebbero pace nemmeno per Pasqua.



SPAGHETTI CON COLATURA DI ALICI DI CETARA

Ingredienti: 400 g di spaghetti, colatura di alici tradizionale di Cetara (si trova in molti supermercati e in internet), 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, peperoncino piccante, olio extravergine di oliva.

Preparazione: mettere in un'insalatiera la colatura, l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino tritati con olio extravergine di oliva e un mestolo di acqua di cottura. Cuocere la pasta in acqua senza sale, scolarla e condirla con la colatura di alici.



Taralli e tarallini

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Felice connubio tra
semplicità e sapore.*

"A tarallucci e vino". Un'espressione che metaforicamente significa la conclusione, in modo amichevole e pacifico, di una situazione tesa o conflittuale, e che negli ultimi anni ha assunto anche un significato più negativo, soprattutto in ambito giornalistico, per indicare accordi politici o compromessi raggiunti sottobanco, ma che **un tempo costituiva l'antica tradizione contadina del Sud Italia di accogliere gli ospiti offrendo piccole e croccanti ciambelline** (i taralli) con il vino, come segno di benvenuto, cordialità e amicizia in un'atmosfera conviviale e rilassata.

*Si discute della rivalità
nella primogenitura fra taralli
pugliesi e napoletani*

Si discute della rivalità nella primogenitura fra taralli pugliesi e napoletani, **ma in realtà si tratta di una disputa fuori luogo**, considerate le **caratterizzanti differenze** in ingredienti e lavorazione delle due produzioni, accomunate, praticamente, solo dalla **foggia ad anello**, dalle **origini popolari** e dal **gusto saporito**. **Sull'origine dei taralli pugliesi (chiamati anche tarallini)**, a conforto delle incer-



tezze di natura scientifica, filologica e storica, **si tramanda un'antica leggenda**. Era il 1400, e in tutta la Puglia imperverava una grande carestia. Per sfamare i propri figli, una donna fece ricorso alle poche cose che ancora resistevano nella sua povera dispensa: farina, un po' d'olio, vino bianco e sale. Dall'impasto creato con tali ingredienti, ricavò piccoli filoncini che, chiusi ad anello, furono poi cotti in forno. Visto l'apprezzamento nella propria famiglia, la donna diffuse la propria invenzione tra i vicini in difficoltà e, in breve tempo, anche le altre case della Puglia feudale cominciarono a trovare sollievo dai crampi della fame grazie a questa specialità.

Un importante perfezionamento qualitativo

Tra il XVIII e XIX secolo, si realizzò un importante perfezionamento qualitativo: **la "scaldatura", cioè una rapida bollitura dei taralli in acqua leggermente salata, prima di essere infornati**. Questo passaggio provoca una pregelatinizzazione degli amidi presenti nella farina, fissando la forma del tarallo e creando una superficie leggermente impermeabile che, durante la successiva cottura in forno, permette all'umidità interna di evaporare lentamente. **Il risultato è quella particolare consistenza, incredibilmente croccante e leggera**, vanto dei tarallini. Per quanto riguarda i taralli industriali, spesso la bollitura è sostituita da una rapida cottura a vapore, ma gli effetti, che dal punto di vista organolettico si traducono nella perdita di croccantezza, sono decisamente percepibili rispetto alle produzioni degli ormai pochi tarallifici artigianali. Questi ultimi, strenui difensori della tradizione, hanno di recente avviato **un'animata battaglia contro alcuni produttori che vorrebbero eliminare il vino dagli ingredienti**: per diminuirne il prezzo finale e... "per mantenere l'export con i paesi islamici che per principi culturali e religiosi proibiscono il consumo di alcolici" (sic!).

I taralli pugliesi, conosciuti localmente come **picc'latedd, vescottiere o taredd**,



sono stati **riconosciuti dal 2001 come Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat)**, in 5 varianti, ma per l'ormai rilevante diffusione come snack per aperitivi e *finger food*, o per tantissime interpretazioni gastronomiche - sbriciolati per minestre, zuppe e insalate, per impanare o gratinare carne o pesce -, sono **disponibili sul mercato in una sorprendente e gustosa varietà di sapori**, dalla cipolla alle olive, dal finocchietto al rosmarino, dal pepe al peperoncino, persino dalla pizzaiola alle cime di rapa.

La storia dei taralli napoletani comincia intorno al 1700

La storia dei taralli napoletani comincia intorno al 1700, quando **alcuni fornai di Napoli presero a utilizzare gli sfriddi, i ritagli della pasta lievitata** con cui si preparava il pane, in una sorta di geniale recupero. A tali avanzi **aggiunsero** un po' di *'nzogna* (la *sugna*, cioè grasso di maiale) e parecchio pepe, riducendo poi l'impasto in striscioline, abilmente intrecciate in coppia, a forma di ciambelline, da passare in forno, col pane, per biscottarle. **All'inizio del 1800, il tarallo "nzogna e pepe" si arricchì di un altro ingredien-**

te che tuttora ne è parte integrante, la mandorla, la cui dolcezza si sposa alla perfezione con il sapore deciso e piccante di sugna e pepe.

Matilde Serao, nella sua famosa opera *Il ventre di Napoli*, **celebra i taralli, nati come sostentamento per il popolo dei "fondaci"** (le zone popolari a ridosso del porto), che, perennemente nell'indigenza, denutrito e famelico, trovava almeno in questi scarti della panificazione - spesso accontentandosi di mangiarli semplicemente inzuppati nell'acqua di mare - un modo per sopravvivere.

Una volta, i taralli non aspettavano i clienti nelle panetterie, ma gli andavano incontro **per la strada col "tarallaro"**, una figura caratteristica che, con una cesta sulle spalle, batteva senza posa la città per guadagnare qualche soldo con i suoi prodotti, preannunciandosi al grido "*Taralle, taralle cavere!*", cioè "taralli caldi" (per poter sprigionare la caratteristica fragranza venivano accuratamente protetti con una coperta).

La Campania, a conferma della risaputa fantasia gastronomica, ha ricevuto il **riconoscimento Pat per ben 11 varianti dei taralli**, testimoniando, in particolare proprio per il "*nzogna e pepe*", il passaggio da alimento salvavita a bene voluttuario, privilegiato da un target giovanile.



Un trionfo di piccoli soli: gli agrumi

di Maria Teresa Cutrone

Accademica di Roma EUR-Ostiense

Un meraviglioso dono della natura con le fresche fragranze dalle caratteristiche note aromatiche.

Esiste un antidoto al grigiore invernale: il colore del sole nelle sue variegate sfumature. Si accompagna a fresche fragranze dalle caratteristiche note aromatiche, riconoscibili fra mille. Un meraviglioso dono della natura, irresistibile toccasana per superare i freddi inverni e la mancanza di luce: gli agrumi.

È questo il periodo migliore per gustare la gran parte delle molteplici varietà di agrumi, e per arricchire la dispensa di deliziosi liquori e marmellate di arance, limoni, mandarini, ma anche di cedri, clemen-

tine, bergamotti. E poi ci sono le pregiate arance amare, un tempo chiamate melanboli o cedrangoli, particolarmente apprezzate per l'intenso aroma degli oli essenziali.

Una famiglia numerosa con molte proprietà nutraceutiche

Gli agrumi sono piante della famiglia delle *Rutaceae*, appartenenti al genere *Citrus*. È una famiglia molto numerosa, quella degli agrumi, particolarmente ricca di ibridi: sono coltivati da almeno 4000 anni, e **una serie di incroci successivi hanno generato almeno 25 specie diverse**.

Il sequenziamento del genoma di alcune specie ha permesso di ricostruire i complessi incroci che nel corso della storia hanno determinato, tramite ibridazione, la nascita di altre varietà. Dagli studi genetici è emerso che **quasi tutti gli agrumi risultano da incroci di sole tre specie**: il cedro (*Citrus medica*), il mandarino (*Citrus reticulata*) e il pomelo (*Citrus maxima*).

Dal punto di vista botanico, il frutto è un esperidio, cioè una bacca con polpa divisa in spicchi contenenti i semi. **La polpa degli agrumi contiene carboidrati, fibre solubili, acido citrico, vitamina C** (acido ascorbico, essenziale per l'assorbimento del ferro), vitamine del gruppo B, vitamina A, potassio, calcio, magnesio, fosforo, flavonoidi. L'esterno colorato della **buccia** si chiama flavedo, ed è ricco di **oli essenziali molto preziosi**. La parte bianca interna della **buccia** si chiama albedo, e ultimamente è stata rivalutata soprattutto per il contenuto di **bioflavonoidi** (vitamina P), pectina, fibre e limonene, che aiutano a

ridurre il colesterolo, regolano la glicemia, rafforzano i capillari e **combattono lo stress ossidativo**.

Tra le varie specie di agrumi, **prevale la coltivazione dell'arancio dolce** (*Citrus x sinensis*), nelle varietà Tarocco, Navel, Washington Navel, Valencia, Sanguinello, Moro. **Il limone** (*Citrus x limon*) include varietà come Femminello, Verdello, Primofiore, **limone di Amalfi, limone di Sorrento**. Per il **mandarino** (*Citrus reticulata*) distinguiamo poche varietà: il classico Mandarino comune, il **Tardivo di Ciaculli**, il giapponese Satsuma (resistente al freddo), il Tangerino. Attualmente, **l'ibrido Clementino** (*Citrus x Clementine*), che produce le clementine senza semi, è **molto più utilizzato nelle coltivazioni**, per la buona commercializzazione dei suoi frutti.

Tra mito e storia

Il fascino e la seduzione che questi preziosi frutti esercitano sull'uomo sono testimoniati dalla mitologia. Parliamo delle **"mele d'oro" o "pomi d'oro" del giardino delle Esperidi**, dono nuziale di Gea a Era e Zeus. Da qui i "fiori di arancio" diventano sinonimo di "nozze".

Custoditi dalle Esperidi, ninfe dal dolce canto, e dal drago Ladone, questi frutti **simboleggiavano amore, fecondità e immortalità**. Eracle (Erocle) li rubò durante la sua undicesima fatica, con l'aiuto di Atlante.

I pomi delle Esperidi compaiono anche in occasione delle nozze di Cadmo e Armonia; un'altra leggenda racconta che dal giardino delle Esperidi provenissero anche





i pomi donati da Afrodite a Ippomene, per vincere, nella corsa, Atalanta.

Il termine botanico "esperidio" deriva proprio dalle ninfe custodi del giardino, a indicare la tipica bacca degli agrumi. Gli agrumi sono un simbolo del Mediterraneo e **connotano fortemente le regioni del Sud dell'Italia, soprattutto Sicilia, Calabria e Campania**. Lo confermano le parole di **Goethe**: "Conosci il Paese dove fioriscono i limoni?".

La Cina e alcune regioni limitrofe sono le terre che hanno dato origine agli agrumi, nelle quali troviamo le prime testimonianze scritte. Dall'Estremo Oriente tali frutti iniziarono a diffondersi in India, in Indocina, in Giappone, nelle isole del Mare Cinese Meridionale, fino all'Oceano Indiano. Con molta probabilità, la loro coltivazione si è fatta strada dall'India verso l'Afghanistan e il Pakistan, per poi puntare verso Occidente. **Il cedro fu il primo ad arrivare nel Mediterraneo**, portato dalle truppe di **Alessandro Magno**, e divenne noto come "mela di Persia". La migrazione verso ovest è testimoniata nei libri sacri ebraici: la frequenza con la quale si menziona la pianta di cedro suggerisce che gli Ebrei conoscevano gli agrumi prima dell'era cristiana. In Grecia la pianta del cedro è citata in diversi testi, tra cui alcune opere di **Galeno**, con il nome di *kitron*, *kitrion* o *kitreos*. **Teofrasto** (372-287 a.C.), nella sua opera *Historia plantarum*, descrive il cedro precisando che si tratta di una pianta comune in Persia e nella terra dei Medi.

Gli antichi Romani chiamarono il cedro dapprima *malus medica*, quindi *citrus*. Il

primo riferimento nella letteratura latina risale al II secolo a.C. a opera di **Cloanzio Vero**, seguito, un secolo più tardi, dal botanico **Gaio Oppio**, che ne parla nella sua opera *De silvestribus arboribus*. **Virgilio** indicava il *malus medica* come antidoto contro i veleni. Fu **Plinio il Vecchio** (23-79 d.C.) a chiamarlo *citrus*: nella sua opera monumentale *Naturalis historia*, descrive il cedro (in particolare *Citrus medica*), spesso definendolo come "mela assira" o "mela di Media", riconoscendone le caratteristiche di pianta aromatica.

Nel X secolo gli Arabi introdussero la coltivazione intensiva di aranci amari e limoni in Sicilia e nel Sud Italia, trasformando il paesaggio.

Grazie alla vocazione mercantile di Amalfi l'agrumo arrivò poi in molti territori della penisola, entrando come ingrediente nelle ricette in uso.

L'arancio dolce è arrivato in Europa molto più tardi, nel XV-XVI secolo, grazie ai navigatori portoghesi. Infatti uno dei primi termini usati per indicare l'arancio dolce fu proprio "Portogallo".

Agrumi nei giardini della Città Eterna

In questo periodo dell'anno, e fino a maggio inoltrato, **a Roma non è difficile imbattersi in strade e viali adornati con alberi di agrumi di varie specie**, soprattutto aranci amari. Essi sono infatti una caratteristica paesaggistica diffusa lungo molte strade, parchi e viali della città, va-

lorizzati per il loro impatto estetico e ambientale, specialmente nel periodo di maturazione. Purtroppo, i frutti finiscono per marcire a terra, nessuno li coglie, data la loro esposizione costante a fattori altamente inquinanti. Ma **la tradizione degli agrumeti è legata principalmente a storiche ville rinascimentali e giardini segreti**, dove aranci, limoni e cedri venivano **coltivati per ornamento, profumo e uso culinario**. Ecco i luoghi iconici, inseriti nei più noti percorsi turistici: il giardino di Villa Medici, il giardino di agrumi rari di Villa Farnesina, preservato dall'Accademia dei Lincei, l'Aranciera di Villa Borghese, nota nel 1700 come Casino dei Giuochi d'Acqua, ora sede del Museo Carlo Bilotti, il Parco Savello o Giardino degli Aranci sul colle Aventino.

Il Giardino degli Aranci, un tempo, era l'orto dei frati Domenicani. Un'antica leggenda narra che queste arance fossero miracolose. L'albero magico, di cui parla la leggenda, è quello ancora esistente nel giardino del chiostro della chiesa di Santa Sabina, visibile solamente attraverso una piccola grata nel muro di recinzione che lo protegge. Si narra che l'albero nacque spontaneamente dai resti della prima pianta di arance amare portata dalla Spagna nel 1200, da **San Domenico di Guzman**, fondatore dell'ordine dei Domenicani.

Nel vasto giardino di ben sette ettari della tenuta acquistata nel 1576 da **Ferdinando de' Medici** (l'attuale **Villa Medici**, sede dell'Accademia di Francia) **crescevano in abbondanza aranci, limoni, melangoli e cedri**, secondo un gusto diffuso all'epoca. I frutti arrivavano sulla tavola del cardinale, i fiori e le scorze venivano canditi, o trasformati in oli profumati e distillati nella fonderia del palazzo. In particolare, **il cedro era coltivato per le sue virtù farmacologiche, antidoto contro i veleni**. Non è un caso che la volta affrescata della Stanza degli Uccelli, un tempo studio privato di Ferdinando, nel padiglione decorato da **Jacopo Zucchi** e collaboratori tra il 1576 e il 1577, raffiguri anche gli agrumi del giardino (l'affresco è stato riscoperto solo nel 1985, e restaurato nel 2011). Attualmente, l'agrumeto viene curato e implementato ogni anno con nuove varietà.



Cucina e arte: *un dialogo senza tempo*

di **Giovanni Ballarini**

Presidente Onorario dell'Accademia

Gli artisti che hanno influenzato anche Gualtiero Marchesi, riformatore della cucina italiana.

Fin dall'antichità, cibo e arte intrecciano i loro destini in una documentazione culturale che testimonia quanto il nutrimento vada ben oltre la mera sopravvivenza. Il rapporto tra cibo e arte è un dialogo senza fine, che attraversa secoli e culture con la sua capacità di sorprenderci, interrogarci, emozionarci. "Riso e lumache", "Riso, oro e zafferano" e "Dripping di pesce", ispirati a quadri di **Giacomo Balla**, **Gustav Klimt** e **Jackson Pollock**, sono un trittico nel quale **Gualtiero Marchesi** costruisce un dialogo senza tempo tra necessità e bellezza e in una relazione tra cibo e arte svela una

delle connessioni più profonde dell'esperienza umana.

*Giacomo Balla e
il piatto sconosciuto
di Gualtiero Marchesi*

"Il riso, mantecato al burro d'aglio, si fa culla verde per le lumache: il cui brodo di cottura, ridotto e riversato sul riso stesso, riverbera quel verde di lampi bruniti. Loro - le lumache -, in compagnia di spicchi d'aglio bollito e tartufi neri tagliati a olivella, vanno a popolare la campitura smeraldina, arricchendola di microsculture dalle tinte contrastanti. L'omaggio è a un Futurismo ilare e leggero. Fatto di chiaroscuri, e di onde armoniose. Il Futurismo di Giacomo Balla, appunto". Pubblicata postuma su *T Food* il 19 febbraio 2018, è questa la ricetta di **"Riso e lumache"** di Gualtiero Marchesi (1930-2017), che la creò ispirandosi al dipinto di Giacomo Balla (1871-1958) "Motivo per stoffa". Un dipinto che si inserisce nel contesto rinnovatore del Futurismo, nel quale, in cucina, si sperimentavano sapori nuovi e nuovi profumi, vivande giocate su accostamenti talvolta vertiginosamente improbabili, sognando un mondo retto da spiriti bellicosamente tesi al superamento d'ogni tradizionalismo, non fosse che quello contenuto in una forchettata di maccheroni.

Un piatto che Marchesi fa all'insegna della carica di brillante, vivida giocosità che è propria di Balla, dando corpo a un tripudio di gusci policromi.

"Riso e lumache" è un piatto quasi sconosciuto in confronto ad altri due piatti



di Marchesi "Riso, oro e zafferano" (1981) e "Dripping di pesce" (2004).

L'oro sul riso e i quadri di Gustav Klimt

"Riso, oro e zafferano", un piatto iconico del grande chef, **sarebbe nato nel 1981** in occasione di una cena con un orafo che realizzava foglie d'oro e che chiese un piatto che ne prevedesse l'uso a Marchesi, il quale, semplicemente, adagia una foglia d'oro su un risotto allo zafferano. In seguito, in un lavoro sui cromatismi del giallo, il fotografo, *food designer* e giornalista, milanese di adozione, **Riccardo Marcialis** suggerisce a Marchesi di mettere nella carta del suo ristorante quel piccolo capolavoro, una vera rivoluzione minimalista che unisce il giallo dello zafferano alla preziosa foglia d'oro commestibile posta sopra. **Un piatto omaggio all'arte e alla semplicità**, trasformando un classico risotto in un'opera moderna ed essenziale, simbolo della "nuova cucina italiana", **incontro tra cucina e arte contemporanea**, con l'oro che simboleggia bellezza, spiritualità e lusso. L'idea di usare l'oro in cucina non è nuova - era già in uso nel Medioevo -, ma Marchesi **lo usa come nei quadri moderni**, con lo sfondo dorato per creare effetti di lusso, spiritualità e soprattutto luminosità, con un risultato decorativo che **cattura la luce** creando un legame tra antico e moderno e aggiungendo profondità materica. Effetti che sono nelle opere di **Gustav Klimt** (1862-1918) che, nel 1903, si reca due volte a Ravenna, dove conosce i dorati mosaici bizantini, che, con l'eco dei lavori del padre e del fratello in oreficeria, gli permettono di creare alcuni dei suoi capolavori più celebri come "Giuditta I" (1901), "Ritratto di Adele Bloch-Bauer I" (1907) e "Il bacio" (1907-08).

Il "Dripping di pesce" ispirato a Jackson Pollock

Per il **"Dripping di pesce"** (2004), Marchesi si ispira all'*action painting* di Jack-



son Pollock (1912-1956): una tela di maionese leggera decorata con sgocciolamenti di salse colorate (pomodoro, nero di seppia, clorofilla di prezzemolo) e **pesci** (calamari e vongole), creando **un'opera astratta e dinamica che si scompone all'assaggio**, unendo arte visiva e gusto. Un piatto nel quale la tecnica del *dripping* è simbolo di libertà e movimento, **un piatto che si distrugge durante la degustazione**,

ricreando la suggestione dell'opera d'arte astratta dove caos apparente e bellezza si fondono, e, in sintesi, un omaggio all'incontro tra arte e cucina, dove il piatto diventa un'opera d'arte astratta e il commensale interagisce direttamente con la creazione. Nel "Dripping di pesce" si utilizzano il gesto e il movimento, mettendo in luce l'importanza del segno e dell'imperfezione artistica nel piatto moderno.



Conseguenze del clima sui prodotti della natura

di Tullio Sammito

Accademico di Ragusa

Secondo l'OMS, gli effetti prodotti dal progressivo riscaldamento del pianeta devono essere considerati tra i più rilevanti problemi sanitari da affrontare nei prossimi anni.

Negli ultimi quindici anni, le coltivazioni di frutta tropicale e sub tropicale, partendo dalla Sicilia per la sua posizione nel centro del Mediterraneo (ma la stessa cosa vale per tutto il territorio italiano), sono aumentate dalle poche centinaia di ettari di qualche decennio fa alle migliaia e migliaia di ettari di oggi. **Avocado, papaya, ananas, pitaya, mango, annona, frutto della passione** sono in crescita su tutti i banchi dei mercati di frutta e verdura e dei supermercati, mentre **i terreni coltivati ad arance sono diminuiti del 32% negli ultimi quindici anni**, quelli di coltivazione dei **mandarini** del 18%, quelli per i **limoni** del 50% [i dati sono riportati da – “Il Corriere Economia” - e sono attinti da uno studio Coldiretti che s'intitola “I tropicali italiani”].

L'accelerazione dei cambiamenti climatici, oggi a tutti evidente, è dovuta a svariati fattori, tra cui le produzioni agricole

intensive, l'allevamento, l'uso di prodotti chimici, la deforestazione. Si pensi che il comparto zootecnico causa il 51% delle emissioni globali di gas serra e il settore alimentare il 30%.

Tra le **piante** del nostro patrimonio floristico sarebbero a **oggi presenti 1597 specie aliene** a fronte delle 8195 autotone in tutta Italia.

Il fenomeno della desertificazione

Tornando alla **tropicalizzazione**, il fenomeno che in natura segue subito dopo è quello della **desertificazione**. **Essa minerà**, anzi lo sta già facendo nei posti in cui avanza, **la nostra cultura culinaria**. Entro pochi anni, non saranno più disponibili piante e frutti spontanei che costituiscono gli ingredienti di molti piatti





tradizionali; e ciò vale per ciascuna regione che, con le sue specialità, caratterizza l'intera cucina italiana nel suo complesso. Partendo dal **mais**, l'innalzamento delle temperature sta provocando in questa pianta **un aumento dello sviluppo di alcuni tipi di tossine**. Attualmente, il problema riguarda le aree di coltivazione del Mediterraneo e dell'Est Europa, ma presto potrebbe causare l'impossibilità di utilizzo di questo cereale per l'alimentazione umana e per quella degli allevamenti di bestiame, ben più diffusa. Entro i prossimi 10 anni, nell'area sub-sahariana, il 60% delle terre destinate alla coltivazione di **legumi** diventerà impraticabile: essi, infatti, non amano il caldo, perché **le temperature troppo alte ri-**

ducono la fertilità del seme. Un report del CIAT (*International Center for Tropical Agriculture*), qualche anno fa, aveva lanciato l'allarme: entro il 2050, in queste aree, **le colture potrebbero addirittura dimezzarsi**.

Due miliardi e mezzo di tazzine di **caffè**: questo è quanto se ne consuma ogni giorno. I nostri nipoti potrebbero non assaggiarne nemmeno un goccio. Uno studio parla, infatti, nello scenario peggiore, di **una completa sparizione della coltivazione di arabica in Africa entro il 2080**. In America centrale, la crescente siccità diffonderà ancora di più i parassiti: già nel 2013 il suo raccolto è diminuito, per tale motivo, del 20%.

Le stesse problematiche esistono anche



per il **cacao**. Le coltivazioni in Ghana e Costa d'Avorio, entro il 2050, rischiano l'estinzione a causa dell'innalzamento della temperatura che provoca **l'evapotraspirazione nelle piante, le quali vedono così compromesso il loro ciclo di vita**. La soluzione sarebbe quella di spostare le zone di coltivazione dai 100-250 metri di altitudine attuali ai 450-500 metri; ma a quel punto la quantità di cacao disponibile diventerebbe molto inferiore a quella attuale, rendendo il cioccolato di gran lunga molto più costoso rispetto al presente.

Allarme per vino e riso

Esiste **un rapporto della NASA, pubblicato in tempi recentissimi**, in cui si lancia un vero e proprio allarme sulla produzione mondiale di **vino**. Già negli ultimi decenni, viticoltori e produttori hanno dovuto **sempre di più anticipare il momento del raccolto delle uve**. Al **Vinitaly**, la stessa Coldiretti, l'anno scorso, ha ammesso che negli ultimi 50 anni i vini hanno aumentato la loro gradazione di un grado e che **le cantine stanno cercando nuove soluzioni per coltivare a quote più elevate**, arrivando ai 1200 metri di altitudine.

E, solo per citare altri prodotti a rischio in questo scenario apocalittico (per fortuna futuribile, anche se non per molto), le piante di **tè indiano e cinese**, che sono i tè più diffusi al mondo, vengono negli ultimi anni irrorate di pesticidi a causa del proliferare di parassiti, causato dall'alternarsi sempre più frequente di periodi di siccità cui seguono immancabilmente periodi di piogge torrenziali estreme.

La produzione del **riso**, la fonte di nutrimento più diffusa al mondo, **secondo alcune stime dell'IFPRI** (*International Food Policy Research Institute*), nel sud-est asiatico **potrebbe ridursi fino al 15% entro il 2050**. Una percentuale che, nonostante sembri piccola, avrebbe un impatto devastante sia sull'alimentazione di molte popolazioni, sia sull'economia di un grande numero di nazioni.

Per l'Unione Europea **l'impollinazione eseguita dagli insetti** (per la maggior parte le api che producono il **miele**) vale circa 15



miliardi di euro l'anno. Il problema è che tali insetti sono **a rischio sopravvivenza a causa del cambiamento climatico, che anticipa il loro risveglio dall'inverno** e non fornisce loro l'adeguata alimentazione per vivere nelle prime settimane. I fertilizzanti e i pesticidi, poi, fanno il resto, influenzando pesantemente il loro ciclo di vita.

In Europa, quasi il 10% delle specie di api sono a rischio estinzione. Un esempio di **prodotto a rischio è il miele di mandorlo di Sicilia**, che è sempre più raro perché si è ridotto il tempo di fioritura degli alberi e quindi quello che le api hanno per l'impollinazione.

La frutta cambia sapore e consistenza



Ancora, le **mele non saranno più le stesse.** Una ricerca di alcuni scienziati giapponesi ha dimostrato come, negli ultimi 30-40 anni, i cambiamenti del clima ne hanno modificato sapore e consistenza. **La varietà Fuji, per esempio, nel tempo sarebbe diventata più dolce e meno croccante.**

La produzione di **ciliegie**, nel 2012, in alcune zone degli Stati Uniti è crollata addirittura del 90% a causa della mancanza del clima freddo, di cui esse hanno bisogno come nessun altro frutto.

Il caldo rende molto **più difficoltosa la fermentazione naturale** di molte **birre artigianali**. Le notti d'autunno hanno oramai una temperatura troppo alta per tale operazione e sono sempre meno i mesi in cui è possibile produrre birra a fermentazione naturale.

Gli scienziati dell'alimentazione stanno studiando **nuove varietà di arachidi che possano crescere anche in condizioni di siccità**; periodi caldi e secchi, seguiti da piogge torrenziali, le contaminano con tossine e funghi, come mai era accaduto in passato.

Secondo l'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità), gli effetti prodotti dal graduale e progressivo riscaldamento del pianeta devono essere considerati tra i **più rilevanti problemi sanitari da affrontare nei prossimi anni.**

Tullio Sammito





Obesità infantile

di **Gabriele Gasparro**

Coordinatore Territoriale di Roma

Un grave problema sociale.

Abbiamo trattato molte volte l'argomento dell'obesità infantile, divenuto ormai un grave problema sociale. È scioccante la notizia data recentemente da **un rapporto UNICEF, dal quale risulta che i bambini in sovrappeso o obesi nel mondo sono più numerosi di quelli che soffrono la fame.** E ancora di più si stenta a credere che **i bambini dei ceti più disagiati o poveri siano quelli più interessati a tale fenomeno.** Molte ne sono le cause, la principale è **la cattiva nutrizione.** È evidente

che la minore disponibilità economica delle famiglie induce all'acquisto e al consumo di prodotti di derivazione industriale; le maggiori disponibilità economiche consentono l'acquisto di prodotti freschi come verdure, frutta e altri generi alimentari come il pesce e la carne. Fanno eccezione, tuttavia, alcuni paesi industrializzati come gli Stati Uniti.

In Italia la situazione è più preoccupante della media europea e mondiale

Secondo l'indagine dell'UNICEF, in gran parte del mondo il 9% dei ragazzi, dai cinque ai dieci anni, è sottopeso, mentre il 9,4% è obeso.

In Italia la situazione è più preoccupante della media europea e mondiale: all'età di 8 anni, il 39% dei bambini è sovrappeso e

il 17% è obeso. **L'eccesso di peso in età infantile persiste, nella maggior parte dei casi, anche nell'età adulta,** con aumento del rischio di alcune patologie. Principali responsabili di tale situazione sono i cosiddetti **"cibi spazzatura"**, ricchi di sale, di zuccheri e coloranti per renderli più attrattivi. La pressante comunicazione pubblicitaria fa il resto per influenzare i giovani, pronti ad acquisire ogni stimolo, senza contare gli atteggiamenti di conformismo al consumo. L'eccessiva attrattività del gusto **provoca anche una dipendenza,** che è particolarmente evidente nelle bevande contenenti caffeina, il cui consumo è consolidato a livelli molto alti.

Il Fondo delle Nazioni Unite per l'Infanzia ha denunciato la responsabilità delle vendite online

Il Fondo delle Nazioni Unite per l'Infanzia ha denunciato la responsabilità dei centri di vendita *online* e delle **app per la consegna del cibo.**

L'UNICEF ha invitato i governi a prendere in seria considerazione il fenomeno, che, se non affrontato correttamente, provocherà problemi alle generazioni future. Al riguardo **ha raccomandato** di agire con **restrizioni alla vendita,** e di proporre **chiare e vincolanti norme per l'etichettatura** che indichino i componenti del prodotto che potrebbero essere nocivi per una corretta alimentazione. **Una funzione strategica ed essenziale dovrebbe essere condotta dalle scuole, in collaborazione con i genitori,** per un'educazione alimentare salutare e una cura nella scelta dei prodotti destinati alla refezione scolastica.





Vino “in movimento”

di Sergio Galassi

Accademico di Imola

Il perché dei vini biologici e dealcolati.

Da sempre, si è scritto o parlato molto sul vino, considerando spesso solo pregi o difetti. **Un argomento d'attualità** riguarda i vini “**biologici, biodinamici e naturali**” e i “**dealcolati o a ridotta gradazione**”. Aniché considerare le loro diversità, sembra più interessante capire **cosa li accomuna**: qualità, consumatore e mercato. La **qualità** è un concetto relativo, perché

dipende dall'intervento dell'uomo sui processi naturali, al fine di soddisfare il consumatore, dato che tali aspetti variano nel tempo e anche il loro significato muta continuamente. La qualità dipende da vari **attributi**, alcuni obbligati (legalità, sicurezza, origine), altri liberi (uva, tecniche, stile, tradizioni, certificazioni). La valutazione della qualità è un fatto soggettivo, quindi differisce da un consumatore all'altro, come pure il giudizio su uno stesso vino manifestato in contesti diversi. Gli attributi **intrinseci** sono caratteristici del vino come tale (chimici, fisici, sensoriali), noti al produttore (alcoli, zuccheri, acidità, solfiti) o al consumatore dopo l'acquisto (colore, aroma, sapore, corpo). Quelli **estrinseci**, esterni al vino (contenitore, etichetta, origine, tipicità, annata, prezzo, marca) sono segnali che orientano la scel-

ta creando un'aspettativa (**qualità attesa**), che, dopo la degustazione, diventa **qualità percepita**.

Il consumatore moderno ha spostato le sue preferenze verso gli attributi estrinseci

Il consumatore moderno ha spostato le sue preferenze verso gli attributi estrinseci, principalmente immateriali: **sostenibilità** e innovazione (rispetto dell'ambiente e altri vini); scelte consapevoli (stile di vita salutare e alimentazione); **consumo misurato; minore gradazione** (vini bianchi, rosati e bollicine). Nei mercati maturi, si guarda a narrazione di filiera e provenienza e a esperienze esclusive, in quelli





meno sviluppati si cerca la funzionalità (prezzo basso, facilità di reperimento e d'uso, gusto costante). Le fasce anziane sono abitudinarie, quelle giovanili cercano nuove opportunità in meno occasioni di consumo, mentre sui mercati esteri si accentua l'interesse verso le bevande leggere (vini di frutta o dealcolati) e rispettose dell'ambiente (bio- o eco-certificate).

Ogni produttore interpreta la qualità a modo suo: legame a territorio o immagine aziendale; nicchia d'alta gamma o largo consumo; offerta diversificata o mono-prodotto; innovazione (frizzanti, biologici, dealcolati) o tradizione (naturale, in anfora, ancestrale).

Immagine, enoturismo e vendita *online* sono dominio del *marketing*.

L'Italia è il principale produttore ed esportatore mondiale di vini

La vitivinicoltura mondiale mostra un quadro negativo per i cali in produzione, consumo ed esportazione, dovuti ad avversità climatiche, crisi economiche, Covid e dazi. Pure **l'OMS chiede di ridurre il consumo di alcol (tossico e nocivo per la salute)**, come avvenuto per il tasso alcolemico alla guida di veicoli. L'Italia è il principale produttore ed espor-

tatore mondiale, ove il consumo pro-capite annuo (26 litri) diminuisce, mentre crescono le giacenze di vino a fine campagna (molto superiori alla produzione di un'altra vendemmia). La filiera comprende 240 mila aziende agricole (45 mila viticole, per metà micro-dimensionate < 1 ha) che producono oltre 45 milioni di ettolitri di vino da 680 mila ettari di vigneti (100 mila biologici; 635 vitigni; 526 Docg, Doc e Igt). Le imprese vinicole imbottigliatrici sono 30 mila. Il settore vale 15 mld di euro l'anno (8 mld in esportazioni), concentrato in 255 società che coprono il 95% del mercato nazionale; cioè **tante piccolissime imprese e pochi grandi gruppi**; frammentazione e concentrazione spiegano **la straordinaria diversità dei vini italiani e il loro successo**.

L'Unione Europea è intervenuta con leggi specifiche

Al fine di **garantire la concorrenza leale tra i produttori e tutelare i consumatori**, l'Unione Europea è intervenuta con leggi specifiche: prima sull'agricoltura biologica nel 2002, seguita dall'autorizzazione al commercio del "vino biologico" nel 2012, recepita in Italia solo nel 2022 dalla "**Legge sul vino biologico**". La riforma

ma della PAC, nel 2021, ha dato la possibilità di realizzare e commercializzare in Europa i vini **dealcolizzati** (o **dealcolati**), caratterizzati da tenore alcolico inferiore alle soglie ammesse. Purtroppo, l'Italia ne ha autorizzato il loro ottenimento con relativi vincoli amministrativi solo nel 2026. La lentezza nazionale nel legiferare ha quindi facilitato la produzione all'estero, ove già si concentra la domanda.

La sovrapproduzione, i mutati stili di vita e le preferenze dei consumatori spingono sempre più a esportare e a diversificare l'offerta, ampliare i mercati, innovare e ridurre la produzione, migliorare la qualità per soddisfare le esigenze di una clientela più ampia e nuova. In ogni caso, il consumatore sia molto oculato a scegliere il vino, poi beva solo quello che più gli piace, ma con moderazione!





Newton Compton Editori,
Roma 2026, pp. 480
€ 12,90



Eric Topol è uno dei dieci ricercatori più citati in medicina e, nel 2024, il *Time* lo ha inserito nella lista delle cento persone più influenti nel campo della salute. In parole povere, siamo di

Il codice della longevità. Super Agers

Come vivere più a lungo grazie alle nuove scoperte scientifiche, mediche e nutrizionali

di Eric Topol

fronte a una *rockstar della scienza* che ci indica la strada e le concrete possibilità per realizzare uno dei grandi sogni dell'umanità, la longevità in soddisfacenti condizioni di salute. Grazie a un patrimonio di quasi 1900 contributi scientifici e alla sua profonda conoscenza dell'argomento, l'autore suggerisce i corretti stili di vita e, a operatori sanitari e scienziati, gli atteggiamenti operativi da implementare affinché la nostra vita si prolunghi e la salute le conferisca la qualità di un periodo degno di essere vissuto, facendo di noi, per usare un termine caro all'Autore, dei *benportanti*. Sono ormai più di settant'anni che il principale obiettivo di chi si occupa di invecchiamento umano si è

spostato dall'aggiunta di anni alla vita all'aggiunta di vita agli anni. Attraverso la disamina delle patologie e delle disfunzioni più frequenti in geriatria, ci si familiarizza con le prospettive scientifiche, reali, futuribili o, a volte, improbabili, che possono rendere più godibile la nostra età estrema. E, fatto che ci coinvolge più direttamente, con l'apporto rappresentato da una nostra attiva e convinta partecipazione: l'attività fisica e mentale, la corretta alimentazione, la socialità, la creatività. Un apporto che molte volte può valere più di una scoperta scientifica, anche perché la sua efficacia non ha bisogno di conferme, né nasconde il rischio dei cosiddetti effetti collaterali.

Edizioni Trabant,
Brindisi 2026, pp. 166
€ 16,00



Un volume decisamente fuori dalle regole. Innanzitutto perché ogni copia viene stampata dopo essere stata ordinata dal candidato let-

La cuciniera moderna

Opera gastronomica

di Giovanni Brizzi

tore (nel gergo degli addetti ai lavori tale metodo viene definito *print on demand*, stampa su richiesta). In secondo luogo, si tratta di un'opera stampata a metà Ottocento dalla tipografia Guido Mucci di Siena e attribuita a Giovanni Brizzi, che l'aveva pensata sotto forma di ricettario destinato alla gente comune. L'Autore morì prematuramente, prima del 1845, e l'opera fu completata da un suo concittadino, Carlo Lippi. Le ricette sono suddivise in cinque parti, ma senza la successione logica, dall'antipasto al dolce, cui siamo abituati al giorno d'oggi, e inframmezzate da norme di comportamento, organizzazione dei pasti secondo le usanze di altre nazioni (ma premettendo che "essendo noi in Italia ed Italiani non abbiamo necessità di apprendere le

costumanze degli altri paesi"), avvertenze sul modo di cucinare, descrizione delle diverse qualità delle carni, metodo per disossare polli e uccelli e per preparare varie gelatine, regole per servire a tavola, tecniche per conservare gli alimenti (non c'erano i frigoriferi). Non è escluso che qualcuno dei lettori si senta stimolato a cimentarsi in qualcuna delle innumerevoli ricette proposte, non senza aver consultato il glossario posto all'inizio dell'opera, ma è certo che la sua lettura fornisce un eloquente spaccato di ciò che era la cucina italiana dell'epoca: ancora sotto l'influenza dei suggerimenti d'Oltralpe, ma muovendo i primi passi verso quella che sarebbe diventata, già un secolo dopo, fino al riconoscimento di Patrimonio Immateriale dell'UNESCO.



Liguria

RIVIERA DEI FIORI

Consegnati i premi "Nuvoletti" e "Alberini"

A due eccellenze imperiesi: l'"Accademia dello Stoccafisso" e la "Gastronomia Elena".

Nel quadro della sua attività istituzionale, la Delegazione ha assegnato a due eccellenze imperiesi i premi riservati a chi ha contribuito in modo significativo alla conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale e a chi si è distinto, per serietà e genuinità, in un'attività pluriennale di produzione di prodotti tipici. Si tratta, nell'ordine, del premio intitolato a "Giovanni Nuvoletti" e del "Massimo Alberini". Il primo è andato all'"Accademia dello Stoccafisso" della provincia di Imperia, il secondo alla "Gastronomia Elena - Sapori e Tradizioni" di Porto Maurizio.

L'"Accademia dello Stoccafisso" si è messa in luce in un'attività ormai ventennale di divulgazione, in Italia e all'estero, della tradizionale ricetta dello stoccafisso all'onegliese (trito di cipolla, carota, sedano, prezzemolo, aglio e peperoncino, pomodori, acciughe, pinoli, olive taggiasche, vino bianco, olio evo). Il premio è stato



consegnato al Presidente, Sergio Lanteri, un vero ambasciatore gastronomico che ha fatto assaggiare la ricetta in mezza Europa.

Il premio "Alberini" è stato attribuito alla "Gastronomia Elena" per il suo costante impegno nella produzione di apprezzatissimi piatti pronti, tra cui l'insalata di polpo, il pesto Doc, il salmone affumicato in casa, le torte di verdure, un'attività iniziata dal compianto Domenico Elena e portata avanti, oggi, dal figlio Tiziano e dalla sua famiglia. A fare gli onori di casa sono stati il Delegato onorario Giuseppe Ghiglione e il Delegato Francesco Bianchi, che hanno illustrato ai numerosi Accademici le ragioni e le motivazioni dei premi. (Francesco Bianchi)

Veneto

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

In ideale prosecuzione della cena ecumenica...

Protagonista assoluto, l'arrosto in lunga cottura sul forno della stufa a legna.

L'arrosto è stato l'assoluto protagonista della riunione conviviale, organizzata

dalla Delegazione al "Ristorantino Venier" di Baone, in ideale prosecuzione del tema dell'anno "Arro-

Lombardia

MILANO

Una serata perfetta

Menu natalizio dedicato alla cucina lombarda di casa.

Un bel colpo d'occhio, entrando nella grande sala di un circolo privato milanese, preparata per la riunione conviviale degli auguri, con tavoli rivestiti da candide tovaglie e decorati da centrotavola natalizi. Il menu è stato interamente dedicato alla tradizione della cucina lombarda di casa, delle case di un tempo, di quella nobiltà/borghesia ambrosiana che ha fatto grande Milano. Con un ricco aperitivo di stuzzicanti *amuse-bouche* è stato servito il Vermouth di Torino (ricetta originale di Giulio Cocchi), insolito vino aromatizzato da china, rabarbaro, arancia amara e spezie segrete.

La cena si è poi aperta con un *pâté*, secondo la ricetta di casa Arigo-De Bartolomeis-Aichino, accompagnata da pan brioche caldo, seguito da un perfetto risotto con zucchine trombetta in fiore e robiola di Roc-

caverano, una creazione davvero riuscita dello chef Manuel Poli. A sorpresa, è seguito un ottimo e profumato brodo ristretto, da sorbire direttamente dalla tazza, secondo la ricetta del super macellaio Franco Cazzamali. Il secondo è stato il manzo alla California, un piatto non facile da trovare, che non viene dalla lontana America ma è una tipica ricetta di Como e Brianza, a base di polpa di manzo cotta lungamente (almeno tre ore) con panna fresca liquida e aceto bianco.

A chiudere l'ottima cena, l'immane panettone alla milanese Baj, secondo l'antica ricetta del 1887, servito con crema catalana, frutta secca e datteri.

Gran finale con brindisi, auguri, premiazioni, in un crescendo di allegria, con un ringraziamento particolare a chi spende tante energie per creare serate davvero speciali. (Paola Ricas)

sti, bolliti e umidi nella cucina regionale italiana".

Proprio nel corso della cena ecumenica dedicata al gran bollito alla padovana, realizzato dal ristorante "Taparo" di Torreglia, era nata l'idea di dare ulteriore seguito a un tema così amato con un menu tutto dedicato agli arrosti.

Toni Raffagnato, patron del "Venier", coadiuvato dalla moglie Antonella e dalla figlia Valentina, ha portato in tavola tre specialità: lo stinco di vitello con grani di melagrana, l'ossoccolo al pepe, specialità della bassa padovana, e una





delle sue anatre allevate nel cortile di casa. Elemento comune la lunga cottura nel forno della stufa a legna, procedimento che di regola deve cominciare la sera dopo cena per concludersi la mattina seguente. Per accompagnare e valorizzare ciascuno dei piatti, sono stati selezionati i più prestigiosi e premiati vini dei Colli Euganei.

Una cucina squisitamente tradizionale, autentica e appetitosa, così come schietta e informale è stata l'atmosfera della serata, che ha tenuto gli Accademici a tavola fino a tarda ora, quando sono arrivate le immancabili caldarroste di stagione, cotte nel forno a legna, a suggellare la fine delle conversazioni. (Susanna Tagliapietra)

FAENZA

Alla festa del Rione Verde

La Delegazione è stata accolta per la cena a tema medievale.

Il Rione Verde è uno dei cinque rioni in cui è suddivisa la città di Faenza. Il complesso architettonico che ospita il Rione Verde è il più antico della città, risalente all'VIII secolo.

La lunga storia di questo luogo ci parla anche attraverso alcuni splendidi affreschi, e proprio in tale contesto la riunione conviviale della Delegazione è stata ospitata e ac-

colta al suono delle chiarine e dagli sbandieratori del rione.

La cena, a tema medievale, è stata servita dai volontari in costume d'epoca e con apparecchiatura sempre in tema, accompagnata dai racconti del presidente Luciano Dal Borgo.

Eccellente il lavoro svolto dai numerosi volontari che si sono alternati tra cucina e sala.

FERRARA

Festeggiati i cinquant'anni della Delegazione

Una storia avvincente di cultura, passione gastronomica, amore per le tradizioni e per il territorio.

Il 29 luglio 1975 Severino Sani, Alberto Boldrini, Michele Bonino, Carlo Calearo, Romano Guzzinati e Marco Patrignani si riunirono attorno a una tavola - che amiamo immaginare sontuosamente imbandita di specialità della più autentica tradizione ferrarese - per dare vita alla Delegazione di Ferrara. A cinquant'anni

di distanza, la Delegazione si è ritrovata nella suggestiva cornice del Ridotto del Teatro Comunale "Claudio Abbado", per ripercorrere la propria storia, intrecciando cultura, passione gastronomica, amore per le tradizioni, per il territorio e per i suoi frutti più preziosi e identitari.

Il Delegato Luca Padovani ha inau-

Emilia Romagna

BORGO VAL DI TARO

Passaggio della campana

In occasione della riunione conviviale dedicata al tartufo nero.

In occasione della riunione conviviale sul tartufo, presso il ristorante "Borgo Casale" di Albareto, si è svolta la cerimonia della consegna della campana alla nuova Delegata, Maria Antonietta Draghi Serpagli. La Delegazione è stata molto onorata di avere come ospiti Chiara Prati, Delegata di Parma-Bassa Parmense, e Roberto Tanzi, Delegato di Salsomaggiore Terme. Gli Accademici e la neo Delegata hanno colto l'occasione per esprimere riconoscenza a Giovanni Spartà, per i molti anni di guida rigorosa e leale al servizio della Delegazione. Su richiesta della Consulta, Spartà continuerà a essere stimolo culturale e progettuale in qualità di Delegato onorario. I tanti anni di esperienza, di attività e il suo grande patrimonio di conoscenze hanno permesso alla Delegazione di approfondire i temi relativi alle implicazioni culturali e identitarie connesse col mondo della cucina. Anche il convivio sul tartufo nero è nato dallo studio di nuove evidenze territoriali, colte *in primis* dal Delegato onorario. Da alcuni anni, infatti,

la ricerca del tartufo autoctono in alta Val Taro e Val Ceno ha creato le condizioni per poter avere a disposizione tartufo nero di eccellente qualità, in quantità adeguate da consentire anche il consolidarsi di fiere di filiera, come sta accadendo a Bedonia. Il Simposiarca Giovanni Spartà, nel presentare il menu proposto da "Borgo Casale", ha descritto il tartufo nero locale in tutta la sua versatilità. Lo chef Arturo Bertoli ha saputo costruire piatti dal raro equilibrio gustativo, partendo da ingredienti locali sempre d'eccellenza, inserendo il tartufo in equilibrata armonia con gli altri sapori. L'ambiente, curato e accogliente, ha reso ancor più piacevole una riunione conviviale sicuramente molto emozionante e significativa.



gurato la giornata con un caloroso saluto, trasmettendo l'affettuoso messaggio del Presidente Petroni, e ha dato il benvenuto ai numerosi ospiti: gli Assessori Matteo Fornasini e Cristina Coletti, in rappresentanza dell'Amministrazione comunale; i Delegati Nicola Riva-

ni Farolfi, di Milano Brera, e Franco Benussi, di Vienna; Eleonora Bottazzi, presidentessa del "Club del Fornello"; Carlos Dana, che ha ricordato, con commozione, il padre Victor, Delegato ferrarese dal 1993 al 1997 e dal 2009 al 2013; Riccardo Caniato, portatore

dei saluti del padre Gianfranco, storico membro della Delegazione. Marco Nonato, Accademico e componente del CST Emilia, in una coinvolgente presentazione ha rievocato la lunga vicenda della Delegazione, richiamando eventi di rilievo e intrecciando memorie personali e testimonianze. Il materiale è confluito in un pregevole volume curato dallo

stesso Accademico, distribuito ai convenuti.

Il convivio ha offerto l'occasione di condividere con amici e ospiti alcuni capisaldi della tradizione gastronomica ferrarese, sapientemente proposti da uno dei migliori ristoranti della città: "Quel Fantastico Giovedì", già insignito del Diploma di Buona Cucina.

(Luca Padovani)

Umbria

FOLIGNO

I sapori natalizi nell'atmosfera incantata de "La Chiesa Tonda"

Un'elegante ambientazione per il convivio degli auguri.



Le Simposiarche, Claudia Valentini, Delegata, e Graziella Pascucci, Vice Delegata, hanno sapientemente guidato l'organizzazione della serata, curando ogni dettaglio con raffinatezza. Dal menu, tipico del territorio nelle feste natalizie, realizzato dalla chef Maria Luisa Scolastra, all'allestimento della nuova sala del ristorante, che ha contribuito a creare un'ambientazione ancor più suggestiva, valorizzata dall'accogliente camino e da un tavolo centrale di pregiatissima fattura (dove sono stati serviti gli antipasti), intorno al quale sono

stati disposti i tavoli per la cena. Particolarmente apprezzati i doni che la Delegata ha voluto riservare agli Accademici: in un raffinato incarto era custodito il volume *Dialetto, identità, santi e cucina*, curato da Giuseppe Fatati, DCST per l'Umbria, con il contributo delle Delegazioni regionali.

La serata si è conclusa con un brindisi augurale per le imminenti festività, nel corso del quale si è celebrato anche l'importante riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana come Patrimonio Immateriale dell'umanità.

(Isabella Gaudino)

MODENA

Cena degli auguri e dei riconoscimenti

Consegna del Diploma di Buona Cucina al ristorante "La Cicala" di Maranello.



Premiato il ristorante "La Cicala" di Maranello, locale tradizionale modenese e punto di riferimento per la buona cucina, situato sulle prime colline di Modena.

Nel corso della serata, dedicata ai tradizionali auguri per il Natale in arrivo, il Delegato Mario Baraldi ha presentato una relazione sulla storia della Delegazione: un sunto dell'attività svolta nel corso del 2025, che ha visto l'entrata di 4 nuovi Accademici, la consegna del distintivo dei 40 anni di appartenenza all'Accademico Giulio Romano, il conferimento dei premi "Alberini" (Gastronomia La Punta) e "Nuvoletti" (Associazione

"Il Tortellante") con interessamento della stampa locale. Alla fine della presentazione, è stato consegnato ai titolari de "La Cicala", Andrea e Monia Bazzani, il Diploma di Buona Cucina.

La cena degli auguri ha avuto quindi il suo proseguimento presso il ristorante "Cinema Teatro Arena", con un menu a base di piatti tradizionali, all'insegna di una delle cose più difficili da ottenere in cucina: la semplicità.

La classica consegna alle signore di una stellina di Natale da parte del Segretario Marco Righi ha indicato al Delegato il giusto tempo per porgere a tutti l'augurio di Buon Natale.

QUOTA SOCIALE 2026

La Consulta Accademica, nella sessione del 25 novembre 2025, ha deliberato, all'unanimità, la quota sociale per il 2026, riconfermandola, per tutti gli Accademici, in Euro 200,00, da versare entro il 31 marzo.



Abruzzo

ATRI, CHIETI

Tradizionale riunione conviviale per le festività

La cena è stata accompagnata da musiche natalizie per voce e pianoforte.

Le due Delegazioni hanno celebrato insieme la tradizionale riunione conviviale degli auguri, nelle sale dell'Hotel Hermitage di Silvi Marina. L'evento è stato preceduto, per coloro che lo desideravano, dalla celebrazione eucaristica a opera dell'Accademico fra' Emiliano Antenucci. Nella hall della struttura, rallegrata dalle note natalizie egregiamente cantate da un tenore accompagnato al pianoforte, si è svolta l'accoglienza con ricchi stuzzichini. Dopo i saluti dei due Delegati, Antonio Moscianese Santori e Nicola D'Auria, nel vasto salone del ristorante dell'hotel, seduti intorno a un sontuoso tavolo imperiale, Accademici, familiari e numerosi e graditi ospiti, anche di altre Delegazioni, hanno gustato i piatti del menu preparati

dal bravissimo chef Alessandro Novello e serviti, con grande professionalità e rapidità, dal personale di sala, ottimamente guidato dal maître Maurizio Biondi.

Simposiarchi, competenti ed esaurienti, Aurelio Menozzi, di Atri, per i vini, e Paolo Albanese, di Chieti, per le pietanze. Alcuni Accademici hanno allietato i commensali con memorie e aneddoti personali sul Natale. Al termine, le conclusioni sono state affidate al Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio.

La cerimonia si è conclusa con i saluti e i ringraziamenti al personale di cucina e di sala per la qualità del loro operato e l'auspicio che si possano trovare sempre più spesso, negli hotel italiani, servizi di ristorazione di simile livello. (Stefania Martin)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2026

FEBBRAIO

13 febbraio - **Brescia**

Convegno "Il Liberty e la cucina di un femminismo silenzioso"

MARZO

19 marzo

Riunione conviviale Ecumenica Straordinaria

19 marzo - **Campobasso**

Convegno "Il gusto delle radici: la cucina italiana Patrimonio Immateriale dell'Umanità"

21 marzo - **Francoforte**

Trentennale della Delegazione

28 marzo - **Reggio Emilia**

Conferenza "L'Accademia Italiana della Cucina: storia, valore e missione di un patrimonio culturale italiano"



TERNI

Celebrando il Natale

Il menu natalizio ha valorizzato una cucina legata alla stagionalità, al territorio e alla qualità delle materie prime.

La Delegazione, come da tradizione, ha celebrato il Natale presso il ristorante "Piermarini", a Ferentillo, nella splendida Valnerina. Il Delegato Luca Cipiccia, insieme all'altro Simposiarca Mario Guerra, ha ricordato il compianto Guido Schiaroli, già CT Umbria e Delegato onorario, che per molti anni aveva curato l'organizzazione della riunione conviviale degli auguri. Dopo una provocatoria riflessione sul tema dell'ideale di pace, oscurato dalla "politica della guerra", Mario ha illustrato il menu che ha valorizzato la cucina del "Pier-

marini", legata alla stagionalità, al territorio e alla qualità delle materie prime. Nel corso della riunione conviviale, il Delegato ha dato grande risalto all'impegno dell'Accademia nel conseguimento dell'importante riconoscimento UNESCO ottenuto dalla Cucina Italiana, condividendo l'interessante articolo sul tema, pubblicato dall'Accademica Paola Idilla Carella sulla rivista online "Umbriareport". Si è celebrato, inoltre, l'ingresso del nuovo Accademico Michele Marinelli.

(Luca Cipiccia)

PESCARA ATERNUM

Premiate tre aziende locali

Assegnati l'"Alberini", il "Nuvoletti" e il "Villani" alle aziende del territorio, che mantengono e valorizzano le tradizioni.

La Delegazione, ogni anno, organizza una premiazione per promuovere tre aziende del territorio, che hanno saputo mantenere e rivalutare le tradizioni

nel campo dei prodotti alimentari. Presso la Camera di Commercio di Pescara, sono intervenuti il Delegato Giuseppe Di Giovacchino, il Presidente della CCIAA, G. Strever,

e i Vice Delegati Vincenzo D'Antuono e Franco Falcone. Strever ha lodato l'Accademia e l'iniziativa che ha messo in evidenza l'importanza della promozione del territorio abruzzese. D'Antuono ha raccontato della costituzione dell'Accademia da parte di Orio Vergani e di quanti hanno collaborato alla promozione e diffusione dei principi ispiratori, quali tradizione e innovazione della cucina italiana in ogni luogo della Nazione. È stato conferito il premio "Alberini" all'azienda-liquorificio artigianale Santo Spirito di Pescara, per la produzione di alimenti lavorati con ingredienti di qualità eccel-

lente e tecniche rispettose della tradizione del territorio. Il premio "Nuvoletti" è andato a Beatrice Tortora, coltivatrice di Abbateggio, per aver contribuito, in modo significativo, alla conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale regionale, salvaguardando la biodiversità mediante la custodia di antichi cereali, come il farro. Il "Villani", infine, è stato assegnato al Caseificio Voltigno di Rosciano, per il prodotto artigianale "pecorino scorza nera", di comprovata tipicità locale e con una tradizione da mantenere e tutelare. (Maria Luisa Abate)

Calabria

GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI

Scambio degli auguri

Approfondita relazione sul significato del Natale e sulle sue origini storiche e culturali.

In occasione delle festività natalizie, gli Accademici della Delegazione si sono riuniti a Mammola, presso il ristorante "Passo del Mercante", per celebrare la tradizione dello scambio degli auguri. Il Delegato Ettore Tigani si è soffermato sull'importanza dell'incontro che serve a rinsaldare i legami del Natale, generando un'atmosfera di accoglienza e condivisione. Il convivio natalizio, ha sottolineato il Delegato, costituisce un'ulteriore occasione per affermare i legami tra gli Accademici intorno ai valori della cucina italiana, soprattutto quelli che riconducono alle tradizioni contadine calabresi, alla sostenibilità e all'arte dell'arrangiarsi mediante la trasformazione di ingredienti umili in eccellenze culinarie legate al territorio. Tutto ciò va valutato positivamente anche alla luce del recente riconoscimento da parte dell'UNESCO in favore della cucina italiana.

A seguire, ha avuto inizio il simposio, curato dall'Accademico Rocco Vasile che, nel corso della sua approfondita relazione, si è soffermato sul significato del Natale e sulle sue origini storiche e culturali. Il Simposiarca ha proseguito la relazione mettendo in evidenza come i simboli natalizi, quali il presepe, l'albero di Natale e Babbo Natale, rappresentino la nascita, l'umiltà, la vita, le speranze e la rinascita. Nel corso della riunione conviviale, per rendere più concreto il senso di familiarità, il Delegato ha regalato agli Accademici il piatto in ceramica realizzato dall'Accademia per il 2025. I lavori si sono conclusi con la consegna al proprietario del ristorante, in presenza dello chef, della vetrofania, quale riconoscimento per il rispetto e la promozione della tradizione culinaria italiana e calabrese, attestando così la loro adesione ai principi dell'Accademia. (Ettore Tigani)

Molise

ISERNIA

Il Molise della buona tavola si racconta

In occasione degli auguri, consegna del Diploma di Buona Cucina al ristorante "Hotel Dora".

La Delegazione ha scritto una delle pagine più rappresentative del proprio percorso culturale e istituzionale in occasione della riunione conviviale degli auguri. Fulcro della serata è stata l'assegnazione del Diploma di Buona Cucina al ristorante "Hotel Dora", storica realtà della famiglia Natale, cui l'Accademia riconosce la qualità costante della proposta gastronomica e l'impegno nella valorizzazione della cucina del territorio. Di particolare spessore culturale gli interventi che hanno scandito la cerimonia. L'architetto Franco Valente, studioso e profondo conoscitore della storia molisana, ha ricostruito l'evoluzione del ristorante. L'Accademico Dario Ottaviano ha poi offerto un affresco colto e suggestivo della tradizione natalizia venafrana. La celebrazione ha assunto un valore simbolico ancora più intenso nel momento dedicato al recente riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana, salutato da un brindisi corale. Il professor Sebastiano Delfino, premio "Nuvoletti" e membro del CST, ne ha illustrato la



portata e le prospettive, collocando tale accreditamento nel contesto molisano. Il Molise è, infatti, parte attiva dei patrimoni UNESCO della Transumanza e della Cerca e Cava del Tartufo. Gli chef della Federazione Cuochi della Provincia di Isernia, guidati dal Presidente Giovanni Colarusso, hanno reso omaggio ai colleghi Adriano Cozzolino e Pino Marino, entrambi chef del ristorante "Hotel Dora", figure storiche della ristorazione molisana, mentre il pianoforte del maestro Paolo Migliarino ha accompagnato saluti e convivialità. A suggello dell'incontro, il panettone Di Mambro, raccontato dal premio "Villani" 2025 Edmondo Di Mambro, ha confermato come anche la pasticceria territoriale possa ambire, a pieno titolo, alle categorie dell'eccellenza. (Anna Scafati)

Sicilia

CALTAGIRONE

Immateriale strenna natalizia

La saggezza dei proverbi siciliani legati al cibo, al quale spesso è affidata la metafora della vita.

Quest'anno l'immateriale strenna natalizia, pensata per la cena degli auguri, è

stata la saggezza dei proverbi siciliani. L'inedita idea del Simposiarca Francesco Ludica, che con questo



tema ha saputo creare un clima gioioso e partecipato, è stata infatti quella di ricordare e riproporre, nella sagace e caustica lingua siciliana, molti degli innumerevoli proverbi e modi di dire dedicati al cibo, al quale spesso è affidata la metafora della vita. "I proverbi - ha ricordato il Simposiarca - accompagnano la nostra vita e costituiscono una sorta di cassetta degli attrezzi dalla quale ricavare la giusta risposta a domande, dilemmi, interpretazioni". Ispirate all'equilibrio suggerito dalla saggezza popolare (*A carni nunn'è bona quanni è rassa e mancu quann'è magra senza ossa; Cu*

assai vo manciari presto si foca ...), le pietanze del menu, preparate magistralmente dallo chef di "Villa D'Andrea", dove si è svolto il convivio, sono state un'armoniosa e misurata rivisitazione di piatti legati alla tradizione natalizia. Deliziosi gli alberelli di Natale che rallegravano le tavole dei commensali, risultato della fantasia e della pazienza dall'Accademica Remigia Pettinato. A ricordo della piacevole serata, un opuscolo curato da Colomba Cicerata che, nel riportare i numerosi detti e proverbi citati, ne ha dato anche una simpatica raffigurazione. (Colomba Cicerata)

Sardegna



CAGLIARI

Consegna del premio "Dino Villani"

Al "Pastificio Nonna Claudia" per le sue dolci "pardulas", preparate secondo la ricetta di famiglia.

Maurizio Mameli, titolare del "Pastificio Nonna Claudia" di Assemini, ha ricevuto dalle mani del Delegato il premio "Villani" per le sue *pardulas*, preparate secondo l'antica ricetta di famiglia, nel rispetto della tradizione locale. La *pardula* è un dolce pasquale, presente in tutta la Sardegna con diverse varianti territoriali, composto da un piccolo cestino di pasta con un ripieno costituito in prevalenza da ricotta, uova, zucchero, scorza di limone e zafferano. La Delegazione ha ritenuto che il dolce di "Nonna Claudia", degustato in una riunione conviviale, rispettasse appieno i requisiti del prestigioso riconoscimento. Alla cerimonia di premiazione, che si è svolta nella suggestiva cornice di "Villa Ballero", a Giorgino, hanno partecipato il Sindaco di Assemini, Mario Puddu, e le Senatrici Sabrina



Licheri e Antonella Zedda che, conoscendo il signor Mameli e i prodotti del suo pastificio, hanno avuto parole di encomio e felicitazione. Gradito ospite il Consigliere Regionale Gianluca Mandas in rappresentanza della Presidente della Regione Sardegna. Le Autorità hanno elogiato l'Accademia per la sua opera di tutela e promozione della cucina tradizionale italiana. L'incontro si è concluso con una degustazione di *pardulas* e altre specialità dolci e salate di "Nonna Claudia". (Roberto Pisano)



ENNA

Il convivio di Natale

Una riflessione corale sul valore storico, culturale e sociale della cucina siciliana.

In occasione della riunione conviviale natalizia, che si è svolta al "Federico II Palace Hotel", il Simposiarca Giuseppe Anfuso e la Delegata Marina Tagliavere hanno offerto una riflessione corale sul valore storico, culturale e sociale della cucina siciliana, mettendo al centro la *cuccia* e il senso collettivo del cibo come patrimonio da custodire. Anfuso ha aperto il suo intervento con un *excursus* storico che ha preso le mosse dalla carestia del 1646 e dall'arrivo di un carico di grano destinato a salvare molte comunità siciliane. Da quel gesto di provvidenza nacque la tradizione del grano bollito, poi evoluta nella *cuccia*. La Delegata, a sua volta, ha fatto ascoltare un videomessaggio di augurio, agli Accademici ennesi, del presidente nazionale dei Club per l'UNESCO, dottor Mauro Macale, collegando l'eredità culturale richiamata nell'incontro alla notizia del riconoscimento della Cucina Italiana come Patrimonio

Culturale Immateriale dell'umanità. Nel corso della serata, è stato anche consegnato il premio "Villani" a Dario Rinaldi (presente in compagnia del Sindaco di Nissoria Rosario Colaanni) per il Gin tradizionale "Capperi!" di Nissoria. Richiamo ulteriore è stato dedicato al menu, che ha valorizzato i piatti della tradizione ennese in chiave contemporanea, con particolare attenzione agli ingredienti locali e con abbinamenti enologici studiati per raccontare il territorio. A fine serata, il Vice Delegato, Fabio Montesano, ha ringraziato i proprietari della struttura, la famiglia Selvaggio, che curano da sempre l'attività, mantenendo un forte legame con il territorio. Il Consigliere nazionale Ugo Serra, infine, ha ricordato che coltivare il patrimonio gastronomico non è solo un atto celebrativo, ma un impegno quotidiano che richiede educazione, ricerca e tutela delle filiere. (Manuel Bisceglie)

Europa - Germania



COLONIA

Un viaggio in Basilicata

Percorso degustazione attraverso i sapori, i profumi e la tradizione natalizia lucana.

La riunione conviviale dedicata agli auguri di Natale si è svolta presso il ristorante "Da Francescone" sul tema "Un viaggio in

Basilicata". Lo chef e proprietario del locale, Francesco Giangreco, ha magnificamente condotto gli Accademici attraverso la presentazione



delle varie portate (6 antipasti, due primi, due secondi e un dessert), preparate esclusivamente per la serata accademica, tra i sapori e i profumi della tradizione della cucina regionale lucana. Il Delegato, prima di illustrare lo svolgimento della serata, ha condiviso, con Accademici e amici, la comunicazione del riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana come Patrimonio Immateriale dell'umanità, accolta con grande

orgoglio da parte di tutti i commensali. Tutti i piatti, preparati con grande cura e serviti con eleganza da parte del personale, hanno ricevuto valutazioni eccellenti, e si è pertanto consegnata la vetrofania. Come da tradizione della Delegazione, durante la cena si è effettuata una tombola con in palio i regali portati dagli stessi Accademici, con il ricavato destinato a iniziative di beneficenza. (Vincenzo Pennetta)

Dove il cibo è memoria di casa

Nel 70° anniversario dell'Accordo Italia-Germania sul reclutamento della manodopera italiana.

L'incontro, svolto il 5 dicembre e caratterizzato da un'ampia partecipazione, ha offerto un'importante occasione di riflessione sul ruolo del cibo nei processi migratori e nella costruzione delle identità culturali.



Fototeca Gilardi: Italiani nel locale mensa. Fotografia di Ando Gilardi, Germania 1960

In tale prospettiva, esso è stato analizzato non solo come pratica alimentare, ma come dispositivo simbolico capace di veicolare memoria, appartenenza e continuità affettiva. I contributi presentati hanno messo in luce come, nell'esperienza migratoria degli italiani in Germania, il cibo abbia svolto una funzione di mediazione tra il paese d'origine e quello di accoglienza. Un piatto familiare o una modesta provvista nella "valigia del migrante" si configuravano come forme di ancoraggio identitario, capaci di preservare il legame con la dimensione domestica e affettiva. È stato inoltre ricostruito il percorso di progressiva integrazione della cucina italiana nel contesto tedesco: inizialmente

segnata da stereotipi e diffidenze, essa è oggi riconosciuta come modello di convivialità e qualità, evidenziando il ruolo delle pratiche alimentari quali vettori privilegiati di integrazione culturale. Sono intervenute all'incontro la Delegata Laura Melara-Dürbeck, le professoresse Edith Pichler (Università di Potsdam) e Stephanie Neu-Wendel, e la dottoressa Maria Giacobina Zannini (Università di Mannheim). Un sentito ringraziamento va alle istituzioni che hanno sostenuto l'iniziativa: il Consolato Generale d'Italia a Francoforte sul Meno, l'Istituto Italiano di Cultura di Colonia, la Fondazione di Studi Italo-Tedeschi di Francoforte, l'Assessorato alla Cultura di Francoforte. (L. M.-D.)

FRANCOFORTE

Menu natalizio a sorpresa

Consegnato anche il Diploma di Buona Cucina.

La riunione conviviale natalizia si è svolta al ristorante "La Vecchia Banca" di Bad Homburg, trasformando la serata in un'esperienza gastronomica raffinata. Il menu, completamente a sorpresa, ha saputo unire tradizione e modernità, reinterpretando i classici della cucina italiana con eleganza e cura dei dettagli. Ogni portata è stata servita con grande attenzione e presentazione elegante, trasformando la cena in un vero e proprio "pacchetto natalizio" gastronomico, capace di sorprendere e affascinare. "La Vecchia Banca" conferma così la sua capacità di onorare le radici della tradizione culinaria italiana, offrendo, al contempo, esperienze sensoriali innovative e contemporanee. La serata ha incluso momenti istituzionali significativi, come il conferimento del Diplo-



ma di Buona Cucina al ristorante e il brindisi per il riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana, ma il vero protagonista è stato il gusto, celebrato in tutte le sue sfumature. Un Natale all'insegna della convivialità, e della creatività, con l'auspicio che il 2026 porti nuovi stimoli, curiosità e, naturalmente, molti momenti da gustare insieme. (Laura Melara-Dürbeck)

Malta

MALTA

Un caldo clima natalizio

Cena degli auguri suggestiva, tra musica e letture.

Alla presenza di S.E. l'Ambasciatrice Valentina Setta e di graditi ospiti appartenenti a diverse comunità locali, si è svolta la tradizionale cena degli auguri, presso il ristorante "Zeris", a Portomaso. Il locale, di tradizione italiana, gestito da Doriana Prestigiacomo e Dario Sidoti, si è rivelato perfetto per questo importante appuntamento accademico: gli arredi eleganti e l'uso sapiente di luci soffuse, atte a dare risalto alla suggestiva vista sulla marina



di Portomaso, hanno creato un'atmosfera accogliente e raffinata



che ben si addiceva all'occasione. Una selezione di musiche natalizie, suonate al violino da Siana Lityahina, ha caratterizzato, fin dall'inizio, il tono della serata e ha fatto da naturale preludio al discorso augurale della Delegata, che ha ricordato l'importanza dei valori umani e accademici che animano la Delegazione. Il *clou* della cena, come ormai tradizione vuole, si è raggiunto con la brillante lettura di un brano da parte di Giovanni Costantino, in cui si è presa di mira la pervasiva realtà di un consumismo che spesso si traduce in una

corsa ad acquisti dall'improbabile valore, svilendo così il vero significato del Natale. Il convivio si è svolto in un caldo clima natalizio, cui hanno contribuito, oltre al giusto spirito dei convitati, la premurosa assistenza di Dorian e del personale di servizio, il cromatismo delle apprezzate portate e l'addobbo natalizio della tavola, dai tovaglioli dorati e dalle rosse candele. L'evento ha trovato la sua naturale conclusione con le note dell'*Ave Maria* di Schubert, come messaggio di pace universale. (Massimiliana Tomaselli)

Repubblica di San Marino

REPUBBLICA DI SAN MARINO

La cucina tra identità, cultura e innovazione

Convegno su "I piaceri della carne: dalla Romagna al Montefeltro".



Nell'ambito delle celebrazioni della X edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Delegazione, in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia in San Marino, ha organizzato un interessante convegno dedicato alla valorizzazione delle eccellenze dei territori, evidenziando quanto la cucina sia una delle componenti essenziali dell'identità e della cultura di ogni Paese. Dopo l'introduzione del Delegato Stefano Valentino Piva, e i rallegramenti da parte di S.E. Fabrizio Colaceci, Ambasciatore

d'Italia presso la Repubblica di San Marino, il dottor Denis Cecchetti, Presidente dell'Associazione San Marino-Italia, nonché Presidente della Camera di Commercio, ha presentato, come strategico per l'economia italiana, il settore agroalimentare nazionale, definendolo uno dei pilastri del sistema economico italiano. A seguire, il dottor Giovannino Conti portava il saluto del Segretario di Stato per gli Affari Esteri della Repubblica di San Marino, Luca Beccari. Tra gli interventi, il professor Piero Meldini, scrittore e

Principato di Monaco

PRINCIPATO DI MONACO

La salute in cucina

Come la gioia del palato può felicemente coniugarsi con la salute alimentare.

Nel contesto della X Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Delegazione ha centrato la riunione conviviale sul focus della "Cucina italiana tra salute, cultura e innovazione". La cena è stata preceduta da un intervento inerente al tema, affidato alla dottoressa Gilda Gastaldi, presidente della GSD San Donato Foundation, fulcro delle attività del gruppo, del quale promuove i valori ispiratori attraverso la strutturazione e la realizzazione di numerosi progetti, orientati alla prevenzione e alla ricerca medico-scientifica, con specifica attenzione per le malattie cardiovascolari e osteoarticolari. Nell'ambito di una progettualità ad ampio raggio, e di attività basate sulla promozione della cultura della prevenzione e umanizzazione delle cure, il settore che più interessa la nostra Accademia coincide con il programma "EAT, cultura dell'educazione alimentare", ampiamente illustrato dalla relatrice. In sintonia con i dettami esposti,

si è quindi svolta la cena presso il ristorante "Zeffirino", figlio monegasco del celebre omonimo locale genovese, da sempre noto per l'alta qualità delle materie prime, l'attenzione alla stagionalità e il rispetto del territorio. L'apertura è stata in pieno stile ligure: i calici di bollicine sono stati serviti con tranci di una focaccia di Recco davvero indimenticabile. Gli antipasti hanno spaziato a più ampio raggio, mentre i primi piatti hanno ribadito le classiche scelte regionali: la linea ligure con le trofie al pesto, quello autentico genovese di cui "Zeffirino" è ambasciatore nel mondo, e la linea mediterranea, rappresentata dai paccheri al pomodoro e ricotta. In chiusura, la suggestione tutta emiliana della millefoglie con crema pasticciata, personalizzata con i soavi sentori dell'arancia. Una serie di proposte grazie alle quali lo chef ha dimostrato che la gioia del palato può felicemente coniugarsi con la salute alimentare.

saggista, ha approfondito la storia della cucina romagnola tra mito e realtà. Il dottor Maurizio Marocco ha sviluppato il tema "Sano è Buono: tempi, modi e temperature per cuocere il cibo senza danneggiare i valori organolettici". Michele Margotti, enologo e Direttore commerciale della Cantina di San Marino, ha relazionato sull'utilizzo della carne e del vino in Romagna, Montefeltro e a San Marino. La dottoressa Marina Corsi, oncologa e nutrizionista, ha disquisito sulle proprietà nutrizionali delle protei-

ne di origine animale, mentre la dottoressa Sara Ranocchi, biologa nutrizionista, ha intrattenuto con la "Tradizione e Scienza nel piatto: la carne come ponte tra cultura, salute e territorio". Infine, il dottor Flavio Benedettini, Vicepresidente del Consorzio Terre di San Marino, ha raccontato la storia degli allevamenti nei territori della Romagna, del Montefeltro e di San Marino. Al termine della conferenza, ha avuto luogo un convivio realizzato dallo chef stellato Luigi Sartini. (Stefano Valentino Piva)



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

24 novembre 2025

Ristorante "Florian" della famiglia Rey, in cucina Joseph Rey. ●Via Risorgimento 3, Nus (Aosta); ☎0165/547422, cell. 333/6333380; info@hotel-florian.it, www.hotel-florian.it; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tartare di manzo valdostano con salsa alla *bagna cauda*; tagliatelle di cioccolato al gorgonzola, pere e speck croccante; guancetta di vitello brasata al Fumin con purè; mattonella al caffè.

I vini in tavola: Sauvignon 2020 (Vulcaia); Barbera La Vigna Vecchia 2020 (Cossetti).

Commenti: Piacevole riunione conviviale in un particolare ristorante all'inizio del borgo del comune di Nus, dove la gestione familiare ha regalato un'atmosfera pari a quella di casa propria, preceduta da una visita all'azienda agricola "Lo Copafen", della famiglia Perrillon di Chambave. Ottima la tartare di manzo valdostano con salsa alla *bagna cauda*; a seguire le tagliatelle di cioccolato al gorgonzola, pere e speck croccante hanno riscosso la totalità dei consensi per il contrasto tra la dolcezza della pera e del gorgonzola e la sapidità dello speck. La guancetta di vitello brasata al Fumin con purè ha stupito tutti i conviviali per l'incredibile morbidezza.



PIEMONTE

ALESSANDRIA

11 dicembre 2025

"Casa Flò Ristorante" di Casa Flò Ristorante, in cucina Federica Lopopolo. ●Via Genova 237, Spinetta Marengo (Alessandria); ☎cell. 375/7737078; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: lingua fondente di fassona con peperone rosso in due varianti, salsa di peperone arrosto e in agrodolce, bagnetto verde e fondo bruno; tubetti di semola di grano duro trafilato al bronzo (azienda Mazzeo), limone, bottarga e salicornia, mantecati al burro; farona ripiena delle sue carni, purè di patate leggero e marasciuoli di campo saltati con il suo ristretto di cottura; "panna cotta" a vapore al profumo di Marsala accompagnata dal panettone artigianale di Bakery dal Mauro.

I vini in tavola: Bombino bianco brut (Kandea); Ruché di Castagnole Monferrato Docg Trepacelle (Iparcellari); Moscato d'Asti.

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati, per la consueta riunione conviviale natalizia, in un ambiente raccolto e contemporaneo, dove la giovanissima chef rivelazione Federica Lopopolo ha proposto piatti che uniscono tradizione e innovazione, con suggestioni legate ai ricordi fa-

miliari delle festività. La serata è stata impreziosita dall'ingresso della nuova Accademica Valeria Cartasegna, presentata dall'Accademico Maurizio Pace. Il menu è stato introdotto dal Consulatore Carlo Bajardi e dal Delegato Matteo Pastorino che, nel suo intervento, ha sottolineato l'opera grafica del menu a cura dell'Accademico Adriano Benzi, particolarmente ispirata allo spirito natalizio.

BIELLA

12 dicembre 2025

Ristorante "Il Patio" di Sergio Vineis, in cucina Sergio e Simone Vineis. ●Via Oremo 14, Pollone (Biella); ☎015/61568, cell. 393/4452765; info@ristoranteilpatio.it, www.ristoranteilpatio.it; coperti 50+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: carciofo caramellato, parmigiano e menta; bottoni di gallina ruspante in brodo e parmigiano 30 mesi; coniglio alla Wellington, carota glassata e alloro; *palpitun* bianco, pere, zabaione freddo e Genepi; panettone di Natale.

I vini in tavola: Erbaluce Tredici Mesi 2023 (Favaro); Nebbiolo Longitudine 2022 (Villa Guelpa); Moscato d'Asti 2023 (Albino Rocca).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri si è svolta nel rinomato locale di Sergio e Simone Vineis. Serata di grande stile. I piatti del menu, artisticamente e scenograficamente presentati, sono stati accompagnati da due tipologie di pane fatto in casa e da un gelato salato all'olio. Prima della cena ci sono stati spettacolari e gustosi aperitivi che hanno predisposto il palato degli Accademici alle portate successive. Grande effetto hanno suscitato il carciofo, i bottoni di gallina e il pre-dessert. Servizio professionale e gentile. Calorosi applausi di apprezzamento sono stati tributati a Sergio e Simone, ai quali la Delegata Marialuisa Bertotto ha consegnato il piatto del settantennale dell'Accademia.

CUNEO-SALUZZO

13 dicembre 2025

Ristorante "Due Palme" di Le Due Palme di Valerio Reynaudo, anche in cucina. ●Via Busca 2, Centallo (Cuneo); ☎017/11891743; valerio.reynaudo@gmail.com; coperti 60+16 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; fe-

rie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: insalata russa al bollito, battuta di vitella piemontese e salsa bernese, cardi, topinambur e fonduta di bettelmatt; risotto Acquerello mantecato al fondo bruno; sottopaletta di vitella brasata con purè e spinacini; spumone di nocciola e salsa al cioccolato caldo.

I vini in tavola: Nebbiolo J.C. Claré (G.D. Vajra); Langhe Nebbiolo (Collina Serragrilli); Langhe bianco Dragon; Moscato (G.D. Vajra); Ben Ryé Passito di Pantelleria (Donnafugata).

Commenti: Pranzo di Natale per gli Accademici della Delegazione che sono accorsi numerosi per scambiarsi gli auguri e vivere una giornata all'insegna della convivialità. Il Delegato ha comunicato la notizia giunta da New Delhi, la proclamazione della Cucina Italiana come Patrimonio Immateriale dell'umanità da parte dell'UNESCO, accolta con grande piacere da tutti. Le "Due Palme" ha riaperto i battenti da circa un anno e mezzo grazie a Valerio Reynaudo, giovane chef di esperienza, con la moglie Ana Paula in sala. Interessante l'insalata russa al bollito e molto piacevole lo spumone di nocciola e salsa al cioccolato.

MONFERRATO

27 novembre 2025

Ristorante "Milano" di Spizzicotto snc, in cucina chef Mauro Branzaglia. ●Piazza Castello 41, Casale Monferrato (Alessandria); ☎cell. 351/4369996; michela.antona@icloud.com; coperti 40+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: cannolo con tonno di coniglio Carmagnola, peperone in *bagna cauda* delicata, tartellette con fonduta di robiola di Roccaverano e salsiccia di Bra, *friciulin*, battutina di fassona, uovo *poché* di quaglia e castelmagno, sfera di *pâté* di coniglio e glassa al rabarbaro, variegata di formaggi tipici e muletta, flan di cardo gobbo, crema di peperoni e chips di topinambur; millefoglie di lingua; agnolotto della tradizione; bavarese di castagne del Monferrato.

I vini in tavola: Grignolino e Barbera (entrambi La Casaccia di Cellamonte).

Commenti: Locale molto accogliente e servizio accurato; ottimo livello di insonorizzazione; presentazione





PIEMONTE segue

dei piatti curata ed efficace; gusti ben definiti.

NOVARA

14 dicembre 2025

Ristorante "Al Sorriso" di Angelo e Luisa Valazza dal 1981, in cucina Luisa Valazza. ●Via Roma 18, Soriso (Novara); ☎0322/983228; alsorriso@alsorriso.it, www.alsorriso.com; coperti 45/50. ●Parcheggio comodo; ferie 15 gg. a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9,2.

Le vivande servite: sfoglia croccante con carciofi, gamberi rossi di Sicilia, emulsione di maracuja, patata all'uovo colante gratinata al parmigiano, tartufo bianco di Langa; bottoni di gallina faraona con sfoglia di mele e noci caramellate; pernice scozzese dal ciuffo rosso su crostone di foie gras e composta di nespole "puciu"; par-fait di lime e bergamotto, maracuja e caramello alla vaniglia; panettone tradizionale; pane di San Gaudenzio.

I vini in tavola: Spumante extra brut riserva Lunelli 2016 (Ferrari); Chablis Grand Cru Bougros 2023 (Domaine du Colombier); Monferrato Doc Sul Bric 2021 (Franco Maria Martinetti); Moscato (Paolo Saracco).

Commenti: Tradizionale pranzo di Natale in uno dei templi della cucina italiana. Presenti Elisabetta Cocito, Consigliere di Presidenza, Fiammetta Fadda, Enzo Vizzari, è stata l'occasione per festeggiare e narrare la storia del riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana. I coniugi Valazza, Angelo e Luisa in cucina, hanno deliziato i numerosi commensali con piatti di alta e raffinata cucina, abbinati a grandi

vini serviti con generosità. Tutto è al massimo livello: servizio, porcellane, argenti, tovaglie, piatti sinceri, raffinati e di gran gusto che apparentemente sembrano semplici, composti con ingredienti di qualità superiore. Atmosfera natalizia di grande cordialità e amicizia.

PINEROLO

16 dicembre 2025

Ristorante "Acaja" di Giancarlo Pilutza e Fabrizio Finotti, in cucina Fabrizio Finotti. ●Corso Torino 106, Pinerolo (Torino); ☎0121/794727, cell. 338/9676402 - 333/8536906; acaja@acajaristorante.it, www.acajaristorante.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie 1-8 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: cappone, zucca, nocciola, mosto d'uva; cappellacci di Comté, burro artigianale, semi di soia tostiti; abanico di maiale iberico servito con il suo fondo; Monte Bianco e panettone, prodotto dal ristorante, con fichi e cioccolato.

I vini in tavola: Alta Langa rosé (Colombo); Valpolicella Superiore Campo Lavei (Ca' Rugate); Moscato d'Asti (Saracco).

Commenti: C'è un ristorante a Pinerolo dove la qualità è di casa e le basi della cucina sono solide; i piatti vengono preparati con cura e il servizio è sempre puntuale. Anche in occasione della riunione conviviale degli auguri di Natale, che è coincisa con il passaggio della campana tra l'ormai ex Delegato Alberto Negro e la nuova Delegata Ermelinda Bongiovanni, i numerosi Accademici hanno potuto apprezzare il menu, non privo di al-

cune felici contaminazioni, e l'abbinamento con i vini selezionati dal sommelier. Una serata davvero piacevole, terminata con il brindisi benaugurale e un omaggio alla nuova Delegata.

TORINO

18 novembre 2025

Ristorante "Guarini" di Guarino srl, in cucina Luca Varone. ●Via Guarino Guarini 1B, Torino; ☎011/0864960; ristoranteguaringi@gmail.com, ristoranteguaringi.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: ostriche in salsa di cerfoglio e focaccine con patanegra, branzino croccante e carpione, pomodoro semi-dry, ramassin fermentato e beurre blanc; risotto mantecato con robiola, lardo di patanegra e ibisco; agnello con nocciole e cipollotto; crème caramel con nocciole sabbiate.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Ferghezzina); Roero Arneis Docg; Nebbiolo Doc (entrambi L. Negro).

Commenti: Il ristorante "Guarini", che ha accolto gli Accademici per la riunione conviviale di novembre, è un locale elegante, in centro città, che dallo scorso anno ha in cucina Luca Varone, giovane chef con un ottimo curriculum, che propone piatti della tradizione ma anche creazioni più contemporanee e ricercate. Il menu proposto rappresentava appieno l'anima del locale, con piatti insoliti ma con un buon legame con la tradizione. Aperitivo e antipasti i piatti con unanime consenso e di maggior successo; il risotto il piatto più controverso per equilibrio dei sapori; agnello molto gradito. Servizio curato e attento sotto la guida del maître Fabrizio Gallo. Locale accogliente e ben insonorizzato.

TORINO

17 dicembre 2025

Ristorante "San Tommaso 10" di Luigi Lavazza Spa, in cucina Gabriele Eusebi. ●Via San Tommaso 10, Torino; ☎011/534201; info@santommaso10.com, www.santommaso10.com; coperti 45. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: crocchette e focaccia, insalata di mare tiepida e giardiniera; risotto alla piemontese con brodo di prosciutto, burro alla

salvia e guancia brasata; scamone di vitello alla brace con salsa tonnata, pistacchi e capperi; gianduiotto bônet con salsa all'amaretto e nocciolini di Chivasso.

I vini in tavola: Metodo Classico brut Elena Valentino 2021 (Rocche dei Manzoni); Lacrime del Bricco-Timorasso Colli Tortonesi Doc Derthona 2021 (Vigneti Giacomo Boveri); Barolo Tre Cialbot Docg 2018 (Cascina Ballarin); Passito (Angiolino Maule).

Commenti: Situato in una delle vie più antiche del centro storico di Torino, all'interno degli stessi locali in cui Luigi Lavazza, nel 1895, iniziò la sua attività imprenditoriale, il "San Tommaso 10" rappresenta appieno la cultura architettonica della città, avvolgendo i suoi ospiti in un suggestivo ed elegante ambiente molto accogliente. Lo chef Eusebi, forte di esperienze importanti, interpreta con fantasia e maestria la tradizione culinaria del territorio, usando con intelligenza e cuore ottime materie prime. I suoi piatti sono perfetti, l'armonia di sapori e le sensazioni gustative sono di rara gradevolezza. Servizio ottimo, guidato con efficienza e cura dal maître Manuel Di Castro. Ottima serata!

VERBANO-CUSIO

4 dicembre 2025

Ristorante "Bottega dei Messapi" di Daniele Santoro, anche in cucina. ●Piazza San Rocco 14, Verbania; ☎0323/675689, cell. 340/7444837; danielasantorochef@hotmail.it, www.labottegademessapi.eatbu.com; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: zuppetta di moscardini e totani servita con crostone di pane alle erbe; paccheri freschi di semola Senatore Cappelli gratinati al forno, ripieni di branzino, serviti con crema di zucca e mandorle tostate; spigola selvaggia con crema di zuccina bianca alle erbe, croccante di patata dolce e verdure di stagione; panettone degli Accademici.

I vini in tavola: Malvasia bianca del Salento 2022 (Tenute Tocci); Rosato Negroamaro 2024 (Vinicola Cicella); Primitivo Dop di Manduria 2023 (Tenute Tocci); Moscato del Salento.

Commenti: Ambiente molto accogliente e cucina a vista; ristorante che utilizza materie prime di origine pu-



gliese senza intermediari, con specialità di mare e di terra; capacità creativa che giunge fino alla tavola.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 27 novembre 2025

Ristorante "Conterosso" di dal 1996 famiglia Capogrosso Salsano, in cucina Annamaria Capogrosso. ●Via Torlaro 30, Albenga (Savona); ☎0182/53699; conte.rosso@libero.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: carpaccio di vitello con salsa universale e di fassona con tartufo nero, *gâteau* di patate di Calizzano con lardo di cinta senese; tortelli di coniglio e peperoni ai tre colori; guancia cotta a bassa temperatura, ristretto all'Ormeasco, *bagnetto* rosso e cime di rapa; tortino di nocciola con crema al caffè e caramello.

I vini in tavola: Ormeasco di Pornassio Doc 2023 (Guglierame).

Commenti: Il "Conterosso" non si smentisce mai e la riunione conviviale d'autunno, ormai tradizionale, conferma l'assoluta bravura di Annamaria in cucina e una grande serietà e competenza in sala. Crescendo di piatti molto ben preparati, con qualità elevata della materia prima. Ottimi i due carpacci, ispirati a Cipriani e alla sua salsa universale; buona la torta di patate; squisiti i tortelli di coniglio, da applausi; perfetta la guancia; molto buono il dessert. Vino in abbinamento perfetto e complimenti sinceri per una gradita serata.

GENOVA-GOLFO PARADISO 20 novembre 2025

Ristorante "La Piedigrotta" di Carmine e Antonio Vaccaro, in cucina Matteo Ferraris e Bonjour David. ●Via A. Giannelli 29, Genova; ☎010/3200561; info@lapiedigrotta.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante o garage

convenzionato; ferie a Ferragosto e a febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: misto marinato con cipolla di Tropea e pomodorini; tagliatella impastata con basilico, al sugo di triglia; spiedino di pesce gratinato (pescatrice, totano e gambero); sorbetto alla mela verde.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene brut (Col Veturaz Spumanti).

Commenti: Luca Parodi ha ricordato come il locale abbia fornitori esclusivi del territorio, che provvedono al pescato del giorno. Ha ricordato, inoltre, la precisione e la cura che i fratelli Carmine e Antonio mettono nel controllo e nella filettatura del pesce. Perfetta ed equilibrata la scelta del vino. Paolo Lingua, CT Liguria, commentando i piatti, ha sottolineato come la cucina di pesce in Liguria abbia avuto un'evoluzione tutta particolare, a partire dalla seconda metà del XIX secolo, con il boom del turismo. La richiesta sempre crescente di pesce ha sviluppato la pesca che, in Liguria, ha sempre avuto un ruolo molto limitato nel corso della storia.

RIVIERA DEI FIORI 4 dicembre 2025

Ristorante "Flipper" di Ristorante Flipper di Libero Alborno, in cucina Nicolò Alborno e Nicola Belforte. ●Corso Mombello 46, Sanremo (Imperia); ☎0184/532986, cell. 348/2518889; flipper1964@virgilio.it, ristoranteflipper.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 10 giorni a novembre; 10 giorni dopo il Festival e 10 a giugno; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: baccalà mantecato (*branda*), spiedino di gambero e

polpo lardellati, calamari piccanti, tris di crudo (tonno, salmone, ricciola); ravioli di *branda* con salsa di gamberi; gnocchetti con seppie, gamberi, pomodori pachino e carciofi; fritto di calamari e gamberi (a richiesta Tomahawk); torta con frutta.

I vini in tavola: Prosecco; Vermentino Riviera Ligure di Ponente (Laura Aschero); Pinot Nero (Torlano).

Commenti: Un locale suggestivo, che propone soprattutto pesce pescato locale, ed è attrezzato con abbattitore, ove necessario, ma è in grado di soddisfare anche gli appassionati di carne. Tutto sommato, il menu proposto agli Accademici è stato apprezzato, con una nota particolarmente favorevole per il baccalà mantecato, anche quando è stato proposto come ripieno dei ravioli, e per gli spiedini. L'unico vero problema è stata la quantità, talmente abbondante da rendere problematica la degustazione di tutti i piatti. Ottimo il servizio in sala con Nicolò, Debora e Giulia.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 26 novembre 2025

Ristorante "MoS" di Stefano Zanini, anche in cucina. ●Via Porto Vecchio 28, Desenzano del Garda (Brescia); ☎030/9143339; info@ristorantemos.it, www.ristorantemos.it, www.facebo-



ok.com/mosristorante; coperti 25+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di marzo e di novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: cipolla imbottita, caprino affumicato, tartufo, cipolla fondente; spaghetti ragù e bottarga e la sua scarpetta; manzo al camino; garronese veneta servita in 3 portate; selezione di dolci in condivisione: *tarte tatin*, zabaione, soufflé, *crème brûlée* al cedro.

I vini in tavola: Chardonnay 2024 (Podere Cavaga); Valpolicella 2023 (Marco Mosconi); Cabernet Sauvignon e Merlot 2022 (Cascina Belmonte).

Commenti: Antipasto delizioso, con un caprino spumoso e una *quenelle* di cipolla fondente al centro; spaghetti saporiti dove il midollo ben si sposa alla bottarga. Buono il panino condito proposto con il piatto, per fare la classica "scarpetta". Carne di ottima qualità, cucinata con maestria, gustosa, ben insaporita e accompagnata. Dolci prelibati che sanno appagare occhi e palato.

BRESCIA- TERRE DEI FONTANILI 9 dicembre 2025

Ristorante "Locanda Leon d'Oro" dei fratelli Martini, in cucina Alfonso Pepe. ●Via Veronica Gamba 6, Pralboino (Brescia); ☎030/954156; leondoropralboino@gmail.com, www.locandaleondoro.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì e domenica sera. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: stuzzichini di benvenuto, cappasanta scottata, pappa al pomodoro, caviale di soia, alghe e salsa alla mugnaia; cavatelli con *sauté* di frutti di mare; *dripping* marchesiano con piccoli calamari; zabaione espresso con gelato al fiordilatte e frutti rossi; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Franciacorta Docg "Pas Dosé" 2021 (Majolini); Alto Adige Sauvignon Doc 2023 (Elena Walch).

Commenti: Serata natalizia in un locale che ha confermato i riconoscimenti che riceve dalle principali guide (è stellato Michelin da quasi trent'anni). Oltre allo scambio degli auguri, durante la serata due piacevoli relazioni in tema natalizio: "I dolci di Natale nel mondo" e "Fare qualcosa per gli altri: pensare al 'noi', non solo all'io".



LOMBARDIA segue

CREMONA

13 novembre 2025

Ristorante "Il Violino" di Luca Babbini, in cucina Raffaele Apicella. ●Via Sicardo Vescovo 3, Cremona; ☎0372/461010; info@ilviolino.it, www.ilviolino.it; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: torta frita con salame cremonese e culatello, cubetti di polenta condita, verdure in agrodolce, tortino di zucca con semi tostati; risotto al radicchio fondente, riduzione di Gutturmo e *pistum* (impasto del salame); tortelli di ricotta e radicchio con speck e noci; brasato con crema di mais bruciato e verdure croccanti; sfoglia con *chantilly* ai maroni e cachi alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Collalto); Rosso Gutturmo Superiore dei Colli Piacentini.

Commenti: Il "Violino" si affaccia sulla splendida Piazza del Comune, sicuro valore aggiunto per il locale. L'atmosfera della sala è calda e accogliente, e l'ambiente è elegante e raffinato. L'ospite si sente subito a proprio agio. Il patron Luca Babbini, dall'alto della sua lunga esperienza, fa gli onori di casa con attenzione e disponibilità. La squadra è formata da un gruppo di giovani professionisti che dimostrano ottime qualità sia in cucina sia in sala.

LARIANA

11 novembre 2025

Ristorante "Fassushi Como" di Fassushi Como s.r.l. ●Via Borgo Vico 59, Como; ☎031/2496452; como@fassushi.it, como.fassushi.it; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie 24/25 dicembre e 1° gennaio; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: *fassomaki* (rotoli di riso, alga e fassona con varie salse); *fassoncini* (mini tartare assortite di fassona); *tataki* (filetto di fassona marinato in salsa *tataki*); *ravyoza* d'appeggio (*gyoza* ripieni di fassona, cavolo e porro con fonduta di raschera); tris di dolci.

I vini in tavola: Roero Arneis (Careglio); Ruché di Castagnole di Monferato (Ferraris).

Commenti: Proposta inusuale e intrigante quella di applicare i concetti di base della preparazione dei piatti in stile giapponese (*sushi*) a un prodotto



tipicamente piemontese come la carne di fassona. Il risultato ha riscosso il gradimento degli Accademici, in particolare il *tataki* (fassona marinata, impanata e scaloppata con l'omonima salsa). Molto originali anche il *gyoza* di fassona e formaggio raschera e i *maki* sempre di fassona, ovviamente cruda. Buono l'abbinamento di vini della tradizione piemontese; attento e cortese il servizio. Il successo dell'originale iniziativa a Como ha spinto la proprietà ad aprire un locale gemello a Milano.

LODI

19 dicembre 2025

Ristorante "La Coldana" di Alessandro Ferrani e Fabrizio Ferrari, in cucina Alessandro Proietti Refrigheri. ●Via Del Costino, Cascina Coldana (Lodi); ☎0371/431742; info@ristorantelacoldana.it, ristorantelacoldana.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane in agosto e 2 a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì; dal mercoledì, al venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,26.

Le vivande servite: pane a lievitazione naturale, uovo 63° in una carbonara; tortellini in brodo di cappon e timo limone; orzo perlato blu di bufala, erbe invernali e karkadè; quaglia ripiena in autunno e *jus* al roverone; assaggio di panettone piastrato, pandoro e mascarpone; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Metodo Classico Lh2 (Umani Ronchi); Dolcetto Ciama N'Aut (Castello di Perno); Moscato di Canelli Casa di Bianca (Gianni Doglia).

Commenti: In una tipica cascina

lodigiana del 1700, sapientemente ristrutturata e circondata dalla campagna, a poco più di un km dal centro città, il giovane cuoco stellato, di origine romana, propone una cucina nuova, sapiente e sorprendente, utilizzando prodotti locali a km 0. Eccellenti e fantasiosi gli *snack* d'apertura, una certezza l'uovo a 63°, oramai diventato un simbolo della sua cucina; una nota di merito per la quaglia ripiena e qualche piccola perplessità sullo spessore della pasta degli ottimi tortellini, spessore cui non siamo abituati. Ottimi i vini, sia nella qualità sia nell'abbinamento e servizio all'altezza del locale.

SABBIONETA-

TERRE DESTRA OGLIO

27 novembre 2026

Ristorante "Osteria Borgo 22" di Bedfood srl. ●Via Bernardino Campi 22, Sabbioneta (Mantova); ☎0375/336269; info@osteriaborgoventidue.it, www.osteriaborgoventidue.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di agosto e 24, 25, 31 dicembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: salumi misti; tortelli di zucca con burro e salvia; trippa con patate, fagioli e pomodori.

I vini in tavola: Lambrusco Mantovano (Giubertoni); Morellino di Scansano Bio (Poggio Brigante).

Commenti: Il menu ha voluto privilegiare i piatti della tradizione locale. Si è iniziato con un antipasto di salumi (crudo di Parma, spalla cotta di San Secondo, salame mantovano,

coppa piacentina, pancetta), che ha permesso di gustare ottimi prodotti, gustosi e ben stagionati e accompagnati dalla focaccia. Sono stati apprezzati anche i tortelli di zucca, di forma non classica, ma con la pasta del giusto spessore e il ripieno ben equilibrato, e la trippa di bovino con le verdure in rosso. Il servizio è stato cortese e attento per una bella serata in compagnia.

VALLECAMONICA

4 dicembre 2025

Ristorante "Duse al Lago Moro" di Marzio Bianchi - Elena Minini, in cucina Elena Minini e Pierino Bianchi. ●Sorline, Angolo Terme (Brescia); ☎cell. 371/5657796; duseallagomoro@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai (in inverno aperto solo a pranzo e su prenotazione). ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: crostone di polenta e lardo, *capù* con polenta; tagliatelle al tartufo nero; filetto ai funghi; torta di castagne.

I vini in tavola: Rosso Donna (Monchieri).

Commenti: Affacciato sull'incantevole Lago Moro, questo ristorante a gestione familiare è una tappa ideale per chi ama la cucina genuina e i panorami suggestivi. Nei mesi estivi accoglie con una terrazza affacciata sull'acqua, mentre d'inverno resta aperto a pranzo e su prenotazione. La cucina valorizza ingredienti a km 0 e prodotti di stagione, dando vita a piatti leggeri e raffinati. Molto apprezzati i *capù* con verza cotta al vapore e la torta di castagne, che racchiudono al meglio la semplicità e la passione di una tradizione autentica.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

18 novembre 2025

Ristorante "Osteria del Giuse" di Giuseppe Achilli. ●Via Mazzini 4 (presso Hotel Italia), Stradella (Pavia); ☎0385/40612, cell. 339/7922193; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: bollito misto con mostarda Barbieri di Voghera, *bagnetto* verde e *bagnetto* rosso; ravioli in brodo; semifreddo al panettone.

I vini in tavola: Bonarda; Buttafuoco (entrambi Verdi Paolo); Noblerot Pasito (Montelio).

Commenti: Un buon numero di Accademici ha potuto apprezzare il bollito misto, cibo antico reso ancor più appetitoso dai bagnetti verde e rosso e dalla gustosissima mostarda. L'assenza di aperitivo e di antipasti, suggerita dal Giuse, si è dimostrata vincente potendo gustare appieno la bontà delle carni e il brodo con i ravioli, servito successivamente, ha decisamente aiutato la digestione. Graditissimo ospite Giuseppe Rossetti, Delegato di Pavia, che ha condiviso la piacevole serata che potrebbe, perché no?, diventare un appuntamento annuale.



TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO

26 novembre 2026

Ristorante "Felsenkeller" di Wolfgang Flarer, Aiello Nicole OHG, in cucina Flarer Wolfgang & Vincenzo. ●Via Monte San Zeno 14, Merano (Bolzano); ☎cell. 333/6879517; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie in estate 10 giorni, a novembre 10 giorni, dal 6 gennaio fino inizio febbraio; giorno di chiusura martedì, mercoledì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: cotoletta rivisitata su purè e crema di mirtillo, crema di castagne con tartufo nero pregiato; ravioli di barbabietola fatti in casa ripieni di zucca su formaggio di montagna; *Schlachtplatte* (carré di maiale e salsiccia affumicata su crema derli pressati e verza); *éclair* con candele di castagne e sorbetto ai cachi.

I vini in tavola: Pinot Grigio (Vigne del Malina); Cervo Rosso-La Scoperia dell'Umbria (Blasi); Moscato d'Asti (Poderi Roccanera).

Commenti: Situato sulle pendici del Monte Benedetto e ricavato da una cantina scavata nella nuda roccia, il locale è accogliente e con la giusta atmosfera. I Simposiari Raul Ragazzi e Claudio Pinzetta, con i contributi di Aldo Clementi ed Emanuele De Nobili, hanno permesso di far conoscere e apprezzare un menu ispirato al *Törggelen*, tradizione che deriva dai tempi in cui il contadino, dopo le fa-

tiche del raccolto in autunno, invitava tutti i suoi aiutanti per un banchetto nel proprio maso. La conosciuta gestione ha riservato un servizio attento.

ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO 13 novembre 2025

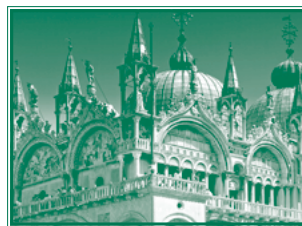
Ristorante "Locanda delle Tre Chiavi" di Locanda delle Tre Chiavi di Sergio Valentini & C. s.a.s., in cucina Annarita Di Nunno. ●Via Vannetti 8, Isera (Trento); ☎0464/423721, cell. 348/4020857; info@locandadelletrechavi.it, www.locandadelletrechavi.it; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di giugno; giorno di chiusura lunedì; pranzo dal martedì al venerdì. ●Valutazione 8,51.

Le vivande servite: fanzelto di Terragnolo con salumi del Goloso di Corredo e cavolo cappuccio di Lenzima; lasagnetta al broccolo di Torbole e vezzena; rotolo di pollo ruspante ripieno di porcini e tartufo nero con patate al forno; selezione di formaggi a latte crudo; mousse di castagne con salsa cachi.

I vini in tavola: Trento Doc; Enantio Riserva 2019; Vendemmia tardiva 2018 (tutti Cantina Viticoltori in Avio).

Commenti: Convivio autunnale, splendidamente orchestrato dai Simposiari Maurizio Del Greco e Giancarlo Rudari. Il fanzelto di Terragnolo, affiancato dai sapidi salumi e dal gustoso cappuccio, ha onorato la tradizione vallogiana. La lasagnetta è stata una rivelazione: piatto delicato, dove la dolce mineralità dell'ortaggio incontra la nobiltà aromatica del formaggio. Il rotolo di pollo ha proposto una lettura contemporanea della cucina di sostanza, profumata e avvolgente, sorretta da tecnica e materia prima di livello. La selezione di formaggi e

la mousse hanno sigillato il percorso con eleganza. Serata di grande livello, dove cucina, vini e convivialità accademica si sono armoniosamente uniti.



VENETO

ALTO VICENTINO 12 dicembre 2025

Ristorante "Locanda Perinella" dei fratelli Perin dal 1993, in cucina Marinella Perin. ●Via Bregonza Alta 19, Brogliano (Vicenza); ☎0445/947688; hotel@locandaperinella.it, www.locandaperinella.it; coperti 120+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie indicativamente 26 dicembre - 6 gennaio e tutto il mese di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,26.

Le vivande servite: frittella di riso (De.Co di Valdagno) con erba maresina e sardella, fegatino di cappone bardato con pancetta, crostone di pane con salame fresco della casa, flan di zucca con tartufo nero uncinato, sfoglia salata al burro con carciofi; cappellacci con anatroccolo di valle al burro nocciolato, parmigiano e trombette nere; alzavola di caccia con verdura cotta di stagione, polenta frita e al cucchiaino; *ravisse* padellate e radicchio verde e rosso; panettone e pandoro Filippi con mascarpone e mostarda della casa; frutta fresca di stagione; mandorlato di Colonia Veneta e croccantini della Locanda.

I vini in tavola: Natus Soave Classi-

co Spumante metodo classico Doc 2019 (Cornelia Tessari); Nàn Vespaiolo Veneto bianco Igt 2023 (Thomas Conzato); Merlot Breganze Doc 2019 (ioMazzucato); Montevera Moscato Fior d'Arancio Colli Euganei Docg 2023 (Versa).

Commenti: La serata degli auguri si è tenuta alla "Locanda Perinella" di Brogliano, Simposiari Renzo Rizzi e Piero Rasia. Magnifica cena, iniziata con un aperitivo con prodotti locali come le frittelle con maresina e sardella e salame fresco di casa. Al tavolo si comincia con un buon flan di zucca e tartufo nero uncinato e una sfoglia salata con carciofi, prima di proseguire con i cappellacci di casa con farcia a base di anatroccolo e salsa al burro nocciolato e insaporita dalle trombette nere. Come secondo, alzavola in tegame con la sua verdura di stagione e polenta sia frita, sia al cucchiaino. Per finire, una selezione di dolci natalizi. Più che buono l'abbinamento piatto-vino. Applausi finali per tutti.

TREVISO-ALTA MARCA 16 dicembre 2025

Ristorante "La Trave" di Guido e Paolo Serafin con Veronica e Franca Mondin, in cucina Guido e Paolo Serafin. ●Via Bernardi 15, Pagnano d'Asolo, Asolo (Treviso); ☎0423/952292; osterialatrave@gmail.com, www.osterialatrave.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a febbraio, ultima settimana di luglio, prima settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: crostini di *pâté* di fegato d'oca, crostini di baccalà mantecato, scaglie di grana padano, cubetti di formaggio morlacco di malga; *sopa coada* con piccioncini; coniglio in tegame con funghi finferli e polenta gialla; lumache *in tecia* con polenta; assaggio di oca in tegame; patate arrostiti in forno, erbe cotte, radicchio tardivo in insalata; coppa D'Annunzio.

I vini in tavola: Prosecco brut Docg (Bortoluz); Manzoni bianco 6013 Doc (La Caneva dei Biasio); Cabernet Sauvignon 2023 Doc; Prosecco extra dry Docg (entrambi Sartor).

Commenti: L'incontro si è svolto in un ristorante premiato con il Diploma di Buona Cucina 2025, locale dalla storia secolare legata alla tradizione gastronomica veneta. Il menu, concordato con i titolari, ha proposto piatti semplici ma identitari, tra cui la *sopa coada*, zuppa tipica della Marca, illustrata





VENETO segue

dal Delegato: pane, carne di piccioncino o gallinella, grana e brodo, cotta lentamente in forno. La versione servita è risultata equilibrata e saporita, così come i secondi, capaci di evocare i sapori di un tempo. Il convivio si è concluso con la consegna del Diploma e con l'elogio di una cucina basata su qualità, tradizione, accoglienza e corretto rapporto qualità-prezzo.

VERONA

17 dicembre 2025

Ristorante "Casale Spighetta" di Angelo Zantedeschi, anche in cucina. ●Via Spighetta 15, Negrar di Valpolicella (Verona); ☎045/7502188, cell. 345/2699290; info@casalespighetta.it, www.casalespighetta.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 6 gennaio - 2 febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crocchette di patate e verze, tapas con burrata e alici del Cantabrico, bruschetta di pomodori confettati e grana padano, tortellini di Valeggio fritti e cumino; menu di pesce: gamberoni lardellati con rosmarino, coriandolo e lenticchie stufate; risotto all'Amarone e rosmarino con piovra arrostita, arancio candito e aglio nero fermentato; cartoccio di rana pescatrice alla mediterranea con verdure d'inverno; granita di caffè su budino di cioccolato con panna alla vaniglia e riso croccante. Menu di carne: vitello al rosa tonnata e capperi; tortelli ripieni di farona arrosto su purea di sedano rapa di Verona e vino Recioto; coniglio farcito alle erbe spontanee con crema di patata al tartufo e grana padano; diplomatico di Verona.

I vini in tavola: In abbinamento al menu di pesce: Ribelle Pelara (Fornaser); Mezal Garganega (Vigneti di Ettore); Dindarello Moscato (Maculan). In abbinamento al menu di carne: Ribelle Pelara (Fornaser); Valpolicella Superiore (Vigneti di Ettore); Passito di Garganega Veneta Igt (Sabaini).

Commenti: La Delegazione, guidata dal Delegato Fabrizio Farinati, ha brindato al Natale tra le magnifiche vallate della Valpolicella. L'incontro è stato ulteriormente impreziosito dai festeggiamenti per il riconoscimento ottenuto dalla Cucina Italiana come Patrimonio Immateriale dell'umanità. La serata si è svolta presso "Casale Spighetta": uno straordinario ambiente elegante, ma al tempo stesso semplice, che amplifica il suo



valore richiamando colori e materiali d'arredo che si ispirano agli elementi naturali, terra, aria, acqua e fuoco, in magnifico connubio con l'ospitalità e professionalità dello chef patron Angelo Zantedeschi e di sua sorella Elisabetta.

VICENZA

19 novembre 2025

Ristorante "Locanda Penaceto" della famiglia Gianello, in cucina Enzo Gianello. ●Via Colderuga 24, Longare (Vicenza); ☎0444/555353, cell. 348/6702324; info@locandapenaceto.it, www.locandapenaceto.it, FB: Locanda Penaceto; coperti 45. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a marzo; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata Olivier; cotechino su salsa Mornay; cubo di fegato di vitello con cipolla; costoletta di cerva ai mirtili; asiago stravecchio e gorgonzola; dolce al cioccolato con tartufo nero.

I vini in tavola: Moscato d'Asti Docg 2024 (Vignaioli S. Stefano); Sauternes 2022 (Les Remparts de Bastor-Lamontagne); Torcolato Breganze Doc 2023; Madoro rosso Passito Veneto Igt 2021 (entrambi Maculan); NOE Jerez 30 anni vecchio (Pedro Ximenez González Byass); Fratta 2019 (Maculan).

Commenti: Riunione conviviale speciale alla "Locanda Penaceto", dove Enzo Gianello, storico chef vicentino, ha assecondato la proposta dell'Accademico Fausto Maculan di allestire un menu dove il vino dolce incontra il piatto salato. Il contrasto è il fondamento dell'armonia universale secondo Eraclito, ma è anche

una legge della fisica quella per cui gli opposti si attraggono. Il Siniscalco ha adottato una metodologia di abbinamento per contrapposizione per cui, a ogni piatto, era abbinato un proprio vino, in una successione che ha consentito agli Accademici di cogliere per ciascun abbinamento percezioni ed emozioni inaspettate ma assolutamente appropriate. Serata indimenticabile.

VICENZA

3 dicembre 2025

Ristorante "Da Biasio" di Daniele Rossato e Walter Bertoldi, in cucina Walter Bertoldi. ●Viale Dieci Giugno 152, Vicenza; ☎0444/323363, cell. 348/7990900; info@ristorantedabiasio.it, www.ristorantedabiasio.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane centrali di agosto e ultime 2 di febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: stuzzichini di pesce, gran bollito di pesci e crostacei con pinzimonio; mezzi paccheri di Gragnano con astice fresco, pomodorini e basilico; filetto di ombrina con cime di rapa e alici; fantasia di sorbetti al cucchiaino; panettone home made con zabaione.

I vini in tavola: Athesis brut rosé Alto Adige Doc (Kellerei Kettmeir); Aquilis Sauvignon 2025 Aquileia Friuli Doc (Tenuta Ca' Bolani); "Ferrat" Chardonnay 2023 Veneto Igt (Maculan); Torcolato 2019 Breganze Doc (Firmino Miotti).

Commenti: La consueta riunione conviviale per gli auguri di Natale è stata celebrata in un tradizionale ristorante, posto sulla sommità dei Colli

Berici, che gode di una incantevole vista sulla pianura. Nel corso della serata, sono stati presentati ufficialmente tre nuovi Accademici: Lucia Riello, Maurizio Moretto e Nicolò Donà, e il Delegato ha consegnato all'Accademico Paolo Caoduro il distintivo e la pergamena per i trentacinque anni di appartenenza all'Accademia. La serata è stata allietata dalla mezzosoprano Victoria Lyamina con un repertorio classico e natalizio. Menu molto apprezzato, vini ben abbinati, servizio efficiente e atmosfera calda e famigliare.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

UDINE

10 dicembre 2025

Ristorante "Agli Amici" della famiglia Scarello, in cucina Emanuele Scarello. ●Via Liguria 252, frazione Godia, Udine; ☎043/2565411; prenota@agliamici.it, www.agliamici.it, www.facebook.com/AgliAmici1887; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a febbraio, 3 settimane a luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9,5.

Le vivande servite: focaccia calda e lardo, ramolaccio con gamberi rosa e kefir al cren, calamaro cacciato con fagioli borlotti e nduja; tortellini del dito mignolo con la panna; musetto di maiale brado in riduzione al tartufo nero e crema soffice di patate; Mont-Blanc "Agli Amici"; panettone della casa e torrone morbido al miele bio.

I vini in tavola: Ribolla Gialla; Collio bianco 2023 (entrambi Marta Venica); Collio rosso 2023 (Borgo del Tiglio).

Commenti: Elegante e festosa riunione conviviale degli auguri all'insegna della convivialità. Importante affluenza di Accademici che hanno festeggiato l'ingresso della Cucina Italiana nel Patrimonio UNESCO e i 50 anni da Accademico di Furio Dei Rossi. Lo chef Emanuele Scarello ha creato un menu ad hoc per gli Accademici, che ha incontrato il favore dei commensali ricevendo un unanime consenso. Eccezionali i tortellini del dito mignolo

con la panna. Molto apprezzati anche gli antipasti e i dolci. Servizio impeccabile e attento. I vini scelti appartengono alle cantine vittime dell'alluvione di novembre. Una parte del ricavato della riunione conviviale è stato devoluto in beneficenza.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

12 novembre 2025

Ristorante "Aquila Nera" della famiglia Franchi, in cucina Roberto Franchi. ●Via Lavino 552/1, Monte San Pietro (Bologna); ☎051/6767118, cell. 339/4901966; info@aquilanerabologna.it, aquilanerabologna.it, Facebook; coperti 200+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultima settimana di agosto e prima di settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: polenta fritta, formaggio fuso al tartufo, bruschetta ai porcini, porcini fritti; ravioli di ricotta al tartufo bianco; funghi arrosto, verdure grigliate, patate al forno; torta della casa.

I vini in tavola: Merlot e Cabernet (Azienda Agricola Botti di Fagano).

Commenti: Il ristorante è specializzato in tartufi freschi, funghi di stagione, crescentine, tigelle, salumi di alta qualità, il tutto frutto di una costante ricerca sul territorio. Inoltre, serve paste fresche fatte a mano della cucina tradizionale bolognese, oltre a una selezione di tagli di carne alla griglia e pregiati tagli di patanegra. Servizio ottimo e attento. Offre inoltre una selezione di vini e liquori da tutto il mondo, disponibili anche per la vendita. Nel corso della serata al ristorante è stato consegnato il Diploma di Buona Cucina.

BOLOGNA

11 dicembre 2025

Ristorante "Franco Rossi" di Ristorante Franco Rossi e socia, in cucina Lino Rossi. ●Via Goito 3, Bologna; ☎051/238818,

cell. 348/3143536; francorossibologna@hotmail.it, ristorantefrancorossi.it; coperti 70+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,71.

Le vivande servite: sformato di radicchio trevisano in crema di parmigiano reggiano e melagrana; consommé di tortellini in brodo di cappone e manzo; tortelloni con la zucca, burro, salvia e cocotte di ragu; petto di faraona croccante caramellato con agrumi e spinaci; panettone artigianale con crema pasticciera e gelato alla crema.

I vini in tavola: Chardonnay e Sauvignon (Hofstätter).

Commenti: Il convivio di dicembre si è svolto il giorno seguente alla proclamazione della Cucina Italiana come Patrimonio Immateriale dell'umanità e pertanto la Delegazione, oltre a scambiarsi gli auguri di rito, ha celebrato l'importanza dell'avvenimento, sottolineando il ruolo che l'Accademia ha avuto nel raggiungere tale obiettivo. Quest'ultimo evento segna il ritorno della Delegazione in un ristorante che l'ha sempre accolta con calore e amicizia, proponendo piatti che, pur attingendo alla tradizione, innovano, gratificando il palato. Come in passato, lo staff ha gestito la serata nella miglior tradizione bolognese che coniuga simpatia, attenzione al cliente e qualità dei piatti in tavola.

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

14 dicembre 2025

Ristorante "Agriturismo Villa La Motta" di Agriturismo Villa La Motta srl, in cucina Rossella Bernardoni. ●Via Savena Vecchia 35/37, Baricella (Bologna); ☎cell. 340/9475992; marseglia-michele1@outlook.com; coperti 45+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: bruschette di funghi porcini, di spuma di mortadella, di pomodorini, salame di mora romagnola, crescentine; balanzoni di sfoglia verde fatti al mattarello; grigliata mista di mora romagnola; patate al forno; fior di latte.

I vini in tavola: Cabernet Montepoleone (Albinea Canali); Pignoletto frizzante (Borgo degli Imperi).

Commenti: Il Delegato, in apertura della riunione conviviale degli auguri, alla presenza di numerosissimi Accademici, ha evidenziato il recente

riconoscimento della Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale UNESCO. Ospiti di un complesso importante, "Villa La Motta", una delle costruzioni più antiche di Baricella, risalente al XVI secolo, gestito da Michele e Rossella, che presidia la cucina: la loro è una cucina tradizionale che vanta materie prime a km 0. Sono stati assaggiati piatti tipici della tradizione emiliana, come le crescentine e i balanzoni e la mora romagnola. Al termine, il Delegato ha consegnato il guidoncino al titolare, prima di procedere al brindisi augurale e alla consegna di un pensiero natalizio agli Accademici.

BOLOGNA-SAN LUCA

6 novembre 2025

Ristorante "Fisheria" di Mars Group, in cucina Mirko Luca. ●Via Giuseppe Parini 1, Casalecchio di Reno (Bologna); ☎051/0281539, cell. 340/4019790; fisheria.marsgroup@gmail.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì tutto il giorno. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: catalana di gamberi, pomodorini e cipolla di Tropea marinata al Lambrusco nero di Modena; tagliolini dell'Adriatico (seppioline, gamberi, cozze, moscardini, vongole veraci, calamari e pesci del giorno); sorbetto.

I vini in tavola: Falanghina Fontana della Loggia 2024 (Luciano Ercolino).

Commenti: Locale molto carino, raffinato e ben illuminato, con parcheggio comodo. Molto belle la cucina a vista e la teca con il pesce disponibile: fresco e di buona qualità. Gli Acca-

demici sono rimasti, a ogni portata, piacevolmente sorpresi dalla qualità eccellente del pesce e dei prodotti serviti. Ogni piatto è stato un capolavoro di freschezza, equilibrio e gusto e ha raccontato una storia di passione e maestria dello chef e di tutto il personale. Servizio attento ai dettagli e impeccabile nei tempi. La serata si è conclusa con la consegna delle insegne Accademiche al titolare Gianluca.

CARPI-CORREGGIO

12 dicembre 2025

Ristorante "Magnagallo" di Mauro e Alice Cappi, in cucina Andrea, Batista. ●Via Magnagallo Est 7, Campogalliano (Modena); ☎059/528751; info@magnagallo.it, www.magnagallo-hotel.com, www.facebook.com/hotelristorantemagnagallo; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,15.

Le vivande servite: gnocco e tigelle con prosciutto di Parma con parmigiano del caseificio Rosola, aceto balsamico di Modena; tortellini in brodo di cappone; bollito di manzo e gallina; purè di patate, salsa verde e mostarda di frutta; tenerina, dolce alla mandorla e crostate, pandoro e cioccolato Emilia.

I vini in tavola: Lambrusco Salamino di Santa Croce SMR Doc; Sorbara Doc Emilia Igt; Prosecco Valdobbiadene Doc millesimato.

Commenti: L'attribuzione del riconoscimento UNESCO alla nostra cucina tricolore è stata occasione di doppia festa per gli Accademici che, per l'evento, hanno tributato un omaggio al gestore del rinomato ristorante di





EMILIA ROMAGNA segue

Campogalliano, Mauro Cappi, e all'ospite d'onore della serata, Lamberto Lisco, direttore commerciale dell'azienda dolciaria Zaini di Milano.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO 10 dicembre 2025

Ristorante "Le 4 Stagioni" di Graziana e Luigi Gallerani, Elisa e Stefania Papi. ●Via Provanone 9097, frazione Galeazza, Crevalcore (Bologna); ☎ 051/6842465; le4stagioni@live.it, www.facebook.com/ristorantele4stagioni.galeazza; coperti 250+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: salumi misti e gnocco sfogliato ingrassato; tortellini in brodo di cappone; tagliatelle con ragù contadino; guancialini di maiale brasati con polenta; patate al forno e verdure gratinate; tiramisù.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante Docg Colli Bolognesi (Gaggioli); Pignoletto classico Docg Terre di Monte Budello (La Mancina); Cabernet Sauvignon Doc Colli Bolognesi.

Commenti: Vivace serata nata per lo scambio degli auguri di Natale, che ha permesso in realtà alla Delegazione di festeggiare "tempestivamente" il prestigioso riconoscimento UNESCO per la cucina italiana, la cui ufficialità è stata comunicata il giorno stesso. In un'affermata locale che sta per compiere i 30 anni di attività, è stato servito un menu classico, che ha visto particolarmente apprezzate le tagliatelle. Il personale ha svolto un servizio attento e curato. In conclusione, molto gradito il regalo "solidale" per tutti i partecipanti.

CESENA 19 dicembre 2025

Ristorante "Maré" di Batija srl, in cucina Omar Casali. ●Molo di Levante 74, Cesenatico (Forlì-Cesena); ☎ cell. 331/1476563; info@mareconlaccetto.it, www.mareconlaccetto.it, Facebook, Instagram; coperti 90+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: cartoccio di alici spinatate e maionese alle erbe, piadina con cefalo affumicato, squacquerone e cipollotto, selezione di pani, ricotta montata e bottarga, caprese di crostacei e orto; monfettini mantecati alle seppie e inchiostro; spiedo di maz-

zancolle, zucca gratinata e brustoline; tiramisù al pistacchio; panettone e Moscato.

I vini in tavola: Novebolle Spumante extra dry Romagna Doc (Vigneti Romio); Uait Pinot Bianco Ravenna Igt (Ca' di Sopra); BdB brut Crémant de Bourgogne Aoc (Henri Champliau); Moscato d'Asti (Oddero).

Commenti: La tradizionale cena degli auguri di Natale, ospitata nella suggestiva cornice del ristorante "Maré" e curata dalla Simposiarca Alessandra Bordini, ha riscosso il generale gradimento dei numerosi commensali per l'equilibrio dei sapori dei piatti e la freschezza del pescato locale. Menzioni speciali sono state riservate agli assaggi di aperitivo (alici con maionese alle erbe e cefalo affumicato, squacquerone e bottarga) e ai monfettini mantecati alle seppie e inchiostro. La riunione conviviale è stata allietata dalla consegna del diploma per i 25 anni di appartenenza all'Accademico ex Delegato Norberto Fantini. Un meritato plauso allo chef Omar Casali e lo scambio degli auguri hanno concluso la serata.

FORLÌ 20 novembre 2025

Ristorante "Al Vecchio Convento" di Al Vecchio Convento Srl, in cucina Matteo Cameli. ●Via Roma 7, Portico di Romagna (Forlì-Cesena); ☎ 0543/0967053, cell. 340/5129897; info@vecchioconvento.it; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultime 2 settimane di gennaio; giorno di chiusura mercoledì (da ottobre a maggio). ●Valutazione 8,1.



Le vivande servite: focaccia, crema di cipolle, mandorle tostate e liquirizia, crostino di pane di farro con crema di parmigiano e tartufo bianco; raviolone ricotta e spinaci con estratto di porcini, prezzemolo e zucca; faraona al beurre blanc all'arancia e finocchi; crème caramel di castagne.

I vini in tavola: Bollicine Atto Il Canti-na Il Teatro (Riccardo Balardini).

Commenti: L'ennesimo gradito ritorno in un ristorante di vecchissima conoscenza (la prima visita quasi 30 anni fa). Ancora, dopo tanto tempo, testimonianza di autentica cucina non solo di tradizione e del territorio. La riunione conviviale non solo ha rispettato le aspettative, ma è andata ben oltre, e per tanti è stata ritenuta una delle migliori riunioni conviviali dell'anno e non solo. Il successo è da attribuire all'eccellenza, all'equilibrio di sapori e di sostanza senza tanti eccessi e improntata a un'ottima qualità delle materie prime. Golosissimo il crostino, encomiabili la crema e la faraona. Valido il vino di non troppo alta gradazione, in ossequio alla linea del menu. Brava Marisa.

IMOLA 28 novembre 2025

Ristorante "Da Noi Osteria e Vini" di Federico Baldisserri, in cucina Luca Galeotti. ●Via Amendola 63, Imola (Bologna); ☎ 0542/24045, cell. 393/2924735; info@danoiosteriaevini.com, www.danoiosteriaevini.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: cestino di gnocco fritto con speck e funghi con gin tonic in gelatina; cappelletti farciti al tartufo con crema di zafferano; filetto di vitello con purè di prezzemolo; craquelin alle mele.

I vini in tavola: Riesling Surmont (Lageder); Merlot Franco (Tenute Tozzi Ravenna).

Commenti: Nel seminterrato di un vecchio palazzo, dove le strutture di un pozzo di epoca romana ben conservato rappresentano un'interessante attrattiva culturale, la cucina continua un percorso fatto di ingredienti ben abbinati nei sapori e ben tracciabili. Gli Accademici, riuniti in una Consulta allargata, hanno apprezzato l'insieme dei piatti, privilegiando il filetto di vitello accompagnato da un ottimo purè di prezzemolo. Unico neo la tiepidezza del cibo nei piatti. Al termine, con un convinto plauso, è avvenuta la consegna del Diploma di Buona Cucina al cuoco Luca Galeotti e ai coniugi gestori Federico e Debora Baldisserri.

LUGO DI ROMAGNA 14 novembre 2025

"Trattoria Al Forno" di Eugenia Garuffi, anche in cucina. ●Via Fiumazzo 199, Lugo (Ravenna); ☎ 0545/994585; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,75.

Le vivande servite: tagliere di affettati misti, con piadina e crostini; assaggi di tortelloni alla crema di spinaci e prosciutto croccante e garganelli ai porcini; arrosti di cosciotto di castrato e faraona con patate e verdure al forno; latte brulé.

I vini in tavola: Sangiovese e Pignoletto della casa.

Commenti: La Delegazione si è ritrovata in questa trattoria tipicamente romagnola. L'attuale gestione della signora Eugenia è giunta alla terza generazione della medesima famiglia, e ha recentemente affrontato anche le traversie legate alla pesante alluvione, che si è concentrata nella zona del ristorante. L'ambiente è quello giusto per un locale di questo genere, semplice, caldo e accogliente. Molto graditi i piatti serviti, con un cenno particolare ai tortelli e alla faraona. Al termine, l'apprezzamento degli Accademici è sicuramente doveroso, per una riunione conviviale che ha soddisfatto tutte le aspettative.

PIACENZA

15 novembre 2025

Ristorante "Ragò" di Chiostri Srl - Paolo Molinaroli. ●Via Sopramuro 17, Piacenza; ☎342/1115496; www.ragopiacenza.it; coperti 60+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,8.

Le vivande servite: coppa piacentina 24 mesi, pancetta piacentina, jamon di patanegra Sierra de Barbellido, torta di patate; ravioli ripieni di patate e funghi, burro allo zafferano e fondo di manzo; petto di faraona cbt, crema di carote, patate novelle e il suo fondo; tiramisù.

I vini in tavola: Pigro brut (Romagnoli); Malvasia Madama Doré (Labré); Gutturino superiore Ala del Drago (Luretta).

Commenti: Il ristorante è situato in pieno centro a Piacenza, l'ambiente è moderno e raffinato, l'atmosfera molto confortevole. La cucina propone piatti della tradizione piacentina e un'ottima selezione di salumi accompagnati dalla panetteria fatta in casa. Il personale, coordinato dal maître Matteo Capelli, è professionale, preparato e molto cordiale.

RIMINI

17 novembre 2025

Ristorante "Casa Gasperoni" di Giuseppe Gasperoni, anche in cucina. ●Via Castello di Montebello 6, Poggio Torriana - Montebello (Rimini); ☎0541/675410; info@casagasperoni.it; www.casagasperoni.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì, giovedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: cassoncini d'erbe fritti, cipolla dell'acqua gratinata, formaggio di fossa e tartufo nero; ravioli alle erbe di campo con zucca e pecorino; coniglio al forno, castagne ed erbe invernali spontanee; porcospino.

I vini in tavola: I Vespri Modigliana bianco 2024 (Il Teatro); Sangiovese Superiore Doc 2023 (Noelia Ricci).

Commenti: La cena è stata organizzata dal Simposiarca Marco Amati. Lo chef Giuseppe Gasperoni, già stella Michelin, ha alle spalle una solida formazione familiare e ha mantenuto i piatti simbolo della cucina tradizionale, rinnovandoli con proposte personali, sempre attento all'eccellenza e alla stagionalità delle materie pri-

me del territorio. Il menu ha proposto preparazioni curate nei particolari combinando con equilibrio i prodotti dell'autunno. Ottimi la cipolla dell'acqua e i ravioli, buono l'abbinamento del coniglio con le castagne, rinfrescato dall'insalatina di erbe spontanee; gradito il porcospino, dolce tipico di una tradizione consolidata. Apprezzati l'abbinamento dei vini e il servizio.



TOSCANA

AREZZO

27 novembre 2025

Ristorante "Le Chiavi d'Oro" di Teresa, Giovanna e Francesco Stilo. ●Piazza San Francesco 7, Arezzo; ☎0575/403313; info@ristorantelechiavidoro.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: flan di zucca gialla con crumble di nocciole, fonduta di scamorza affumicata e saba; tortello di patate affumicate, carciofi e guanciale croccante; vitello al punto rosa con capperi, purè di sedano rapa e pak-choi; croccante alle mandorle.

I vini in tavola: Pinot Nero Alto Adige 2024 (Elena Walch).

Commenti: Un ristorante elegante, nella bella cornice di Piazza San Francesco. L'arredamento, minimalista e raffinato, comprende sedie e tavoli di design anni 60 e boiserie. Gli Accademici hanno apprezzato la scelta del ristorante sia per il cibo di alto livello sia per l'ambiente piacevole ed elegante. La serata si è conclusa con una breve chiacchierata con lo chef Francesco Stilo sui piatti proposti. Sono stati consegnati ai gestori un libro dell'Accademia e la vetrofania.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

7 novembre 2025

Ristorante "Eco Hotel Milano" di Martina Baldaccini, in cucina William Citti. ●Via Brennero 8, Borgo a Mozzano (Lucca); ☎058/3889191, cell. 335/7621306; [\[hotelmilano-lucca.it\]\(http://hotelmilano-lucca.it\), \[www.hotelmilano.it\]\(http://www.hotelmilano.it\); coperti 170+70 \(all'aperto\). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.](mailto:info@</p></div><div data-bbox=)

Le vivande servite: prosciutto crudo "pepe nero" e formaggio primo sale; ravioli al pecorino e burro con pere caramellate; arrosto di vitella con sformato di verdure; panna cotta con cioccolato.

I vini in tavola: Cornaro Prosecco Doc (Cantina Montelliana); Rosso delle Colline Lucchesi.

Commenti: Simpatica riunione conviviale all'insegna del fumetto, in accordo con la manifestazione che si è tenuta nella vicina città, Lucca Comics & Games. Il fumettista lucchese Davide Bigotti, in arte BIGO, esaurite le portate proposte dal ristorante e apprezzate dai commensali, ha illustrato, con numerose slide, la storia del fumetto, prendendo spunto dalla pubblicazione accademica. Partendo dai graffiti degli uomini primitivi, come primo esempio di fumetto, fino ai disegnatori giapponesi, ha descritto l'evoluzione di questa forma di arte, attirando l'attenzione degli Accademici. Ottimo il rapporto qualità-prezzo, puntuale e gentile il servizio. Un grazie alla Simposiarca, Angela Masala, per l'attenta organizzazione.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

11 dicembre 2025

Ristorante "Il Pozzo" di Maurizio Romei, anche in cucina. ●Via Europa 2, Pieve Fosciana (Lucca); ☎0583/666380, cell. 340/8721729; prenotazioni@ilpozzogaragnana.it; www.ilpozzogaragnana.it; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,11.

Le vivande servite: prosciutto di cervo con crostone di castagne e spuma di lardo, soufflé di carciofi su crema di bacioli; tortellini in brodo; pappardelle di neccio su ragù d'anatra; sorbetto al mandarino; guancia di vitella cotta a bassa temperatura laccata al miele; tortino di carciofi e carciofi fritti; torta pan di Spagna dell'Accademia.

I vini in tavola: Prosecco Asolo; Obizzo (Donna Olimpia); Merlot (Mordini).

Commenti: La festa degli auguri si è svolta presso il ristorante pizzeria "Il Pozzo", rispettando una tradizione ormai pluriennale per la quale la Delegazione si affida alla sua professionalità.

Il menu si è basato su piatti di terra di alta qualità culinaria, rispettando, però, anche i prodotti e le tradizioni locali, come i tortellini in brodo. La Simposiarca Accademica Ilva Bacci ha regalato, sotto l'albero, un interessante concerto del duo Maria Chiara Testi al piano e Paola Santini al violino, che hanno allietato la serata con brani di musica classica, leggera, pop e natalizia; il tutto in un clima di vera amicizia. Ottimo il servizio.

LIVORNO

15 novembre 2025

Ristorante "Ristopescheria Il Porto" di Maurizio Frati (Pescheria Il Porto S.r.l.). ●Via San Giovanni 44, Livorno; ☎0586/895424, cell. 331/4478309; pescheriaailportosl@gmail.com, www.ristopescheriaailporto.it; coperti 90+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: sauté di cozze e vongole; cacciucco; cheesecake o tiramisù a scelta.

I vini in tavola: Nigredo 2023 rosso Toscana Igt (L'Antica Fornace di Pecioli).

Commenti: Simposiarca Giorgio Guastalla, gli Accademici si sono ritrovati in un locale caratteristico per la genuina qualità del pesce pescato direttamente con i propri pescherecci e la buona qualità della cucina. Al centro dell'attenzione il cacciucco, cucinato con la formula tradizionale della cottura in unica teglia con sequenza di pesci più "coriacei" e poi più "morbidi", che ha ricevuto una buona votazione. Apprezzato anche l'antipasto. Il Delegato Mauro Barbierato ha presentato il nuovo Accademico Antonio D'Alesio. Il past Delegato Sergio Gristina ha parlato del cacciucco e di alcune iniziative che la Delegazione ha svolto a salvaguardia del piatto tradizionale livornese.

MAREMMA-PRESIDI

19 novembre 2025

Ristorante "Cantina L'Ottava Rima" di Cantina L'Ottava Rima di Emilionicola Santoro, in cucina Pier Paolo Pellegrini. ●Via del Borgo 25, Sorano (Grosseto); ☎cell. 349/8924196; info@cantinaaottavarima.com, www.cantinaaottavarima.com; coperti 26. ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura: in inverno aperti solo il fine settimana. ●Valutazione 8,5.



TOSCANA segue

Le vivande servite: fave alla sora-nese, crostino con salsiccia soranese, caponata con i frutti antichi; zuppa di roveja e zucca; peposo di razza maremmana e lumache con pancetta ed erbe aromatiche; tris di dolci.

I vini in tavola: Rosso di Sovana Doc superiore Cor Unum; Bianco di Pitigliano Doc superiore Terrantica; Aleatico Nonno Pietro (tutti dell'Azienda Villa Corano di Stefano Formiconi).

Commenti: Il locale, che il proprietario ama definire "enoteca gastronomica" è molto suggestivo, ricavato all'interno di una grotta di tufo e arredato con cura più come un museo della tradizione contadina e luogo dove riunirsi per parlare di arte e di libri che come un ristorante. E ciò ha stupito piacevolmente gli Accademici. I piatti rispettano la tradizione e la ricerca di ingredienti antichi, come la zuppa di roveja e zucca proposta come primo. I vini scelti, presentati e serviti direttamente dal titolare della cantina che li produce, hanno completato i piatti in modo egregio.

MAREMMA-PRESIDI 14 dicembre 2025

Ristorante "Le Chicche di Capalbio da Maria" di Le Chicche di Capalbio da Maria Nicoletta Crasmariu. ●Piazza Carlo Giordano 3, Capalbio (Grosseto); ☎0564/896014; lechicchecalamosca@gmail.com; coperti 44+50/60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre o febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: insalata sfiziosa di mare, gamberi alla sambuca e zenzero, zuppetta di seppie, polipetti e patate; gnocchi al burro con

salvia e bottarga; calamata al sugo di ricciola; grigliata di tonno e spada; contorni di patate al forno e verdure di stagione; crostatina di crema con mele caramellate.

I vini in tavola: Vermentino (Fonte Tinta).

Commenti: Locale di nuova gestione, anche se la chef ha esperienza decennale nel cucinare il pesce, per precedenti importanti esperienze a Porto Santo Stefano. Un ristorante di pesce a Capalbio, dove normalmente si mangiano cinghiale: ciò può giustificare un minimo di attesa, ripagata dalla qualità dei piatti che sono ottimi e curati anche nella presentazione. Particolarmente apprezzati dagli Accademici i gamberi alla sambuca e zenzero, la grigliata di spada e tonno con quattro contorni sfiziosi e le crostatine di crema con mele caramellate, servite calde al punto giusto con la pasta sfoglia morbidissima ma fragrante.

PONTEDERA VALDERA 25 novembre 2025

Ristorante "Oro Restaurant" di Giovanni ed Eleonora Baragatti, in cucina Alessandro Consoloni e Luca Adi. ●Via Volterrana 220, La Rosa di Terricciola (Pisa); ☎0587/1911132, cell. 393/1555145; info@ororestaurant.it, www.ororestaurant.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: faraona cotta a bassa temperatura con cuore di lardo di Colonnata e fagiolini sulla sua crema; assaggio di cappellaccio di pasta fresca con cuore di rocher di fegatini su ragù bianco di coniglio; filetto di

maiale con funghi trifolati; semifreddo all'amaretto con colatura di frutti rossi.

I vini in tavola: Nero Casanova Sangiovese Igt (La Spinetta).

Commenti: La serata ha visto un'ampia partecipazione di Accademici e ospiti. Tutti i piatti serviti hanno riscosso apprezzamento, con una menzione speciale per i cappellacci di pasta fresca. Dopo la consegna della vetrofania e di un omaggio agli chef, il Delegato ha ricordato l'imminente cena degli auguri, invitando tutti alla massima partecipazione.

PRATO

20 dicembre 2025

Ristorante "Il Piraña" di Barracuda srl, in cucina Gianluca Santini e Sergio Buzzi. ●Via Valentini 110, Prato; ☎057/425746; info@ristorantepirana.it, www.ristorantepirana.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Valutazione 7,85.

Le vivande servite: gamberessa fritta, ventaglio di carciofi con gamberi; mezzi paccheri alla trabaccolara; aragosta agli agrumi; panettone Filippi e torroncini di Benevento.

I vini in tavola: Ferrari Perlé da uve Pinot Nero (Pojer e Sandri); Greco di Tufo Docg Cutizzi (Feudi di San Gregorio); Moscato d'Asti (Saracco).

Commenti: Il consueto pranzo in cui ci si scambiano gli auguri per le festività natalizie quest'anno ha visto la partecipazione di quasi tutti gli Accademici e si è svolto in un clima di grande amicizia in un ristorante che fin dagli anni '70 eccelle nella cucina di pesce. I Simposiarchi Breschi, Nardone e Vaiani hanno concordato con il titolare Gianluca Santini un menu che ha soddisfatto pienamente tutti i partecipanti.

SIENA VALDELSA 23 novembre 2025

Ristorante "Le Canterie" di Azienda Agricola Le Canterie. ●Strada di Penanino 34, Radicondoli (Siena); ☎cell. 335/8271790; erminio.angeloni@gmail.com, www.lecanterie.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 9,1.

Le vivande servite: uovo perfetto,

cotto a bassa temperatura accompagnato da crema di parmigiano e funghi porcini, crostini di pane e pancetta di maiale croccante; timballo di crêpe ai carciofi; cappellacci alla vaccinara; arista di maiale agli agrumi; patate al forno; fichi sciropati con panna e cacao.

I vini in tavola: Chardonnay Moonlite; Sangiovese e Syrah Sasyr (entrambi Rocca delle Macie).

Commenti: In questo locale, all'interno di un agriturismo ricavato da un'antica fattoria rurale, tra le colline senesi con splendida vista sulla valle del Cecina, gli Accademici sono stati accolti dai proprietari Lucia ed Erminio con cordialità e professionalità. I piatti serviti, in un riuscito connubio fra tradizione e creatività, preparati con materie prime di altissima qualità, hanno rimandato a sapori di altri tempi. Il caminetto acceso ha contribuito a rendere ancora più calda l'atmosfera di una riunione conviviale veramente ben riuscita.

VALDARNO ARETINO 27 novembre 2025

Ristorante "Macelleria Giaccherini" di MC Service Srl, in cucina Mauro Consolati. ●Via Roma 68, Terranuova Bracciolini (Arezzo); ☎055/973340, cell. 349/5638074; macelleriagiaccherini@gmail.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,58.

Le vivande servite: tagliere di prosciutto, tarese del Valdarno, formaggi toscani (pecorino di fossa, pecorino al tartufo, pecorino fresco); ribollita (con l'olio nuovo); picci al ragù toscano; girarrosto: pollo, coniglio, scamorita, salsiccia e fegatelli; patate arrosto alla ghiotta; crema di mascarpone con cantucci fatti in casa.

I vini in tavola: Pian delle Vigne Rosso di Montalcino (Antinori).

Commenti: Per la riunione conviviale, la Delegazione ha scelto un ristorante particolare, dove carni di primissima qualità vengono servite direttamente dal banco esposizione alla grigliera, fino al tavolo. Equamente graditi tutti i piatti serviti e i vini scelti dal ristorante. Molto apprezzato il servizio e l'attenzione riservata agli ospiti, che non esiteremmo definire *ad personam*. Simpatico il servizio caffè con la tradizionale moka! A fine cena, sono stati consegnati il guidoncino allo chef, il libro sul tema di quest'anno al



ristoratore, così come il piatto dell'Accademia.

VALDARNO ARETINO 20 dicembre 2025

Ristorante "Bistro del Borro" di Il Borro Srl, in cucina Andrea Campani. ●Località Il Borro 1, San Giustino Valdarno (Arezzo); ☎055/9772333; osteria@ilborro.it, www.ilborro.it; coperti 45+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,38.

Le vivande servite: salumi misti di maiale grigio del Casentino, crostone di lardo, sott'oli, formaggi e miele, carpaccio di rape, ricotta, rucola e ravanelli, manzo marinato, misticanze, senape e miele; ribollita; tagliatella di farina di farro, ragù di scamorza e sanbudio; controfiletto di manzo Calvana, patate arrosto e insalata; tiramisù.

I vini in tavola: Borro Rosa e Pian di Nova del Borro.

Commenti: Per la riunione conviviale degli auguri, la Delegazione è tornata al Borro di San Giustino Valdarno, completando così nell'anno la visita ai tre ristoranti del Borro: l'Osteria, il Pomario, il Bistrò. Nell'occasione è stata presentata la nuova Accademia Elisabetta Albizzini e resa nota la recente nomina a Cavaliere dell'Accademico e Segretario Sergio Bianchi. Il Delegato Roberto Vasari ha fatto un resoconto dell'attività della Delegazione nell'anno. Per la cena sono stati preparati e ben presentati piatti molto buoni. A conclusione sono stati donati omaggi alle signore e, simpatica iniziativa del Delegato, il panettone Tommasino agli Accademici. Al cuoco e personale alcuni volumi.

VOLTERRA 30 novembre 2025

Ristorante "Pieve Vecchia" di Andrea Cavallini, Sebastiano, Nirta, in cucina Noemi Cosimi. ●Via della Stazione Riparbella, Riparbella (Pisa); ☎cell. 320/6068504; osteriapievevecchia@gmail.com; coperti 50+65 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 22 dicembre - 13 febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: trippa frita su salsa di pomodoro e scorza di limone; sformatino di zucca, porcini e fonduta di pecorino, *pâté* di faraona, sfoglia di semola e ribes; pici al ragù d'anatra e pecorino grattugiato; guancia di man-

zo brasato al Sangiovese con pure di rosmarino; tortino pera e cioccolato con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Essenziale Toscana rosso (Arioldi).

Commenti: L'ambiente, suggestivo e accogliente, mette a proprio agio il cliente in un'atmosfera di serena amicizia. Grazie alle Simposiarche Paola e Carla per aver trovato questa struttura che merita il plauso per la qualità dei cibi serviti e per l'inappuntabile servizio. Il tris degli antipasti era composto da gusti in armonia: notevole il *pâté* di faraona. Particolarmente apprezzati i pici, piatto tipico senese, con pasta fatta a mano, completati con un ragù gustosissimo di anatra. Da non trascurare il delizioso tortino al cioccolato accompagnato da un giusto gelato alla vaniglia. A conclusione del piacevole pranzo, la Delegata ha consegnato al patron del ristorante, Andrea, la vetrofania e il guidoncino.



MARCHE

ASCOLI PICENO 14 novembre 2025

Ristorante "Hotel Villa Pigna" dei fratelli Troiani snc, in cucina Federico Eleuteri, Giovanni Faraotti, Giorgio Pelliccioni. ●Via Assisi 33, Contrada Villa Pigna, Follignano (Ascoli Piceno); ☎0736/491868, cell. 335/7093992; direzione@hotelvillapigna.it, www.hotelvillapigna.it; coperti 450+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: frittura ascolane (olive fritte, cremini, fiori di zucca), fungo porcino ripieno; ravioli farciti di parmigiano con burro fuso e tartufo; maialino da latte in crosta croccante; patate al rosmarino, cicoriella piccante ripassata; zuppa inglese all'anisetta; frutta tagliata in bellavista, assortimento di specialità natalizie.

I vini in tavola: Passerina frizzante (Velenosi); Passerina Radiosa (Cherri di Acquaviva); Rosso Piceno Superiore

Solestà (Velenosi); Moscato spumante dolce (Vallebelbo).

Commenti: Grande successo di partecipazione per l'evento accademico, durante il quale si sono svolte due cerimonie: l'ingresso dei neo-Accademici Isabella Benigni e Luigi Parri e la consegna del Diploma di Cucina Eccellente all'"Osteria Caserma Guelfa". La serata, impreziosita da ospiti istituzionali tra cui il CT Marche Sandro Marani, l'Assessore di Ascoli Piceno alla Pubblica Istruzione Donatella Ferretti, è stata accompagnata da un menu molto apprezzato, così come i vini del territorio. Il clima festoso si è concluso con canti natalizi e la consegna al gestore Fabio Troiani del piatto dell'Accademia.

FERMO 14 dicembre 2025

Ristorante "Non ti scordar di me" di Non Ti Scordar di Me Srls, in cucina Samuele Boldrini. ●Via Elpidiense 4450, Sant'Elpidio a Mare (Fermo); ☎0734/990050; nontiscordardimeristorante@gmail.com; coperti 55+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: olive ripiene, cremini e carciofi fritti, vitello con salsa tonnata, fiori di cappero e olive, tortino di broccoli con fonduta e granello croccante; stracciatella in brodo; ravioli di ricotta con zucca gialla e porcini; faraona arrosto su crema di favetta, verdura ripassata; crema di ricotta con torrione e scaglie di cioccolato, tagliata di frutta, panettone e torrione.

I vini in tavola: Bollicina Rosata (Terra Fageto); Pecorino; Rosso Piceno (entrambi Numa); Vernaccia di Serrape-trona.

Commenti: Corale partecipazione come si conviene a una riunione conviviale degli auguri, per l'occasione aperta ai soli Accademici della Delegazione, eccezione fatta per Cesare Invitti Di Conca, Accademico milanese. Accoglienza con un aperitivo con fritturine davanti alla fiamma del camino, a sottolineare il clima natalizio, di grande amicizia e convivialità. Apprezzamento generale per il menu, sapientemente illustrato dalle Simposiarche Marina Bellabarba e Nadia Zacchi. Quale dono per gli Accademici la ristampa de *La Gioia del Focolare* di Cesare Tirabasso. Brindisi degli auguri al lume delle candele e coinvolgenti canti natalizi hanno chiuso una giornata ove palpabile era lo spirito del Natale.

JESI-FABRIANO-SENIGALLIA 29 novembre 2026

Ristorante "La Collina dei Cavalieri" di s.s. Società agricola La Collina dei Cavalieri di Luana Rocchi & C.S., in cucina Luana Rocchi. ●Via Murello 43, Belvedere Ostrense, Senigallia (Ancona); ☎cell. 393/8267755; lacollinadeicavalieri@gmail.com, www.lacollinadeicavalieri.it; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: flan di topinambur con delicata al parmigiano e cialda croccante, uovo 61° con fonduta e tartufo bianco; tagliolini all'uovo con crema di burro, parmigiano e tartufo bianco; arrosto morbido con tartufo e nocciole con patate duchessa ed erbe ripassate; panna cotta con zabaione e tartufo bianco.

I vini in tavola: Verdicchio Doc classico Terra delle Lame (Vigna Amato San Paolo); Monferrato Nebbiolo 2020 (Cristina Zoppi di Viarigi); Moscato Maximilian 1° (Cadis 1898).

Commenti: Pranzo di altissimo livello, reso speciale dall'atmosfera cordiale e dall'eccellente accoglienza del *maitre* Domenico D'Agostino. La tavola imperiale, allestita con gusto natalizio, ha favorito il clima conviviale. Il Simposiarca Enrico Basso ha illustrato piatti e vini con grande competenza. Antipasti ottimi e molto curati; tagliolini al tartufo di notevole qualità, consistenza e sapore intenso; il vitello al tartufo nero ha retto il confronto con gli altri piatti di livello altissimo. Sorprendente il dolce. Vini eccellenti e perfettamente abbinati. Apprezzato anche l'intervento culturale sui tartufi di Piergiorgio Angelini. Valutazione finale molto alta e grande soddisfazione generale.

PESARO-URBINO 30 novembre 2025

Ristorante "Osteria del Viale" di Vanessa Gramoscilli, anche in cucina. ●Viale Trieste 203, Pesaro (Pesaro Urbino); ☎0721/67382; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: tagliatelle con i fagioli; gnocchi all'anatra; pasticciata alla pesarese con verdure; coniglio in porchetta; pollo in padella al vino bianco; erbe di campo, patate arrosto; dolci misti specialità della casa.

I vini in tavola: Cuchén Igt bianco



MARCHE segue

delle Marche; Muschén Igt Marche rosso (entrambi Selvaggrossa); Cambrugiano Verdicchio di Matelica Riserva Docg (Belisario).

Commenti: La patron Vanessa Gramoscilli, da oltre 20 anni, crea con maestria pietanze della migliore tradizione locale, coadiuvata dal fratello Thomas; collabora in sala Stefano Grazioli. Tutte le pietanze, scaldate da un clima ove l'armonia ha regnato sovrana, sono state molto apprezzate dagli Accademici. È stato donato il piatto in silver dell'Accademia, quale riconoscimento per la bontà dei piatti, la qualità delle materie prime e la difesa della tradizione enogastronomica.



UMBRIA

FOLIGNO

17 dicembre 2025

Ristorante "La Chiesa Tonda" di Leone s.r.l., in cucina Livio Fancelli e Simona Bosi. ●Via delle Regioni 1, Spello (Perugia); ☎0742/303142, cell. 340/3256747; info@chiesatonda.it, www.chiesatonda.it, chiesatonda_resort; coperti 300+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: selezione di prosciutti al coltello, Norcia e affumicato, formaggi, pâté e parmigiana rossa di gobbio; cappelletti in brodo di gallina con i suoi straccetti; cappone arrosto con insalata di raponzoli e melagrana; cannolo ghiacciato al tiramisù.

I vini in tavola: Bianco Villa Fidelia (Sportoletti); Rosso di Montefalco (Caprai).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri si è tenuta al ristorante "La Chiesa Tonda" di Livio Fancelli, a Spello, con un menu, tipico del territorio nelle feste natalizie, magistralmente realizzato dalla chef Maria Luisa Scolastra. Dopo un ricco antipasto di salumi e formaggi accompagnati da un'eccellente selezione di pani appena sfornati e da una parmigiana rossa di gobbio, sono stati serviti cappelletti in brodo di gallina con i suoi straccetti



e, a seguire, un ottimo cappone arrosto accompagnato da un'insalata di raponzoli. La serata si è conclusa con un brindisi augurale per le imminenti festività e la consegna del volume *Dialetto, identità, santi e cucina*, curato dal DCST Giuseppe Fatati.

PERUGIA

11 dicembre 2025

Ristorante "Casa Vannucci" di La Rosetta srl. ●Piazza Italia 19, Perugia; ☎075/5720841; casavannucci@perugia@gmail.com, www.hilton.com/it/hotels/pegonup-rosetta-hotel-perugia; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,3.

Le vivande servite: uovo morbido con cime di rape, pecorino e guancia; le croccante; cappelletti al ristretto di cappone; faraona alla leccarda, purea di patate; millefoglie scomposta.

I vini in tavola: Torre di Giano 62 Doc 2024; Rubesco 62 Doc 2022 (entrambi Lungarotti); Santo Spirito 11 (Fresco baldi).

Commenti: Per chiudere i festeggiamenti per il 60° anniversario della fondazione della Delegazione, il Simposiarca Massimo Massi Benedetti ha scelto di tornare nel ristorante dove la Delegazione tenne la sua prima riunione: "La Rosetta", nome variato a seguito della profonda ristrutturazione conclusasi lo scorso mese. Nel corso della serata, è stata consegnata ai commensali una "Breve storia dei 60 anni della Delegazione di Perugia", narrata brillantemente, come suo solito, dal Delegato onorario Renato Palumbo. Gradevole e partecipata serata natalizia nel corso della quale si è brindato anche al prestigioso

riconoscimento della Cucina Italiana Patrimonio dell'umanità.



LAZIO

FROSINONE-CIOCIARIA

20 dicembre 2025

Ristorante "Antica Cantina Palombo" di Antica Tenuta Palombo Soc. Agr. a r.l., in cucina Marco Morico e Matteo di Mabro. ●Via Ponte Capone, Atina (Frosinone); ☎0776/1666956, cell. 351/6057793; info@anticacantinapalombo.it, anticacantinapalombo.it, Tik Tok, Instagram; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: selezione di formaggi della Valle di Comino accompagnati da miele di acacia, vellutata di fagioli cannellini di Atina con cavolo nero e crostoni alla salvia; risotto con zaferano, timo, tartufo e blu di Picinisco (formaggio tipico); manzo stracotto al Cabernet, patata morbida affumicata e cavolo rosso marinato; tenerina al cioccolato fondente e mandorle con crema al mascarpone e genziana, gelée di mandarino e melagrana, torroni artigianali della Val di Comino.

I vini in tavola: Spumante Amantata extra dry Lazio Igp; Rosa Invidiata rosato Frusinate; Atina Dop Cabernet (tutti Antica Tenuta Palombo).

Commenti: Ristorante in cantina, elegante e curato. Servizio eccellente.

LATINA

14 dicembre 2025

Ristorante "Il Torrione" di Sgamellone M&R Snc, in cucina Maurizio Maretto. ●Via Aldo Manuzio 2, Bassiano (Latina); ☎0773/355042, cell. 333/6870188; artre_m@libero.it; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie 13 gennaio - 11 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: prosciutto crudo di Bassiano, lonza, olive, sformato di zucca, frittelle di cavolfiori, fagioli, ricotta di bufala, parmigianine; lasagne con carciofi; fettuccine ai porcini; manzo al Barolo con contorno di patate allo zenzero, broccolotti; dolci rustici con crostata e natalizi.

I vini in tavola: Cesanese (Cantina S. Andrea di Claudio Sordi).

Commenti: Per il convivio degli auguri natalizi gli Accademici sono tornati al ristorante "Il Torrione" di Bassiano, dove, nel 2014, all'azienda Ruggero Reggiani è stato assegnato il premio "Dino Villani" per l'eccellente qualità raggiunta nella produzione del "prosciutto di Bassiano", grazie al clima della località lepina, 600 m, e al segreto della sua aromatizzazione. Nella suggestiva sala, ricavata in una struttura del 1200, con addobbi natalizi da chalet di montagna, sono stati serviti i rinomati affettati locali con varietà di legumi, verdure e zucca. Molto apprezzate le fettuccine con i porcini dei boschi del monte Semprevisa, 1536 m, e il manzo al Barolo come da ricettario della cena ecumenica 2025.

ROMA CASTELLI

16 dicembre 2025

Ristorante "Grappasonni" di gestione familiare: Elisabetta Grappasonni, anche in cucina con il figlio Giammarco Girani. ●Via Appia Nuova 858-860, Roma; ☎06/7188701; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: mezza manica all'amatriciana; risotto allo zaferano con fonduta di grana e salsiccia padellata; spiedini di capocollo di maiale nazionale cotto a bassa temperatura con verdura di stagione ripassata e patate al forno; dolce della casa.

I vini in tavola: Syrah; Chardonnay (entrambi Pietra Pinta di Cori).

Commenti: La riunione conviviale sul tema delle carni del maiale si è tenuta in un ristorante storico del territorio, nato (1908) fuori città, lungo la via Appia Nuova (nonostante il "Nuova", questo tratto dell'Appia fu aperto da Gregorio XIII nel 1574), ma oggi in città, nel quartiere periferico del IV Miglio. Giovanni Grappasonni lo aveva avviato col nome di "Trattoria Uva di Roma da Grappasonni", poi tramandato per 4 generazioni sino a Giammarco Girani, figlio di Elisabetta Grappasonni, che da vari anni (2015) ha voluto riprendere la tradizione di famiglia dando nuova vita a un ristorante che oggi propone piatti della tradizione romana e non, risotti, ottimi frittini e secondi con appena un velo d'innovazione.

 ROMA EUR-OSTIENSE
8 novembre 2025

Ristorante "Terrazza di Venere" di Hotel Simon Pomezia-Aprilia, in cucina Patrizio Cascapera. ●Via P.F. Calvi 9, Pomezia (Roma); ☎06/98372778, cell. 335/5804532; info@simonhotelpomezia.it, www.simonhotelpomezia.it, coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: carciofo rifiorito dell'Agro Pontino in croccante frittura a sbalzo termico, cremoso di patate e scaglie di pecorino romano scorza nera; risotto Acquerello cremoso al gran cacio di Morolo con puntine di broccolo velletrano e granella di guanciale di razza mangiala del Viterbese; tortelli di patate dell'Alto Viterbese Igp, fatti in casa e ripieni di melanzana, pinoli tostati e menta romana, su vellutata di pomodoro datterino rosso e basilico croccante; filetto di manzo in finta brace con polvere di cipolla bruciata e miele di castagno dell'azienda Ape d'Oro, su letto di lattuga arrostita e nappato in salsa verde; tacos con cremoso al cioccolato, zeste di limone caramellate e nocchie sabbiate romane Dop.

I vini in tavola: Satrico Lazio Igt/Igp; Shiraz Rosso Igt/Igp (entrambi Casale del Giglio).

Commenti: La riunione conviviale ha visto un'ampia partecipazione di Accademici e ospiti attorno a un tema di attualità: "Prodotti a km zero e della filiera corta". A chiarirne aspetti produttivi e di mercato, sono inter-

venute la professoressa Maria Rao dell'Università Federico II di Napoli, e la dottoressa Ermelinda Capuano, presidente di ImprontAurunca. Una dimostrazione pratica dell'eccellenza e freschezza dei prodotti del territorio è stata offerta dallo chef Patrizio Cascapera che, con il Simposiarca Guglielmo Sibilia, ha proposto un menu creativo e apprezzato unanimemente. Ottimi anche servizio, allestimento e accoglienza dell'hotel.



ABRUZZO

 ATRI
23 novembre 2025

Ristorante "Resilienza" di Resilienza di Fuschi s.n.c., in cucina Mattia Fuschi. ●Via Milano 1, Pineto (Teramo); ☎cell. 331/4584273; fuschi95@timmail.it, www.ristoranteresilienza.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: manzo, zafferano, parmigiano ed erbe, fungo, mela verde e mayo giapponese; risotto con zucca, nocciola e blu dell'orso; brasato di maialino iberico, verza e peperone; predessert autunnale; cachi al cioccolato bianco e arachidi, piccola pasticceria.

I vini in tavola: Bollicine; Cerasuolo; Montepulciano (tutti Abbazia di Propezzano).

Commenti: La Simposiarca della riunione conviviale è stata Patricia Giosuè, mentre la relatrice Antonella Tollis ha commentato, in modo gradevole, come apparecchiare la tavola: dal tovagliato alle posate ai bicchieri alle stoviglie, il corretto abbinamento, facendo un viaggio nel tempo. Giornata interessante. Menu apprezzato, anche se si è riscontrata una certa lentezza tra una portata e l'altra.

 TERAMO
17 dicembre 2025

Ristorante "Ristorante Zunica 1880 a Villa Corallo" di Hotel Zunica Srl,

in cucina Gianni Dezio. ●Via Metella Nuova 37, Sant'Omero (Teramo); ☎0861/91319, 0861/887002; info@villacorallo.it, www.villacorallo.it/, instagram.com/ristorantezunica1880; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: olive ascolane made in Civitella e nobile bollicine, vitello tonnato e giardiniera del nostro orto, galantina e insalata russa; tortellini farciti con marchigiana brasata e brodo di cappone ristretto; gnocchi con zucca e ventricina; maialino nero d'Abruzzo, sedano rapa e glassa alla mela; pizza dogge e bocconotti.

I vini in tavola: Vino Doc Colline Teramane; Moscato Docg.

Commenti: Splendida atmosfera, all'insegna dell'amicizia, per la tradizionale riunione conviviale degli auguri, alla presenza, tra gli altri, di S.E. il Prefetto di Teramo dottor Fabrizio Stelo. Grande apprezzamento è stato espresso dai numerosi Accademici (oltre 70) e dagli ospiti per le pietanze e il servizio, rapido ed efficiente. Giudizi positivi anche per il relatore, lo storico e saggista dottor Enrico Di Carlo, il quale ha illustrato la storia e la tradizione del presepe abruzzese, a partire da quello che il Beato Agostino da Assisi - discepolo prediletto di San Francesco - volle rappresentare nella notte di Natale del 1225 a Penne.



MOLISE

 CAMPOBASSO
15 novembre 2025

Ristorante "Villa dei Conti" di Palma Passarelli, in cucina Nino Nasillo. ●Contrada Macchie 83 B, Campobasso; ☎087/4311089, cell. 393/2832170; ristorante.villadeiconti@gmail.com, www.villadeiconti.it, Instagram: Villa dei Conti; coperti 110+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: carpaccio di manzetta prussiana, barbabietola, kefir e rucola selvatica; lasagnetta

croccante al radicchio e provola affumicata; agnello con cicoria e liquirizia; semifreddo all'amaretto.

I vini in tavola: Ramitello (Di Majo Norante); Non Bermi rosso Dop (Claudio Cipressi).

Commenti: La riunione conviviale ha fatto seguito al convegno organizzato dalla Delegazione e intitolato "L'amaro in cucina: il caso dell'olio extravergine e non solo". Lo chef ha saputo magistralmente elaborare un menu legato al tema dell'amaro sulle indicazioni fornite dal Simposiarca Consulatore Oreste Boffa. È stato molto apprezzato il carpaccio di manzetta prussiana che sposava la dolcezza della carne all'amaro della rucola selvatica. I vini abbinati alle pietanze sottolineavano la tradizione regionale, allo scopo di far apprezzare le tipicità molisane alla folta Delegazione di Fermo, ospitata per l'occasione a Campobasso. Infine, il servizio professionale è stato rapido e attento.

 TERMOLI
7 novembre 2025

Ristorante "Fontelivi" di Paolo Ricci e Natalia Rabb, in cucina Natalia Rabb. ●Via San Rocco 4, Larino (Campobasso); ☎0875/705946; coperti 100+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì; dal martedì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: gnocco fritto e zeppoline con salumi, chips di finocchio con crudo di Parma, sfera di parmigiano su crema di peperone, bruschetta con stracciatella e peperone in agrodolce, fiore di zucca in pastella ripieno di ricotta e parmigiano, taglieri di salumi con focaccia e caciocavallo dell'alto Molise, burrata su pomodorini e pesto di rucola, parmigiana di melanzane; pappardelle ai funghi porcini; filetto di maialino arrosto con cipolla caramellata e riduzione di vino rosso; crema pasticceria con sbriciolata di pasta sfoglia.

I vini in tavola: Spumante brut Vitis Nostra; Passatella rosso; Passatella rosato (entrambi Steiger-Kalena).

Commenti: La riunione conviviale dedicata all'olio evo, prodotto da cultivar autoctone che raccontano l'olivicoltura dei colli bassomolisani, si è tenuta in una nuova struttura situata in un antico casale immerso fra gli ulivi, a



MOLISE segue

Larino, città che ha dato i natali, nel 1994, all'Associazione Nazionale Città dell'Olio. Ottimo il menu, specchio del territorio, ricco di ricette contadine appena rivisitate secondo la visione innovativa della giovane cuoca Natalia. Interessantissima la relazione sull'olio evo prodotto da olive quali la Gentile di Larino, l'Aurina, la nera di Colletorto, tenuta dal professor Sebastiano Di Maria, tecnologo alimentare, docente presso l'Unimol di Termoli.



CAMPANIA

BENEVENTO
22 novembre 2025

Ristorante "Osteria Monte Erbano" di Sisto D'Orsi. ●Strada Provinciale 83, 22, Faicchio (Benevento); ☎cell. 348/4550128; sistodorsi@pec.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: pane cotto con broccoli e olio extravergine, zuppa di porcini e ceci, zuppa di farro, bietole e pancetta, pizza frita e mortadella Igp, bocconcini di mozzarella di bufala di Alivignano, polpette di pane in brodo; ravioli ripieni di taralli e caciocavallo con salsa al datterino giallo e maialino casertano; tagliata di marchigiana con patate al forno; torta alla mela annurca, cioccolato e Rum, annurca al forno.

I vini in tavola: Spumante Quid (La Guardiense); Novello (Giulio Perrone).

Commenti: Dopo la consegna del premio "Giovanni Nuvoletti" all'Ente Culturale San Lorenzo Martire - Nicola Vigliotti OVD, presso lo splendido Palazzo Massone in San Lorenzello, ha avuto inizio la riunione conviviale d'autunno. L'agriturismo si caratterizza per la presenza di un piccolo pastificio artigianale che produce numerosi formati di pasta, ottenuti dal grano prodotto in proprio e offerti nel menu. La scelta delle materie prime è molto attenta alla qualità e al territorio. Il servizio cordiale e attento alle esigenze degli ospiti, soprattutto ai menu speciali per celiaci e per altre intolleranze.

NAPOLI

17 novembre 2025

Ristorante "La Locanda Gesù Vecchio" di Vittorio Fortunato, in cucina Vincenzo Esposito. ●Via Giovanni Paladino 4-4A, Napoli; ☎081/4244552; www.lalocandagesuvecchionapoli.it, @la_locanda_gesu_vecchio; coperti 35. ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: croccchè di patate, frittatina di maccheroni, arancino di riso, paccheri fritti farciti con ragù; rigatoni con ragù e ricotta; spezzatino con piselli e patate; crostata con crema pasticciera e amarene.

I vini in tavola: Terzo Calice Anima Rurale Taurasi 2020.

Commenti: Protagonista il ragù napoletano. Presentato in una versione classica dal risultato tuttavia più aristocratico che popolare, in grado di soddisfare tutti i commensali. Nel paccheri ripieno, esperienza non standardizzata: a tratti gommoso, in alcuni casi ha prevalso la dolcezza del sugo, in altri l'acidità. Il croccchè, con le patate correttamente "invecchiate", pezzo migliore della frittura. Bassissima l'acidità del ragù dei rigatoni di cui si segnala, invece, il giusto nervo e la capacità di confortare. Presente la ricotta, più come ornamento che come ingrediente. Gradevole nel complesso lo spezzatino anche se del rosmarino sarebbero bastati pochi aghi e non interi rami. Dolce fragrante e bilanciato.



PUGLIA

ALTAMURA
19 novembre 2025

Ristorante "Dulcamara" di Nicola Perucci, anche in cucina. ●Via Monte Rosa 22, Altamura (Bari); ☎080/3144403, cell. 360869353; dulcamara22@outlook.it; coperti 40+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 8-20 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: baccalà fritto con olive e cipolla (pasticcio scom-

posto), salsicetta su vellutata di zucca, flan di zucca su fonduta di grana; orecchiette e funghi su crema di zucca e capocollo croccante di Martina Franca; pastiera di ricotta.

I vini in tavola: Negramaro Canonico 2022 (Due Palme).

Commenti: Dopo i saluti, il Delegato Pietro Scalera ha introdotto il tema della serata e successivamente ha dato la parola all'Accademica Alba Stigliano, che ha intrattenuto i commensali con una interessante relazione: "Zucca: non solo Halloween, ma tanta dolcezza", focalizzando l'attenzione sull'utilizzo della zucca in cucina e nelle preparazioni dolciarie. La cena, partecipata dalla quasi totalità degli Accademici della Delegazione, si è svolta in un clima di cordialità.

BARI

11 dicembre 2025

Ristorante "Il Sale" di Nicola De Girolamo. ●Via Marchese di Montrone 50-52, Bari; ☎080/5228959; www.ilsaleristorante.it; coperti 40+no (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata di mazzancolle con mela verde, arancia e noci, frittura di paranza; mezzi paccheri rigati al sugo di pescatrice; sorbetto al limone; cartellate e frutta di stagione.

I vini in tavola: Vini della cantina Torre Vento.

Commenti: In occasione del rituale incontro dedicato agli auguri natalizi, la Delegazione si è riunita nell'elegante ristorante "Il Sale" di Nicola De Girolamo, a Bari. Si tratta di un locale noto per la qualità della cucina ittica, con ottime materie prime selezionate in prima persona dal patron, un veterano del settore. Le diverse portate hanno, infatti, soddisfatto Accademici e ospiti, soprattutto nel caso della fragrante frittura di paranza e dei mezzi paccheri rigati conditi con il sugo di pescatrice. Il momento conviviale è stato preceduto da un brindisi dedicato al prestigioso riconoscimento che la Cucina Italiana ha ricevuto come Patrimonio Immateriale dell'UNESCO.

FOGGIA

17 dicembre 2025

Ristorante "Baracus" di Baracus Srl di Emiliano Bruno, in cucina Pierluigi

Bortone. ●Via Guglielmi 32, Foggia; ☎0881/371123, cell. 351/0427573; info@baracus.it, www.menuadesso.com/baracus/welcome, Facebook - Instagram; coperti 32. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana l'anno n.d.; giorno di chiusura domenica a cena, lunedì. ●Valutazione 7,88.

Le vivande servite: baccalà mantecato, chips di risotto allo zafferano e nero di seppia, cavolo rosso in osmosi e gel di Tropea, tempura furai di alicie in saor e maionese alle acciughe del Cantabrico, battuta di cervo, cialda di polenta frita e ketchup al datterino giallo, pancotto croccante di mare, crema di patate sifonata e polvere di cima di rapa; gnocchetti di ricotta di bufala, funghi caldarelli e crema di zucca affumicata al kamado; filetto di maialino cbt, crema di gorgonzola, noci e mosto cotto; tenerina con crema al mascarpone e pistacchio; panettone artigianale.

I vini in tavola: Prosecco Treviso brut rosé Doc (Ca' di Rajo); Rosato Unanotte Nero di Troia (Azienda Sacco); Rosso Caporale Cacc'e Mmitte (Pagliano).

Commenti: Per la riunione conviviale degli auguri, il Delegato Valerio A. Vinnelli e la Simposiarca Renata Montini hanno scelto il ristorante "Baracus" (come il personaggio di una serie TV degli anni '80), sorto da poco nei pressi del Parco "Campi Diomedei", voluto dall'ingegner Emiliano Bruno, che da bambino sognava di fare il cuoco. Il locale è ispirato al film "Interstellar". Lo chef Pierluigi Bortone ha proposto come menu un percorso mare-terra-monti. Il convivio, iniziato con una dedica al riconoscimento della Cucina Italiana come Patrimonio Immateriale dell'umanità e la presentazione di 3 nuovi Accademici, si è concluso con la consegna allo chef del guidoncino della Delegazione e della vetrofania dell'Accademia.



BASILICATA

MATERA
30 novembre 2025

Ristorante "Sartago" di Domenico Agata e Lucia Coretti, in cucina Domenico Agata. ●Corso Vittorio Emanuele II 50,

Ferrandina (Matera); ☎0835/235608, cell. 334/1536044; info@ristorantesartago.it, ristoranteartago.it, Facebook, Instagram; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie prime 2 settimane di luglio, seconda e terza settimana di novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: baccalà mantecato all'olio di oliva Majatica e biscotto alle olive nere informate; zuppetta di ceci e *sagnatedda street*, con olio di oliva Coratina; filetto di sgombero con *pâté* di olive e scarola all'uvetta con olio di oliva Leccino; delizia al limone all'olio di oliva Majatica.

I vini in tavola: Ovo di Elena bianco Basilicata Igt; Bacche Rosa rosato Basilicata Igt (entrambi Masseria Cardillo).

Commenti: Un viaggio fra olive e profumi di oli diversi, iniziato nel frantoio Lacertosa di Ferrandina e finito nel ristorante di Domenico e Lucia, giovani sposi uniti anche nel lavoro fra la cucina e la sala. Piatti semplici ma dai sapori intensi, come le tre varietà di olio extravergine d'oliva che li hanno accompagnati: sapore delicato della Majatica per il baccalà, molto forte e deciso per la classica pasta fatta in casa con i ceci, più morbido e fruttato per lo sgombero, piatto articolato fra il sapore intenso del pesce e del *pâté* di olive e la dolcezza della scarola con l'uvetta. Ancora olio di Majatica per rendere più familiare la delizia al limone, il dolce tipico della Costiera Sorrentina.



SICILIA

ALCAMO- CASTELLAMMARE DEL GOLFO 14 dicembre 2025

Ristorante "Pirata" di Roberto Ammoscato. ●Via Don Leonardo Zangara 79, Castellammare del Golfo (Trapani); ☎cell. 320/1825631; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: bruschette al burro e acciughe del Cantabrico, gam-



bero rosso marinato, panelle; risotto al gambero rosso, carciofi e mollica *atturrata*; paccheri al sugo di ricciola; dentice in crosta di sale con sfoglia di patate; panettone farcito con crema.

I vini in tavola: Berlinghieri Grillo (Di Legami).

Commenti: Il ristorante è situato su una terrazza che si affaccia sul porto di Castellammare del Golfo, da dove si apprezza un suggestivo panorama. Prima di iniziare la riunione conviviale degli auguri, c'è stata la presentazione di Franco Regina come nuovo Accademico. A seguire, una magistrale relazione da parte della Simposiarca Floriana Ruta su "L'Arte della Tavola: gusto e porcellane europee nelle riunioni conviviali ufficiali". Il menu, a base di pesce proveniente dal golfo di Castellammare, è stato molto gradito sia nella presentazione dei piatti sia nei sapori, con consensi da parte di tutti i commensali. Un perfetto connubio l'abbinamento del vino. Il servizio attento e professionale.

CANICATTÌ 11 dicembre 2025

Ristorante "Aquanova Hosteria" di Pietro La Torre, anche in cucina. ●Via Monsignor Ficarra 59, Canicattì (Agrigento); ☎0922/629468; reservation@aquanovahosteria.it, aquanova hosteria, Facebook, Instagram; coperti 28. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 10.

Le vivande servite: macaron alla paprika affumicata con *pâté* di fegatini e lampone, arancino al parmigiano, *baò* con roast beef, stracciatella e pomodoro *confit*, gnocco al parmigiano, uo-

vo *poché* con funghi porcini, crema di patate affumicata e decotto di cipolla e tartufo nero; cappelletti in brodo di cappone; risotto al parmigiano son crema di zucca e gorgonzola; pancia di maiale cotta a bassa temperatura con salsa di carote e mele affumicate, fondo di maiale e cipollotto; bavarese al cioccolato con cuore di lampone; piccole coccole di frutta secca tostata e frutta candita al cioccolato.

I vini in tavola: Spumante Frappato brut; Rosso Frappato (entrambi Casa Grazia).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri di Natale si è svolta negli ambienti dell'ex centrale dell'acqua, splendidamente restaurati, dove la storica ruota idrica e una moderna cucina a vista creano una cornice perfetta. Simposiarca Angelo Ferrante. Dopo un raffinato aperitivo in cantina, la cena nell'elegante sala. Lo chef Pietro La Torre ha proposto un menu stagionale superlativo, capace di rivisitare la tradizione natalizia con maestria. Un evento straordinario di eccellenza gastronomica. La Delegata Rosetta Cartella ha commemorato e consegnato alla famiglia di Archimede Corbo il distintivo e il Diploma per i 35 anni di vita accademica. Ha dato poi il benvenuto all'Accademica Maria Grazia Giammorcato.

RAGUSA 23 novembre 2025

Ristorante "A casa di Rosalba" di Rosalba, anche in cucina. ●Contrada Cimilla, Ragusa; ☎cell. 366/8050625, 331/5012136; casadirosalba@gmail.com, FB; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: formaggi misti, provolone mignon, pane *cunzato*, salsiccia secca, caponata siciliana, olive *cunzate*, ricottina calda, parmigiana di melanzane, focaccia al pomodoro e formaggio, focaccia con *agghiti*; ravioli e cavati con sugo di maiale; spezzatino di maiale al sugo, insalata di finocchi; cannoli alla ricotta e alla crema.

I vini in tavola: Frappato (Baglio di Pianetto).

Commenti: Bella giornata, insieme a tanti Accademici, in questo Agriturismo dove si respira l'aria di una volta. Guidati dal Simposiarca Angelo Pluchino e deliziati con piatti della tradizione, perfettamente realizzati e dal sapore antico. Grande accoglienza e garbo da parte di Rosalba che prepara di persona tutte le pietanze. Molto apprezzati la parmigiana di melanzane e lo spezzatino di maiale. Superbi i cannoli, con una cialda super croccante. Ottimo l'abbinamento del vino, grazie al Consulatore Roberto Sica. Al termine, il Delegato Vittorio Sartorio ha consegnato la vetrofania a Rosalba, complimentandosi per la riuscita della giornata.

RAGUSA 21 dicembre 2025

Ristorante "Villa Fortugno" di Villa Fortugno, in cucina Giuseppe Piazzese. ●S.P. 25 km 4,8 Ragusa-Marina di Ragusa, contrada Fortugno, Ragusa; ☎093/2667348, cell. 392/8836666; info@villafortugno.it, www.villafortugno.it; coperti 120+500 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: vellutata di topinambur con salsiccia iblea prezzemolata, flangia di zucca con *crumble* salato ai semi tostati, broccoletti all'aceto di vino rosso e salsa di cacciavalle ibleo, olio al finocchietto; pizzicotti freschi alla rapa rossa farciti ai tre arrosti e saltati con burro, salvia e parmigiano 30 mesi; guancetta di maiale nero siciliano brasato agli agrumi con purè di patate affumicate e foglie di sanapo selvatico; ricotta al miele di carrubo con emulsione di mandarino all'olio extravergine; torta di panettone con crema pasticciera alla vaniglia bourbon, salsa zabaione calda e gelato ai frutti rossi.

I vini in tavola: Frabolla brut rosé (Akrille); Vittoria Doc Frappato (Antille); Cerasuolo di Vittoria Classico Docg 2023 (Akrille); Mursia Passito di Pantelleria (Pellegrino).



SICILIA segue

Commenti: Bella riunione conviviale degli auguri, con grande partecipazione di Accademici e ospiti. Locale accogliente e nuova gestione attenta e professionale. Presenti i Delegati di Modica, Ottaviano, e di Gela, Cataldo. Il Delegato Vittorio Sartorio ha accolto gli intervenuti ricordando l'avvenuto riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale UNESCO. Tullio Sammito ha dato lettura delle motivazioni del riconoscimento. Pranzo molto apprezzato da tutti i commensali, così come l'abbinamento dei vini. Presente anche lo chef stellato Vincenzo Candiano.



SARDEGNA

 **CAGLIARI CASTELLO**
4 dicembre 2025

Ristorante "Osteria del Forte Palazzo Doglio" di Downtown Cagliari S.r.l., in cucina Alessandro Greco. ●Vico del Logudoro 1, Cagliari; ☎070/64640; stagefood&beverage@palazzodoglio.com, www.palazzodoglio.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: carciofo ripieno di tartare di gambero rosso con crema di pecorino, pan brioche e tartare di manzo; risotto con radicchio, lampone e gel di lamponi; guancia di manzo con purea di patate; ganache di castagne, crumble di cacao e melassa al mandarino.

I vini in tavola: Spantu rosé Igt (Antigori); Surrau rosso Igt Isola dei Nuraghi (Surrau); Mustazzo Cannonau Doc (Sella e Mosca); Angialis Igt Isola dei Nuraghi (Argiolas).

Commenti: La cena, organizzata dal Delegato, ha incontrato l'unanime gradimento degli Accademici, riuniti numerosi in un clima festoso pre natalizio. Molto apprezzati entrambi gli antipasti e il primo per l'originale abbinamento e la freschezza degli ingredienti. Ottimo il secondo (guancia di manzo), anche per la qualità della materia prima. In chiusura, il dolce, generalmente ben apprezzato, anche se qualche commensale non ha

ben percepito il gusto delle castagne. Molto appropriato l'abbinamento dei vini, in particolare il rosé, abbinato agli antipasti, ed entrambi i rossi.

 **NUORO**
21 novembre 2025

Ristorante "La Cantina del Gusto" di Studio Espa Carmen, in cucina Michele Crissanti e Costel Pirvu. ●Via Mannironi 35, Nuoro; ☎0784/211838, cell. 320/9735038; lacantinadelgusto@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie prima settimana di gennaio e settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crudité di mare, delizie di mare; tonnellari ai gamberi rossi e carciofi; strozzapreti in salsa di cinghiale; filetto di maiale al mirto; trancio di cernia in crema di sedano e pomodorino confit; crudité di verdure; dolce della casa.

I vini in tavola: Akenta rosé Cagnulari Igt; Ràfia Vermentino di Sardegna Doc; Cagnulari Alghero Doc; Recontà Cagnulari Alghero Doc; Estiu Sauvignon Alghero Doc; Soffio di Sole Passito Igt (tutti Santa Maria la Palma).

Commenti: L'aperitivo di crudité è stato abbinato all'Akenta Vermentino, fresco e minerale, e all'Akenta rosé Cagnulari, elegante e fruttato. I tonnellari con gamberi rossi e carciofi hanno trovato un perfetto equilibrio nel Ràfia, Vermentino sapido e maturo. Gli strozzapreti al cinghiale hanno trovato un connubio superbo con il Cagnulari base, dai profumi profondi e i tannini morbidi. Il filetto di maiale al mirto è stato valorizzato dal Recontà, intenso e armonioso. La cernia con crema di sedano ha incontrato un Sauvignon fine e aromatico. Infine, il dessert al cioccolato e pesca ha chiuso l'incontro con un Passito ricco e avvolgente.

 **SASSARI**
30 novembre 2025

Ristorante "Parco di Bunnari" di Marco Budroni, anche in cucina. ●Strada Vicinale Bunnari Nuovo 15, Sassari; ☎cell. 392/9935800; parcodibunnari@gmail.com, www.parcodibunnari.it; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: tagliere di salumi, zucca marinata in agrodolce, ceci di Milis con purpuzza e pibara, favette alla terralbese, salsiccia cun puma-

tas, prosciutto di mustela di maiale sardo, polenta al casizolu; pane lentu con ovinard, granglona e funghi; sos maccarrones cun bagna de montresta; porchetto al forno con patate al rosmarino; carpaccio marinato di bue rosso con scaglie di pecorino di Osilo; torta di mela, fichi e Malvasia; su paneri dei dolci sardi di Ploaghe.

I vini in tavola: Cannonau 2024; Vermentino 2024 (entrambi Cantina Deriu).

Commenti: Il tratto che più caratterizza la proposta gastronomia del patron e chef del "Parco di Bunnari" è la ricerca sul territorio e la valorizzazione di quanto questo può offrire in termini di materie prime e modi tradizionali di preparazione. Tale tratto distintivo è emerso chiaramente in quasi tutti i piatti gustati che, nel loro complesso, hanno riscosso ampio apprezzamento. Assolutamente degni di nota, tra gli antipasti, la salsiccia cun pumatas e, tra i primi, un pane lentu superlativo. Inusuale per la tradizione locale, ma decisamente deliziosa, la torta di mela, fichi e Malvasia. Sui vini si poteva fare meglio.



EUROPA

FRANCIA

 **PARIGI**
25 novembre 2025

Ristorante "Vinello" di Vinello di Andrea Focardi ed Emanuele Quattrocchi, in cucina Roberto Cubeta. ●106 Rue Nollet, Parigi; ☎0033/0142260102; contact@vinello-restaurant.com; coperti 32+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana in agosto e 1 settimana a Natale; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: polpo con radicchio, mandorle e lardo di Colonnata; calamarata al ragù bianco di pesce; baccalà con carote e fondo di pesce; pera al vino rosso, crumble e crema di mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco brut bio (Pizzolato); Chardonnay 2024 (Girland).

Commenti: I giovani titolari, in sala, hanno accolto gli Accademici nel loro nuovo ristorante intimo e confortevole, interamente riservato alla Delegazione, con pietra a vista e tinte naturali. Lo chef siciliano Roberto Cubeta, nella cucina a vista al centro della sala, ha realizzato un menu contemporaneo generoso e innovativo, che ha riscosso unanime consenso, contribuendo al successo della serata. Massimo dei voti per il polpo al radicchio e la pera al vino rosso. Ottimo lo Chardonnay, ben abbinato al menu di pesce. Il servizio, accurato e amichevole, ha contribuito alla particolare atmosfera, con la piacevole sensazione di cenare da amici. Festosa accoglienza al nuovo Accademico Fabrizio Mele.

GERMANIA

 **COLONIA**
11 dicembre 2025

Ristorante "Da Francescone" di Da Francescone Restaurant, in cucina Francesco Giangreco. ●Mildred Scheel Straße 2, Colonia; ☎0049/22116891589, cell. 0049/15203167261; da-francescone@gmx.de, da-francescone.wixsite.com/dafrancescone, www.facebook.com/francescone.giangreco; hwww.tiktok.com/search?q=da%20Francescone&www.instagram.com/dafrancescone; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: antipasti lucani: fette di pecorino Dop di Moliterno con riduzione di fichi freschi e goccia di aceto di Aglianico, ciambotta di melanzane e cipolle di Montoro, verdure stufate lentamente, profumate all'origano selvatico lucano, panerello ripieno di frittata di peperoni e salsiccia lucana, ricotta di bufala con miele di timo e noci tostate, degustazione di capocollo, prosciutto e salsiccia stagionata, polpette di carne e pane su crema di caciocavallo podolico; fusilli aviglianesi fatti a mano, con ragù di salsiccia e mollica di pane tostata profumata al finocchietto; pasta mista con fagioli e cozze; maialino in porchetta alle erbe lucane con riduzione di Aglianico; baccalà con peperone crusco, patate, pomodorini, olive e capperi; panettone con crema di limone e scorza candita.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture.

Commenti: Una riunione conviviale dedicata agli auguri di Natale, dal tema "Viaggio in Basilicata", magnificamente interpretata dallo chef Fran-



cesco che ha presentato piatti con sapori della cucina contadina reinterpretati con eleganza e rispetto per la tradizione regionale lucana. Con l'abbondanza delle portate, servite con estrema eleganza, lo chef ha fatto rivivere i profumi tipici di una cucina autentica italiana: dal *panerello* ripieno, un piccolo boccone rustico e fragrante, espressione autentica della tradizione contadina, al maialino dalla crosta croccante e dalla carne tenera.

MONACO DI BAVIERA 18 novembre 2025

Ristorante "Assoluto Ristorante & Vine-ria" di Munich Marriott Hotel City West, in cucina Mario De Cecco. ●Lands-berger Str. 156, Monaco di Baviera; ☎0049/899307937307; reservations@assoluto-munich.com, www.assoluto-munich.com; coperti 120. ●Par- cheggio privato del ristorante o gara- ge convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: nuvola di tartu- fo, tuorlo d'uovo morbido, cavolfiore in tre strutture; filetto di manzo con salsa al tartufo, granella di cacao, to- pinambur, cuori di porro, riduzione di tartufo e cacao; gelato artigianale con Rum, uvetta, pepe di cayenna, ananas marinato e cocco croccante.

I vini in tavola: Giall'Oro Prosecco Superiore Docg (Ruggeri); Colbaraca Soave Classico Superiore Docg 2023 (Masi); Lagrein Alto Adige Doc 2023 (Terlan).

Commenti: La Delegazione ha visitato per la seconda volta il ristorante "Asso- luto", di recente apertura a Monaco. Il capo cuoco Marco De Cecco guida la cucina: udinese di nascita, cresciuto

nel ristorante dei nonni per poi cerca- re nuove esperienze in noti ristoranti italiani nel mondo. Marco ha utilizza- to creatività e iniziativa per ideare un menu che rispondesse alle richieste di stagionalità, tradizione e innovazione. Le ricette ispirate alla tradizione, l'uso di tecniche di cucina innovative, le combi- nazioni di aromi di terre lontane, sono tutti elementi coniugati sapientemente in ciascuna portata, per concludere con un dolce preparato a quattro mani con la Gelateria Ballabeni.

PAESI BASSI DEN HAAG-SCHEVENINGEN 26 novembre 2025

Ristorante "La Passione" di Tellis Mu- ca. ●Noordeinde 196, Den Haag; ☎0031/703107953; coperti 50. ●Par- cheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: sformatino di funghi porcini con scaglie e spuma di parmigiano; carpaccio di roast beef; faraona farcita al forno; formaggi.

Commenti: Menu con abbinamento di birre selezionate appositamente dal sommelier Tim Muca. Le due bir- re iniziali hanno ben accompagnato il carpaccio di roast beef, un classico fatto con classe. La faraona farcita, ben cotta e gustosa, ben abbinata. I formaggi sono stati scelti tra quelli a pasta dura e salata (pecorino) e quelli a pasta erborinata (gorgonzola dolce). Apprezzato il consiglio del sommelier anche per l'abbinamento ai formaggi. Il servizio e la disponibilità di Tim e Tellis hanno fatto in modo che questa fosse una serata davvero eccezionale, da ripetere in futuro.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA 2 dicembre 2025

Ristorante "Golf Club" di Abel Pereira De Carvalho. ●Via Bott 2, Magliaso; ☎0041/916061035; www.golflugano.ch/it/ristorante; coperti 200+60 (all'a- perta). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: prosciutto di S. Daniele, salametti di cervo e cinghia- le, bresaola della Valtellina, carciofi freschi, *pâté*, insalata russa; risotto ai porcini freschi mantecato al reggiano; chateaubriand con salsa bernese, pa- tate al forno e verdure varie; sorbetto a scelta; panettone.

I vini in tavola: Cépage Oltrepò Pave- se metodo classico Pinot Nero Docg brut (Conte Vistarino); Roero Arneis Donna Ida Docg 2024; Dogliani Su- periore Vigna Tecc Docg 2022; Barolo Cannubi Docg 2020 (tutti di Poderi Einaudi, Dogliani).

Commenti: La riunione convivia- le degli auguri ha chiuso l'anno del quarantennale della Delegazione. Un percorso segnato da cultura gastro- nomica, memoria, lavoro e senso di appartenenza. Sei riunioni conviviali, 298 partecipanti, adesioni in crescita e una selezione sempre più attenta dei locali confermano solidità e coe- renza del progetto. Accolti i nuovi Accademici Dietrich, Ferreri e Mar- ghignani, che entrano a far parte di una comunità che chiude il 2025 con 53 membri. La presenza delle istitu- zioni e delle Delegazioni amiche ha dato valore a un incontro fondato su identità, relazioni e tradizione condi- visa. 67 partecipanti, tutti entusiasti.

ZURIGO 25 novembre 2025

Ristorante "Orsini" di Hotel Mandarin Oriental - Consultant chef Antonio Guida, in cucina Dario Moresco. ●Wa- agasse 7, Zurigo; ☎0041/435883888; mozh-reservations@mohg.com, www.mandarinoriental.com/en/zurich/sa- voy/diner; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1-14 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: tubetti con pesto di acetosa, tartufo nero ed emulsione di mandorla; triglia con zucca matu- rata, guanciale e salsa al vino bianco; cioccolato bianco caramellato con ananas e nocciole del Piemonte.

I vini in tavola: Franciacorta Pas- Opéré 2017 (Bellavista); Collio Sau- vignon Blanc 2023 (Borgo del Tiglio); Viognier Chardonnay 2023 (Caiaros- sa); Sauvignon Blanc Sweetheart 2023 (Olivier Zeter).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri davvero splendida, da "Orsini", arricchita dalla presenza del Conso- le Generale d'Italia. Le "ingannevoli" 3 portate del menu hanno in realtà celato un'offerta ben più complessa, tra *amuse-bouche*, *entrée* e, in chiu- sura, una selezione di dolci e piccola pasticceria. Nel mezzo, tre portate classiche e assolutamente deliziose del ristorante. Ottima la panificazio- ne. Anche il servizio si è dimostrato sempre attento, ben bilanciando pro- fessionalità e cortesia. Nel complesso, esperienza eccellente.



NEL MONDO

BRASILE

SAN PAOLO SUD 25 novembre 2025

Ristorante "Dom Aldo" di Bottega Cu- cina AHW Comércio de Alimentos, in cucina Edmilson Ferreira Gondim Júnior. ●Rua Pedroso Alvarenga 545, Itaim Bi- bi, San Paolo; ☎0055/1130713544, cell. 0055/11984287608; www.domaldo.com, Instagram: dom_aldo_restaurante; co- perti 50. ●Parcheggio privato del risto- rante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: pane a lievita- zione naturale, burro e fior di sale, bruschette al brie e prosciutto crudo, bruschette con mozzarella di bufala e pesto; saltimbocca alla romana con risotto alla milanese; branzino alla gri- glia con salsa Champagne e risotto agli asparagi; spaghetti alla carbonara; gratin di mela "Dom Affricano" con gelato di panna; frutta.

I vini in tavola: Prosecco Opera brut (Opera); Vermentino (Belgual- do); Mazzei Badia a Passignano Gran Selezione 2020 San Marco (Antinori); Frascati Doc (Fontanafredda); Mosca- to d'Asti Docg.



NEL MONDO segue

Commenti: Un successo! La cena è stata molto bella con 35 persone tra Accademici e ospiti. Il ristorante è molto accogliente e può ospitare fino a 50 persone. Durante la cena, un bravo pianista ha suonato ininterrottamente per 4 ore gradevolissime canzoni. I piatti erano deliziosi. Purtroppo il servizio è stato un po' lento, penalizzato dal poco personale che doveva servire anche altri tavoli, ma è comunque stata una bella esperienza conviviale.

EGITTO



IL CAIRO
25 novembre 2025

Ristorante "Pane Vino Restaurant & Terrace - Hotel Semiramis" di IHG Managed Hotel, in cucina chef de cuisine Omar Mohamed/executive chef Carlo Di Nunzio. ● Nile Corniche, Qasr Ad Dobarah, Qasr El Nil, Cairo Governorate 11511, Cairo; ☎ 0020/227988000; Restaurants.Semiramis@ihg.com, www.ihg.com/intercontinental/hotels/us/en/cairo/croha/hoteldetail/dining, www.instagram.com/icsemiramis; coperti 120+60 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,9.

Le vivande servite: polpo brasato al vino rosso con crema di patate all'olio d'oliva, rosmarino e olive nere, hummus di barbabietola e panzanella con crema di bufala; minestrina celestina di gallina ruspante con tortellini fatti a mano; spigola all'acqua pazza con pappia al pomodoro, olio al basilico e pomodorini confit; kunafa tiramisù

con mascarpone; gelato alla crema al caffè; egyptian goulash con mascarpone, succo di limone e pistacchi.

I vini in tavola: I vini serviti sono stati portati dagli Accademici: Falaghina del Sannio (Mastrobernardino); Sicilia Doc La Bella Sedara (Donnafugata); Valpolicella Ripasso (Sartori).

Commenti: Nell'ambito della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la riunione conviviale si è svolta sullo stesso tema (Salute, Cultura, Innovazione). Il contesto è stato di rilievo: il ristorante ha una splendida terrazza sul Nilo, anche se un po' penalizzata dal traffico del Cairo. L'executive chef Claudio Di Nunzio ha interpretato i tre temi con eleganza. In tutti i piatti, escluso il dessert, è stato utilizzato esclusivamente olio evo insieme ad altri ingredienti ricchi di proprietà antiossidanti. La Simposiarca Grazia Pacillo ha introdotto le varie portate e le loro proprietà, con dovizia di particolari, grazie anche alla sua meticolosa ricerca di fonti.

REPUBBLICA POPOLARE CINESE



PECHINO
11 dicembre 2025

"Il Ristorante Niko Romito presso Bulgari Hotel" di Bulgari Hotels. ● Building 2 Courtyard No. 8 Xinyuan South Road, Chaoyang District, Pechino; ☎ 0086/1085558555; beijing@bulgarihotels.com, www.bulgarihotels.com/beijing/dining/il-ristorante-niko-romito; coperti 70+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante o garage

convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,6.

Le vivande servite: fonduta di parmigiano reggiano con uovo, castagne e tartufo nero; cappelletti in brodo; spigola al vapore in guazzetto mediterraneo; tagliata di Wagyu m5 con salsa al brandy e tartufo nero; zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco Millesimato brut (Tenuta Sant'Anna); Friulano (Tenuta Torre Rosazza); Macchiona Colli Piacentini Igt Bonarda e Barbera; Camporomano Colli Piacentini Igt Barbera (entrambi Tenuta La Stoppa).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata per salutare il Delegato uscente Eugenio Loccarini, che si trasferirà alla Delegazione di Roma Nomentana, e il contemporaneo insediamento del nuovo Delegato Renzo Isler. Con l'occasione c'è stato il tradizionale scambio di auguri natalizi e i festeggiamenti anche per il riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale UNESCO. L'ambiente, addobbato con gran classe per celebrare il prossimo Natale, ha fatto da giusto contorno a una serata bellissima, con un menu elaborato ad hoc dal giovane e talentuoso chef Davide.

STATI UNITI D'AMERICA



WASHINGTON D.C.
17 dicembre 2025

Ristorante "La Tomate" di Latomatebistro. ● 1701 Connecticut Avenue, N.W. Washington; ☎ 00202/6675505; info@

latomatebistro.com, www.latomatebistro.com; coperti 60+25 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: ravioli (di produzione propria, secondo la tradizione parmense) ripieni di zucca e amaretti, con burro e salvia; arrosto di vitello ai porcini alla Borgo Taro al profumo di tartufo; gelato al parmigiano di produzione propria o mousse al cioccolato piccante fatta in casa.

I vini in tavola: Prosecco; vino della casa.

Commenti: La cena, organizzata in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, è stata un'esperienza che ha unito gusto e cultura. I ravioli di zucca hanno conquistato i palati con la loro delicatezza e autenticità. Il secondo è stato il vero protagonista: carne tenera, funghi porcini profumati e un leggero sentore di tartufo, in armonia con la tradizione. La mousse ha sorpreso per il suo equilibrio tra dolce e piccante; il gelato, seppur originale, non ha convinto: troppo intenso e poco armonioso per un fine cena. La serata è stata arricchita da una presentazione della dottoressa Agata Meuti, che ha guidato gli Accademici in un viaggio immaginario nella storia passata e recente dell'alimentazione.



CENA ECUMENICA 2026

La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il **15 ottobre prossimo** alle 20,30, e avrà come tema **"Baccalà, stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale"**. L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marenghi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare preparazioni presenti, sia pure con sfumature diverse, in tutte le regioni italiane.



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



35 anni di Accademia

Alto Milanese	Ivo Andrea Bergamo Andreis Cesarini Sforza
Apuana	Enrico Biso
Benevento	Roberto Costanzo Massimo Fragola
Canicatti	Giuseppe Gentile
Cervia-Milano Marittima	Anna Mantice
Città del Messico	Enrique Gilardi Rivero
Cortina d'Ampezzo	Paola Majoni Costantini
Empoli	Eugenio Tinghi
Foligno	Carla Pioli Adanti
Forlì	Cosimo Frassinetti
Gallura	Tomaso Pirina
Imola	Antonio Gaddoni
Mantova	Carlo Ballarino
Melbourne	Miro Gjergja

Modena	Claudio Bulgarelli Giorgio Montorsi
New York	A. Wright Palmer
Novara	Franco Raimondi
Pavia	Giuseppe Rossetti
Pescara	Gianni Di Giacomo
Pinerolo	Paolo Avondetto
Reggio Calabria	Concetta Maria Princi Lupini Michele Salazar
Rieti	Francesco Maria Palomba
Rio de Janeiro	Joao De Orléans e Bragança
Riviera dei Fiori	Luigi Manuel Gismondi
Salsomaggiore Terme	Angelo Campanini
Torino Lingotto	Silvano Camera
Tunisi	Luigi Collu
Volterra	Maurizio Luperi



40 anni di Accademia

Bassano del Grappa-Altopiano dei Sette Comuni	Giorgio Tassotti
Berlino	Claudio Ciacci
Crema	Giorgio Barbesti Sergio Fiori
Enna	Salvatore Tudisco
Losanna-Vennes	Alessandro Caponi
Lucca	Umberto Tenucci
Lunigiana	Andrea Baldini
Macerata	Sergio Branciaro
Messina	Salvatore Ragusa

Modena	Luigi Cremonini
Napoli	Stefano Rispo
Padova	Danilo Gelmi
Parma	Giovanni Ballarini
Pavia	Bruno Rondi
Prato	Gianni Limberti
Roma Aurelia-Cassia	Marco Laganà Raffaello Ragagnoli
Salerno	Gaetano Troisi



50 anni di Accademia

Bologna-San Luca	Maurizio Campiverdi
Cento-Città del Guercino	Mario Rossi

Cesena	Dionigio Dionigi
---------------	------------------



NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

 **Aosta**
Giuseppe Colazingari

VENETO

 **Padova**
Gianni Sarragioto

EMILIA ROMAGNA

 **Carpi-Correggio**
Diego Adduce

TOSCANA

 **Arezzo**
Giancarlo Cipolleschi

 **Garfagnana-Val di Serchio**
Ermelinda Simonetti

 **Valdarno Aretino**
Elisabetta Albizzini

MARCHE

 **Ascoli Piceno**
Isabella Benigni ● Luigi Parri

 **Pesaro-Urbino**
Maurizio Gennari

LAZIO

 **Frosinone-Ciociaria**
Paolo De Florio

 **Rieti**
Nadia Mazzilli

 **Roma Aurelia - Cassia**
Caterina Vegliione

ABRUZZO

 **Pescara**
Patrizia Bozzi ● Giuliana La Penna

PUGLIA

 **Foggia**
Urbano De Leonardis ●
Francesco Pio Landa ● Guglielmo Maulucci

BASILICATA

 **Matera**
Giuseppe Desantis

CALABRIA

 **Area dello Stretto-Costa Viola**
Giuseppina Foti Catanoso ●
Domenico Tromba

 **Reggio Calabria**
Giuseppe Ditto

GERMANIA

 **Francoforte**
Francesca Palma

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **Singapore-Malaysia-Indonesia**
Alida Cagno ●
Anna Maria Francesca Campagna ●
Graziana Diana ● Mai Pham

STATI UNITI D'AMERICA

 **New York**
Geraldine Boezio



NUOVE LEGAZIONI

ALBANIA

 **Tirana-Durazzo**
Legato: Tommaso Garofalo

KAZAKISTAN

 **Almaty-Kazakistan**
Legato: Maurizio Aronica
Accademici: Edoardo Crisafulli ●
Marco D'Ambrosio ● Mariya Datchenko ●
Gregorio Di Martino (*da Bucarest*) ●
Erica Guerra ● Riccardo Marini ●
Elena Sabatino

TRASFERIMENTI

FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Trieste**
Alberto Marson (*da Gorizia*)

LAZIO

 **Roma Nomentana**
Eugenio Loccarini (*da Pechino*) ●
Folco Serafini Alberti
(*da Singapore-Malaysia-Indonesia*) ●
Paolo Zuccarelli (*da Tunisi*)

ABRUZZO

 **Chieti**
Rocco Pasetti (*da Vasto*)

 **Pescara Aternum**
Ennio Proietto (*da Vasto*)

SVIZZERA

 **Svizzera Italiana**
Paolo Billi (*da Imola*)

VARIAZIONE INCARICHI

LIGURIA

 **Savona**
Delegato: Francesco Minuto
Vice Delegato: Mauro Prando
Segretario: Roberto Miniscalco
Tesoriere: Carlo Pino
Consulatore: Anna Rosa Gambino

VENETO

 **Padova**
Vice Delegati: Annabella Poli ●
Samantha Tabacchi
Segretario: Gianni Sarragioto
Tesoriere: Franco Mioni
Consultori: Giorgio Agugiario ●
Claudia Gelmi ● Roberto Girardi Feruzza ●
Antonino Inturri

BASILICATA

 **Vulture**
Delegato onorario: Giustino Donofrio

CALABRIA

 **Area Grecanica-Terra del Bergamotto**
Delegato: Paolo Chirico
Vice Delegati: Giuseppe Granata ●
Massimo Serranò
Segretario: Antonino Laurendi
Tesoriere: Pietro Bruno De Stefano
Consultori: Mario Dito ● Giuseppa Minniti ●
Nicola Pavone ● Franco Prampolini ●
Gabriele Quattrone

REPUBBLICA CECA

 **Praga**
Consulatore: Danilo Manghi

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Pechino**
Delegato: Renzo Isler
Vice Delegati: Fabio Antonello ●
Monica Bezzegato
Segretario: Federica Viggiani
Consulatore: Jiannan Nancy Li

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

 **Biella**
Bianca Rosa Gremmo Zumaglini

 **Ivrea**
Riccardo Ravera

 **Torino**
Dario Cerati

LOMBARDIA

 **Milano**
Franco Cammarota

VENETO

 **Venezia**
Madga Lena Casellati

EMILIA ROMAGNA

 **Forlì**
Marcello Luciano Rivizzigno

 **Reggio Emilia**
Augusto Bellentani

CAMPANIA

 **Salerno**
Nicola Oddati

SICILIA

 **Palermo**
Lucia Apicella ●
Ida Rampolla Del Tindaro

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



FOCUS

see page 3

THE RESTAURANT WORLD'S TRANSFORMATION

Italian fast food and clones of renowned restaurants gain ground.

by Paolo Petroni

President of the Accademia

The Italian restaurant world is undergoing a **phase of profound structural transformation**. With losses amounting to 19,000 restaurants closed in 2024, we are witnessing a proliferation of chains and investment funds attracted by the Italian market. Alongside such historic, established foreign brands as **McDonald's**, **Burger King** and **KFC**, Italian counterparts are emerging, such as **Roadhouse**, **Old Wild West**, **Rossopomodoro**, **Doppio Malto**, **La Piadineria** and others, which try to 'Italianise' fast food by relying on local ingredients and healthier, more artisanal formats than the classic American models. Another standardisation phenomenon is that of cloned success stories. An emblematic example is **All'Antico Vinaio** (The Old Vintner's). The celebrated purveyor of Florentine *schiciata* flatbread, filled with myriads of ingenious ingredient combinations, began with a small sandwich shop on via De' Neri, named, of course, All'Antico Vinaio, which swiftly became **an empire exceeding 50 shops in Italy and beyond** which is expanding at a dizzying rate.

A viable and successful idea is enough to kick off a 'chain reaction'

Thanks to social media, and no longer the classic restaurant guides, nowadays a successful, even local idea can spawn a branch in another city, and if that works, a chain may follow. Admittedly, this also happens for big-name restaurants that open in other cities under the same name, though the acclaimed chef is never there thanks to the 'resident chefs' forming a shield and umbrella, keeping the branches alive. All this churning, which can certainly be termed 'cultural', **fulfils the younger generations' requirements** and the necessity to standardise logistics, resupply and management styles, thus affecting expenses. In part, **such structures tend to solve the substantial problem of labour**, especially waiters, increasingly underqualified, underpaid, hard to find and without



prospects. For young people, giving up their social lives by working when their friends are free, and furthermore precariously, discouragingly and messily, is an arduous choice, which is often obligatory only for non-Italians.

The future belongs to enterprises that undertake a more modern management path

This therefore **favours enterprises better aligned with a modern employment paradigm**: clear wages, working hours, shifts, holidays and medical and social insurance. Qualified workers now increasingly avoid traditional restaurants, often managed in an archaic, authoritarian manner, preferring economic stability, **a more solid structure and a more recognised, respected brand**. The painful fact remains that thousands of closed restaurants have left a hole in our country's economic and social fabric and, especially, caused a loss of local traditions. There's only one way to halt this process: embrace more modern management. Mummy in the kitchen and Daddy serving food are all well and good, but restaurants today are businesses and must be viewed and managed as such.



CONVIVIALITY AT THE TABLE

See page 4

Conviviality, from the Latin *convivium*, is among the pillars of Italian cultural identity: not merely food, but connexion and sharing. It is expressed in mealtime rituals and shared moments. Recent studies confirm its social and health benefits, from families to companies, where 'social eating' reinforces collaboration and bonds, counteracting the risks of modern isolation.

SAINT BLAISE, PROTECTOR OF THE THROAT

See page 6

On 3 February, the Church celebrates Saint Blaise, bishop and martyr, protector of the throat. An Armenian physician, he is remembered for miraculously saving a child choking on a fish bone. Throughout Italy, his veneration is renewed with rituals and votive foods: breads, sweets and blessed doughnuts. Milan retains the custom of eating leftover Christmas *panettone* for protection and good luck.

COOKING AWAY: MIGRANT IDENTITY AND FOOD MEMORIES

See page 8

The immigrant labour agreement signed on 20 December 1955 between Italy and Germany initiated one of the later twentieth century's most significant migration experiences. In adverse conditions, food becomes an archive of memory and identity for Italian migrants: cooking means feeling at home and creating bonds. With time, a 'decentralised' Italian cuisine develops,

integrating adaptation, cultural dialogue and double belonging, displaying a constantly evolving identity.

DELICIOUS CARNIVAL FOODS IN LUNIGIANA

See page 10

In the heart of upper Lunigiana, Carnival remains a ritual: bonfires, masks and groaning tables to counteract the cold of the *giorni della merla* ('days of the blackbird', the coldest of the year). Signifiers of abundance are paramount, from pork to chestnut sweets: *testaroli*, polenta and sausage, *pattona* and *spongata*, these popular traditions and ancient flavours celebrate the excess before Lent.

CHARCUTERIE: AN ART WAITING TO BE REDISCOVERED

See page 12

The hog, for centuries the fulcrum of rural economies, is at the centre of a cultural rebirth in northern Italy. Amid butchering rituals, local breeds and brotherhoods, Veneto and Friuli are rediscovering the charcutier's art through festivals, competitions and representative recipes including *musetto* and *tastasal*, passing expertise, identity and conviviality to the next generation.

AMID MASKS AND SWEETS IN AGRIGENTO

See page 15

Carnival is an ancient celebration uniting tradition, culture and transgression. Masks, representing social reversal, are

protagonists. Agrigento, like several cities, has its historical Carnival character: the silly servant *Peppe Nappa*. Sweets are ubiquitous, especially the fried ones that animate Sicilian tables, including *pignolata*, *cassatelle* and *testa di turco* ('Turk's head').

SARDINIAN FAVATA

See page 16

Sardinian Carnival cuisine mirrors millennia of history. Throughout the island *favata* is prepared: a one-dish peasant meal containing underrated cuts of pork and fava beans, enriched with vegetables and wild herbs. This humble but nutritious recipe, in many local variations, celebrates territory, seasonality and collective memory.

STRUFOLI FROM PERUGIA

See page 18

All 'fried up' for Carnival: Perugia contributes to the fried sweet frenzy with *strufoli*, spelt with one 'f'. Of uncertain origin, amid Greek, Roman, Spanish and Longobard influences, they are mentioned by cooks and stewards from the 16th century onwards. They are meticulously prepared. The batter contains liqueur: each *strufolo* must be crunchy on the outside, airy inside and well doused in honey.

FREE-RANGE CACIOCAVALLO FROM THE SIRINO MASSIF

See page 20

Caciocavallo podolico from Basilicata is a prized cheese obtained from the raw milk of transhumant Podolian cattle roaming freely among woods and pastures. Produced in limited quantities on the Sirino massif, it comes from a local breed threatened with extinction, being rediscovered for its quality,





sustainability and economic value: a symbol of biodiversity and rural tradition.

SPICY CARNIVAL

See page 22

In the Verona Carnival, the *gnocchi* for *Venerdì Gnoccolari* ('Gnocchi Friday', the last Friday before Lent) are not merely a recipe but an urban symbol deriving from a popular, wholesome sixteenth-century tradition associated with the physician Tommaso Da Vico. The hint of cinnamon, inherited from the Venetian spice trade, added into the standard potato dough signals the exceptionality of the festival, in which even food can dress up and tell a story.

EXCELLENCE HONED OVER TIME

See page 24

PGI red radicchio from Treviso, descending from wild chicory and cultivated in the Veneto since the 16th century, owes its prestige to the 'forcing' (*forzatura*) technique, yielding the *Tardivo a fiore* ('late') and *Precoce* ('early-season') varieties. Granted PGI recognition in the '90s, it involves 150 companies exporting to 13 countries. Tradition and economic value are now threatened by climate change.

A LENTEN JOURNEY AMONG 'LEAN' RECIPES

See page 26

A journey through Italian Lenten cuisine amid 'lean' recipes and classic regional traditions. From Cetara on the Amalfi Coast, where Pasquale Torrente exalts anchovies

and *colatura* fish sauce, to Naples with its historic eggless fried spaghetti *frittata di scammaro*, the Ligurian *cappon magro* seafood salad and bread soup from Prato, such humble fare displays how Italy transforms abstinence into food culture.

TARALLI GREAT AND SMALL

See page 28

Finire a tarallucci e vino ('finish with tarallucci and wine'), Italy's 'all's well that ends well', is rooted in traditional southern Italian rural hospitality and conviviality. Hence two iconic products: humble, crunchy *taralli* from Puglia, and their Neapolitan cousins, rich in lard, pepper and almonds. Different histories and common popular origins, now embedded in our culinary heritage.

CITRUS FRUITS: A TRIUMPH OF TINY SUNS

See page 30

Citrus fruits, colourful, fragrant and bursting with health benefits, have long represented an antidote to winter. Cultivated for millennia and arriving in the Mediterranean from the East, they have shaped landscapes and cultures in southern Italy. From heirloom varieties to modern hybrids, they remain part of our agricultural and symbolic heritage, uniting nutrition, biodiversity and Mediterranean identity.

CUISINE AND ART: A TIMELESS DIALOGUE

See page 32

Food and art have intertwined for centuries in a cultural dialogue transcending

nutrition. Gualtiero Marchesi has given it a contemporary twist through three dishes inspired by Balla, Klimt and Pollock: "Rice and snails", "Rice, gold and saffron" and "Fish dripping". This triptych transforms cuisine into an artistic language straddling aesthetics, gesture and memory.

HOW CLIMATE AFFECTS FOOD

See page 34

Climate change threatens food and global biodiversity. Intensive agriculture and livestock farming pollute heavily, while desertification and heat reduce yields and quality for crucial crops: maize, legumes, coffee, cocoa, grapes and rice. Bees languish, fruit changes flavour and harvests shrink, demonstrating a direct effect on food, economics and health.

CHILDHOOD OBESITY

See page 37

Childhood obesity is a serious global problem: overweight children outnumber hungry ones, especially among the poor. In Italy, 39% of 8-year-olds are overweight and 17% are obese. The principal causes are inadequate nutrition, junk food, ads and online purchases. UNICEF has invited governments and schools to promote nutritional education and regulations.

WINE 'IN MOTION'

See page 38

The comparison of organic, natural and non-alcoholic wines goes beyond production differences and centres quality, consumers and the market. Consumers increasingly focus on sustainability, health and innovation. Amid falling consumption and oversupply, Europe is intervening with new laws, while the sector strives to diversify offerings and rethink production and commercial models.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*