

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 391, APRILE 2026 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

APRILE 2026 / N. 391

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
ANTONELLO ANTONELLI, FILIPPO BARBIERA,
BEPPE BARRESI, GIUSEPPE BENELLI,
RICCARDO BOGGI, ATTILIO BORDA BOSSANA,
SANDRO BORRUTO, GIANCARLO BURRI,
MARIA TERESA CUTRONE, MAURIZIA DEBIAGGI,
GABRIELE GASPARRO, SERGIO GRECO, PAOLO LINGUA,
MORELLO PECCHIOLI, MAURIZIO PEDI, PAOLO PETRONI,
GIOVANNI PICUTI, MATTEO PILLITTERI,
GABRIELLA PRAVATO, GIORGIO MARIA ROSICA,
TULLIO SAMMITO, GIANCARLO SARAN,
ALDO E. TAMMARO, ADRIANA ZUDDAS.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.



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



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

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
€ 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



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO VERGANI

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



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Natura morta con cavolfiore, cestino, uova e porro"
(circa 1770) di Luis Egidio Meléndez, Museo del
Prado, Madrid

Focus del Presidente

3 Dopo la cucina molecolare
e i laghi nei piatti,
ecco il cibo trasparente
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Parliamo sempre più di cibo,
ma in che modo?
(Giorgio Maria Rosica,
Maurizia Debiaggi)



Tradizioni • Storia

6 La pastiera, regina partenopea
della Pasqua
(Maria Teresa Cutrone)



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** La fine delle enciclopedie di cucina
(Attilio Borda Bossana)
- 10** La famiglia Pretto, una dinastia da riscoprire
(Giancarlo Saran)
- 12** La primavera contadina veneta
(Gabriella Pravato)

Territorio • Turismo • Folklore

- 14** Del castagno, albero sacro di Lunigiana
(Riccardo Boggi)



- 16** Sicilia in tavola
(Tullio Sammito)
- 18** Da Recco, la focaccia col formaggio
(Paolo Lingua)
- 20** Preziosa tradizione dolciaria di Mistretta
(Beppe Barresi)
- 22** Torta pasquale, torta ancestrale
(Giovanni Picuti)
- 23** Smujicata di alici di Roccella Ionica
(Sandro Borruto)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 24** La *pasimata*, tradizionale dolce pasquale della Garfagnana
(Giuseppe Benelli)
- 26** Il piacevole gusto dell'ortica
(Morello Pecchioli)
- 28** Mozzarella in carrozza
(Giancarlo Burri)

- 30** Il baccalà fra tradizione e innovazione
(Adriana Zuddas)
- 32** La "bianca" di Fara: un'identità abruzzese tutta da riscoprire
(Antonello Antonelli)
- 34** L'uovo nella tradizione pasquale salentina
(Sergio Greco)

Ristorazione e Cuochi

- 35** La "cura" di Dorrit Blumenkranz
(Maurizio Pedi)



Salute • Sicurezza • Legislazione

- 37** La dieta crudista non vale per i fagioli
(Gabriele Gasparro)
- 38** La scoperta "dell'acqua calda"
(Matteo Pillitteri, Filippo Barbiera)

In libreria

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

Le rubriche

- 41** Eventi e Convegni delle Delegazioni
- 42** Calendario Accademico
- 43** Accademici in primo piano
- 51** Attività e riunioni conviviali
- 68** Carnet degli Accademici
- 70** International Summary





Dopo la cucina molecolare e i laghi nei piatti, ecco il cibo trasparente

Una tendenza virale, che spopola sui social media e naturalmente coinvolge gli stellati.

Secundo un recente sondaggio *Unione Italiana Food/AstraRicerche*, il piatto di pasta preferito dagli italiani è la **pasta alla carbonara**, non solo preparata in casa, ma anche ordinata nei ristoranti. Piatto romano di “recente” nascita, ma amato in tutta Italia e all'estero. Questa ricetta, che nasce dopo la Seconda guerra mondiale, in 70 anni è divenuta il piatto simbolo della cucina italiana nel mondo (casualmente, anche il dolce più diffuso in Italia e nel mondo, il **tiramisù**, è nato più o meno nello stesso periodo). Seguono, nei gusti degli italiani, gli spaghetti alle vongole e la pasta (tagliatelle, ma anche spaghetti) con il **ragù alla bolognese**. Stanno guadagnando terreno la **cacio e pepe** e l'**amatriciana**. Tornando alla nostra carbonara, essendo un piatto richiestissimo, è stata oggetto di un'infinità di interpretazioni, da parte sia di cuochi più tradizionalisti, sia di grandi chef stellatissimi, con risultati il più delle volte deludenti. Ci provò tanti anni fa il *guru* della cucina molecolare **Ferran Adrià**, proponendo una versione fatta di minuscole sfere contenenti emulsione di tuorlo d'uovo che dovevano “esplosere” in bocca assieme alla pasta, una sorta di preparazione mentre si mangia. La sorte di quel piatto è nota.

Si affaccia sulle mense degli chef innovatori un nuovo tipo di cucina

Oggi si affaccia sulle mense degli chef innovatori un nuovo tipo di cucina: il **cibo trasparente**, che pare una tendenza virale che spopola sui *social media* e, naturalmente, coinvolge gli stellati. E quindi ecco che **non può mancare la carbonara trasparente**. Ci ha pensato il 3 stelle Michelin **Disfrutar** di Barcellona, che utilizza gelatina di brodo di prosciutto iberico. Visto che è in carta alla modica cifra di 315 euro, se i biglietti degli aerei non salgono troppo, un viaggetto per assaporare questa genialata può essere messo in programma. Oltre ai poveri tartassati spaghetti alla carbonara, la nuova moda del cibo trasparente include il **pane** di **Albert Adrià**

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



Crystal bread



(fratello del più noto Ferran) e le **patate di cristallo** del *food creator* e chef a Québec **Mouhcine Bahassa**.

Una moda molto costosa e confinata nel fine dining, che... passerà

Esistono versioni trasparenti di pollo fritto e hamburger, usando filtrazioni, agar-agar e centrifughe. Questa moda, per ora molto costosa e confinata nel *fine dining*, certamente troverà qualche più modesto epigono e poi passerà. Ma intanto resistono le tre consistenze, il bagno di miso, l'oliocottura, lo yuzu, le alghe wakame, l'alga nori, perle di..., caviale di..., l'aria di..., estrazione di.... E alla fine, come dicono gli chef televisivi, **andiamo a impiattare**. Soprattutto che vadano a cucinare come si deve!



Parliamo sempre più di cibo, ma in che modo?

di **Giorgio Maria Rosica**, *Delegato di Singapore-Malaysia-Indonesia*
e **Maurizia Debiaggi**, *Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia*

Ricette, diete, superfood, allarmi nutrizionali e presunti rimedi miracolosi si susseguono senza sosta.

Viviamo in un'epoca in cui il cibo non è mai stato così presente nelle conversazioni quotidiane. Se ne parla sui *social*, in televisione, nei *podcast*, sulle riviste, anche in quelle che non si occupano specificamente di gastronomia o salute. Ricette, diete, *superfood*, allarmi

nutrizionali e presunti rimedi miracolosi si susseguono senza sosta. Video che promettono di "sgonfiarsi in tre giorni", articoli che demonizzano ingredienti comuni o post che celebrano l'ennesimo alimento esotico come soluzione universale per ogni problema. È il segno evidente di un fenomeno sempre più diffuso: **l'infodemia del cibo**.

L'infodemia del cibo è un fenomeno sempre più diffuso

Il termine, nato dall'unione di "informazione" ed "epidemia", descrive la diffusione eccessiva e incontrollata di notizie,

spesso parziali o distorte, che rende difficile distinguere ciò che è attendibile da ciò che non lo è. Ogni giorno siamo esposti a una quantità enorme di informazioni su alimentazione, salute e nutrizione, spesso contraddittorie, che finiscono per generare confusione più che conoscenza. **Un esempio riguarda anche alimenti centrali nella tradizione italiana.** La pasta viene frequentemente indicata come una delle principali responsabili dell'aumento di peso perché "ricca di carboidrati", mentre il pane è talvolta presentato come un alimento da evitare a causa delle farine raffinate. Eppure entrambi fanno parte da secoli di un'alimentazione equilibrata, quando vengono consumati nelle giuste quantità e all'interno di un pasto bilanciato.

Persino prodotti tutelati e rappresentativi del patrimonio gastronomico italiano, come il pane di Altamura Dop o la pasta di Gragnano Igp, finiscono talvolta per essere **giudicati esclusivamente sulla base delle calorie**, trascurando elementi fondamentali come la qualità delle materie prime, le tecniche di lavorazione e il contesto alimentare in cui vengono consumati.

Molti alimenti un giorno sono la soluzione a tutti i problemi, un altro un rischio per la salute

La stessa dinamica si ripete per molti altri alimenti. Un giorno vengono presentati come la soluzione a tutti i problemi, il giorno successivo come un rischio per la salute. Uova sì, uova no. Latte indispensabile oppure dannoso. Le proteine animali esaltate come fondamentali per il benessere oppure accusate di favorire infiam-



mazioni, malattie croniche e invecchiamento precoce, a seconda del punto di vista adottato.

Nemmeno i prodotti simbolo del Made in Italy sfuggono a tale oscillazione di giudizi. Formaggi Dop come parmigiano reggiano, grana padano o mozzarella di bufala campana sono talvolta criticati per il loro contenuto di grassi, senza considerare porzioni, frequenza di consumo e valore nutrizionale complessivo.

Eppure abbiamo già a disposizione un modello alimentare riconosciuto a livello internazionale per i suoi benefici: **la Dieta Mediterranea**. Non è soltanto uno schema nutrizionale, ma un vero e proprio modello culturale, fondato su solide evidenze scientifiche e su tradizioni alimentari millenarie.

Pasta, pane e cereali, frutta, verdura, legumi, olio extravergine di oliva, pesce, un consumo moderato di prodotti animali e la convivialità rappresentano i suoi pilastri. Un modello che si declina in modo diverso da regione a regione, ma che mantiene una struttura comune basata su equilibrio, varietà e moderazione.

Come si è arrivati all'infodemia alimentare?

Come si è arrivati, allora, a questa infodemia alimentare? Una parte importante della responsabilità è legata ai *social media*, che consentono una diffusione immediata, capillare e **senza filtri delle informazioni**. **Gli algoritmi** tendono inoltre a mostrare contenuti che confermano nostre paure o convinzioni, creando vere e proprie **"bolle informative"**.

Un ulteriore problema è anche **la semplificazione eccessiva dei messaggi scientifici**. La ricerca in nutrizione è complessa, richiede tempo e produce spesso risultati sfumati, che devono essere interpretati nel contesto complessivo della dieta e dello stile di vita. Quando tali risultati vengono ridotti a titoli sensazionalistici, "La pasta fa male", "Il formaggio è nemico della salute", il significato originario si perde.

Così, un singolo studio che analizza situazioni di consumo eccessivo può trasfor-



marsi in un messaggio assoluto, che finisce per colpire anche prodotti tipici regionali, senza distinguere tra abuso e consumo moderato all'interno di un'alimentazione equilibrata.

Comunicare sui social media attraverso informazioni affidabili

Di fronte a tale scenario sorge una domanda inevitabile: **come difendersi dall'infodemia alimentare?**

Ignorare i *social* non è una soluzione. Al contrario, è necessario **utilizzare gli stessi canali, ma con un linguaggio diverso**. Oggi il cibo viene spesso raccontato come una semplice somma di nutrienti o come uno strumento per ottenere risultati immediati: dimagrire, depurarsi, "sfiammarsi". In tale narrazione riduttiva il cibo perde contesto, storia e significato, diventando **terreno fertile per paure, sensi di colpa e messaggi estremi**.

È proprio questa visione semplificata che rende **necessario un cambio di prospettiva nella comunicazione alimentare**,



restituendo centralità alla Dieta Mediterranea non solo come modello nutrizionale, ma come cultura del cibo, la stessa cultura per cui la Cucina Italiana è stata riconosciuta Patrimonio Immateriale UNESCO.

Il paradosso è che la Dieta Mediterranea è conosciuta da tutti, ma spesso non è realmente compresa.

Contrastare l'infodemia non significa urlare più forte di chi diffonde messaggi sensazionalistici, **ma costruire nel tempo una comunicazione più chiara, coerente e affidabile**.

Si può raccontare un piatto di pasta non semplicemente come "carboidrati", ma come il risultato di una filiera agricola, di una lavorazione, di una tradizione culinaria e di una porzione inserita in un pasto bilanciato.

Si può raccontare il pane come un prodotto vivo, legato ai territori, ai grani, alle lievitazioni e ai gesti quotidiani, **spiegando la differenza tra consumo consapevole e abuso**.

In altre parole, è possibile comunicare sui *social media* in modo semplice senza essere semplicistici, con un tono non allarmistico e basato su informazioni affidabili.





La pastiera, regina partenopea della Pasqua

di Maria Teresa Cutrone

Accademica di Roma EUR-Ostiense

Uno dei dolci più iconici della tradizione.

A Napoli non c'è Pasqua senza la pastiera! È difficile stilare una classifica tra pastiera, babà e sfogliatella, i dolci più iconici della tradizione partenopea. Sicuramente, però, a Pasqua vince la pastiera, che ormai ha fortemente influenzato altre tradizioni gastronomiche del Meridione d'Italia e non solo. Risulta particolarmente gradevole l'abbinamento del rustico e semplice grano con la deliziosa crema di ricotta, che rende questa preparazione un dolce affatto stucchevole, molto profumato grazie alla presenza di bouquet floreali, cannella e limone.

La pastiera porta in sé ingredienti carichi di significato, legati ad antichissimi culti pagani e affascinanti leggende, e allo stesso tempo richiama la raffinata cucina di corte, per la complessità della sua preparazione, la pasticceria conventuale, con ricette rituali ricche di spezie e aromi, e la semplice cucina popolare, per l'uso dell'alimento agreste per eccellenza, il grano.

Tra mito e storia

I più antichi progenitori della pastiera riguardano il **simbolismo del grano** e sono da individuare sicuramente nelle **focacce rituali di epoca greco-romana**, legate al culto di Cerere-Demetra.

La *mola salsa* era una focaccia sacra, fatta di farro e acqua di fonte perenne, e coperta di sale. Era preparata dalle Vestali e utilizzata nei riti religiosi di ringraziamento alla dea Cerere per la maturazione delle messi. Veniva distribuita ai fedeli, come atto di purificazione, oppure serviva a cospargere gli animali destinati al sacrificio. Infatti **"immolare" vuol dire coprire con mola salsa.**

La *confarreatio* era un rito religioso con il quale si celebrava il **matrimonio romano**, soprattutto tra i patrizi. Esso consentiva allo sposo di acquisire la *manus* della sposa. Durante questa cerimonia si sacrificava una pecora a *Iuppiter Farreus*, con diverse formalità rituali, tra le quali la divisione e la distribuzione di una focaccia di farro, simbolo della futura vita comune.

Una leggenda affascinante fa risalire l'invenzione della pastiera al **culto della**



sirena Partenope, che aveva scelto come dimora il Golfo di Napoli. Per ingraziarsi la semidea eponima della città, i sacerdoti le offrivano **sette doni simbolici**: la farina, simbolo di ricchezza; la ricotta, simbolo di abbondanza; le uova, che richiamano la fertilità; il grano cotto nel latte, a simboleggiare la fusione del regno animale e vegetale; i fiori d'arancio, profumo della terra campana; le spezie, omaggio di tutti i popoli del mondo abitato; lo zucchero (o meglio il miele), per celebrare la dolcezza del canto della sirena. Partenope allora mescolava i doni per creare una focaccia squisita, che simboleggia l'eterno ciclo naturale di morte e rinascita.

Storicamente è possibile che la pastiera sia un dolce conventuale. Un'altra storia, non si sa quanto vera, ne attribuisce l'invenzione alle suore del **convento di San Gregorio Armeno**, intorno al XVI secolo. Si dice che una suora del convento abbia voluto preparare un dolce con ingredienti tipici del simbolismo cristiano (uova, ricotta e grano), cui aggiunse le spezie asiatiche e il profumo dei fiori d'arancio del Golfo.

Le suore di quel convento erano vere maestre nella preparazione delle pastiere, che poi regalavano alle famiglie aristocratiche della città. Gli effluvi emanati dalla preparazione arrivavano nei vicoli dei bassi napoletani, consolando la povera gente, per la quale quell'aroma paradisiaco era la testimonianza della presenza del Signore. Si dice che perfino l'ombrosa regina **Maria Teresa d'Asburgo-Teschen**, "la Regina che non ride mai", si fosse lasciata sfuggire un sorriso dopo aver assaggiato la pastiera. Allora il consorte **Ferdinando II di Borbone**, il goloso "Re Bomba", commentò: "Per far sorridere mia moglie ci voleva la pastiera, ora dovrò aspettare la prossima Pasqua per vederla sorridere di nuovo".

La prima importante citazione della pastiera, che quindi ne documenta l'esistenza, la troviamo ne *La Gatta Cenerentola* (sesta novella de *Lo cunto de li cunti*) di **Giambattista Basile**, pubblicata tra il 1634 e il 1636. Nella fiaba, la pastiera è menzionata insieme al casatiello, nella descrizione del lauto banchetto organizzato dal re per ritrovare la fanciul-



la che aveva perso la scarpetta sulle scale. "E, venuto lo juorno destenato, oh benemio: che mazzecatorio e che bazzara che se facette! Da dove vennero tante pastiere e casatielle?".

Dalle ricette rinascimentali a quelle moderne

La storia della stampa gastronomica non lascia spazio a leggende e fantasie: la prima apparizione di una ricetta denominata "Pastiera" la troviamo nella più **importante opera di Antonio Latini, Lo Scalco alla moderna**, del 1692: "**Di Grano, detto alla Napolitana, Pastiera**": "Piglieraai grano del più bello, che potrai avere, nettandolo con diligenza, lo metterai à bollire in latte grasso, e ridotto, che sarà la cottura e conveniente spessezza, lo passerai per setaccio, e pigliando due libbre della detta passatura, vi aggiungerai oncie 8 di cascio parmiggiano grattato, una libra di ricotta grassa di pecora, oncie 2 di farina di pane di spagna, pepe, sale, e cannella a sufficienza, oncie 2 di zucchero in polvere, mezza libra di pistacchi ammaccati, macerati in acqua rosa muschiata, oncie 4 di pasta di marzapane, strettamente stemprata con latte di pistacchi, et un poco d'ambra. Incorporerai tutte queste cose, e comporrai la pastiera, dentro d'una tiella, sopra sfogli della medesima pasta, e coprendola degl'istessi sfogli, l'ungerai benissimo, con butiro, e mettendola nel forno,

la manterrai morbida, e la servirai calda, con zuccaro sopra". Si tratta di **una torta a metà tra il rustico e il dolce, tipicamente rinascimentale**, in cui il concetto di pastiera è già ben definito, nonostante alcuni ingredienti diversi da quelli di oggi.

Una successiva ricetta, più aderente a quella che conosciamo oggi, appare nell'opera **Il cuoco galante** del gastronomo e filosofo pugliese **Vincenzo Corrado**, capocuoco alla corte borbonica. Corrado la descrive in modo dettagliato e accademico, con tanto di indicazione "da fare in aprile".

Un'altra ricetta "moderna" della pastiera appare nella prima edizione dell'opera **La cucina teorico-pratica**, del 1837, di **Ippolito Cavalcanti**.

Tradizionalmente, la pastiera va preparata il Giovedì Santo, e le strisce di copertura devono essere sette, come sette sono i doni della città di Napoli alla sirena Partenope, come sette sono le strade principali del centro storico dell'antica città greco-romana, 3 decumani e 4 cardini... **ma questa pare sia una leggenda inventata recentemente in una pasticceria dei decumani**, come stratagemma per attirare curiosità sul prodotto e venderlo meglio. La pasticceria pubblicò persino un libretto in cui si raccontava la storia delle sette strisce, cui hanno creduto tutti, anche professionisti del settore, ammaliati dal fascino del racconto, del quale, però, non sono mai state dichiarate le fonti.



La fine delle enciclopedie di cucina

di Attilio Borda Bossana

Delegato di Messina

Oggi il digitale domina l'esperienza culinaria.

Siti e app dedicati alla cucina raggiungono mensilmente circa 31,8 milioni di utenti *online* e, se si pensa che in Italia ci sono circa 44 milioni di utenti internet, si desume che **oltre 7 persone su 10 consultano contenuti di cibo almeno una volta al mese. Circa il 95% degli italiani cerca idee di cucina online** e, in periodi particolari come quelli festivi, quasi 8 italiani su 10 visitano siti di ricette. A livello globale, le ricerche sono centinaia di milioni ogni mese, con richieste e attività legate alla cucina in forte crescita, dati che confermano come il digitale domini l'esperienza culinaria. È un cambiamento epocale che si accompagna al tramonto delle enciclopedie di cucina, che hanno rappresenta-

to per secoli un *medium* fondamentale per la trasmissione del sapere gastronomico. Prima dell'avvento di internet, dei programmi televisivi e delle piattaforme digitali, le enciclopedie di cucina rappresentavano il principale mezzo attraverso cui si conservavano ricette, tecniche di preparazione, norme igieniche e tradizioni regionali. Oggi, molte di queste opere, considerate superate, mantengono comunque **un grande valore storico e culturale.**

Riunire tutto il sapere in un'unica opera è stato un progetto ambizioso

Riunire tutto il sapere in un'unica opera è stato un progetto ambizioso, perseguito fin dall'antichità, e **le enciclopedie di cucina più antiche rispecchiano il contesto sociale ed economico del loro tempo**, con ingredienti costosi, tempi di preparazione lunghi e un forte legame con la

cucina aristocratica o borghese, rendendole spesso lontane dalle esigenze della vita moderna. Opere come ***Il Talismano della Felicità di Ada Boni***, fondamentale per capire la cucina borghese italiana del Novecento, o i grandi trattati ottocenteschi presentano ricette pensate per famiglie numerose e per una gestione domestica ormai scomparsa. Anche le indicazioni nutrizionali risultano datate, poiché **basate su conoscenze scientifiche oggi superate, ignorando temi centrali come la sostenibilità, la stagionalità consapevole e l'impatto ambientale** della produzione alimentare. Le ricette erano spesso descritte come modelli fissi, senza margine di adattamento, mentre **la cucina contemporanea privilegia la creatività, la personalizzazione** e l'attenzione alle intolleranze alimentari.

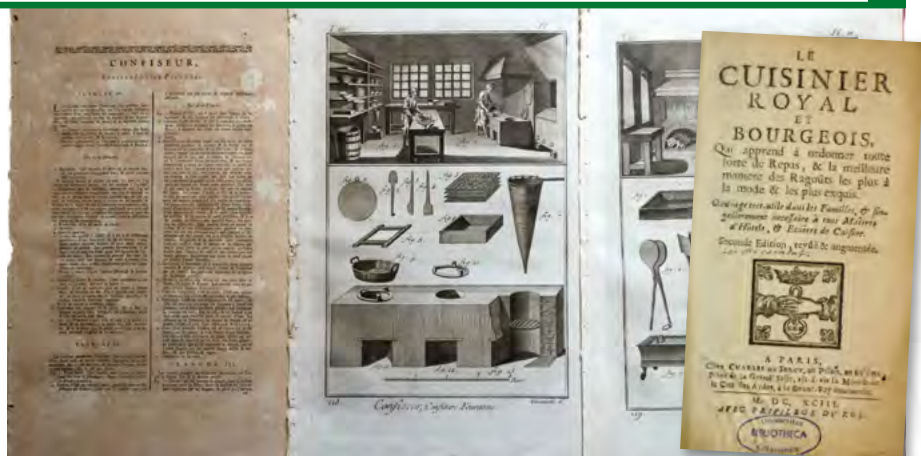
Restano testimonianze preziose della storia del gusto, della società e delle abitudini alimentari di un'epoca e **aiutano a capire l'evoluzione della cucina** e a valorizzare le tradizioni da cui nasce la gastronomia moderna.

L'acquisto di enciclopedie, tramite rappresentanti porta a porta, ha vissuto il suo *boom* in Italia durante il periodo del Miracolo Economico degli anni Cinquanta-Settanta del secolo scorso, rappresentando un simbolo di ascesa sociale e il desiderio di cultura per le famiglie italiane. L'acquisto era visto come un investimento per il futuro dei figli, spesso venduto in "fascicoli" o a rate.

Dai testi più antichi...

Il *De re coquinaria* di **Apicio**, nella Roma imperiale (IV-V secolo d.C.), è tra i più antichi testi di cucina occidentale con la raccolta di ricette, tecniche e ingredienti





dell'élite romana. Il libro influenzerà tutta la cucina medievale europea, come vero manuale gastronomico.

Nel Medioevo islamico, esempi enciclopedici sono quelli di **Ibn Sayyār al-Warrāq** con il suo *Kitāb al-Tabīkh*, edito a Baghdad nel X secolo, una delle prime enciclopedie della cucina al mondo con ricette, norme di galateo e conservazione degli alimenti, che avrà influenze sul bacino del Mediterraneo e in Europa, con la sua evoluzione, nel XIII secolo, a opera di **Al-Baghdadi**, un altro *Kitāb al-Tabīkh*.

In Europa, nel XIV secolo, apparve un "manuale ufficiale delle cucine di corte", *Le Viandier* di **Guillaume Tirel (Taillevent)**, che organizzava la cucina transalpina per tecniche e preparazioni. Nel 1691, **François Massialot** pubblicò *Le Cuisinier royal et bourgeois (Cucina aristocratica e borghese)*, con la classificazione delle preparazioni. **In Italia**, il *Libro de arte coquinaria* di **Maestro Martino**, apparso nel XV secolo, è considerato il padre della cucina moderna italiana, mentre nel Rinascimento, l'opera di **Bartolomeo Sacchi**, detto il Platina, *De honesta voluptate et valetudine*, è da considerarsi la prima enciclopedia gastronomica stampata.

Bartolomeo Scappi, nel 1570, realizzò poi *Opera (dell'arte del cucinare)*, con 1000 ricette, indicazioni di utensili, tecniche, banchetti, stagioni, della cucina papale e aristocratica: **uno dei libri di cucina più importanti, che raccoglieva in modo sistematico ingredienti, tecniche, ricette, tradizioni regionali.**

L'enciclopedia, però, conosce la sua fase di maggior lustro durante l'Illuminismo, con l'impresa editoriale dell'*Encyclopédie* di **Diderot e D'Alembert (1751-1772)**, che tratta di "scienze, arti e mestieri", ma **con voci gastronomiche fondamentali nel passaggio alla gastronomia moderna.**

... ai più recenti

L'enciclopedia di cucina tradizionale e quella digitale non si escludono, ma si completano; la prima conserva la memoria storica e culturale del cibo, la seconda risponde alle esigenze pratiche e alla velocità della vita moderna. Il vero sapere gastronomico nasce dall'integrazione di entrambe: **radici solide nel passato e strumenti dinamici nel presente**, e ciò spiega la "caccia", nei mercati dell'usato o nelle librerie, a testi fuori commercio e raccolte importanti come *L'Enciclopedia della Cucina Italiana* di **Garzanti**, una delle più complete e autorevoli, con migliaia di voci su piatti regionali, prodotti tipici e tecniche. **L'editore Fabbri** pubblicò, negli anni Sessanta, *L'Enciclopedia culinaria, 10 volumi*, risorsa per appassionati di cucina storica italiana. E poi *Il Cucchiaio d'Argento*, Editoriale Domus, per un **approccio più pratico**, usato da cuochi e appassionati; la *Grande Enciclopedia della Gastronomia* della **UTET**, con un **taglio culturale e storico**, oltre che culinario, includendo vini, **prodotti Dop/Igp e territori**; *L'Enciclopedia della Cucina Italiana*, edita da **Mondadori** nel 2009, con tutti i **piatti tipici di ogni regione** raccolti in 16 volumi. **De Agostini** pubblicò nel 1987 *I tuoi menu, Enciclopedia illustrata della cucina*, e poi, dal 2001, l'Enciclopedia *Facilissimo in cucina*, edita in 52 volumi, seguita da *La cucina italiana dall'antipasto al dolce*, composta da **5 volumi** (antipasti, primi piatti, secondi piatti, verdure, dolci). E ricordiamo, inoltre, per le Edizioni "Corriere della Sera", *La Cucina Italiana - Dizionario enciclopedico* in 15 volumi; e i 7 libri dell'*Enciclopedia della Cucina italiana* di "Repub-

blica" e *L'Enciclopedia della Cucina Regionale Italiana* in 25 volumi, con 5.000 ricette.

Opera completa fu la Grande Enciclopedia della Cucina, **Curcio Editore** che, in 24 volumi, raccoglie ricette di cucina italiana e internazionale, mentre una facile guida, con storia e consigli pratici, è *Cultura del Cibo* in 4 volumi, edita nel 2025 in occasione di Cibo Expo dalla **UTET**.

Il passaggio dalla carta al digitale non ha cambiato solo il supporto, ma anche il modo di trasmettere e utilizzare il sapere gastronomico e Naviga l'enciclopedia è l'espressione che la Treccani ha adottato per approdare online, dedicando spazio alla cucina, alla gastronomia e ai lemmi collegati.

Per la proclamazione da parte dell'UNESCO della Cucina Italiana come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, **l'Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani e la Fondazione Qualivita hanno presentato l'Atlante Qualivita 2026**, esaustiva e aggiornata **raccolta dell'offerta italiana di prodotti a Indicazione Geografica**, che riunisce e documenta l'intero patrimonio delle produzioni agroalimentari e vitivinicole Dop, Igp, Stg e delle bevande spiritose Iqg.





La famiglia Pretto, una dinastia da riscoprire

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

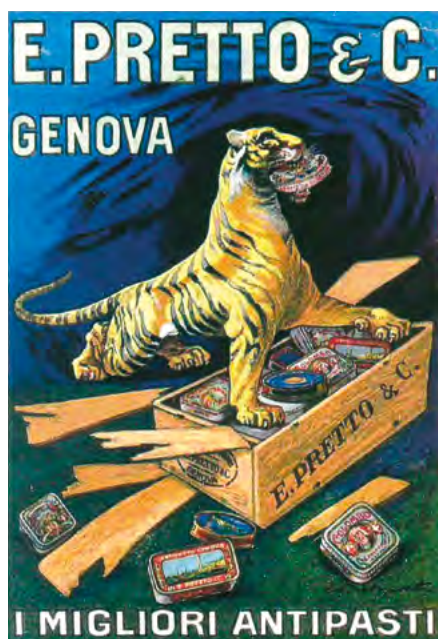
Eugenio Pretto

La bella storia dei primi ambasciatori del miglior Made in Italy nel settore della conservazione e del commercio del pesce.

Nella storia dell'imprenditoria nazionale vi è un'antologia di nomi legati a dinastie familiari che si possono ritrovare in diversi settori. Dall'automobile agli elettrodomestici, per non parlare della gastronomia nelle sue varie declinazioni. Per esempio, nel settore della confezione dei prodotti ittici, come non ricordare i **siciliani Florio** (protago-

nisti anche di molta letteratura) o i **genovesi Parodi**, ma ce ne sono **molti altri che meritano di essere riportati alla luce dall'oblio** in cui sono stati ingiustamente dimenticati. Un esempio per tutti la **famiglia Pretto**, con radici nella vicentina Cornedo, "emigrata" a Genova, **ambasciatrice del miglior Made in Italy nelle Americhe, come in Europa e pure in Africa**. L'archeologo che li ha riscoperti, il conterraneo vicentino **Antonio Fabris** che, da tempo, voleva tradurre in memoria scritta quelli che erano ricordi orali in quella Cornedo in cui i Pretto tornavano, legati da una *madeleine* che non hanno mai dimenticato.

Il fondatore dell'azienda, Eugenio, è il primo, in Italia, ad applicare il metodo Appert



Il padre fondatore Eugenio, classe 1826, fu registrato all'anagrafe come Preto, che poi rinforzò, divenuto adulto, con la doppia t. Una famiglia numerosa, come si usava a quel tempo. **I genitori vengono a mancare improvvisamente**, a distanza di due settimane, vittime della polmonite che infestava la pedemontana vicentina. **Eugenio ha 21 anni, deve inventarsi una vita**. Parte per Zurigo, anche per evitare di prestare servizio militare con le truppe di Cecco Beppe, e **qualche anno dopo si trasferisce a Genova che, al tempo, era il porto di addio degli emigranti verso le Americhe**. Ma lui a Genova trova una nuova patria tanto che, **nel 1854, fonda una propria azienda dedita alla conservazione e al commercio del pesce**. L'anno dopo è **il primo, in Italia, ad applicare il metodo Appert**, ossia quello della conservazione industriale degli alimenti, basato sulla sterilizzazione termica in conte-

nitori a chiusura ermetica. **È un'intuizione che lo premia in breve tempo**, tanto che **il mercato si espande con la relativa diversificazione per settore**, dal pesce alle carni e agli ortaggi. Tra il **1857 e il 1865 avvia altre due aziende a Sestri Levante e ad Alasio**. Nel 1866 apre a Chioggia, lavorando pesci marinati e conserve alimentari. **Comincia a frequentare le diverse esposizioni di settore, debuttando con una medaglia d'argento a Padova**. In quel tempo **la lavorazione del tonno fa numeri importanti**, con tonnare sparse in varie sedi tirreniche, *in primis* in Sardegna e in Sicilia, tanto è vero che, **nel 1872, acquisisce la tonnara di Stintino**, a nord-ovest della Sardegna, laddove la manovalanza è in prevalenza ligure. **Prova a sbarcare anche nel regno dei Florio, a Favignana**, ma sarà un'esperienza limitata nel tempo, anche per non destare troppa "gelosia" imprenditoriale e potersi meglio concentrare sulla sarda Stintino. **È**

Donne durante la lavorazione del pesce



tempo di entrare nei mercati internazionali, tanto che **all'Esposizione Universale di Vienna, nel 1873, ottiene l'ennesima medaglia d'argento** alle spalle di quella d'oro della famiglia Cirio. Premiata la linea di prodotti confezionati a Chioggia: **conserve di moscardini, sgombri, anguille marinate, gamberi**. Il medagliere si arricchisce anno dopo anno, da Milano a Torino, passando per Berlino. In quegli anni i Pretto, così come i Parodi e altri imprenditori del settore, **si guardano in giro: oramai il mercato nazionale comincia ad andare stretto**. Nel **1881 Eugenio Pretto apre un'attività a Cadice**, sulla costa atlantica andalusa. **Qui la pesca del tonno avviene prima**, la manovalanza costa meno e quindi **vi sono le condizioni più favorevoli per esportare poi il prodotto verso il mercato italiano**. A questo si aggiunge anche il fatto che, a quel tempo, **non si usava in terra berica la lavorazione sott'olio per conservare il prodotto**, che veniva salato e pressato in fusti di legno.

Registra anche un brevetto per la procedura di apertura e chiusura dello scatolame

Nel 1883, Pretto registra un brevetto per la procedura di apertura e chiusura dello scatolame destinato alla conservazione. Infatti, **nel suo stabilimento genovese, vi è una doppia linea di produzione**. Da un lato quella alimentare, dall'altro quella delle latte da confezionamento, anche perché, **in quegli anni, Genova è considerata "la capitale della latta"**. Lo scatolame esportato all'estero per il confezionamento finale dei prodotti, come per esempio in Spagna, è acquistato anche da altre aziende. **Si crea una sorta di sbilanciamento** tra questi imprenditori, che diventano più competitivi lavorando all'estero e poi esportando il prodotto in un mercato potenzialmente ricettivo come quello italiano. **È una battaglia sui dazi** che trova ampio confronto anche a livello parlamentare, ma le difficoltà si sommano una all'altra, anche perché il governo spagnolo non consente la vendita di alcuni

macchinari a imprenditori stranieri. **È ora di sbarcare oltre Atlantico, per esempio con l'Expo del 1893 a Chicago** tanto che, in brevissimo tempo, **i panini farciti con tonno all'olio diventano la moda del momento**. E poi **l'Argentina, dove la folla colonia italiana non vede l'ora di riallacciare i rapporti con la madrepatria**, ancor meglio se a tavola, aprendo **le varie scatolette custodi non solo di pesce, ma anche di carni e legumi**. Al di là delle difficoltà con i dazi, che riguardavano più i singoli paesi che le aziende, **i Pretto, con la corona di Spagna, hanno sempre mantenuto un ottimo rapporto**. Per esempio durante gli anni dei moti insurrezionali a Cuba, allora colonia. **Il problema dei rifornimenti era un'emergenza sempre più grave**. Dopo aver testato quanto in uso alle truppe russe e prussiane, alla fine **viene prescelto Pretto, al tempo già fornitore della marina dei Savoia**. Sarà **lui la maggior fonte di approvvigionamento**, con confezioni di carni bovine provenienti da selezionate razze piemontesi e lombarde. **Sulle etichette un ideale gemellaggio con affiancati i loghi delle forze armate italiane e spagnole**. Era conseguente premiarlo con la nomina a **Cavaliere della Corona di Spagna**, cui seguirà, poco dopo, quella a **Cavaliere dell'Ordine della Corona d'Italia**.

L'azienda si espande all'estero anche con una grande attenzione al marketing

Eugenio Pretto viene a mancare nel 1904, ma già da tempo **aveva allevato al suo fianco il degno erede Alberto**. Quello che, al giorno d'oggi, si direbbe **un imprenditore illuminato**. Tanto **puntuale e preparato nel condurre l'azienda di famiglia**, quanto **dotato di una stra-**

ordinaria sensibilità sociale, assieme all'amata moglie **Maria Cassanello**, Mary per tutti. **Classe 1872, poco più che trentenne assume il timone di comando**. Nel **1907 viene inaugurato il nuovo stabilimento a Cornigliano**, quartiere di Genova. **Si espande nei vari mercati internazionali con una grande attenzione anche al marketing**, alla valorizzazione del prodotto e alle sue storie. Un esempio per tutti la **cartolina pubblicitaria dove una tigre apre con una zampata una scatola marchiata Pretto**, nella quale ci sono prede golose, a partire da quella scatoletta che stringe già fra i denti, così come il **marchio confezionato nel 1910 per il mercato argentino, in occasione del centenario di quella repubblica**. Al centro, varie figure partecipanti al giuramento per l'indipendenza; sotto, a lato, lo stemma di Genova. **Colpisce per intensità l'etichetta creata nel 1914 al termine dei lavori del Canale di Panama. Il dio del commercio, Mercurio, separa le due Americhe, del Nord e del Sud, per lasciare libera la navigazione** per i traffici delle merci. Ci sono tutte le premesse perché la bella avventura dei Pretto continui per le generazioni a venire, ma **il sogno di papà Alberto e mamma Maria viene infranto dalla morte, appena quarantenne, dell'amato Eugenio Jr**, dopo che avevano perso il piccolo Pierino, appena dodicenne. Nel frattempo erano subentrate altre crisi, a partire da quelle belliche del secondo conflitto mondiale, tanto che **i Pretto cederanno le quote aziendali assieme a generose donazioni a partire dal 1945 sino a dare vita, nel 1958, alla Fondazione Pretto Cassanello**, dedica all'assistenza e alla formazione delle giovani generazioni con due istituti dedicati, nella ligure Quarto dei Mille come nella natia Cornedo Vicentino. **Una storia straordinaria, di professionalità imprenditoriale e di generosità**.



La primavera contadina veneta

di **Gabriella Pravato**

Accademica di Roma EUR-Ostiense

Un viaggio attraverso tradizionali consuetudini da non dimenticare.

In un tempo ormai lontano, nel Veneto, la primavera contadina bussava alle porte tra il 22 e il 24 febbraio, quando i venti di San Mattia facevano volare i semi di piante e fiori. Il pensiero comune era però quello che l'anno si dividesse in due: *l'istà*, la *bela staion*, e *l'inverno*, la *bruta staion*.

Il risveglio della natura accompagnava le tradizioni della Quaresima

Un profondo sentimento religioso accompagnava la vita del contadino veneto. Contro il maltempo, la siccità, le malattie e le carestie chiedeva la protezione della Madonna e dei Santi ausiliatori, spesso anche senza la mediazione della Chiesa. La sua esistenza era scandita da feste votive, novene e tridui. Dopo il Carnevale, con l'inizio della Quaresima, si faceva penitenza e la carne era vietata, anche se, sulle tavole contadine, solitamente appariva di rado. Si portavano in tavola la *rènga*, l'aringa, o lo *scopeton*, la grande sardina atlantica sotto sale. I filetti di aringa venivano cotti al forno e poi erano conditi con olio, aglio e prezzemolo ed erano serviti accompagnati con la polenta. Poca *rènga* e molta polenta. Molto amato era anche il *bacalà*,

che in realtà era lo stoccafisso cucinato alla vicentina, alla trevisana o alla *capucina*. A pranzo non mancavano mai i *bigoli con la sardela* e, in occasioni particolari, le *fritole* di zucca, con la zucca *baruca* chioggiotta.

Con l'avanzare della primavera, le donne andavano nei campi a raccogliere le prime erbe: *radeci da campo*, *crincane*, *brusaoci*. Si mangiavano crude, condite con sale, aceto forte e pochissimo olio, *na crose*, *un cuciaro*, una croce, un cucchiaio. **A metà Quaresima, per 24 ore, si interrompevano il digiuno e l'astinenza** dei 40 giorni prima di Pasqua. Nelle chiese tornavano i fiori e il colore liturgico da viola diveniva rosa. Il clima di festa inondava nuovamente le case e le strade. Si tornava a friggere *fritole*, *galani* e *crostoli*, i dolci di Carnevale. E proprio in questo giorno di festa, a Treviso, probabilmente tra il 1881 e il 1884, il conte **Tita Paja** e il sindaco **Mandruzza-**

to istituivano, nelle campagne e in città, il "**Processo e rogo aea Vecia**". Una tradizione sospesa solo durante le due guerre mondiali e che continua ancora oggi. Solitamente di giovedì, un fantoccio dalle sembianze di una vecchia signora, in un finto e non equo processo, è incolpato di tutto il malcontento della comunità cittadina durante l'anno appena trascorso. L'imputata viene alla fine condannata al rogo a Treviso, in altre zone, invece, all'annegamento. Secondo la tradizione cristiana l'acqua lava via il peccato, il fuoco lo distrugge.

Le usanze di una volta nel mondo contadino

La domenica delle Palme, durante la messa, ai fedeli veniva dato l'olivo benedetto, che una volta portato a casa era



posto sopra il focolare, il *larin*. Quando scoppiava un temporale, per scongiurare la grandine che devastava le campagne, le foglie venivano bruciate sotto il portico o sull'aia, in quanto si credeva che i loro fumi avrebbero allontanato la perturbazione. Durante il rito si recitava questa preghiera: "Santa Barbara e San Simon, me varde da ra saeta e dal ton, dall'ira dall'iron e da ra portes de comun". Nel pomeriggio aveva inizio l'adorazione delle Quaranta Ore durante la quale il Santissimo veniva esposto in chiesa sull'altare. L'adorazione era possibile anche durante la notte ed erano i membri delle varie confraternite a sorvegliare. L'usanza era stata sospesa solo durante la dominazione austriaca, in quanto le autorità temevano le sommosse favorite dal buio.

In questo periodo i contadini usavano vuotare le botti prima che il caldo facesse diventare mato, inacidire il vino.

Si celebrava allora la festa delle Palme. Appendevano alla porta un ramo di salice, l'albero dei riti agrari, per invitare i passanti a fare *galzega*, a fermarsi a bere. Per pochi soldi venivano dati un bicchiere e le chiavi della cantina e si poteva bere a la frasca, a volontà.

Nella Settimana Santa tutti i lavori erano sospesi per permettere ai fedeli di partecipare alle funzioni religiose.

A Venezia tutte le magistrature si fermavano, escluse quelle che si occupavano dei più bisognosi. Nelle campagne le donne si dedicavano ai lavori di casa, gli uomini ai lavori meno impegnativi come legare le piante con gli *stropèi* e *bruscàr le vidè*, potare le viti. Nelle case si recitava la Via Crucis e non il solito Rosario.

Il Giovedì Santo si svolgeva il rito della lavanda dei piedi. Si legavano le campane che non avrebbero più suonato fino alla notte di Pasqua. Nei paesi si udiva solo il suono delle *racole*, strumenti di legno con una lamella di ferro che, scorrendo su una ruota dentata, producevano un suono simile al gracidiare delle rane. Li suonavano i ragazzi del paese per chiamare i fedeli alla celebrazione delle funzioni religiose. Il Venerdì Santo, con una lunga Via Crucis che attraversava campi e colline, si ricordava la Passione di Gesù. **Il Sabato Santo** erano bene-



detti il fonte battesimale e l'acqua che, portata a casa dai fedeli, veniva sparsa per la campagna per cacciare gli insetti nocivi che potevano danneggiare il raccolto. Si benedicevano anche i pacchi di sale da dare alle mucche che andavano in alpeggio. **Nelle case si preparavano le uova sode colorate**, che poi venivano accuratamente nascoste negli angoli della casa e i bambini si divertivano a cercarle.

Sulle tavole di ogni famiglia il cibo diventava un rito

Il giorno di Pasqua tutte le campane suonavano a festa e, in alcune zone del Veneto, i contadini aprivano porte e finestre delle case, ma anche il pollaio e la stalla, per far entrare la lieta novella. La messa era lunga e cantata, tornati a casa si faceva una grande festa. **A tavola non potevano mancare i vovèti duri, le uova sode colorate, ma anche le tajadèle o paparele in bo, le tagliatelle in brodo fatte in casa, accompagnate da un vecchio detto: "Aleluia, Aleluia le paparele se desgarbuia"**, le tagliatelle pendono lunghe dalla forchetta. **Poi lo stufadin de castrà con polenta** e la carne bollita condita con la radice di crèn grattugiata, la cui piccantezza doveva ricordare il fiele bevuto da Gesù sulla croce, il tutto accompagnato da un *bicer* o un *goto de vin tondo*. **Il dolce pasquale veneto** che rappresenta la regione era ed è la *fugassa*, rotonda come il sole che torna a splendere e a dare la vita. **Oggi**

la focazza de Pasqua di Este viene inviata, ogni anno, in Vaticano, in regalo al Santo Padre. A Venezia, invece, con la pasta della *fogassa* si creavano le colombine da unire alle uova colorate.

Il pranzo dei veronesi, invece, si chiudeva sempre con la brazadela. Una torta morbida fatta di uova, zucchero, farina e qualche goccia di grappa o anice. **Un antico proverbio** la accompagnava: "se no pioe su l'olivela, pioe su la bazadela" (se non piove la domenica delle Palme, piove il giorno di Pasqua). **A Pazon di Caprino Veronese si gustavano le brazadele broè, ciambelle bollite che si appendevano ai rami di ciliegio in fiore.**

El luni de Pasqua, il lunedì di Pasqua, gli *zaghèti*, i ragazzini che servivano la messa, con ceri e lanterne, recavano nelle case il fuoco benedetto la notte di Pasqua durante la veglia. In cambio ricevevano le uova di gallina che portavano in canonica per le necessità parrocchiali. **La giornata era dedicata alla scampagnata.** Si mangiavano sui prati *vovi duri* e *sopressa*, un insaccato di carne di maiale speziata macinata grossolanamente. In allegria si giocava a *la righea* o al *cozzo delle uova*. Si tiravano le uova cercando di colpire quelle degli avversari per vincerle.

La cultura contadina imponeva di celebrare alcune feste. Cibo e usanze divenivano un rito per ogni famiglia, un momento di gioia in un'esistenza fatta spesso di povertà e difficoltà. **Oggi molte di queste usanze sono andate perdute**, quasi dimenticate, ma non può esserci un futuro senza conoscere e ricordare il passato. **Allora proviamo a non dimenticare**, a ricordare e raccontare insieme.



Del castagno, albero sacro di Lunigiana

di **Riccardo Boggi**

Accademico della Lunigiana

Il mondo legato all'albero del pane e alla castanicoltura in Lunigiana, tra storia, leggende, aspetti gastronomici e culturali.

Castagneto nel borgo medievale di Filetto



In Lunigiana i bambini non li portava la cicogna, ma li trovavano nella cavità di un vecchio castagno e, se non dormivano, cantavano loro la strana ninnananna di uno sprovveduto che teneva la pipa nel riccio di una castagna e poi si lamentava: *“Tinanena aveva una pipa e la teneva piegata in una riccia, ma riccia pungeva e Tinanena piangeva”*. Si nasceva in una pianta sacra e non poteva che essere così, perché il castagno, in Lunigiana, è una pianta sacra, come raccontò, nei primi anni del Novecento, sul quotidiano inglese *“The Observer”*, la scrittrice **Lina Waterfield**, quella che ospitava, nella fortezza della Brunella di Aulla, **David Lawrence**, l'autore de *L'Amante di Lady Chatterley*.

Lina Waterfield scrisse di pellegrini che salivano sulle colline del **santuario della Madonna del Castagno**, così chiamato perché era sorto sul luogo dell'apparizione della Madonna a un eretico bestemmiatore che stava abbattendo un castagno. Proprio da quell'albero la Madonna lo implorò di smettere di bestemmiare e il peccatore, miracolosamente, piangendo, si convertì. Lì fu costruito un santuario e il castagno fu murato dentro l'altare maggiore: la Madonna del Castagno ha continuato nei secoli a elargire grazie ai fedeli, che ancora oggi si recano a pregare accanto a quel che resta dell'albero dell'apparizione che è, probabilmente, l'unica reliquia di castagno esistente in Italia, venerata ogni anno da migliaia di pellegrini.

Il castagneto, in Lunigiana, è ancora il luogo privilegiato della festa

Il castagneto, in Lunigiana, era ed è ancora il luogo privilegiato per incontri sociali e per la festa: lì si radunano contadini e commercianti **per le fiere di fine estate**; entro recinti di frasche di castagno, un tempo, si improvvisavano osterie, e, recentemente, anche aree per picnic. **Lì sostano ancora le processioni dei Santi patroni** e si cantano i Maggi epici, lì si ballava, a fine guerra, in balere improvvisate.

Se si cercano **le prime testimonianze della presenza del castagno in Lunigiana**, bisogna risalire ai **secoli IV e V** e si scopre che sono **le più antiche d'Italia**. In quei secoli il castagno prese a sostituire la quercia nel paesaggio locale e lo fece

ancora di più a partire dal XII secolo, come provano le analisi dei carboni dei legnami utilizzati per fondere le campane dell'abbazia di San Caprasio di Aulla.

*Del castagno,
nell'economia rurale, non si
è mai buttato via niente*

Se un paragone mi viene in mente, è che del castagno, come del maiale, nell'economia rurale non si è mai buttato via niente. Di legno di castagno, infatti, erano i serramenti delle case, i solai, i mobili. In cantina, **erano di castagno le botti, i cassoni per le farine, i canestri e le ceste.** Nei tronchi scavati si ospitavano gli alveari, con il castagno si facevano pali per i vigneti, greppie per le stalle, **attrezzi agricoli** come gli aratri e i gioghi, le benne, grandi cesti posti su slitte e trainati da animali per trasportare ogni genere di prodotti dell'agricoltura.

I gusci secchi delle castagne, frantumati, il *rusco*, erano usati, insieme ai ciocchi, **per mantenere a lungo il fuoco nei camini. Anche la cenere trovava due utilizzi:** serviva per il bucato tradizionale e poi si depositava nell'orto come concime, con funzioni anche antiparassitarie per le verdure. Neppure vanno dimenticate le foglie, migliori della paglia, delle stoppie o di quelle di quercia o di cerro come lettiera per gli animali. E, ancora, **le foglie erano usate nei testi di ghisa come antiaderente** nella cottura di pane e torte.

Che le castagne fossero i due terzi del pan di Lunigiana lo scrive il cronista **Giovanni Antonio da Faye**, a metà del Quattrocento, ma è storia recente, dell'ultima guerra, come **la farina di castagno abbia assicurato la sopravvivenza di migliaia di sfollati** da Spezia, da Massa e da Carrara, sui monti lunigianesi. Chiamata *patona*, **castagnaccio o tenerina, lasagna bastarda o polenta**, ma è **stata quella farina a nutrire la popolazione** e anche a stancarla, tanto che per un po' di tempo si era quasi dimenticata e **solo ora, da piatto unico, è tornata a essere un piatto pregiato.**



*La farina di castagna
ha sfamato per lungo tempo
contadini e pastori*

La farina di castagna, nel passato, ha liberato, per le sue proprietà nutritive, anche dal rischio della pellagra che colpì le popolazioni che si nutrivano soprattutto di farina di mais ed è la stessa che **Ildgarda di Bingen** considerava utile per la cura del mal di fegato e dello stomaco.

Bisogna ricordare che, se i cibi a base di farina di castagna raramente arrivavano sulle mense dei ricchi, toglievano la fame a contadini e pastori. Lo sapevano bene i governanti, che inutilmente cercavano di convincere i contadini a sostituire il castagneto con campi coltivati, perché **la gente di Lunigiana riteneva inutile faticare** per lavorare nuove terre **quando il castagno bastava a sfamarli.**

Quando, nel 1816, l'eruzione del vulcano Tambora provocò in Europa una grande carestia, nella Lunigiana estense **Francesco IV** di Modena fece ricorso alla farina di castagna per alleviare la fame dei suoi sudditi e **fece costruire una grande farinaia per distribuire farina ai poveri e a prezzi calmierati.**

In tutti gli Statuti delle varie comunità troviamo norme rigide per la tutela dei castagneti e anche sui tempi per la raccolta delle castagne. **Un proverbio, legato alla festa di San Martino** - "Per san Martin martèla chi a n'ha ruspa rastèla" -

ricorda che l'11 novembre si liberalizzava la raccolta in tutte le proprietà private e si consentiva, anche ai più poveri, di fare provvista di castagne eventualmente dimenticate dai proprietari o cadute in ritardo.

Oggi, sul mercato, la farina di Lunigiana ha ottenuto il riconoscimento della denominazione Dop e la produzione rispetta un rigido disciplinare: ciò favorisce anche la manutenzione dei castagneti pregiati e la loro salvaguardia.

Secondo il disciplinare, le castagne devono essere raccolte tra il 29 settembre e il 15 dicembre e poi devono essere essiccate a fuoco lento con l'utilizzo esclusivo di legna di castagno, per un minimo di 25 giorni, in strutture denominate "gradili". La macinatura deve essere effettuata in mulini tradizionali, con macine di pietra, entro il 30 gennaio dell'anno successivo a quello della raccolta. La farina è ottenuta per almeno il 70% da castagni delle varietà bresciana, carpanese e rossola e, per la parte rimanente, da castagni delle specie fossetta, marzolina, moretta, primaticcia, rigola e rossella.





Sicilia in tavola

di **Tullio Sammito**

Accademico di Ragusa

“Qualunque cosa possa accadere ai Siciliani, essi poveramente o riccamente cucineranno per qualcuno” (Cicerone).

Il fattore peculiarità culinaria è alla base di ogni tipo di cucina esistente, sia essa regionale, nazionale o internazionale. Esso è fondato su due assiomi: la cucina di ogni luogo non muta mai ma, al massimo, si trasforma, legata com'è ai singoli, specifici prodotti della terra e alla particolare e privilegiata diffusione animale o d'allevamento; ogni caratteristica, aspetto, e specifica proprietà di ciascuna risente e viene influenzata da fattori geografici, climatici, storici ed economici. È lungo l'asse dei due principi appena enunciati che si svolge questa carrellata sulla cucina siciliana, certamente una delle più varie e ricche tra quelle dell'intero Paese, per non dire del mondo.

I suoi aromi e sapori sono infatti un retaggio delle tante dominazioni che si sono succedute nell'isola. Non solo: essa è anche una delle più variegate, per non dire variabile, tra zona e zona della medesima terra. Risente, infatti, ancora più di ogni altra, delle differenti influenze lasciate da quei popoli che, nel corso della storia, ebbero nell'isola i loro insediamenti microsettoriali.

Influenze e contaminazioni hanno costituito, nei secoli, l'essenza stessa della cucina siciliana

Ci si perde a scrutare e indagare circa le varie influenze e contaminazioni che, sovrapponendosi e incrociandosi, hanno finito per costituire, nel corso dei secoli, l'essenza stessa della cucina siciliana.

Dai **Greci**, direttamente dai primissimi, antichi mercati dell'Acropoli ateniese, provengono **le costolette d'agnello** e altri tagli di carne "nobili" (questi erano però riservati ai ricchi e ai guerrieri), mentre **frattaglie e interiora** (tagli poveri, per non dire scarti) erano riservate al popolo, gli stessi tagli che oggi si trovano alla Vuciria di Palermo o nei mercati più popolari di Catania o nelle periferie di Messina, e che prendono il nome di **stighiole**.

I **Romani**, nei secoli della dominazione latina, lasciarono poche tracce culinarie nella regione, sia per la forte impronta di dominazione violenta, sia perché consi-



Tempio greco a Segesta, Sicilia



Villa romana a Casale, Sicilia



Stigghiole

il castrato, la pecora e il capretto, mentre nelle pianure o tra le colline ricche di pascoli, manzo, bovini ed equini, insieme all'agnello (che trova il suo trionfo durante le festività di Pasqua) la fanno da padroni; dappertutto sono poi presenti maiali, polli, galline e tacchini.

Il pesce ha invece sempre costituito l'elemento base della cucina delle zone costiere: in particolare i grandi tranci rosati di **pesce spada**, quelli rosso scuro del **tonno**, le **sarde** o le **acciughe** che, con il loro azzurro argenteo, sono la meraviglia culinaria del pesce cosiddetto "povero".

A proposito del **tonno** (chiamato "carne dei poveri"), come non citare la famosa mattanza delle Isole Egadi o di Favignana. Oppure la caccia al pesce spada nata proprio tra Messina e Reggio Calabria. E come tralasciare l'abitudine alimentare **dei tanti tipi di pasta conditi con uova di pesce, molluschi, o crostacei**, sempre bolliti, ma anche insaporiti nei loro umidi. Ancora, il **cuscut** trapanese e gli **arancini**, o **arancine** che dir si voglia, due piatti **trasmessi** alla cucina regionale siciliana direttamente **dalla tradizione araba**. Lo **stoccafisso** cucinato "**a ghiotta**" nel **Messinese**, lo stesso **baccalà in insalata**, nelle sue varianti di condimento a seconda delle diverse parti dell'isola. Infine, per parlare di specialità siciliane di mare, il pesce spada "**a stimpirata**", favoloso e ricco piatto "umido". Un cenno, infine, alle **innumerevoli verdure**, selvatiche e non, di cui è ricchissimo ogni territorio siciliano. Bollite o lessate, condite o insaporite, crude o cotte, vanno perfino a costituire, ma ciò solo negli Iblei, i tanti **ripieni di focacce ragusane, scacciate catanesi, scacce modicane**. In chiusura, la citazione della **dolceria e pasticceria siciliane** che, in massima parte, sono di derivazione araba o, ancora più specificamente, **maghrebina**. E poiché la cucina è cultura, una citazione di **Cicerone** tratta da *In Verrem - De praetura siliensi* (risalente al 70 a.C.): "*Numquam est tam male Siculis, qui ad aliquem sobrie aut opulente coquant*" (Qualunque cosa possa accadere ai Siciliani, essi poveramente o riccamente cucineranno per qualcuno).

deravano l'isola un lontano avamposto sul Mediterraneo; essi vi razziarono grano e frumento (fu da loro che l'isola venne definita "il granaio di Roma") e, forse, **ebbero il solo merito di estendere in tutta l'isola la coltivazione dei cereali, e, in special modo, anche quella delle fave** che, come si sa, erano il mezzo di sussistenza più diffuso tra le legioni e, comunque, presso ogni reparto al loro seguito.

Procedendo sempre lungo le tracce storiche, durante la dominazione saracena gli **Arabi** diffusero in Sicilia la varietà e la commistione di **differenti sapori nello stesso piatto**, il trionfo dei colori e degli odori, **il grande impiego delle spezie**. Con il diffondersi della cucina araba, si farci di pangrattato e pinoli, mandorle tritate e uva sultanina ogni tipo d'involantino di pesce o di carne; si saltarono in padella, sfrigolanti nell'olio d'oliva, perfino i bolliti; si ripassò con pangrattato, uova e farina (magari in doppio strato) ogni tipo di umido.

Normanni, Angioini e Aragonesi hanno lasciato alla Sicilia l'onnipresente **farsu-magru**, detto anche *rollò* presso le famiglie nobili (dal francese *roulé*), indiscusso sovrano tra gli arrostiti, consistente in **un arrotolato di vitello che racchiude una ricca farcitura**.

La caccia fu ampiamente esercitata dai **nobili inglesi** di Palermo. L'esercito e la Marina inglesi, infatti, dal 1806 al 1815 furono di stanza in Sicilia per restaurare ciò che restava del Regno borbonico e per sconfiggere definitivamente **Napoleone** e i Francesi. Ma non solo: oltre agli ottomila soldati inglesi distribuiti tra Palermo, Marsala e Messina, furono moltis-

simi i commercianti, gli ufficiali, gli affaristi, i mercanti e i potenti della nobiltà e della Massoneria che si trasferirono nell'isola, anche rimanendovi successivamente. Essi lasciarono alla cucina siciliana **differenti modi di cucinare la selvaggina**: le quaglie e il coniglio in particolare (cacciagione stanziale), beccacce e pavoncelle più saltuariamente (cacciagione migratoria), le sole prede che essi trovavano nei boschi e nelle campagne per il loro hobby preferito, importato nell'isola dalla loro madrepatria.

Le preparazioni

Lasciamo le origini storiche in senso stretto per passare alle **citazioni importanti della culinaria siciliana**, almeno quelle che, davvero, non possono essere tralasciate.

Partendo da Palermo, questa rappresenta, insieme all'intera Sicilia occidentale, **la tradizione gastronomica derivata dai fasti delle antiche corti** e, talora, dall'opulenza, dall'inventiva e dalla ricchezza dei cuochi che furono al seguito di viceré ed emiri. Nell'intera isola, poi, **i monsi**, per lo più cuochi francesi al seguito dei Borboni, **reinventarono le ricette della tradizione e dei luoghi**, al servizio della nobiltà locale di ogni dove.

Il popolo siciliano arrostita ogni tipo d'**interiora e di frattaglie**, mentre i ricchi facevano la stessa cosa con i **tagli di carne più pregiati**. Per quanto concerne, in particolare, gli arrostiti, nella cucina siciliana delle zone montane e dei paesi dell'entroterra, le carni più diffuse sono



Da Recco, la focaccia col formaggio

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

Il piccolo comune si attribuisce questa gustosa invenzione gastronomica.

Dalla fine della Seconda guerra mondiale, i ristoranti e i forni di Recco (piccolo comune del Golfo Paradiso, di circa 10 mila abitanti, a 20 chilometri da Genova) offrono quotidianamente una prelibatezza peculiare del microcomprensorio: la "focaccia col formaggio". Si tratta di **un impasto fatto, con dosi rigorose**, di

farina, olio extravergine d'oliva e stracchino (o crescenza): viene confezionata una focaccia spessa meno di due centimetri che **va cotta su testi di ferro battuto in forni a legna** dalla volta ogivale.

Recco, a buon diritto, attribuisce a sé questa invenzione gastronomica. Tale primato che, ormai, trova infiniti (e non sempre felici) imitatori nella vicina Genova e in tutta la Liguria, deriva anche dal fatto che il piccolo comune, non potendo misurarsi con i prestigiosi comuni turistici e balneari confinanti, **ha puntato, con successo, a diventare una sorta di "capitale" gastronomica**. Grazie a due locali di rango nazionale e ad alcuni ristoranti di alto livello, Recco è un punto di riferimento della cucina ligure di mare e di terra. La

gloria locale, tuttavia, è la **"focaccia col formaggio"** che è **antipasto, apri-pasto per aperitivi, piatto unico, merenda ed evasione a qualunque ora del giorno**.

Le prime fonti certe risalgono alla metà del XVIII secolo

Vediamo di ricostruire la storia della "focaccia col formaggio". Le prime fonti certe risalgono alla metà del XVIII secolo. Da una testimonianza devota, sappiamo che, ai primi di novembre, nel periodo in cui cade la festività dei defunti, c'era **l'abitudine, nella zona di Recco (costa ed entroterra), di consumare una sorta di focaccine**



fritte. Queste erano confezionate, oltre che con la farina e con l'olio, impastandole con le formaggette fresche provenienti dagli alpeggi della zona. Le formaggette erano preparate con il latte delle mucche che avevano brucato il primo fieno autunnale. Per questo erano considerate più buone e gradevoli e **dal sapore unico.** Erano consumate calde e ancora gonfie. A Recco e nei dintorni le focaccette (di varia foggia e con diversi ingredienti: erbe, verdure, formaggi locali) divennero un cibo sempre più gradito e diffuso. Furono oggetto di intenso consumo negli anni duri della Seconda guerra mondiale, quando il cibo scarseggiava.

Vale la pena di risalire agli anni della **Bel-*le Époque*** che precedono la Prima guerra mondiale, quando si diffuse un curioso fenomeno, quello dello **"spuntino di mezzanotte"**, quasi sempre collegato al dopoteatro. Signori dell'alta borghesia e della nobiltà partivano da Genova in carrozza e piombavano a Recco, dove svegliavano i titolari di allegre e simpatiche osterie e trattorie per improvvisare merende notturne. In primo luogo erano richieste le focaccette fritte e poi altri piatti della cucina popolare del territorio: **"pansotti"** con la salsa di noci, torte di verdura e pasta con il pesto, con le noci e la **"prescinseua"** (formaggio fresco locale, al posto del parmigiano e del pecorino). Questo simpatico costume si interruppe con gli anni della guerra ma riprese, mentre cresceva il livello dei locali di Recco, a partire dalla metà degli anni Venti del Novecento. Andò crescendo anche il consumo della **"focaccia col formaggio"**, grazie ad alcuni ristoranti che ne avevano fatto un punto preciso di riferimento.

Dagli anni Venti del Novecento si accentuò una netta evoluzione

A partire dagli anni Venti, e poi nei decenni successivi, si registrò una netta evoluzione. Si continuavano a consumare le focaccette fritte, ma si affermò nettamente la **"focaccia col formaggio"**. Dalla padella si era passati ormai al forno. E ciò grazie al prestigio crescente di alcuni



ristoranti, destinati poi a raggiungere la fama nazionale.

Nel frattempo, tuttavia, erano intervenute modificazioni nella preparazione. La formaggetta confezionata con il latte delle mucche della zona, che avevano brucato il fieno autunnale, era un ingrediente che non reggeva più il mercato, alla luce del vertiginoso aumento dei consumi, non solo nei ristoranti, ma anche per il diffondersi del prodotto nelle panetterie.

Si arrivò quindi a sostituire la formaggetta con lo stracchino, il formaggio più simile e che non modificava il sapore. Del resto, da secoli, lo stracchino, acquistato in Lombardia, era molto diffuso a Genova e in Liguria. Si puntò, in una prima fase, a trasferire nel territorio recchese una impresa produttrice di stracchino "spe-

ciale" destinato esclusivamente a chi confezionava (ristoranti, commercianti) la **"focaccia col formaggio"**. In un secondo momento, con la chiusura del prodotto **"ad hoc"**, in seguito a un ulteriore aumento del consumo dello stracchino, si sono scelte imprese della Lombardia che predisponessero il formaggio in esclusiva e con precise garanzie di qualità.

La **"focaccia col formaggio"** è ormai, oltre che una proposta gastronomica di prestigio del Levante genovese e del capoluogo, un punto di riferimento assoluto che si incontra in tutta la Liguria. È equiparabile, per successo e immagine geografica, alla pasta al pesto e alla **"focaccia genovese"**, modello, quest'ultimo, cui fanno riferimento tutti i prodotti regionali derivati nel corso dei secoli.

LA RICETTA CLASSICA

Ingredienti: 200 g di farina di grano duro, ½ bicchiere di olio extravergine d'oliva, 250 g di stracchino, sale.

Preparazione: impastare la farina con metà dell'olio e aggiungere un po' di acqua tiepida sino a ottenere una pasta morbida. Farne un panetto e porlo a riposare per un'ora coprendolo con un panno. Rimpastarlo, formando un pane, e farlo riposare altri 5 minuti, poi dividerlo in due parti uguali. Con il mattarello, formare 2 sfoglie di pasta, sollevandole sul dorso delle mani con un movimento rotatorio per allargarle. Oliare bene la teglia di cottura e stendervi sopra il primo dei due veli, distribuendo sopra pezzetti di stracchino. Ricoprire il tutto con il secondo velo e premere con le dita lungo i bordi per unirli. Bucherellare con la forchetta la sfoglia superiore. Ungere la sfoglia superiore con olio, in maniera uniforme, e salare. Mettere la teglia in forno caldissimo (300 gradi) per una decina di minuti. Servire in fette quadrate.



Preziosa tradizione dolciaria di Mistretta

di **Beppe Barresi**

Delegato di Palermo Mondello

*Anch'essa è espressione
del Patrimonio Culturale
Immateriale.*

La tradizione dolciaria di Mistretta, centro dell'entroterra siciliano situato tra i Nebrodi e il versante tirrenico, costituisce un significativo esempio di Patrimonio Culturale Immateriale, inteso come insieme di pratiche, rappresentazioni, saperi e tecniche che le comunità riconoscono quale parte integrante della propria identità culturale. In tale prospettiva, **la pasticceria artigianale** non si configura unicamente come attività produttiva, ma come **dispositivo culturale**

attraverso il quale si costruiscono e si trasmettono valori identitari, memorie collettive e forme di socialità.

Secondo l'approccio promosso dalla Convenzione UNESCO per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale (2003), le pratiche alimentari tradizionali rientrano pienamente tra le espressioni culturali viventi, poiché fondate su saperi incorporati, trasmissione intergenerazionale e stretta relazione con il contesto territoriale. **La tradizione dolciaria mi-**



strettese risponde a tali criteri, presentandosi come **un sistema complesso in cui risorse ambientali, competenze tecniche e ritualità sociali** risultano **profondamente interconnesse**.

Storicamente, la produzione dolciaria di Mistretta si è sviluppata all'interno di un contesto agro-pastorale caratterizzato dalla disponibilità di **materie prime locali di elevata qualità**, quali mandorle, miele, ricotta, agrumi e frutta secca. Tali ingredienti hanno contribuito alla formazione di **un repertorio dolciario coerente e riconoscibile, fondato su tecniche artigianali trasmesse prevalentemente per via orale**.

Le botteghe storiche, alcune delle quali attive dalla fine del XIX secolo, hanno svolto **un ruolo centrale nella conservazione e nella trasmissione di questi saperi**, configurandosi come luoghi di produzione, ma anche di apprendimento informale.

Elemento emblematico della pasticceria mistrettese è la pasta reale

Nel passato, la produzione dei dolci rappresentava un'attività economicamente rilevante e socialmente strutturante. L'uso dei forni a legna, il lavoro manuale e i ritmi produttivi lenti contribuivano alla costruzione di un **paesaggio sensoriale condiviso**, in cui profumi, gesti e tempi di lavorazione assumevano una funzione comunicativa e identitaria. Questo insieme di pratiche può essere interpretato come una forma di "memoria incorporata", che continua a orientare l'immaginario collettivo e le scelte produttive contemporanee.

Elemento emblematico della pasticceria mistrettese è la **pasta reale**, preparazione a base di mandorle finemente raffinate e modellate manualmente in forme decorative. La centralità di tale prodotto non è riconducibile esclusivamente alle sue caratteristiche organolettiche, ma anche al **valore simbolico** che esso assume all'interno delle pratiche rituali e celebrative. In tale prospettiva,



la pasta reale può essere letta come un bene culturale immateriale, in cui **la materialità del prodotto si intreccia con significati sociali e rituali condivisi**.

Accanto alla pasta reale si collocano **altre preparazioni tradizionali**, quali il **pasticcetto** ripieno di crema e marmellata e la **cassata mistrettese**, variante locale di quella siciliana, caratterizzata da una composizione più essenziale. Il repertorio comprende inoltre numerosi biscotti tradizionali, tra cui i **biscotti della Madonna**, i **Totò** glassati, i **ricciolini** di mandorla e gli **scattati**, oltre a torroni e croccanti a base di miele e frutta secca. Tali preparazioni risultano strettamente legate al calendario festivo e religioso, rafforzando il ruolo del dolce come elemento di coesione sociale.

La dimensione rituale riveste un ruolo centrale

La dimensione rituale riveste un ruolo centrale nella produzione dolciaria mistrettese. **Le celebrazioni familiari e religiose** hanno storicamente rappresentato occasioni privilegiate per la preparazione e la distribuzione dei dolci, secondo modalità che consolidano i le-

gami comunitari. **Il calendario liturgico determina una produzione stagionale differenziata**, in cui specifiche preparazioni vengono associate a periodi dell'anno e a significati simbolici condivisi, confermando il carattere performativo e relazionale del patrimonio alimentare. Negli ultimi decenni, la tradizione dolciaria di Mistretta ha conosciuto processi di trasformazione legati ai mutamenti socio-economici e culturali. Il rientro di giovani artigiani formati in contesti extra-locali ha favorito l'introduzione di **nuove tecniche e linguaggi estetici**, senza interrompere la continuità con il sapere tradizionale. In tale quadro, la pasticceria artigianale si configura **come un ambito dinamico, capace di coniugare conservazione e innovazione**, in linea con le più recenti riflessioni sul patrimonio immateriale come processo vivo e negoziato.

Iniziative culturali e percorsi di valorizzazione del patrimonio gastronomico contribuiscono oggi a **rafforzare la visibilità della tradizione dolciaria mistrettese**, inserendola in circuiti di fruizione culturale e turistica più ampi. La pasticceria di Mistretta si conferma così come una pratica culturale viva, in cui il sapere alimentare assume un ruolo centrale nella costruzione dell'identità locale e nella trasmissione della memoria collettiva.



Torta pasquale, torta ancestrale

di Giovanni Picuti

Accademico di Foligno

*La tipica
"pizza di formaggio"
le cui dosi si misurano
con il guscio dell'uovo.*

La torta umbra al formaggio ("pizza di formaggio" nell'areale dell'Appennino folignate; "pizza de caciù" nello Spolelino; "crescia al formaggio" a Gubbio) ha origini remote. Non ci riferiamo alle pagnotte descritte da **Catone** nel *De agri cultura*, i cui ingredienti, impasto di uova e formaggio, cotto su uno strato di foglie d'alloro, si rinvenivano nel novero dei pani antichi di Roma, ma a una preparazione ancestrale: la "**mefa spefa**" degli antichi Umbri, popolazione italica insediata in un'area che si estendeva dall'alta e media valle del Tevere fino al mar Adriatico, già in grado di praticare la lievitazione.

*Dal tardo Medioevo in poi,
in Umbria, la torta al formaggio
si prepara a Pasqua*

Dal tardo Medioevo in poi, in Umbria, la torta al formaggio si prepara a Pasqua e **s'accompagna, rigorosamente, al salame e al capocollo**. Infatti, la delicatezza del prosciutto ne andrebbe irrimediabilmente compromessa, vuoi perché il pecorino brucia il gusto, vuoi perché il prosciutto, in Umbria, richiede rigorosamente il pane sciapo. Poi ognuno l'accompagna con quel che vuole, persino con le uova sode. **Gli ingredienti sono la farina, il latte, il formaggio, il sale e le uova che servono da misura**. "Quante uova ci metti?" chiede, invano, una comare all'altra, discendenti entrambe di quell'Umbria che non parla più contadino, se non attraverso l'inflessibilità delle sue ricette.



Al mattino, sulla tavola della Pasqua, le torte benedette dal prete erano schierate in bell'ordine insieme al salame, al capocollo, alla frittata, alla coratella e all'immancabile bottiglia di Vin Santo (in sua vece, a Foligno, Spello e Cannara, la Vernaccia). **Le torte, preparate in quantità, dovevano durare fino al giorno dell'Ascensione. Più duravano e più il pecorino prendeva di tono**. In ogni preparazione si poteva individuare la storia di un territorio, di una discendenza, di una famiglia, di una massaia gelosa delle proprie dosi. **Guglielma Corsi**, la bettonese rivendicata dai perugini, autrice, nel 1966, del primo libro di cucina umbra intitolato *Un secolo di cucina umbra* e, prima ancora di lei, la *Guida gastronomica* del Touring del 1931 hanno provato inutilmente a mettere d'accordo tutti: "*Torta di Pasqua - È in forma di focaccia, di ogni grandezza. La pasta è fatta di farina, uova, formaggio pecorino, olio d'oliva, ben lievitata e cotta al forno; ne risulta un sapore caratteristico dovuto specialmente alla presenza del formaggio*". Troppo poco per tacitare le comari, che Dio le benedica e renda loro merito per aver combattuto l'appiattimento delle ricette tramandate oralmente di madre in figlia e dagli sgrammaticati quanto preziosi quadernucci nei quali l'unità di misura è solo l'uovo... Il misterioso uovo primordiale, l'origine di tutte le cose. A un "cocco" corrisponde la dose del sale e degli altri ingredienti, come spiega **Rita Boini** nel suo testo fondamentale *La Torta di*



Pasqua in Umbria, edito dalla Camera di Commercio di Perugia.

I riti, la gestualità e le frasi propiziatricie per una buona riuscita della preparazione

Lo studio della Boini è ancora più prezioso se si considera che prende in esame **il rito collettivo dei forni di comunità**, quelli incastonati nelle viuzze, presso i quali le famiglie si riunivano accordandosi sui turni per la cottura. Allora, nei giorni precedenti la Pasqua, mentre i vicoli s'impregnavano del profumo delle torte - contrassegnate in modo che le massaie potessero riconoscerle dopo la cottura -, le famiglie si riunivano per le dovute, immancabili, critiche. Si affettavano i salami ben stagionati, duri e neri come la pece, sempre contati, ma sempre graditi. I richiami andavano di finestra in finestra, così come gli sftò per quelle pagnotte alte e cilindriche che non erano lievitate a dovere. Se così era, voleva dire che il rituale religioso legato alla cottura non aveva funzionato, che questa o quella massaia non si era segnata a dovere o che nel farsi il segno della croce non aveva pronunciato **la frase propiziatricia: "Dio t'accresca"**. A Foligno, più precisamente: "*Padre, Figliolo e Spirito Santo, pozzate cresce tre volte tanto*". Dove la parola "cresce" funziona anche come sostantivo plurale e non è buttata lì a caso.



Smujicata di alici di Roccella Ionica

di Sandro Borruto

Delegato dell'Area dello Stretto-Costa Viola

Patrimonio alimentare tra identità locale e riconoscimento istituzionale.

Nel panorama della gastronomia regionale italiana, i piatti di tradizione marinara costituiscono una fonte privilegiata per la comprensione dei processi storici, sociali e culturali che hanno plasmato le comunità costiere. In tale contesto, Roccella Ionica, affacciata sul versante ionico della Calabria, ha recentemente compiuto un atto di rilevante valore culturale riconoscendo **la smujicata di alici come piatto identitario ufficiale attraverso l'istituzione della Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.)**.

La determina comunale n. 37 del 6 febbraio 2026 non si configura come un semplice provvedimento amministrativo, ma come un'azione consapevole di tutela del patrimonio alimentare immateriale. Con essa, la comunità roccellese ha inteso salvaguardare una preparazione che affonda le proprie radici in un arco temporale pluricentenario, **legato alla civiltà della pesca e alla necessità di valorizzare risorse alimentari semplici**, accessibili e sostenibili.

Origine del termine e dimensione rituale

Il termine *smujicata* (o *smugliata*) **richiama un gesto tecnico e simbolico al tempo stesso: sbriciolare, amalgamare, rende-**



re armonici ingredienti poveri attraverso il lavoro manuale. Tale gesto, reiterato nel tempo, assume una valenza rituale che travalica la dimensione culinaria per inscrivere nella sfera della memoria collettiva e della trasmissione intergenerazionale dei saperi.

Elemento centrale della preparazione è l'alice, pesce azzurro da sempre considerato il "pane del mare", protagonista di numerose culture alimentari mediterranee. Nella *smujicata*, l'alice - **fresca o sotto sale** - viene combinata con aglio, peperoncino e pane raffermo sbriciolato, la mollica, secondo una logica di recupero che rappresenta uno dei cardini della cucina tradizionale contadina e marinara dell'Italia meridionale.

La *smujicata* di alici si inserisce pienamente nei principi che hanno condotto al riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità da parte dell'UNESCO nel 2025. **Sostenibilità ambientale, centralità del pasto conviviale**, trasmissione orale delle conoscenze e valorizzazione delle produzioni locali sono elementi strutturali riscontrabili in tale preparazione.

La *smujicata* può essere letta, pertanto, come **espressione di una biocultura alimentare**, in cui ambiente marino, pratiche di pesca, tecniche di conservazione

e identità comunitaria si intrecciano in modo indissolubile.

Dalla tradizione orale alla codificazione De.C.O.

Il percorso di riconoscimento della De.C.O. è stato preceduto da un lavoro di ricerca sul campo che ha coinvolto pescatori anziani e famiglie storiche del luogo, depositari di una tradizione trasmessa prevalentemente per via orale. Le testimonianze raccolte evidenziano come la *smujicata* fosse consumata tanto nei giorni di festa religiosa, quanto nei periodi di maggiore difficoltà economica, confermando **il suo ruolo di alimento identitario, funzionale e simbolico**.

L'istituzione della De.C.O. risponde all'esigenza di rafforzare il legame tra storia locale, enogastronomia e senso di appartenenza. Il disciplinare allegato al registro comunale consente **una riproducibilità controllata della ricetta, garantendone l'autenticità storica e la riconoscibilità istituzionale**.

Dal punto di vista accademico, la formalizzazione della *smujicata* di alici costituisce un caso di studio significativo per l'analisi delle politiche locali di tutela del patrimonio gastronomico. In un contesto globale, caratterizzato da processi di omologazione culturale, iniziative quali quella di Roccella Ionica dimostrano come la valorizzazione della tradizione possa rappresentare una strategia efficace di resistenza identitaria.

La *smujicata*, oggi riconosciuta come bene De.C.O., non è soltanto una ricetta codificata, ma **un documento vivente della storia alimentare calabrese**: un patrimonio che continua a esistere attraverso il gesto, il gusto e la memoria.



La pasimata, tradizionale dolce pasquale della Garfagnana

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Un pane "arricchito" che richiede giorni di lavorazione e una pazienza infinita.

La pasimata è un dolce tipico della Garfagnana, preparato nel periodo pasquale e legato alle tradizioni familiari. È **una ricetta antica con ingredienti poveri e tradizionali**, basata su preparazioni che hanno una lunga storia. È un pane "arricchito" che richiede giorni di lavorazione e una pazienza infinita. Un pane dolce realizzato con farina, uova, lievito, zucchero, uvetta, ma ciò che lo rende **unico è il profumo raffinato che sprigiona con la lentezza delle sue cinque lievitazioni naturali**, che sono il segreto per la perfetta riuscita. Un dolce che testimonia la memoria di quando si dava ancora importanza allo scorrere sereno del tempo: un mondo lontano tanto caro a tutti e nel quale le donne

preparavano da mangiare con il gusto di farlo e la pazienza dovuta per i festeggiamenti della Santa Pasqua. Ricette e sapori che si tramandano di generazione in generazione, la cui origine si perde nelle nebbie dei tempi lontani.

Il dolce rivendica la sua origine garfagnina

La Garfagnana è terra di confine e poesia, di leggende e misteri, di tradizioni conservate e fieramente tramandate. In quest'area storico-geografica, compresa tra le Alpi Apuane e la catena dell'Appennino tosco-emiliano, entrata a far parte della provincia di Lucca nel 1923, la pasimata pasquale rivendica la sua origine garfagnina. Esiste, infatti, **una ricetta del 1603**, con tanto di documento dell'archivio parrocchiale di San Jacopo di Galliciano che riporta vari pagamenti, fatti dalla Chiesa con il grano ricavato dalle rendite dei suoi terreni, "per i campanari, il maestro, il sacrestano, gli operai e per la pasimata ai poveri". E ancora, nel 1621, la Confraternita del Santissimo Sacramento di Castiglione Garfagnana ne consentiva la distribuzione alle famiglie dei confratelli: "Archivio Arcivescovile di Lucca. Libro delle visite pastorali del Vescovo di Lucca vol 39. La compagnia ha di entrata staiuole 9 di grano, con obbligo di distribuire 6 in tanto pane il Giovedì Santo, dandone uno per famiglia: et le altre 3 le consuma in dare pasimata et fare altro a loro beneplacito".

Oggi, in realtà, esistono due tipi distinti di pasimata. Quella tipica della città di Lucca e dei suoi dintorni e quella



della Garfagnana. A Lucca si prepara con un impasto la cui base è lo strutto con farina e semi di anice e ha una forma rettangolare o a "ciambella" e "corona". **Quella della Garfagnana ha una forma circolare** con diametro di circa 25-30 cm, spessore di circa 10 cm e **contiene uva sultanina, Vin Santo, spesso noci o mandorle**; la sommità è piatta e di colore marrone tendente al nero e la pasta di un caldo colore oro. Sono diversi alcuni ingredienti, la forma e i procedimenti di preparazione, ma **in comune condividono il fatto di essere sfornate lo stesso giorno, il Sabato Santo.** Era proprio la settimana prima della Pasqua che le massaie dedicavano praticamente tutto il tempo per prepararla, con lunghe giornate di lavorazione e tante lievitazioni che consentivano di produrre **un dolce soffice e alto.** A volte, i dolci erano portati a cuocere nei forni dei panifici dei paesi, che riscuotevano un compenso in base al numero delle teglie infornate.

Il nome ha un etimo incerto

Il nome *pasimata* ha un etimo incerto, che non corrisponde alle caratteristiche dell'impasto e della sua cottura. Il *Dizionario etimologico della lingua italiana* di **Ottorino Pianigiani**, pubblicato nel 1907 dalla Società Editrice Dante Alighieri, ci dice che deriva dal latino *passamatum*, che trova nel termine greco *paxiadi* un suo omologo, derivato a sua volta dal turco *peksimet* e nella descrizione finale recita: "Pasta dolce con zafferano, cotta al forno". In realtà, gli etimi indicati non possono essere messi in relazione al dolce, in quanto dal latino tardo significherebbe "pane cotto sotto la cenere", mentre il termine *peksimet* intende "un pane non lievitato", entrambi estranei alla lavorazione della *pasimata*. Infatti, una delle caratteristiche del dolce è proprio la lunga lievitazione, tanto che le massaie, in passato, facevano a gara a chi riusciva a preparare la *pasimata* più alta. Altri fanno derivare il nome dal latino *pascha*, essendo il dolce originariamente legato ai riti e alle tradizioni della Pasqua.



Esso, infatti, veniva preparato per celebrare la fine della Quaresima e l'arrivo della primavera. Un tempo era usanza che si portasse in chiesa insieme alle uova, per la benedizione pasquale, la sera del Sabato Santo e fosse quindi **consumato il giorno di Pasqua diviso in spicchi, proprio per il suo valore rituale di condivisione e comunanza.** Rompeva, così, le rinunce della Quaresima, particolarmente severe il Venerdì e il Sabato Santo, con la cosiddetta "vigilia nera" che comportava di astenersi da tutti gli alimenti sostanziosi come uova, carne e formaggio. Un rito laico e popolare che, compenetrando quello religioso, formava con esso un tutt'uno che era parte fondamentale della tradizione. Simbolo di festa e rinascita, la *pasimata* **rappresenta ancora oggi un legame profondo con le radici culturali del territorio.**

La riuscita del dolce non è mai scontata

Secondo la testimonianza delle cuoche anziane, la riuscita del dolce non è mai scontata, perché, anche nelle mani più esperte, **una piccola variazione della temperatura può compromettere la riuscita dell'impasto.** Nelle fasi più delicate della lavorazione tutti, in famiglia, erano attenti che nessuno sbalzo termico, nessun soffio d'aria anomalo si verificasse. Addirittura si racconta che nell'ultima fase

della preparazione, **nel giorno dell'ultima lievitazione, i familiari, al mattino presto, dovevano lasciare i loro letti caldi per far posto alle pasimate** per l'ultimo passaggio prima dell'infornata. E non finivano qui le preoccupazioni. Una volta sfornato, il dolce poteva non mantenere la forma perfetta, sarebbe potuto crollare al centro per una lievitazione non ottimale, una delusione, dopo tanto lavoro, consolata dal profumo e dal sapore. **A Barga la chiamano anche "schiaccia"**, perché è un dolce che deve essere ben seguito nella lievitazione e, se l'impasto lievita male, "rimane schiacciato proprio come una focaccia". A proposito di schiaccie di Barga, sappiamo che il poeta **Giovanni Pascoli**, che abitava con la sorella a Castelvecchio, **ne era ghiotto.** Aspettava puntualmente la Pasqua per gustare quelle di **Attilia Caproni**, figlia dello *zi' Meo* e governante della casa, che glielie preparava a Castelvecchio o glielie spediva nelle città dove lui si trovava per l'insegnamento. Così scriveva preoccupato ad Attilia, all'approssimarsi della Pasqua 1911, per non aver ricevuto ancora la "schiaccia" e il cappone tanto attesi: "Cara Attilia, non so se tu abbia deciso di mandarci la schiaccia dopo Pasqua. Fatto è che non l'abbiamo ricevuta. La riceveremo? O faremo la Pasqua asciutta asciutta?". Per dar forza alla sua apprensione, il poeta accludeva alla lettera un disegno di Attilia, raffigurata con la schiaccia in mano e la testa d'asino (epiteto che spesso le affibbiava).



Il piacevole gusto dell'ortica

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Nelle erbe primaverili
ci sono poesia,
secoli di storia
di cultura contadina
e tanta bontà.*

“È primavera, svegliatevi bambine...”, cantava **Alberto Rabagliati** nel 1941, gorgheggiando come un fringuello in amore all'affacciarsi della bella stagione. Ottantacinque anni dopo, nessuno canta più *Mattinata fiorentina*, ma ci piace ricordarla oggi, **in questa primavera nella quale entriamo decisamente con un cestino al braccio per raccogliere le meravigliose erbe** che, pulite, lessate o passate in padella, diventeranno l'ingre-

diente principale di straordinari risotti, ghiotte frittate, superbe insalate, emozionanti torte salate, impensati minestrone. Nelle erbe primaverili ci sono poesia, secoli di storia, di cultura contadina e tanta bontà. **La tavola si arricchisce di sapori freschi, spontanei, selvatici:** cicorie, bietole, aglio orsino, luppolo, finocchietto, taràssaco, asparagina, borragine.

*La piantina pungente diventa
tanto buona in cucina*

Il menu della primavera offre ricette e godimenti al palato che hanno il piacevole gusto di sua maestà, l'ortica. Sissignori. **L'ortica è una principessa irritante**, ma proprio questa piantina pungente diventa tanto buona in cucina come **prim'attrice nei piatti** succitati e in altri ancora: tortelli, tortini (**da provare le ortiche con porri e spinaci**), polpette, lasagne con

grana e pinoli, **zuppe, frittelle dolci** e mille altre pietanze. Insieme a noci, prezzemolo e olio d'oliva, l'ortica **dà anche un ottimo pesto** che, ovviamente, si consiglia di provare con le trofie. A fine pasto, invece del caffè, meglio ordinare **una tisana o un tè dal sapore leggermente amaro**, ottimi per la digestione.

L'ortica è buona due volte. Dona **soddisfazione al palato e salute al fisico** con le sue virtù benefiche: amminoacidi, proteine, vitamine e sali minerali in quantità tale da far dimenticare il bruciore provocato dalle foglie pelose. Che, poi, basta evitare il contatto diretto e non “scottarsi” infilando un paio di guanti. L'ortica è alimento e medicina. Ha proprietà antiemorragiche, diuretiche, depurative. **Stimola le funzioni digestive ed è un corroborante naturale per chi si sente giù di tono o stressato.** Ma ritorniamo alla tavola e sentiamo cosa scrive **Gabriele Ferron**, cuoco e risottaro di Isola della Scala, una delle capitali del Vialone Nano, nel suo libro *Il riso in cucina*: “Sebbene i peli dell'ortica siano urticanti, i suoi getti giovani sono una vera prelibatezza”. Ferron è un'autorità in fatto di risotti. Ha girato il mondo divulgando la bontà e la creatività del risotto all'italiana. Ha dato lezioni perfino ai cinesi, cucinando, in un indimenticabile *show cooking* sulla Grande Muraglia, presenti giornalisti orientali e vezzose fanciulle dagli occhi a mandorla in costumi tradizionali, un risotto all'Amarone, il grande vino della Valpolicella.

Ecco la sua ricetta del risotto con le ortiche. Per quattro persone ci vogliono 400 grammi di Vialone Nano, 9 decilitri di brodo vegetale, 150 grammi di germogli d'ortica, olio extravergine di oliva, un cipollotto, uno spicchio d'aglio, una noce di burro, grana, peperoncino e sale. In una padella si fanno appassire il cipollotto tritato e l'aglio in camicia, poi si stufano le ortiche per



2-3 minuti insaporendole con sale e peperoncino. Intanto in una casseruola si tosta il riso con un po' di olio d'oliva. Vi si versa il brodo bollente tutto in una volta e si mescola. Si mette il coperchio alla pentola e si regola al minimo la fiamma. Ultimata la cottura del riso (18-19 minuti), si uniscono le ortiche, mantecando il tutto con burro e formaggio.

*Come alimento, l'ortica
è conosciuta fin
dall'Età del Bronzo*

L'ortica, come alimento, è conosciuta fin dall'Età del Bronzo. Archeologi della Cambridge University hanno rinvenuto, **nello scavo di un villaggio risalente a tremila anni fa**, una ciotola con resti di cibo. Analizzato, è risultato essere **una sorta di stufato di ortiche**.

L'*Urtica dioica*, il nome scientifico dato da **Linneo** alla piantina nel 1753, piaceva tanto ai Greci antichi. **Aristofane**, commediografo ateniese vissuto a cavallo tra il 400 e il 300 avanti Cristo, la consigliava come cibo afrodisiaco e **suggeriva di raccogliarla prima dell'arrivo delle rondini**, ai primi battiti della primavera. Un suggerimento ormai inutile per noi, dato che le rondini, scomparse dai nostri cieli, non fanno più la primavera, almeno la nostra. Il consiglio di Aristofane fu ripreso e rilanciato cinque secoli dopo da **Galeno**, medico greco con residenza a Roma, dove fu il dottore di famiglia di quattro imperatori: **Marco Aurelio, Lucio Vero, Commodo e Settimio Severo**. Galeno suggeriva, come viagra dell'epoca, **una pozione con semi di ortica e vino cotto**. E curava l'impotenza mescolando gli stessi semi, polverizzati, con il miele, suggerendo ai pazienti sessualmente inefficaci di prenderne una *lingulae mensuram* (un cucchiaino) una volta al giorno. **Gaio Petronio Arbitro**, vissuto ai tempi di Nerone e autore del *Satyricon*, consigliava l'ortica **contro i reumatismi**. Il poeta **Catullo curava tosse e raffreddore con decotti all'ortica** e, una volta liberate le vie respiratorie, apriva ai versi quelle del cuore: "Finché nel seno tuo fuggito/riposo e decotti di ortica/mi hanno guarito".



Apicio, nel *De re coquinaria*, consiglia di mangiare l'ortica femmina (si riferiva alla *dioica*) contro le malattie in genere. Ma, attenzione, doveva essere colta nel giorno in cui il sole entra in Ariete, cioè il giorno dell'equinozio di primavera: "*Urticam feminam, sole in ariete posito, adversus aegritudinem sumes*". Più semplice la ricetta della *patina urticarum*, un tortino di ortiche, uova, colatura di pesce (*garum*), olio per cuocere e una spolverizzata finale di pepe grattugiato.

Gode di buona letteratura

Nonostante molti la considerino un'erba da eliminare - "L'ho gettato alle ortiche" si dice di qualcosa che si è scartato -, l'ortica gode di buona letteratura.

Lev Tolstoj, in *Anna Karénina*, fa mangiare a Stiva Oblonskij, fratello di Anna, una minestra di ortiche. **Hans Christian Andersen**, nella fiaba *I cigni selvaggi*, fa cucire alla principessa 12 giacche di ortiche per spezzare l'incantesimo che ha colpito i suoi fratelli, trasformati nei grandi uccelli dal collo lungo. Ed ecco perché l'ortica è tre volte buona: **per secoli** è stata usata anche **come pianta tessile** per ricavarne il filato con il quale tessere indumenti o fabbricare corde.

Victor Hugo sapeva bene tutto ciò e, nei *Miserabili*, **tesse l'elogio dell'erba amara**: "Un giorno, stava guardando alcuni contadini del luogo, occupatissimi a strappare ortiche. Diede un'occhiata a quel mucchio di piante sradicate e già secche e

disse: 'È morta: eppure, sarebbe una buona cosa che si sapesse servirsene. Quando l'ortica è giovane, la foglia è un ortaggio eccellente; quando invecchia, ha fili e fibre come la canapa e il lino, e la tela d'ortica vale quella di canapa. Tritata, l'ortica è buona per le galline e, tritata, per il bestiame; il grano dell'ortica, misto al foraggio, dà lucentezza al pelo degli animali, mentre la radice, mescolata col sale, dà un bel colore giallo. Del resto, è un fieno eccellente, che può essere falciato due volte. E che cosa occorre all'ortica? Poca terra, nessuna cura e nessuna coltivazione; solo, il grano cade mano a mano ch'essa matura ed è difficile da raccogliere. Ecco quanto, con lieve briga, l'ortica sarebbe utile, mentre, se la si trascura, diventa nociva, ed allora la si uccide. Quanti uomini somigliano all'ortica!'. E soggiunse, dopo una pausa: "Tenete presente, amici miei, che non vi sono né cattive erbe né cattivi uomini: vi sono soltanto cattivi coltivatori".

Hugo conosceva bene i meriti dell'ortica.

I bravi contadini di un tempo davano da mangiare le ortiche alle galline perché deponessero più uova, ai maiali affinché mettessero su ciccia più saporita e ai cavalli per rendere il loro pelo più brillante. Poi sono arrivati i mangimi moderni e i polli di batteria che non fanno di niente.

In un pianeta fantastico, generoso e gentile come soltanto **Gianni Rodari** sapeva sognarlo nelle sue fiastrocche, anche l'ortica diventa poesia: "Perfino l'ortica,/ che non punge mica,/ma tiene su ogni foglia/un campanello d'argento/Che si dondola al vento". Vento di primavera, naturalmente.



Mozzarella in carrozza

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Golosa bontà
dal cuore filante.*

Vuoi una mozzarella in carrozza pure te?". Così, in una celebre e commovente scena nel film neorealista **"Ladri di biciclette" (1948)** di **Vittorio De Sica**, l'operaio disoccupato Antonio Ricci cerca di far dimenticare al figlio Bruno gli affannosi e inutili tentativi di ricerca della sua bicicletta rubata: gustosa e filante è l'unica cosa che possono permettersi, un boccone di felicità per il quale gli occhioni

del piccolo si illuminano in un memorabile sorriso.

La mozzarella in carrozza, **sebbene Roma e Napoli se ne contendano la paternità, avrebbe origine agli inizi del 1800 nelle campagne della Campania**, verosimilmente **come ricetta povera e anti-spreco**, finalizzata al recupero di preziosi avanzi di cibo, come pane raffermo e scarti di mozzarella, ma abilmente trasformati, dall'ingegno delle donne di ca-





sa, in un'autentica specialità gastronomica.

Sono diverse le ipotesi formulate sul nome della preparazione

Non essendoci riferimenti storici precisi, sono diverse le ipotesi formulate sul nome: riferendosi **alla forma** della preparazione, riconducibile a quella di una carrozza per la presenza delle fette, tondeggianti e scure, di pane casereccio che la circondano a guisa di ruote, o come giocoso riferimento al modo in cui il **formaggio fuso**, al morso, **crea filamenti che ricordano le redini** delle antiche carrozze trainate da cavalli.

Secondo alcuni il nome deriverebbe da **una sorta di povero latticino** (una cagliata?), **generatosi nel** lento e sobbalzante **trasporto del latte con le carrozze**, ma i napoletani rifiutano fieramente tale variante: **la loro ricetta originale prevede l'utilizzo della pregiata mozzarella di bufala** (che, però, essendo molto acquosa, ha bisogno di essere lasciata a riposo prima del suo utilizzo). In alternativa, oggi, si può usare **anche la mozzarella fiordilatte**.

La mozzarella in carrozza **prese la forma quadrata** che conosciamo attualmente **intorno agli anni Quaranta del secolo scorso, con la diffusione del pane in cassetta** (o pancarré). Nel corso del tempo, in base alla regionalità, sia per gli ingredienti utilizzati, sia per i sistemi di cottura, le ricette di mozzarella in carrozza si sono moltiplicate.

Nel corso degli anni, le ricette si sono moltiplicate

La **versione napoletana** prevede fette di **pane raffermo**, private della crosta, con la mozzarella (preferibilmente di bufala) al centro, infarinate, immerse nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato, prima di andare in padella. Per un rivestimento più croccante **si può ripetere due volte il passaggio nell'uovo e nel pangrattato**, facendo particolare attenzione ai bordi per "sigillare" bene il ripieno. **L'olio deve essere ben caldo** e il pane va fritto per 4-5 minuti, poi girato per fare in modo che la doratura sia omogenea sopra e sotto.

Nella **versione romana** non viene usata la mozzarella di bufala, ma **fiordilatte, accompagnato anche da un paio di filetti di acciuga**. **Il pane usato è quello a cassetta**: privato della crosta, dopo essere stato passato nell'uovo e nel pangrattato, viene fritto e poi tagliato a metà, **arrivando a tavola sotto forma di triangolo**. Molto apprezzata e **conosciuta è anche la variante con prosciutto cotto al posto delle acciughe**.

Nella **versione veneziana**, la mozzarella in carrozza presenta un insieme di caratteristiche che la rendono **marcatamente distinta dalle altre: la fetta di pane a cassetta, privata della crosta, è tagliata a metà in senso verticale**; la farcitura con fiordilatte prevede **l'aggiunta di prosciutto cotto o acciuga**. Il tutto, prima di essere fritto, viene **immerso in una pastella** a base di uovo, acqua, latte, lievito, sale, pepe e farina.

La **versione siciliana** prevede la **presenza di besciamella**, spalmata sulle fette di pane a cassetta - private della crosta - prima della farcitura con fiordilatte. Passaggio in uovo sbattuto diluito con un po' di latte, e poi nel pangrattato per la frittura.

Alcune estrose interpretazioni dei nostri chef

A queste tipicità regionali possiamo aggiungere anche alcune estrose interpretazioni dei nostri chef più noti. Come **Carlo Cracco**, che usa la pasta fillo coprendo due dischi, farcendoli con un dischetto minore di mozzarella, accompagnata in varie maniere, con acciughe, pomodori secchi, *tapenade* di olive nere, perfino con ragù di carne.

Mozzarella in carrozza con *papacelle* per **Alessandro Borghese**, con l'aggiunta dei corti e costoluti peperoni napoletani a donare un tocco di freschezza e acidità in piacevole contrasto con il fritto della mozzarella.

Golosa e divertente l'interpretazione di **Giancarlo Perbellini**, grande estimatore della mozzarella: il pane in cassetta diventa un sandwich farcito con una morbida crema di patate montata e le carnose e saporite acciughe del Cantabrico, poi spennellato appena con uovo e farina e dorato nel burro chiarificato (la mozzarella è aggiunta a lato, in tutta la sua lattosa freschezza accanto a una maionese di pomodoro confit, insalata e un filo di olio extravergine).

È interessante ricordare che "Mozzarella in carrozza" è anche una celebre opera concettuale del 1970 di **Gino De Dominicis: un'installazione che ironizza sul ruolo dell'arte e del contenitore espositivo**, mostrando una vera mozzarella fresca dentro una carrozza d'epoca (nelle esposizioni museali, come al MAXXI di Roma o in mostre recenti al MAMbo di Bologna nel 2025, la mozzarella reale viene regolarmente sostituita per evitare la decomposizione, mantenendo intatta la natura effimera e ironica dell'opera).



Il baccalà fra tradizione e innovazione

di **Adriana Zuddas**

Accademica di Cagliari

La cucina sarda trova, pur nel rispetto di rituali antichissimi, nuovi modi per esprimersi.

Esiste un luogo comune, da sfatare a un'analisi approfondita del tema, secondo il quale i sardi sarebbero per loro natura ostili, in qualche modo, a tutto ciò che riguarda il mare. Sicuramente i **petroglifi nuragici** raffiguranti, scolpite sulla pietra, grosse imbarcazioni con tanto di vogatori, ne costituiscono una prima smentita. E anche se, per ipotesi, accettassimo le analisi, offerte dalla studiosa **freelance Valeria Putzu**, nel suo libro *L'Impero dei popoli del mare*, per le quali essa sostiene che i Nuragici, abbiano circumnavigato le coste del Regno Unito, giungendo fino alla Norvegia, dove la trasformazione del merluzzo mediante il sale (baccalà) o con l'essiccazione al vento (stoccafisso), vanta una storia millenaria, qualche sospetto sull'esattezza dei tempi indicati per la comparsa di tali prodotti, in Italia e in Sardegna, è d'obbligo. E non è solo una provocazione lanciata al mondo accademico. Altro elemento capace di sfatare il mito è **la pesca nelle lagune, di antica tra-**

dizione: studi recenti, infatti, datano la sua origine al Neolitico. Si può senz'altro affermare che **gli impianti tradizionali**, peraltro ancora funzionanti, specie **nella zona di Cabras**, siano gli **antenati diretti della moderna piscicoltura** e oggi danno vita a un prodotto principe: il muggine e la bottarga di muggine, che regge senza dubbio il

confronto col migliore e costoso caviale Malossol.

Per tornare al primo argomento, le cro-nache attribuiscono la comparsa del baccalà e dello stoccafisso a un evento fortuito, quello che, come tutti sanno, portò **Pietro Querini**, diretto in Danimarca, a finire, invece, alle isole Lofoten, in Norvegia.



*Soprattutto nei paesi,
i negozi espongono
baccalà, sardine e aringhe*

Quando si parla di pesca in Sardegna, come è giusto che sia, viene esaltato il ruolo del mercato di Cagliari, eppure a quell'analisi **sfuggono le piccole realtà dei paesi anche contermini al capoluogo, capaci di raccontare una storia diversa e unica.**

L'atmosfera è quella meno frenetica degli anni '60-'70; i supermercati ancora ci sorprendono nel Nord Europa e non hanno invaso le nostre esistenze; nei paesi sardi, negozi piccoli o grandi espongono i loro prodotti alimentari. In quelli più forniti non manca una cesta con strani triangoli piatti che si scopre essere pesci, ricoperti di sale, **il baccalà** misto ad altri pesci rinsecchiti, **lo stoccafisso** e, non lontano, un contenitore fatto di materiale di palude, circolare, nel quale fanno bella mostra di sé, perfettamente disposte in cerchio, a strati, con le teste convergenti in un punto centrale: **sardine sotto sale** in compagnia **delle aringhe**, col loro manto giallo-rossastro scuro, immobili sotto la loro coltre di sale.

Per il prezzo contenuto, specie il baccalà era considerato appannaggio delle classi meno abbienti; oggi si può dire che costituisca una voce eccellente nei più raffinati menu.

Nella regione è un prodotto apprezzato sia nel capoluogo, sia nel resto dell'isola, e annoto con attenzione e curiosità il racconto di un pescatore, avvezzo a cucinare il baccalà (detto in sardo *baccagliari*), del quale esalta la duttilità in cucina, una volta dissalato a bagno per alcuni giorni nell'acqua, che va cambiata ogni otto ore. Afferma dunque il pescatore che la ricetta più semplice è quella che lo vede sobbollire, tagliato a tocchetti, finché non risulti morbido, al quale, ancora fumante, si aggiungono olio d'oliva di frantoio, quello buono, e gocce di limone. Tra le più rinomate, ricorda **il baccalà a scabbecciu**, dal sapore esaltato con **salsa di pomodoro, noci e aceto**,



prelibatezza tutta cagliaritano, la cui cucina, in particolare quella del pesce, anima con i suoi sorprendenti sentori le vie strette di Castello e i sensi dei fortunati viandanti.

*Ricette innovative che,
tuttavia, hanno molto
a che vedere con il passato*

Accanto alle ricette tradizionali, spuntano ricette innovative che molto hanno a che vedere col nostro passato, dal quale a volte sembrano allontanarsi, a volte ne reinterpretano i canoni più conosciuti mescolando antico e innovazione, per

dare vita a pietanze casalinghe e appetitose che tutti apprezziamo. Si può quindi affermare che la tradizione non è mai un complesso di conoscenze chiuso, che si riceve in eredità, e la sua essenza può essere colta solo rifacendosi alla sua anima, alla sua capacità di rinnovarsi e di trovare, pur nel rispetto di rituali antichissimi, nuovi modi per esprimersi. Ed è sull'onda di tali riflessioni che si propone la pietanza innovativa, ma non troppo: **"il baccalà sinfonia d'inverno"**. Mandarini, arance vaniglia, limoni, che per tutto l'inverno illuminano i cortili delle case campidanese, reclamano un ruolo ai fornelli, e con la cipolla bianca e le mele verdi o rosse, purché dell'orto, bussano alla porta socchiusa della cucina.

BACCALÀ SINFONIA D'INVERNO

Ingredienti: 800 g di baccalà, 100 g di semola di grano duro, 1 bicchiere di Marsala, 2 o 3 mele rosse o verdi, 2 o 3 arance vaniglia, 1 limone, 1 o 2 cipolle bianche, 2 foglie di alloro, uva passa e chiodi di garofano, olio di frantoio, sale, zucchero.

Preparazione: una volta dissalato il baccalà, tagliarlo a tocchetti, conservando la pelle (che eviterà a questi di sfaldarsi), e farli rosolare su una piastra, con un po' d'olio, per alcuni minuti da entrambi i lati. Scolarli bene e infarinarli con la semola. Nel frattempo, versare in una padella dai bordi alti un po' d'olio, nel quale mettere, nell'ordine e a distanza di pochi minuti l'uno dall'altro, le cipolle, le mele, le arance e i mandarini, ridotti in fettine sottilissime. Coprire la pentola e far cuocere a fuoco lento, agitando, se necessario, un po' di acqua e, nel corso della cottura, il Marsala un po' per volta (va bene anche il Vermentino di Dolianova o della Gallura). Quando le sottili fette di frutta risulteranno morbide ma ancora consistenti, sistemare su di esse i tocchetti di baccalà, assaggiare e aggiustare, se necessario, con un po' di sale e zucchero e far sobbollire a fuoco lento, finché tutti gli ingredienti non risultino ben amalgamati. Aggiungere a piacere l'uvetta passa e i chiodi di garofano a fuoco spento e, prima di servire su un piatto decorato con foglie di alloro, accertarsi che il profumo e il sapore siano perfetti.



La “bianca” di Fara: un'identità abruzzese tutta da riscoprire

di Antonello Antonelli

Accademico di Chieti

La cipolla, detta “piattona” per la sua forma particolare, è dolce, aromatica e croccante.

anch'essi indicati, dai paesi vicini, con l'appellativo di “cipollari” (e lo stesso villaggio chiamato semplicemente “Fara cipollara”), segno di **un'identità territoriale costruita attorno a tale ortaggio.**

Le prime testimonianze documentate risalgono al XIV secolo



Se due delle più celebri cipolle italiane - la dorata di Voghera e la rossa di Tropea - raccontano rispettivamente l'anima padana e quella mediterranea della nostra penisola, esiste, **nel cuore dell'Appennino abruzzese, una terza eccellenza** capace di incarnare con altrettanta forza il carattere di un territorio: **la cipolla bianca piatta di Fara Filiorum Petri**, nota ai locali semplicemente come **piattona**. Riconosciuta dalla Regione Abruzzo e inserita nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (**Pat**) del Ministero delle Politiche Agricole, questa varietà rappresenta uno dei tesori nascosti dell'orticoltura italiana: un ortaggio che unisce **dolcezza, croccantezza e storia secolare in un bulbo dalla forma inconfondibile.**

Il Comune di Fara Filiorum Petri, in provincia di Chieti, tra la dorsale collinare preappenninica e i terreni alluvionali della valle, è il cuore della produzione di questa cipolla. I terreni vocati alla coltura erano chiamati, non a caso, “cipollari”: appezzamenti pianeggianti disposti lungo i margini del fiume Foro e dei suoi affluenti, caratterizzati da una composizione argillosa e alluvionale particolarmente ricca di acqua e sostanza organica. La vocazione agricola locale era talmente radicata, che i contadini di Fara erano

Le prime testimonianze documentate risalgono al XIV secolo: già nel 1300, **i monaci del convento di Sant'Eufemia** - frazione di Fara, legata ai monaci celestini che si definivano “Figli di Pietro” (da cui il nome del paese) - **coltivavano nei propri orti una cipolla dalla forma e dal sapore del tutto particolari.** Nel corso del Medioevo e dell'età moderna, la pianta era diffusa capillarmente in tutto l'Abruzzo Citeriore, insieme allo scalogno. Dopo il secondo conflitto mondiale, la pressione delle varietà commerciali standardizzate spinse progressivamente

questa coltura verso l'abbandono. **Il seme originario rischiò di scomparire definitivamente**, fino a quando, grazie alla tenacia dell'ultimo coltivatore custode, fu possibile recuperarlo. **Nel 2015 nasce l'Associazione dei Produttori della Cipolla Bianca Piatta di Fara Filiorum Petri**, formata da giovani imprenditori agricoli: il disciplinare di produzione stabilisce che la coltivazione avvenga esclusivamente nelle aree storicamente vocate, **con metodi ecosostenibili**: nessun diserbo chimico, concimazione con leta-



me, riduzione degli interventi antiparassitari con metodi agronomici.

Le caratteristiche della "piattona"

Tra tutte le varietà di cipolla italiane, la *piattona* di Fara si distingue immediatamente per la sua *silhouette*: **il bulbo è decisamente schiacciato**, con un diametro trasversale nettamente superiore all'altezza, che ne giustifica il soprannome dialettale. **La tunica esterna è bianco avorio**, sottile e quasi traslucida; **la polpa interna è candida**, croccante e particolarmente **ricca di acqua**, ben diversa dalla consistenza più compatta della dorata di Voghera o dalla tenerezza setosa della rossa di Tropea.

La forma piatta ha persino una spiegazione leggendaria che il territorio custodisce con orgoglio: si racconta che l'appiattimento del bulbo fosse causato dalla violenza dei getti d'acqua con cui i contadini irrigavano le piante sollevando l'acqua con la pala. Che la leggenda corrisponda alla realtà agrotecnica o no, essa testimonia l'elevatissima idrofilia di questa varietà: la cipolla di Fara **richiede di abbondante irrigazione** e si sviluppa preferibilmente in larghezza piuttosto che in altezza, raggiungendo anche diametri considerevoli.



La raccolta avviene nel periodo estivo, con disponibilità per il consumo a partire dalla fine di luglio.

Il suo sapore è dolce e aromatico, con una piccantezza contenuta, una fragranza quasi erbacea e **una croccantezza che è caratteristica esclusiva di questa varietà**. Rispetto alle cipolle bianche commerciali, la *piattona* risulta **povera di solfuri**, responsabili dell'alito pesante, il che **ne facilita il consumo anche a crudo**; non a caso, essa esprime il meglio di sé nell'insalata estiva, affettata sottile e condita con olio extravergine d'oliva abruzzese: rivela la propria dolcezza senza risultare aggressiva. Essa, però, **regge bene anche cotture prolungate**: nella tradizionale "**cipollata**" abruzzese, le *piattone* vengono cotte lentamente in un tegame di coccio fino a diventare

morbide e straordinariamente dolci, in un processo che ricorda la tecnica del confit. Il sapore, a cottura avanzata, si approfondisce in note caramellate.

La versatilità gastronomica

La versatilità gastronomica della cipolla di Fara è dunque notevole: si adatta a un **impiego crudo in insalata, alla cottura alla brace** (tradizionalmente sotto il coppo, l'apposito coperchio da griglia abruzzese), all'uso **come accompagnamento ai fegatini** di pollo, coniglio o agnello - abbinamento radicato nella cucina contadina locale - e alla preparazione di **confetture e pâté** per accompagnare crostini e formaggi stagionati.

Come tutte le varietà di *Allium cepa*, la *piattona* vanta **un profilo nutrizionale di tutto rispetto**, pur nella sua leggerezza calorica (circa 26 kcal per 100 g di prodotto crudo, secondo i dati CREA). La composizione idrica molto elevata - caratteristica accentuata rispetto ad altre varietà - la rende un alimento naturalmente reidratante e **particolarmente digeribile**. L'aspetto forse più rilevante dal punto di vista della biochimica alimentare è la presenza di *polifenoli e flavonoidi*, tra cui spicca la quercetina: un flavonolo dotato di potenti proprietà **antiossidanti e antinfiammatorie**, associato in letteratura scientifica a una riduzione del rischio cardiovascolare e a possibili effetti protettivi su alcuni tipi di tumore del tratto gastrointestinale.





L'uovo nella tradizione *pasquale salentina*

di Sergio Greco

Accademico di Brindisi

Inserito intero nei tipici dolci pasquali.

L'uovo rappresenta da millenni la rinascita e il ciclo della vita. Nelle culture precristiane veniva scambiato come dono in primavera, come augurio di rinnovamento. Con l'avvento del Cristianesimo, è diventato il simbolo della Resurrezione di Cristo: il guscio duro è il sepolcro che viene spezzato per **dare spazio a una nuova vita. Per tale motivo è inserito, intero, nelle preparazioni tipiche del periodo pasquale**, sia salate sia dolci.

Secondo la tradizione, le uova che Maria Maddalena portò all'imperatore Tiberio per annunciare la Resurrezione di Cristo si colorarono di rosso, simbolo del sangue versato. Per tale motivo, quelle utilizzate nel periodo pasquale sono **spesso colorate di rosso** con coloranti naturali, come la barbabetola rossa, insieme all'aceto per fissare meglio il colore sul guscio.

Tipica del Salento brindisino e leccese: la "puddhrica"

Una creazione tipica nella cucina del Salento brindisino e leccese è la **puddhrica** (chiamata anche **cuddura**) in due varianti, salata e dolce (quest'ultima chiamata anche **scarcella**).

Per la versione salata si crea un impasto con 500 g di farina 00, 250 g di acqua, 10 g di lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, 100 ml di olio evo, 10 g di sale. Dopo averlo segnato con una croce (come da tradizione), far lievitare l'impasto fino al raddoppio. Dividerlo poi in più parti, realizzando lunghi e sottili cilindri di pasta che andranno intrecciati tre a tre. Con



le trecce si potranno formare nidi circolari in cui alloggiare un uovo che andrà poi fissato da strisciole di pasta incrociate tra loro e fissate alla base, che creeranno una gabbietta per l'uovo stesso. Infornare quindi a 180° per circa 30 minuti. **Nella creazione delle forme, la fantasia si può sbizzarrire**, creando, per esempio, dei cuori che per tradizione si scambiano gli innamorati, o delle borsette da regalare alle ragazze, che saran-

no poi mangiate nel successivo giorno di Pasquetta.

Portare in tavola tali preparati riesce a coniugare la celebrazione della più santa delle festività cristiane, attraverso **il profondo simbolismo delle uova, con la convivialità** e l'allegria che le forme create infondono nei commensali, adulti e bambini, uniti nei valori della cristianità e nelle tradizioni della cucina regionale italiana.

PUDDHRICA DOLCE (O SCARCELLA)

Ingredienti: 500 g di farina 00, 150 g di strutto, 200 g di zucchero, 15 g di lievito in polvere per dolci, 80 g di latte, 4 uova, la scorza di 2 limoni.

Preparazione: in una ciotola mettere la farina, la scorza di limone, il lievito e le uova. Dopo aver mescolato bene il tutto, unire lo strutto e iniziare a lavorare la pasta, aggiungendo, in più riprese, il latte. Ottenuto un impasto liscio e omogeneo, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per una mezz'ora. Realizzare le forme volute, sempre inserendo una o più uova, fresche o sode e sempre in numero dispari, nelle scarcelle. Spennellarle con il latte, decorare con confettini di zucchero colorato (codette) e infornare.

Spesso le scarcelle sono ricoperte con il gileppo, una glassa di zucchero cotta, realizzata con zucchero semolato, acqua e sovente anche un tocco di limone o liquore all'anice per aromatizzare.



La "cura" di Dorrit Blumenkranz

di Maurizio Pedi

Delegato di Caltagirone

*Vittima della Shoah,
racconta come la
cucina sia stato il modo
per ricostruirsi una vita.*

Questo è il racconto di una delle tante "normali" storie scaturite dall'orrore del Novecento, che vede una bimba possedere la sola "colpa" di appartenere a una genia e di passare dai campi per i rifugiati, in Italia prima, e in America poi, a coraggiosa imprenditrice per l'avvio di un'attività di ristorazione a New York.

Dorrit nasce a Vienna da una famiglia ebrea, costretta a lasciare presto l'Austria per l'incombere degli accadimenti della Seconda guerra mondiale. L'Italia è l'unico paese che concede il visto alla famiglia e il regime fascista identifica in Guardiagrele (Abruzzo) un comune idoneo all'internamento dei rifugiati. Dal 1939 i cinque anni successivi saranno, ciononostante, felici, perché densi di affetti e di solidarietà, per la piccola Dorrit, che imparerà anche bene e rapidamente la lingua italiana. Manterrà vivido il ricordo di "nonna Rosalia", una ragazza del paese di soli 17 anni, che con il miglior linguaggio italia-



Dorrit a Fort Ontario, l'unico campo rifugiati negli Stati Uniti per le vittime dell'Olocausto (1944-1946)

no, per infondere affetto, preparava un desco caldo per tutti ogni giorno a pranzo e cena. **Dorrit subisce un forte imprinting da quel linguaggio culinario di cura-affetti e ricorderà i piatti di Rosalia**, la quale rimarrà per sempre un punto di riferimento.

Questa "confortevole" vita nella periferica Guardiagrele si interrompe per i Blumenkranz e i conterranei nel 1944. La sicurezza per loro, in Europa, non era più garantita, e così il viaggio in nave per l'America, se pur rischioso, era l'unica speranza di salvezza. Dorrit, assieme ai suoi, lo affronta e con fortuna, non di tutti, riuscirà ad avere una nuova vita da rifugiata nelle baracche di Fort Ontario, che si protrarrà per 18 mesi.

La guerra finisce e il papà **Efraim**, nonostante le difficoltà di integrazione, si innamora di New York, anche se lascerà questo mondo rapidamente, per una meningite fulminante.

Dorrit e un migliaio di ebrei rifugiati ot-

Dorrit mostra una sua foto da bambina



Paul Lear, Direttore del Museo del Rifugio per Profughi dell'Olocausto Safe Haven, con il libro di ricette di Dorrit (Doris Schechter) e una delle ricette realizzate da lei stessa per il Museo



tengono l'agognato visto di cittadinanza americana: è il gennaio del '46.

La vita di Dorrit si ricompile in una casa nel Queens

La sua vita si ricompile in una casa nel Queens, dopo aver brevemente vissuto sia nel Bronx, sia nel Lower East Side. Il plusvalore di quei giorni fu il **ricongiungimento con la sua vera nonna Leah**, detta Oma. La nonna, scampata allo sterminio fuggendo dall'Austria attraverso una via rocambolesca, era infatti approdata oltreoceano. **E qui si ricompile "la favola"**, ritrova e si ricongiunge a ciò che resta della sua famiglia. Nonna Oma **cucina e cucina tanto per rifondare certezze**. Fa la spesa ogni giorno per godere di cibo fresco; **i piatti proposti giornalmente nutrono il ricordo delle loro menti**. Il cibo è sufficiente e mai sprecato: alle 18, ogni giorno, tutti insieme, per un rito indiscusso, attorno a una tavola, davanti a **un gustoso piatto caldo, spalmano un balsamo sulle loro cicatrici**.

In un percorso doloroso, reso felice solo dalla gioia e dall'incoscienza di una bambina, **Dorrit apprende già che una tavola apparecchiata, se saputa vivere, porta negli esseri umani felicità**, valenze affettive, identità e forza della condivisione.

Studentessa diciottenne, frequenta il Fashion Institute of Technology di Manhattan e incontra il ventiquattrenne **Marvin**



Schechter, che di lì a poco sarà suo marito.

La nuova vita, come sempre accade con tutto il passato a rimorchio, la chiamerà a essere madre di cinque figli, con una casa prima nel Queens e poi a Long Island. Così descritta, potrebbe essere una rinascita felice, ciononostante le "scorie" del passato bussano quotidianamente alla porta dell'immaginario di Dorrit. Per riannodare tutti i fili del passato, ricollegandoli al suo presente, chiederà per decenni aiuto alla psicanalisi.

Inizia a confezionare torte per diversi ristoranti di New York

Giunti i primi anni Ottanta, confeziona torte per diversi ristoranti della metropoli, che apprezzano. Applica ciò di cui era già fermamente convinta: sfrutta le relazioni umane che riesce a stabilire grazie al cibo. **Il passatempo diventa un vero e proprio lavoro**: apre dapprima un piccolo forno "My Most Favorite Dessert Company" a Great Neck di New York,

per poi spiccare **il grande salto in un locale in Madison Avenue, nel lussuoso Upper East Side di Manhattan**. I diecimila dollari di affitto mensile sono una grande sfida per la neo-imprenditrice. Inizia certamente con le già apprezzate torte, ma i ricordi di Rosalia in Abruzzo le suggeriscono **la filosofia dei primi piatti italiani conditi di grande affetto e di calore**.

Il successo nella Grande Mela è crescente e **il New York Times le dedica un servizio**. **È la svolta**: Dorrit balza agli onori della cronaca.

Oggi è un'elegante anziana signora; ad ascoltarla ha il piglio di donna pacata con un vissuto corposo e complesso. Gli occhi mantengono una traccia di disincauto, ma con un volto capace di illuminarsi ancora quando prepara cibo per gli altri con le stesse modalità con cui lo fa per i suoi cari.

Il segreto? È custodito nel cuore della sua cucina dei ricordi. **La sua storia è anch'essa artefice del riconoscimento della Cucina Italiana Patrimonio Im-**

materiale UNESCO.

Maurizio Pediti



La dieta crudista *non vale per i fagioli*

di **Gabriele Gasparro**

Coordinatore Territoriale di Roma

È pericoloso consumarli crudi o semicotti: anche a dosaggi molto bassi possono provocare seri avvelenamenti.



Molti consumatori, specialmente nei paesi più progrediti e industrializzati, abbracciano con entusiasmo la dieta crudista, "dieta raw", per salutismo, per rispetto verso il mondo animale o per una moda che va diffondendosi. Tale dieta si basa sul consumo di cibi non cotti o riscaldati oltre i 42°C: si preservano così vitamine ed enzimi. Sono inclusi tutta la verdura, i semi e la frutta secca. In effetti, è preferibile consumare cruda la maggior parte delle verdure, poiché la cottura tende a ridurre la presenza di vitamine e contribuisce, inoltre, alla perdita di sali minerali, se avviene in acqua. Tutto va bene, ma attenzione, in natura non esistono leggi assolute: **fanno eccezione la maggior parte dei legumi, in particolare i fagioli.** È pericoloso consumarli crudi o semicotti: anche a dosaggi molto bassi possono provocare seri avvelenamenti. Ciò è dovuto **alla presenza di lectine**, proteine naturali contenute in molti alimenti vegetali. Sono proteine presenti in legumi, cereali e verdure e svolgono una funzione di difesa per le piante: la maggior parte sono innocue, ma non quelle nei legumi crudi.

La valutazione scientifica dell'EFSA

È quanto emerge da una valutazione scientifica dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), su richiesta della Commissione Europea. La valutazione dell'EFSA **prende in esame uno scenario di esposizione acuta, ipotizzando il consumo di fagioli non sufficientemente cotti**, nei quali circa la metà delle lectine rimane attiva. In tali condizioni, il rischio è giudicato preoccupante per la salute in tutte le fasce d'età. **I sintomi** associati al consumo di legumi crudi o poco cotti includono **nausea, vomito, dolori addominali** e diarrea.

A questo punto, è consigliabile consumare i fagioli, e i legumi in genere, che troviamo sul mercato confezionati in scatola? Certo hanno i loro vantaggi: sono

pronti al consumo, pratici, anche se vanno scolati bene prima del consumo per il sale che contengono, ma hanno meno proteine di quelli secchi a causa del processo di lavorazione.

Se i legumi sono correttamente preparati cotti, non si corrono rischi

Tra fagioli in scatola, freschi o secchi, la scelta spetta al consumatore che deve comunque considerare che, per esempio, **i fagioli secchi richiedono una lavorazione che ha i suoi tempi, ma hanno un'alta concentrazione di nutrienti**, non contengono sale, zucchero e conservanti e **sono più digeribili**. E, se vogliamo concludere, **riducono il volume di rifiuti**: niente vasi in vetro, capsule di chiusura o contenitori in latta da smaltire!



La scoperta “dell’acqua calda”

di Matteo Pillitteri e Filippo Barbiera

Accademici di Sciacca

Al di là del sarcastico modo di dire, può essere ancora una soluzione naturale per alleviare alcuni problemi dell’organismo.

“**S**coprire l’acqua calda” è un’espressione idiomatica italiana, usata in modo sarcastico per deridere chi presenta come una grande e nuova scoperta qualcosa che è, in realtà, ovvio, scontato e noto a tutti. Tuttavia, l’acqua calda di per sé ha proprietà terapeutiche note da millenni. In effetti, **bere acqua calda è un segreto millenario**: è patrimonio delle antiche medicine tradizionali ed è una pratica strettamente **connessa alla digestione** e alle tre capacità dell’apparato digerente di trasformare il cibo, distribuire il nutrimento e l’energia

ed eliminare le tossine e tutto ciò che non viene utilizzato. L’abitudine di bere acqua calda appena svegli è diventata popolare perché semplice, economica e, per molte persone, piacevole. Dal punto di vista fisiologico, non si tratta di un “rituale miracoloso”, ma di **un gesto che può influire su idratazione, comfort gastrointestinale e regolarità**, soprattutto quando si inserisce in uno stile di vita adeguato. Molti di noi ricorderanno che, quando si stava male, specie con lo stomaco, le nostre nonne prima, e poi le nostre mamme, ci chiedevano: “ti faccio un po’ di acqua bollita?”.

Suggerimento, mito o effetto placebo, il rimedio risultava, in breve tempo, efficace

Suggerimento, mito o effetto placebo, il rimedio risultava, in breve tempo, efficace. Inoltre ottiene lo scopo di **disintossicare l’organismo, migliorare la circolazione, favorire il rilassamento muscolare e contrastare la congestione nasale**, favorendo l’espulsione del muco in eccesso. Anticamente era consuetudine, a fronte di qualche problema di salute o piccolo malanno, chiedere il consiglio degli anziani, e in particolare delle nonne, depositarie di tradizioni e conoscenze tramandate nei secoli, che con la loro esperienza davano i suggerimenti più adatti, naturali, ecologici e semplici per ritrovare la salute e il benessere. Ci sono tradizioni antiche, tramandate di generazione in generazione, che continuano a resistere nonostante il tempo e le molteplici novità introdotte nel corso degli anni. Una di queste riguarda proprio una vecchia e sana abitudine che anche oggi viene mantenuta da tantissimi





francofontesi: l'usanza di bere acqua e alloro.

Gli abbinamenti naturali per potenziarne l'effetto e renderla più gradevole

Molti sono i "condimenti" naturali che possiamo poi impiegare per potenziare l'effetto dell'acqua bollita e renderla anche più gradevole al palato.

L'acqua bollita con alloro, spesso preparata come infuso o decotto, è un rimedio naturale noto per le sue **proprietà digestive, antinfiammatorie e carminative** (aiuta a eliminare i gas intestinali). Questa bevanda è utile per alleviare il gonfiore addominale, i dolori allo stomaco, i sintomi influenzali e, grazie alla presenza di linalolo, **favorisce il rilassamento**.

I benefici principali sono: facilita la digestione, riduce la fermentazione e purifica l'apparato gastrointestinale. L'inalazione dei vapori aiuta a decongestionare le vie respiratorie grazie alle proprietà espettoranti; aiuta a lenire dolori articolari e infiammazioni; può contribuire a ridurre i livelli di zucchero nel sangue e il colesterolo "cattivo".

Per prepararla basta portare a ebollizione circa 300-500 ml di acqua, aggiungere 3-5 foglie di alloro ben lavate (fresche o essiccate); lasciarle in infusione a fuoco spento e coperto per 5-10 minuti; filtrare e consumare, eventualmente aggiungendo limone o miele. È possibile bere la tisana all'alloro la mattina per stimolare la dige-

stione o la sera per rilassarsi. Trattandosi di una pianta perenne, le foglie sono disponibili tutto l'anno. Tuttavia, per usufruire al meglio delle sue proprietà benefiche, è consigliabile utilizzare le foglie d'alloro nel periodo invernale o all'inizio della primavera.

L'acqua bollita con limone (spesso abbinata alla buccia) è un rimedio naturale **noto come "canarino"**, efficace per favorire la digestione, stimolare la diuresi e **depurare l'organismo**. Il limone, sebbene acido, diventa una sostanza alcalina facilitando la digestione e stimolando le funzioni enzimatiche. Nell'intestino stimola la peristalsi, favorendone la regolarità. Assunta al mattino, stimola la motilità intestinale, riduce il gonfiore addominale e apporta vitamina C.

I suoi benefici principali sono: è un potente digestivo naturale, ideale dopo pasti abbondanti; aiuta il fegato a produrre bile; stimola la diuresi, facilitando l'eliminazione delle tossine; stimola la peristalsi ed è utile contro la stitichezza; ricca di vitamina C e flavonoidi, sostiene il sistema immunitario.

Per prepararla basta lavare bene un limone biologico (edibile); prelevare la scorza evitando la parte bianca amara; far bollire la scorza in acqua per qualche minuto; spegnere, aggiungere il succo di limone (opzionale); coprire e lasciare intiepidire prima di bere.

Bere acqua tiepida con limone **la mattina a digiuno**, prima della colazione, è già una buona abitudine per mettere in moto l'intestino e favorire il transito intestinale, oltre a **reintegrare i liquidi dopo la pau-**

sa notturna e favorire l'idratazione: se all'acqua aggiungiamo il succo di limone, infatti, i vantaggi aumentano per un'azione depurativa, per migliorare l'alito, contrastando la presenza dei batteri nel cavo orale accumulatisi durante il sonno, per ostacolare la formazione di calcoli renali. Da evitare in caso di gastrite, ulcera o reflusso gastroesofageo, a causa dell'acidità.

L'acqua bollita con alloro e limone

L'acqua bollita con alloro e limone è un antico rimedio naturale, noto soprattutto per le sue spiccate proprietà digestive, carminative e antinfiammatorie. Aiuta a combattere gonfiore addominale, pesantezza e bruciori di stomaco, favorendo la digestione. Inoltre, grazie alla vitamina C del limone e alle proprietà dell'alloro, **rinforza il sistema immunitario, combatte tosse e raffreddore, e aiuta a drenare le tossine**. È ideale **dopo pasti pesanti** per ridurre il gonfiore, stimolare la produzione di bile e alleviare coliche e meteorismo. L'alloro ha un'azione mucolitica, espettorante e antinfiammatoria, utile contro tosse, raffreddore e sinusite. **La combinazione è ricca di antiossidanti e vitamina C**, utile per eliminare tossine e proteggere l'organismo. Può aiutare a **calmare la fame nervosa** (grazie alla pectina del limone) e alleviare lievi dolori, inclusi quelli mestruali. **Per prepararla**, si portano a ebollizione 300-500 ml di acqua con 3-4 foglie di alloro lavate e si fa bollire per 5-10 minuti, aggiungendo la scorza di mezzo limone (biologico) negli ultimi minuti di bollitura. Si spegne e si lascia in infusione per altri 10 minuti, per poi filtrare e bere caldo o tiepido. È bene consumare questa tisana **con moderazione** e non eccedere **se si soffre di gastrite acuta**, preferendo sempre il parere di un medico.

Al giorno d'oggi, con le conoscenze di cui disponiamo in campo medico, verrebbe da chiedersi se tali rimedi abbiano una base di verità, e se valga la pena di salvaguardarli, come prezioso patrimonio di antiche tradizioni che altrimenti andrebbero perdute.



Antonio Dellisanti Editore,
Massafra (TA) 2026, pp. 194
€ 16,00



Da Cristoforo Messi, detto Sbugo, alla corte estense, uno dei precursori dei moderni *event planners* (prima di lui lo fu, alla corte viscontea, Leonardo da Vinci, cui viene dedicato un capitolo per l'inizialmente avversata e male interpretata invenzione del tova-

Curiosità gastronomiche

Storie, miti e tradizioni a tavola

di Patrizia Guida

gliolo) alla storia segreta dell'uovo di Pasqua attraverso i secoli. Una nutrita serie di capitoli con la quale Patrizia realizza abbondantemente e brillantemente il suo proposito di dimostrare che "il cibo non è soltanto nutrimento: è storia, cultura, tradizione e innovazione", aggiungendo così una serie di motivi per apprezzare il piacere di sedersi a una tavola imbandita. Penso ne sarebbe felice anche Brillat-Savarin che, due secoli fa, sostiene che gustare un alimento è un'esperienza che coinvolge e tutti i cinque sensi; tanto più che la sua intuizione ha ricevuto, in epoche recenti, conferma da mirate ricerche scientifiche. Se si parlasse solo di vivande, il proposito di Patrizia rimarrebbe la classica anatra zoppa: il mondo della gastronomia non può limi-

tarsi al contenuto dei piatti. Ecco allora l'importanza che, a titolo di esempio, assumono la storia della forchetta, del ristorante, dei vari tipi di servizio, del bicchiere, dei "rumori" a tavola, della torta rotonda con e senza candeline, della pizza, dei cibi in scatola, delle orecchiette, delle *potato chips* di zia Kate e del panino del IV conte di Sandwich. E ce n'è anche per i seguaci del dio Bacco: alla coltivazione dei vigneti e alla produzione del loro nettare è dedicato un certo spazio in un vero e proprio *bestseller* agronomico scritto agli inizi del 1300 dal giurista bolognese Pietro de' Crescenzi, il *Liber Ruralium Commodorum*. Per rimanere in argomento, ce n'è per tutti i gusti, in nome del piacere di sedersi e condividere una tavola imbandita.

Grimaldi & C. Editori,
Napoli 2025, pp. 204
€ 30,00



Consoli e cucine

La diplomazia gastronomica

a cura del Corpo Consolare di Napoli

ca, come viene tradizionalmente intesa. Con il coordinamento di Elio Pacifico, Mariano Bruno e Jacopo Franzoni, trentatré componenti del corpo consolare napoletano, dall'Algeria al Vietnam, hanno accettato di aprire le cucine dei Paesi da loro rappresentati, proponendo una serie di ricette tipiche. Un'occasione ghiotta (è il caso di dirlo) per apprendere e, volendo, praticare nuove vie della culinaria, ma anche per constatare quali parentele possano esistere fra ricette di Paesi, a volte, tanto lontani geograficamente e diversi in quanto a tradizioni e cultura. Data l'origine dell'iniziativa, va da sé che il termine di paragone sia soprattutto la cucina napoletana, maturata nei secoli e oggetto di "contamina-

zioni" soprattutto a opera di francesi e spagnoli, che hanno dominato a lungo la città e ne hanno inevitabilmente influenzato le consuetudine alimentari. E Santa di Salvo, nella sua dotta introduzione, ci fa riflettere sulle suggestive analogie fra piatti della cucina napoletana e ricette tipiche di Mongolia, Croazia e Romania. Ecco che la cucina assume il ruolo di un vero elemento di scambio e pacificazione in un mondo, come quello attuale, purtroppo agitato da costruttori di muri e fanatici della contrapposizione. Più diplomazia gastronomica di così! La caratterizzazione storico-politica dei singoli Paesi e un'iconografia particolarmente accattivante contribuiscono alla piacevolezza della lettura.

Il volume, targato 2025 ma disponibile dal 2 aprile 2026, presenta un aspetto non usuale dell'attività diplomati-



Piemonte

ALESSANDRIA

Al centro dell'attenzione, il granchio blu

Il ruolo attivo della cucina nell'affrontare le conseguenze dei cambiamenti climatici.

In occasione della prima riunione conviviale del 2026, tenutasi presso il ristorante "Al Pilota" (punto di riferimento locale per la cucina di pesce), il professor Riccardo Negrini ha svolto un'interessante relazione prendendo spunto da uno dei piatti proposti nel menu. Al centro dell'attenzione, il tema del granchio blu, affrontato con rigore scientifico e sensibilità gastronomica.

La diffusione di questa specie, nel Mar Adriatico, rappresenta oggi una criticità rilevante per l'ecosistema e per l'economia legata alla pesca: la presenza massiccia del crostaceo mette infatti in serio pericolo le coltivazioni e la raccolta di cozze e vongole, compromettendo equilibri consolidati nel tempo. Partendo da tale scenario, l'intervento ha evidenziato come la cucina

possa assumere un ruolo attivo nell'affrontare le conseguenze del cambiamento climatico. L'inserimento del granchio blu nei menu, attraverso ricette capaci di valorizzarne le qualità organolettiche, diventa non solo una scelta gastronomica, ma anche un gesto consapevole. La pesca intensiva e il suo utilizzo mirato possono contribuire a contenere la proliferazione della specie, trasformando un elemento di squilibrio in risorsa.

L'adattamento delle ricette tradizionali, in quest'ottica, non è un tradimento della memoria culinaria, bensì una sua evoluzione coerente. La tradizione, quando è viva, sa accogliere le sfide del presente e offrire risposte concrete, dimostrando che cultura gastronomica e responsabilità ambientale possono procedere insieme.

NOVARA

Una giornata particolare di arte e cultura

Visita alla mostra "L'Italia dei primi italiani".

L'attività della Delegazione, per il 2026, inizia con una visita guidata, riservata ai soli Accademici, alla mostra "L'Italia dei primi italiani", con dipinti, molti a tema sociale, realizzati tra il 1870 e i primi del 1900. Guida coinvolgente e di eccezionale preparazione è stata l'Accademica Susanna Borlandelli, docente di storia dell'arte, che,

vista la "mission" dell'Accademia, si è soffermata a illustrare e approfondire le tematiche del lavoro nei campi, delle scene di pesca e di caccia, oltre a quelle della distribuzione di un pasto nelle mense sociali o nei ricoveri. Una visita che ha fatto riflettere, ma che, per la bellezza delle opere esposte, ha nutrito la mente e illuminato le pupille. Passando invece alle pa-

CUNEO-SALUZZO

La Delegazione compie 20 anni

Un intenso programma di festeggiamenti.

È iniziato a Cuneo il fitto programma di appuntamenti della Delegazione per festeggiare i 20 anni dalla sua costituzione. Il primo incontro si è tenuto al "Sori", dove Alessandro Re, Luca Baccanelli e Luca Bocchiardo hanno accolto gli Accademici con "l'evoluzione dei piatti nel rispetto della tradizione" e un servizio impeccabile. Il Delegato, Ferruccio Franza, ha ripercorso l'attività della Delegazione negli anni, ricordando i suoi predecessori, fra cui Ermanno Mauro, Socio fondatore e sempre attento collaboratore della vita accademica. Fra gli ospiti, l'Assessore alla Cultura del Comune di Cuneo, dottoressa Cristina Clerico, che ha portato il saluto della città, riconoscendo la funzione importante della Delegazione sul territorio, e l'Accademica Elisabetta Cocito, componente del CdP, studiosa degli aspetti storico-culturali dell'alimentazione, componente

e segretario del CSFM. Nella sua relazione, ha ricordato il percorso che l'Accademia ha portato avanti per giungere al riconoscimento della Cucina Italiana come Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO. Il Delegato ha consegnato alla dottoressa Clerico il libro che celebra i 70 anni dell'Accademia e a Elisabetta Cocito un libro sulla storia delle osterie locali. Agli Accademici è stato donato, a ricordo dell'evento, l'opuscolo del menu, da collezione, studiato e realizzato, con gusto ed eleganza, dall'amica Beatrice. Al termine del pasto è stato tributato il giusto plauso alla cucina e al servizio prestatosi dai titolari del "Sori". Il Delegato ha ricordato i prossimi appuntamenti che si terranno negli altri territori di competenza, il Saluzzese e il Braidese dove, nel Roero, si concluderà il percorso dei festeggiamenti. (Ferruccio Franza)



pille, la giornata si è conclusa con la riunione conviviale al Circolo Unione, il più esclusivo della città, dove, dopo un'elegante cena servita nei saloni ottocenteschi, il Delegato Piero Spaini ha commentato e distribuito agli Accademici un libretto con il riassunto,

foto e articoli di giornali, relativi all'attività della Delegazione nel 2025. Elisabetta Cocito, membro del CdP, ha illustrato i lavori del Forum di Bari. Si è conclusa in armonia una bella giornata di arte, cibo e cultura. (Piero Spaini)



VAL D'OSSOLA

Cena di bolliti misti alla piemontese

Nel ristorante didattico della scuola professionale Formont, i giovani allievi si sono fatti onore.

Gli Accademici della Delegazione hanno partecipato numerosi alla cena di bolliti misti alla piemontese, preparati nel ristorante didattico della scuola professionale Formont di Villadossola. È stata un'occasione per esaminare e apprezzare come i docenti trasmettono ai giovani

studenti l'arte del servizio in tavola, il gusto autentico tradizionale e l'accoglienza degli ospiti. I Soci e il Delegato Paolo Rossi hanno illustrato il ruolo chiave dell'Accademia e gli impegni presenti e futuri della Delegazione ossolana, che riguardano anche la trasmissione dei saperi alle nuove generazioni.

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2026

APRILE

17 aprile - **Verona**

Convegno "La Filosofia del Gusto nel bicentenario della scomparsa di Brillat-Savarin"

18 aprile - **Coordinamento Romagna e Delegazione Repubblica di San Marino**

Convegno "Gli olivi e l'olio in Romagna"

MAGGIO

15 maggio - **Lunigiana**

11° Premio Delegazione della Lunigiana per I.I.S. "Pacinotti-Belmesseri" di Bagnone

17 maggio - **Mantova**

Sessantacinquennale della Delegazione

Convegno "Le api e i loro doni. Scienza, natura e gusto"

23 maggio - **Matera**

Convegno "Sui tratturi della memoria - Transumanza, paesaggio e cultura del cibo"

30 maggio - **Enna**

Cinquantennale della Delegazione

Convegno "La gastronomia racconta il territorio: Enna e la sua provincia tra mito, storia e tradizioni culinarie"

GIUGNO

5 giugno - **Pescara**

Settantennale della Delegazione

Convegno "L'Italia del cibo"

La scuola professionale Formont, parallelamente agli studi di preparazione nelle tecniche di cucina e nella gestione di un servizio di ristorazione, con un'attenzione particolare alla valorizzazione delle tipicità del territorio, organizza per i giovani attività formative che prevedono momenti di *stage*. E proprio per testare le competenze acquisite, in un clima conviviale, i ragazzi hanno curato ogni dettaglio: dall'aperitivo, all'impiattamento delle pietanze, fino al

servizio in tavola con la supervisione dei loro insegnanti, gli chef e il maître di sala. Particolarmente apprezzata è stata la varietà di aperitivi realizzati per apprendere l'arte della miscelazione. Per i Soci della Delegazione si è trattato di un gesto per incoraggiare e stimolare i giovani a proseguire nella formazione di alta qualità e di un impegno a incoraggiare i talenti in un settore che rappresenta il cuore dell'identità culturale italiana. (Paola Caretti)

Liguria

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Consegna del premio "Villani"

All'antico frantoio Pozzo per le "acciuغه del mar Ligure in olio evo".

La Delegazione, ospitata nell'antica sala Gollo del Comune di Cisano sul Neva, nella persona del Delegato Roberto Pirino, ha consegnato il premio "Villani" a Cesare Pozzo, alla presenza delle autorità militari e civili, per le "acciuغه del mar Ligure in olio evo" dell'antico frantoio Pozzo, aperto dal 1850 e condotto ininterrottamente dalla stessa famiglia. Tali acciuغه rappresentano un patrimonio di storia gastronomica e di arte della conservazione, come ha giustamente affermato il Sindaco Massimo Niero, elogiando l'Accademia per il suo prestigio culturale e Cesare Pozzo per la bravura e la competenza nell'arte olearia. Argomenti rimarcati da Roberto Pirino e

da Cesare Pozzo, che ha raccontato la storia del frantoio, immerso in un contesto storico e naturale di rara bellezza. La serata è continuata nel "Ristorante Sport", storico locale di ottima e tradizionale accoglienza, alla presenza di Isabella Jone Baretta, Consultrice nazionale e Delegata di Bolzano, di Piero Spaini, Delegato di Novara, e di numerosi Accademici. Cena perfetta nella sua semplicità, in un clima di festosa convivialità, di apprezzamenti per l'eccellente olio delle vallate, per le acciuغه e per tutti i piatti cucinati dal capo cuoco Andrea Priano che, con il fratello Giancarlo e la sorella Marisa, conduce lo "Sport" da oltre 40 anni. Un'altra serata da incorniciare. (Roberto Pirino)



Lombardia

PAVIA

Protagonista il "gran bollito"

Sempre più raro trovarlo nei ristoranti, ha celebrato l'addio alla cucina dell'inverno.

La Delegazione ha celebrato l'addio alla cucina dell'inverno con una cena dedicata al "gran bollito" nel ristorante di uno storico sodalizio sportivo, la "Cantottieri Ticino".

Si fa presto a dire "gran bollito", ma questo nobile trionfo di carni, con i loro profumati vapori, salse, "bagnet" verdi e rossi e mostarde, è diventato sempre più raro da trovare nei ristoranti, non perché tutti siano diventati vegetariani, ma a causa del servizio accurato e lento che richiede. Il cameriere deve avvicinarsi ai singoli commensali con il carrello a scomparti contenenti brodo fumante e, in ognuno, una carne diversa (testina di vitello, biancostato, cappello del prete di manzo e di vitello, lingua di manzo, gallina, cotechino), chiedere, tagliare e servire. Tempi

lunghi, spesso non compatibili con le esigenze di rapidità che hanno oggi i ristoranti. Meglio un servizio con i piatti preparati in cucina. Più veloce e minori costi di personale. È il sistema che

ha generato l'arte, si fa per dire, dell'impattamento, che, in verità, è appiattimento, con cuochetti che, schizzando nel piatto due virgole di sugo rosso e una gialla di maionese, si sentono veri artisti. La riunione conviviale non è stata solo l'occasione per apprezzare un gran bollito preparato secondo i canoni, ma anche per ricordare, in una nota introduttiva e nelle conversazioni, i gran bolliti di ristoranti scomparsi, e anche per sottolineare quanto sia importante la proprietà di linguaggio, distinguendo fra lessato e bollito. Il primo si fa immergendo la carne in acqua fredda e portandola a ebollizione per ottenere un buon brodo, il secondo immergendo la carne con l'acqua in ebollizione per "sigillarla", conservandone così tutte le qualità. (Giuseppe Rossetti)

Il profumo di una accademica sera di Febbraio in riva al Ticino



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademica di Forlì, **Anabela Ferreira**, è stata nominata Membro del Comitato Scientifico della Fondazione Casa Artusi.*

*Il Delegato di Brescia, **Giuseppe Masserdotti**, è stato nominato Presidente del Rotary Club Salò e Desenzano del Garda per l'anno rotariano 2026-2027.*

Veneto

PADOVA

Tradizionale convivio di Carnevale

Nel corso della serata gli Accademici hanno salutato il Delegato uscente.

Da molti anni la Delegazione si riunisce per il consueto appuntamento del periodo di Carnevale, organizzato dal Simposiarca Giorgio Agugiario, presso la Trattoria "Da Iseo", sui Colli Euganei. Quest'anno il convivio si è svolto con un duplice scopo: il primo filantropico, l'altro, non meno importante, per salutare il Delegato uscente Piero Dal Bello, alla guida per cinque anni, durante i quali il sodalizio padovano ha acquisito notorietà e autorevolezza. Nel corso della serata, sono stati rivolti i meriti ringraziamenti ai componenti della Consulta, anch'essi uscenti, e sono stati accolti due neo-Accademici: Fabrizio Dal Moro e Gianni Sarragiato. Anche questa volta l'evento ha registrato un'ottima partecipazione e il pieno raggiungimento della finalità caritatevole. Il ricavato, infatti, è stato interamente devoluto alla Fondazione "Nervo Pasini" Cucine Economiche Popolari di Padova, rappresentata per l'occasione dal suo Presidente



Don Luca Facco, ente che si occupa da più di un secolo di fornire ai più bisognosi un sano pasto caldo in un ambiente pulito, riservato e accogliente. L'evento ha visto la partecipazione di alcuni ospiti, tra cui Luca Padovani, Delegato di Ferrara, e l'Accademico di Vicenza Claudio Ronco. Al termine della cena, il Delegato ha donato un originale e meritato riconoscimento all'organizzatore della seduta accademica, la riproduzione argentata di un setter, impiegato soprattutto nella punta ai pennuti, e alcuni volumi ai numerosi ospiti. (Roberto Mirandola)

TREVISO, PADOVA

Un'anticipazione del tema dell'anno

Considerazioni socio-gastronomiche sul menu a base di pesci conservati, essiccati o sotto sale.

Le due Delegazioni si sono riunite a cena per celebrare ciò che nel passato, più o meno remoto, rappresentò, per le

zone povere del Veneto, uno dei pochi modi di sfamarsi, e cioè "i pesci conservati, essiccati o sotto sale (baccalà, aringa, sarde)" in ri-



ferimento anche al tema accademico del 2026.

Il luogo dell'incontro è stato il ristorante "Albertini" a Visnadello di Treviso. I Delegati di Padova, Piero Dal Bello, e di Treviso, Roberto Robazza, hanno ritenuto che un argomento così desueto per la tavola contemporanea necessitasse, più che di un'illustrazione teorica, di una esemplificazione significativa di cosa sia realizzabile con tale "materia prima". La parte culturale dell'incontro si è quindi articolata in due fasi, entrambe alla fine della cena: la prima in cui Robazza ha inquadrato l'argomento da un punto di vista "storico"; la seconda, sviluppata dal Direttore del quotidiano

"Il Gazzettino", Roberto Papetti, su alcune interessanti considerazioni socio-gastronomiche fatte commentando il menu. Guido Albertini, patron del ristorante, vero protagonista della serata, ha saputo coniugare, con raffinatezza, ingredienti particolari dal gusto non propriamente delicato, tra i quali, per esempio, un'insalatina di aringa, finocchio, arancia, noci Lara e crema di cipolla.

I commensali, dapprima sorpresi e fors'anche diffidenti, hanno concluso la serata soddisfatti sia della cucina, sia, taluni, per aver messo a fuoco una dimensione inaspettata di un argomento particolare. (Roberto Robazza)

VICENZA, BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI

Un'esclusiva cena a tema sulla cucina di montagna

Dopo la visita alla mostra di Giovanni Segantini, che ha unito arte e cultura, anche enogastronomica.

Singolare esperienza per gli Accademici delle due Delegazioni che, uniti da una pluriennale amicizia, hanno condiviso la visita alla bellissima mostra di Giovanni Segantini e, a seguire, sempre nei locali dei Musei Civici di Bassano del Grappa, un'esclusiva cena a tema sulla cucina di montagna, tra busti e gessi di ar-

tisti e mecenati. Arte e cultura, anche enogastronomica, alla ricerca dell'essenziale.

Gli Accademici hanno potuto cogliere il meglio della pittura di Segantini, uno dei principali esponenti del movimento pittorico del Divisionismo, le sue intuizioni sulla maternità, l'apoteosi dell'"Ave Maria a trasbordo".

VERONA

Convegno dedicato al riconoscimento UNESCO

Relatore il Sottosegretario al Ministero della Cultura con delega UNESCO, Onorevole Gianmarco Mazzi.

La prestigiosa cornice della storica sede della Società Letteraria di Verona ha ospitato la Delegazione per un incontro dedicato al prestigioso riconoscimento ricevuto dall'UNESCO. Un traguardo storico che celebra un intero modello culturale basato su convivialità, stagionalità, sostenibilità, rispetto per la biodiversità e trasmissione dei saperi tra generazioni. Ospite e relatore, il Sottosegretario al Ministero della Cultura con delega UNESCO Onorevole Gianmarco Mazzi. Al tavolo dei lavori del convegno siedono la Presidente della Società Letteraria di Verona, Daniela Brunelli, il CT del Veneto, Fabrizio Farinati, e il Presidente del Club per l'UNESCO di Verona, Beppe Menegardi.

La Presidente Brunelli e il Delegato Farinati, nei loro interventi, hanno sottolineato l'impegno, la competenza e la determinazione con la quale l'Onorevole Mazzi ha sostenuto la candidatura italiana. Uno straordinario coordinamento che ha comportato l'assegnazione all'Onorevole del prestigioso premio Orio Vergani 2025.



Il Sottosegretario ha raccontato del meraviglioso e costruttivo rapporto di amicizia e collaborazione creato con il Presidente Paolo Petroni e di come il premio ricevuto sia stato l'unico accettato, con grande orgoglio, da quando ricopre questo prestigioso incarico. L'intervento è proseguito raccontando il difficile e ripido percorso intrapreso e i passi salienti che hanno portato al traguardo auspicato. A conferma dell'attenzione ai temi sociali dell'Onorevole, era presente anche l'Associazione di promozione sociale "Bottega dei Talenti Caterina e Francesca", nella persona di Sergio Santini, cui è stata devoluta la somma di denaro del premio Orio Vergani.

Imbanditi piatti poveri derivati dalla cucina cimbra, alimentata dalle esperienze degli abitanti delle montagne trentine e venete, con stuzzichini alpestri, zuppa di verdure invernali, orzo e fagioli borlotti, *gulasch* di manzo al Cabernet Franc, accompagnato da patate dell'Altopiano di Asiago, crauti al naturale e zucca al forno. Un menu portato in tavola da Elio

Spiller, chef raffinato, di famiglia di origine cimbra, cultore della cucina essenziale, attenta alla stagionalità.

Un ringraziamento particolare agli organizzatori, gli Accademici Giandomenico Cortese e Paolo Sartori, e alla dottoressa Barbara Guidi, Direttrice del Museo di Bassano, per la squisita ospitalità. (Stefano Chiaramonte)

Emilia Romagna

BOLOGNA

Premio "Nuvoletti" a Lorenzo Frassoldati

Il noto giornalista collabora con diversi quotidiani nazionali per il settore agroalimentare e wine&food.



La cena da "Nello", rinomato ristorante che dal 1948 onora la cucina bolognese, da un lato ha preannunciato l'arrivo della primavera, con squisiti carciofi fritti, e, dall'altro, ha detto addio all'inverno, con polenta ai funghi e cotoletta alla bolognese. Prima di iniziare l'assaggio delle portate, è stato consegnato il premio "Nuvoletti" a Lorenzo Frassoldati, giornalista ben noto ai lettori de "Il Resto del Carlino", per i suoi interventi su argomenti relativi al food, ma soprattutto al vino: bravissimo nello scoprire e dare voce a cantine molto valide, ma al di fuori dei giri mediatici, sia in regione, sia nel resto d'Italia. Al contrario della maggior parte della stampa, presta attenzione al rapporto qualità-prezzo, soddisfacendo così i lettori di "QN

-Quotidiano Nazionale", di cui Frassoldati è collaboratore dal 2000 per il settore agroalimentare e wine&food. Nell'ambito agricolo, interviene anche dalle colonne del "Corriere Ortofrutticolo", pubblicazione di settore di cui è direttore dal 2006. È inoltre membro dell'Accademia Nazionale dell'Agricoltura e Accademico ordinario dei Georgofili, oltre che autore di *Si va avanti a suon di sacrifici: agricoltura*, pubblicato dalla Provincia di Bologna, e di *MOUTH-WATERING BREAKS IN EMILIA-ROMAGNA. Guide to Food and Wine Treasures*, edita da APT Servizi Emilia Romagna. Frassoldati ha ringraziato, esprimendo la sua ammirazione per Giovanni Nuvoletti, la cui attività culturale e giornalistica ancora oggi è per lui fonte di ispirazione. (Catia Polverini)

FAENZA

Celebrando il Carnevale

Ad abbellire la tavola le maschere carnevalesche e uno scenografico menu.

La Delegazione è tornata, dopo qualche anno, all'"Osteria La Baita" per una straordinaria serata di fine Carnevale, che ha visto il meglio della tradizione gastronomica unita all'arte dei piatti presentati e ben abbinati ai vini.

La riunione conviviale è stata molto piacevole, grazie alla compagnia di tutti gli Accademici in un'atmosfera vivace, resa più scenografica dalle maschere carnevalesche che abbellivano la tavola.

Sempre una sorpresa il menu realizzato graficamente dall'Accademico Giovanni Collina, con l'impiego e l'adattamento della propria collezione che, in tale contesto, ha presentato un menu del 1° maggio 1972 estremamente coreografico. Positiva la valutazione dei piatti,



della location e del servizio, molto attento e curato. Durante la serata, sono state donate al ristorante le pubblicazioni *Le ricette della nostra infanzia*, curata da Leonardo Colafiglio e Giovanni Collina, e *A tavola, storia di un cartoncino*, sempre a cura di Giovanni Collina.

Con i ringraziamenti di tutti e delle Simposiarche Raffaella Visani e Romana Selli, è stato consegnato alla brigata di cucina il guidoncino della Delegazione. (Romana Selli)

FERRARA

Consegna del Diploma di Buona Cucina

Al ristorante "Makorè", a coronamento di un percorso gastronomico e culturale interpretato in modo esemplare.

La Delegazione si è riunita al ristorante "Makorè" per l'evento di consegna del Diploma di Buona Cucina, a coronamento di un percorso gastronomico e culturale interpretato in modo esemplare dal locale.

I Simposiarchi Oreste Chiarion e Luca Pilati hanno illustrato l'idea che ha ispirato la serata. Come l'antico legno utilizzato per la costruzione delle navi (*makorè*), che

custodisce la memoria del mare, anche la cucina si fa strumento di navigazione, raccontando - attraverso i suoi sapori e le sue suggestioni - i prodotti del territorio, le radici che si trasformano verso il futuro. La cena è divenuta la metafora di un viaggio culinario fra tradizione e innovazione: un vascello sospeso tra passato e futuro, che lambisce i territori d'origine delle materie prime utilizzate. La



cura nella selezione dei vini ha bilanciato sapori intensi o delicati, valorizzando le ottime qualità organolettiche di piatti impeccabili, serviti con maestria da un ristorante tra i più noti del capoluogo estense. Una particolare

sottolineatura merita l'originale attenzione posta da Luca Pilati nella scelta e nella descrizione delle acque servite. In un clima di cordiale amicizia tra Accademici e ospiti si è chiusa una serata indimenticabile.

SIENA, SIENA VALDELSA

Il tonno: a tavola con la storia

Una giornata all'insegna del tonno come protagonista.



Le due Delegazioni hanno organizzato una riunione conviviale congiunta sul tema "Il tonno: a tavola con la storia". Simposiarca dell'evento è stato l'Accademico di Siena Paolo Balestri, affiancato, nella conferenza, dal professor Giuseppe Rallo, che ha sviluppato l'argomento. Fin dall'antichità il tonno è stato un grande protagonista della cucina dei popoli che si affacciano sul Mediterraneo. I Fenici, primi ideatori delle "tonnare", lo hanno raffigurato anche sulle loro monete. Archestrato di Gela (IV secolo a.C.) ha scritto che il tonno migliore è "quel che nutre nell'isola famosa dei Sicani" e per primo ha indicato l'uso della conservazione sotto sale: "di tonno di Sicilia un pezzo mangia, di quel che a fette conservar salato nell'anfora si suol". Nel XV secolo d.C., i Genovesi

iniziarono a conservare sott'olio il tonno tagliato a pezzi per poterlo trasportare dall'Andalusia. È intorno alla metà del 1800 che il prodotto sott'olio è finalmente "entrato" nelle lattine degli stabilimenti di lavorazione (in particolare di Favignana e Carloforte) per arrivare fino a noi. Naturalmente quello più pregiato è il "tonno rosso", che entra nel Mediterraneo per riprodursi, ed è quello che i giapponesi scambiavano in proporzione di 1 a 3 con il loro "pinna gialla" pescato nell'Atlantico. Dopo aver illustrato i complessi sistemi di pesca con le tonnare, fino alla "mattanza", sono state elencate le parti commestibili del tonno (in pratica tutto), le più pregiate e le numerose ricette per cucinarlo, sia fresco, sia sott'olio. Di seguito il pranzo, esclusivamente a base di tonno. (Paolo Balestri)

Toscana

PRATO

Alla riscoperta della calvanina

Riunione conviviale per apprezzare una razza bovina dimenticata.

La Delegazione, seguendo l'ottima indicazione dei Simposiari Barontini, Cafulli e Del Prete, si è ritrovata nei locali dell'azienda agricola Carrini-Giuliani, gestita dalla dottoressa in veterinaria Giuliana Giuliani che, con il valido aiuto dei figli Matteo e Lorenzo Carrini, agronomi, si occupa dell'allevamento della razza bovina detta calvanina, dal nome del gruppo montuoso alle spalle di Prato, che ha preso il nome di Calvana dopo che i Medici lo disboscavano ampiamente per costruire navi. Questa razza, imparentata con la limousine, era stata utilizzata soprattutto "da lavoro", invece la dottoressa Giuliani è riuscita a valorizzarne anche le qualità alimentari, utilizzando esemplari di non più di 22-24 mesi. Nell'azienda si allevano anche galline di razza mugellense e si è riscoperto un antico grano, che prende il nome di Verna dalla nota località francescana dell'Areteino. Oltre alla carne della calvanina, in azienda si utilizza anche il buon latte prodotto per farne formaggi e latticini vari.



In tutte le molte portate della cena sono stati utilizzati latte, formaggi, pane e carni prodotti dall'azienda ed è stato tutto molto apprezzato. Nel corso della serata sono stati accolti due nuovi Accademici, Claudia Rossato e Gabriele Norcia. I partecipanti sono rimasti talmente soddisfatti che la Simposiarca Emanuela Cafulli è stata autorizzata a chiedere alla dottoressa Giuliani di ospitare ancora gli Accademici, magari a giugno, in occasione della mietitura del grano Verna. (Gennaro Berardono)

Marche

FERMO

La tradizione del brodetto sangiovese

La Delegazione ha celebrato "lu vrudittu" con un interessante convegno.

Si è svolto a Porto San Giorgio, presso la Sala Castellani, il convegno sul tema "Lu

Vrudittu", la tradizione del brodetto sangiovese. Dopo i saluti istituzionali dell'Assessore Carlotta Lanciotti

per il Comune di Porto San Giorgio, patrocinante l'evento, è stata la volta del Segretario del CdP Ugo Serra e del CT Sandro Marani.

Il Delegato Fabio Torresi ha aperto i lavori, poi è seguito l'intervento di Ugo Bellesi, Delegato onorario di Macerata, che ha testimoniato come, attraverso varie iniziative, le Delegazioni marchigiane abbiano sempre cercato di tenere viva la tradizione del brodetto, in tutte le sue declinazioni nella regione, in particolare attraverso una manifestazione denominata "Premio Perini", in ricordo dell'illustre Accademico. Alfredo Antonaros Taracchini, attuale Presidente della "Confraternita del Brodetto di Fano", ha tracciato la storia di questo piatto e la particolarità di una preparazione che poco si presta a un'esatta codificazione. Antonio Attorre, docente presso l'Università Politecnica delle Marche, ha poi fatto riferimento a un assunto del ristoratore "Uliassi" di Senigallia, per il quale la cucina di mare non esiste e le ricette sono una mediazione dalla cucina di terra. Solo in epoca recente la cucina di pesce ha assunto la sua valenza attuale e viene rivalutato anche il brodetto. Ha chiuso il convegno Leonardo Seghetti, il quale, oltre a dissertare sul tema, ha ricordato il compianto Accademico Corrado



Piccinetti, che avrebbe dovuto essere relatore per l'occasione, e la sua grande conoscenza del settore ittico e gastronomico.

Nel corso del convivio, presso il ristorante "Campanelli", ove è stato degustato *lu vrudittu*, l'Assessore Petracci ha comunicato l'intenzione dell'Amministrazione sangioiese di promuovere il brodetto con specifiche iniziative, fra le quali la creazione di un circuito di 27 ristoranti impegnati a riproporlo.

Si è svolta infine la cerimonia dell'investitura del nuovo Accademico Paolo Signore, Simposiarca dell'evento. (Fabio Torresi)

FERMO, ANCONA

Carnevale con Amore

Le due Delegazioni festeggiano insieme San Valentino e il Carnevale.



Partecipatissimo appuntamento presso lo chalet "Settepontonove", sito sul lungomare nord di Porto San Giorgio, che ha visto insieme le due Delegazioni per festeggiare San Valentino e il Carnevale. Simposiarche, per l'occasione, la Consultrice Adriana Botticelli e l'Accademica Stefania Budassi, le quali, cogliendo la coincidenza delle due ricorrenze, hanno proposto una composita serata che ha riscosso notevoli apprezzamenti fra i commensali. Dopo il saluto dei due Delegati, Sandro Marani e Fabio Torresi, a tavola è seguito un menu a base di pesce, appositamente concertato dalle Simposiarche e concluso con le frittiture carnevalesche della tradizione.

Relatore della serata l'Accademico

maceratese Maurizio Massi il quale, con l'ausilio di *slide*, ha dissertato, ma anche divertito i convenuti, sui cibi afrodisiaci e, nello specifico, su quelli come ostriche, crostacei, zafferano, peperoncino, sui quali, non a caso, era stato improntato il menu illustrato, successivamente, con dovezia da Stefania Budassi.

Graditissima la partecipazione a sorpresa del Delegato di Macerata Pierpaolo Simonelli.

Per rinverdire una tradizione della Delegazione fermiana per Carnevale, dopo la cena, la Simposiarca Adriana e il consorte Dante hanno aperto le danze sulle musiche selezionate da Lollo Morresi. Una serata di grande partecipazione, all'insegna della vera convivialità e dell'amicizia accademica. (F.T.)

PESARO-URBINO

Riconoscimento all'"Osteria Gioachino"

Il ristorante, custode dell'anima più vera della tradizione marchigiana, ha ricevuto il piatto d'argento.

Sul lungomare di Pesaro, dove la salsedine incontra l'eleganza del gusto, sorge l'"Osteria Gioachino", custode dell'anima più vera della tradizione marchigiana. Sotto la guida della patron Martina Carloni, coadiuvata da Jacopo Marcello, il locale è il palcoscenico

dello chef Luigi Longobardi. La sua cucina è un atto d'amore: ogni piatto celebra materie prime autentiche, lavorate con quella sapienza antica che trasforma il cibo in un'esperienza sensoriale indimenticabile.

Tale dedizione e passione hanno ricevuto il riconoscimento dalla Dele-



gazione guidata da Floro Bisello, che ha conferito al ristorante il prestigio-

so piatto d'argento dell'Accademia. La motivazione risiede nel merito



di aver saputo preservare il rigore filologico delle ricette locali, agendo come baluardo dell'identità marchigiana e trasformando l'osteria in un punto di riferimento per la cultura gastronomica del territorio. Sedersi ai suoi tavoli significa compiere un viaggio nel tempo guidati dal tocco dello chef, con note ispirate al genio del compositore Gioachino Rossini, nato a Pesaro. Il compositore che,

a 38 anni, raggiunta la fama mondiale, smise di scrivere musica per dedicarsi alle sue passioni, prima tra tutte la gastronomia. L'"Osteria" onora tale legame con la pasta fatta a mano, tirata al mattarello, e una cucina a vista che svela il rito della preparazione. Una promessa di bellezza e passione che si rinnova a ogni assaggio. (Floro Bisello)

Abruzzo

PESCARA

Le tradizioni del Carnevale abruzzese

Giorni all'insegna degli eccessi in cucina e varie rappresentazioni che riportano a riti antichi.



Le tradizioni del Carnevale abruzzese sono state il tema della sesta edizione della riunione conviviale territoriale abruzzese. Relatore della serata il Delegato Giuseppe Fioritoni. La versione del Carnevale, conosciuta e praticata ancora in alcuni paesi dell'Abruzzo, propone la messa in scena di varie rappresentazioni che riportano a riti antichi, quali il canto dei mesi, il palo intrecciato, il processo a Re Carnevale, la morte di Carnevale, il funerale e il rogo di Carnevale, cortei rumorosi al suono delle *caccavelle*. Il Giovedì e il Martedì Grasso sono giorni all'insegna degli eccessi in cucina: si consuma soprattutto il maiale preparato in ogni modo. Salumi, insaccati, pa-

sta fresca con carne suina e secondi piatti sempre a base di maiale. Non mancano frittate di ogni tipo e maccheroni alla chitarra con le pallottine. I dolci, fritti in abbondante olio, ricordano i *frittilia*, i dolci fritti nel grasso di maiale delle celebrazioni pagane. Nella regione, oltre alle frappe e alle castagnole, si consumano la *cicerchiata* e gli *sgaiozzi*, questi ultimi fatti con farina 0, uova, zucchero, patate lesse, lievito di birra, farina di mais e uvetta passa. La riunione conviviale si è svolta presso il ristorante "Le Tamerici" dell'Hotel Promenade di Montesilvano, Simposiarca l'Accademico Mauro De Donatis. Il menu della serata è stato preparato dallo chef Paolo Baruffal. (Giuseppe Fioritoni)

Umbria

PERUGIA

Golosa degustazione degli strufoli perugini

I dolci carnevaleschi (con una sola f) dalla crosta dorata, arricchita, all'interno, dal miele.

Una "gara" anonima tra le loro maestà gli "strufoli perugini" di forni e pasticcerie cittadine, e un'accurata organizzazione della serata da parte del Simposiarca Nicolò Ansidei di Catrano, hanno contraddistinto la riunione conviviale di Carnevale presso il ristorante "Il Cantinone" di Perugia. E a fine serata, dopo la distribuzione di un opuscolo con una breve storia degli strufoli stessi, gli assaggi: i maggiori consensi sono andati a quelli della storica pasticceria "Sandri 1860".

Grandi per dimensioni e irregolari per impasto, lavorazione e per ricette familiari, nelle quali spesso troviamo inseriti grappa e mistrà, gli strufoli perugini si distinguono dagli "struffoli" partenopei forse per un'influenza "romanesca", che

li accosterebbe ai *globos* dell'antica Roma. Così il Panunto, un illustre scalco fiorentino, riporta: "A far strufoli alla Romanesca" (con una sola effe) nella sua opera *La Singolare Dottrina*. E nel manuale di scalcheria di Giovan Battista Crisci, siamo nel 1634, vengono riportati gli strufoli (anche qui con una sola effe) come preparazione carnascialesca di fine pasto. Comunque sia, ormai "peruginizzati", presentano quella crosta dorata regalata da un'ottima frittura e quella alveolatura interna che si arricchisce di miele che vi penetra e li ricopre, regalando un aureo colore. Una stratificazione di gusto che si esalta nel morso che fende la loro superficie, indagandone quella goduriosa profondità. (Marilena Moretti Badolato)

TERAMO

Musica e cucina

Celebrato l'indimenticato cantautore teramano Ivan Graziani, tra note e sapori locali.

Grande successo per "Ivan Graziani & Teramo. Sapori, musica, parole", iniziativa voluta dalla Delegazione guidata da Claudio D'Archivio per celebrare l'indimenticato cantautore legandolo all'identità gastronomica del territorio. L'evento, ospitato nel ristorante "The Green Park" di San Nicolò a Tordino, è stato organizzato insieme al Comune di Teramo e ai

Lions Club di Teramo e di Isola del Gran Sasso. Nella prima parte si è tenuto un incontro aperto al pubblico, nel corso del quale lo psicologo Ernesto Albanello ha analizzato l'universo emotivo giovanile (dall'amore all'incomunicabilità) tramite dieci brani del cantautore teramano che, proposti dal musicista Italo Ferrante, sono stati assunti come



strumenti clinici e narrativi. Si è quindi tenuta la consueta riunione conviviale, nel corso della quale si è celebrato l'ingresso del nuovo Accademico Salvatore Cimini, con la proposta di piatti della tradizione

più schiettamente locale, dando contezza di quella cucina teramana con la quale Graziani serbava un solido legame, non mancando di celebrare la valenza dei sapori tipici della sua terra.

Europa

Francia

PARIGI

Visita alla Scuola Alberghiera Médéric

Menu di ispirazione italiana preparato con cura dagli allievi.

La prima riunione conviviale dell'anno si è svolta nei locali della Scuola Alberghiera Médéric. Il Direttore della Didattica, Emmanuel Perrier, ha fatto una breve presentazione della scuola, che comprende un liceo e un corso di specializzazione per oltre 600 allievi. Il menu di ispirazione italiana, preparato

dagli allievi del 1° anno di Diploma con la chef Joanna de Noblet d'Anglure, è stato molto gradito dai numerosi commensali. Molto apprezzata la qualità dei piatti proposti, con menzione particolare per il carpaccio di branzino. La gentilezza e la professionalità degli allievi hanno contribuito alla riuscita della serata.

Malta

MALTA

A tutta Calabria!

Omaggio a una terra caparbiamente attaccata alle proprie tradizioni.

Atutta Calabria! Così si può descrivere la riunione conviviale che si è svolta presso il ristorante "Cheese & Cuts", dedicata interamente a quella regione e

omaggio sentito a una terra caparbiamente attaccata alle proprie tradizioni. Lo chef Vincenzo Varamo, calabrese verace, ha presentato un menu composto da piatti iconici

Sicilia

CALTAGIRONE

Apollo e Dioniso: due facce della stessa medaglia

Il Carnevale come originale forma dell'equilibrio traslato nel convivio.



Nel corso della riunione conviviale di Carnevale, la Simposiarca Valentina Messina ha indagato il senso culturale della festa nella tradizione mediterranea, riconoscendovi non l'arbitrio dell'eccesso, ma una sospensione regolata, un'intensità consentita, una pienezza che acquista significato nella transitorietà. La chiave interpretativa è stata affidata alla polarità di Apollo e Dioniso, archetipi della misura e dello slancio vitale, nella cui alternanza emerge una sapienza antica: nessuna forma vive senza energia, nessuna energia si compie senza forma. In un tempo dominato dall'efficienza, dalla *performance* e dall'ottimizzazione, tale dialettica assume un valore ulteriore: ricorda che l'esperienza conviviale non è produttività, ma relazione e spazio creativo capace di generare

intuizioni che nessuna strategia può prevedere. Equilibrio non è scegliere tra Apollo e Dioniso, ma riconoscerli come movimento dello stesso respiro, fasi per costruire e altre per lasciarsi attraversare dall'esperienza. Anche la cucina, superando la mera esecuzione tecnica, si configura come atto culturale generativo. Il percorso gastronomico ha tradotto questa tensione in una partitura coerente, dove compostezza stagionale ed energia festiva si intrecciano senza contrasti. Dorature, lente cotture, accenti agrumati hanno costruito un racconto unitario, capace di tenere insieme memoria e presente, ribadendo che la civiltà della tavola non risiede nell'opulenza, ma nell'arte dell'equilibrio, dove la misura non reprime la festa, ma la rende significativa. (Valentina Messina)

di una cucina povera, ma ricca di carattere e dai sapori intensi. Piatti che narrano la storia e riflettono la realtà di una terra che non scende mai a compromessi nell'utiliz-

zo di ingredienti micro-territoriali. Fondamentali, per la riuscita della serata, sono stati gli interventi dell'Accademico Pierpaolo Maroni e di Tony Apollaro, entrambi di ori-



gine calabrese. Il primo ha trattato del mosaico di contrasti che caratterizzano la Calabria che, invece di

costituirne un limite, vanno a creare l'essenza e l'identità della regione. Il secondo, più specifico, ha illustrato

le curiosità legate al cibo presentato in menu: la frisella, che nasce come pane da viaggio; la *stroncaturo*, dapprima prodotto di scarto della molitura del grano e considerata oggi prelibatezza gastronomica; la capra, pilastro della cultura contadina e protagonista delle sagre calabresi e, infine, i *turdiddri*, dolcetti fritti realizzati con semplici ingredienti, ma ricchi di memoria e sapori antichi. Una serata godibile, dove non

è mancato l'intervento di Giovanni Costantino, ormai diventato una sorta di "firma emotiva" ogni volta che si presenta una regione, con la recitazione, dal tono benignamente irrisorio, di "Maledetta Calabria... ma meno male che ci sei". Una serata dove si è ricreata l'atmosfera della sagra di paese, con un'esperienza sensoriale e culturale che è andata ben oltre la semplice degustazione del cibo. (Massimiliana Tomaselli)

Nel Mondo

Israele

TEL AVIV

La consegna dei premi "Massimo Alberini"

Al pasticciere Davide Dorbini e al vivaio/orto "Aleh ad Habaita", unico produttore, in Israele, di verdure italiane.

La riunione conviviale per la consegna dei premi 2025 si è svolta presso il "Blue Canada Israel" a Tel Aviv, alla presenza dell'Ambasciatore d'Italia in Israele, S.E. Luca Ferrari, dei prin-

cipali membri dell'Ambasciata e di numerose personalità della vita culturale locale, oltre a quasi tutti gli Accademici. I destinatari del premio "Massimo Alberini" sono stati il pasticciere Davide Dorbini, con la

pasticceria "Casa Tua", e il vivaio/orto "Aleh ad Habaita" di Yuval e Gidon Hellman, per la produzione, unica in Israele, di verdure italiane. Durante la serata, è stato fatto un brindisi per celebrare il riconoscimento UNESCO della Cucina Italiana come Patrimonio Immateriale dell'Umanità, con interventi della Delegata Cinzia Klein e dell'Ambasciatore S.E. Luca Ferrari. L'Accademico Roberto Della Rocca ha presentato un breve simposio sulle verdure nella cucina italiana. Il cibo della serata, molto apprezzato, è stato preparato dalla chef Totem Fadlun,



proprietaria del catering "Momenti" di Tel Aviv. Di particolare rilievo il dolce di Dorbini: un "cornettone" di 70 cm, ripieno di panna montata e frutti di bosco.

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.



PIEMONTE

BIELLA

13 febbraio 2026

Ristorante "Osteria della Villa - Castellengo" di Elion Keci, anche in cucina. ●Frazione Castellengo 13, Castellengo (Biella); ☎015/921084, cell. 389/4266799 - 327/3629456; info@osteriadellavilla.it, www.osteriadellavilla.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: zuppetta di cipolla cotta al forno; fritto misto: grissinopoli, milanese di vitello e di pollo, salsiccia, cervella, animelle, fegato, filone, rognone, carciofo, carota, cavolfiore, zucchina, semolino dolce, amaretto e mela; gelato al Ratafia.

I vini in tavola: Anima Mia Barbera d'Asti Docg (Pico Maccario).

Commenti: L'antica osteria del piccolo borgo di Castellengo, sormontato da un castello, ha accolto un folto gruppo di Accademici per un convivio dedicato al fritto misto piemontese. Il gestore e cuoco Elion ha interamente riservato il suo locale, ristrutturato in uno stabile dei primi del 1800, alla Delegazione, coprendola di attenzioni. Prima di sedersi a tavola, il convivio è iniziato con un inaspettato aperitivo di bollicine e di *batsoà*, per poi proseguire con le diverse portate di carne, frattaglie, verdure di stagione

e dolci, fritte. Molti apprezzamenti per la tecnica di frittura e per la qualità, ricchezza e varietà degli alimenti. Una bella serata all'insegna della convivialità piemontese.

CUNEO-SALUZZO

21 febbraio 2026

Ristorante "Sori" di La Locanda del Falco Snc, in cucina Luca Bocchiardo. ●Via Lungostura J.F. Kennedy 15, Cuneo; ☎cell. 375/6570026; soricuneo@gmail.com, www.soricuneo.it, Facebook - Instagram; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: vitello tonnato, tacos di lingua e bagnetti; risotto con topinambur e anguilla; agnello sambucano; tiramisù.

I vini in tavola: Fiano 2023 (L'Archetipo); Bis-Esto Grignolino 2024 (Valfacenda); Côtes-du-Rhône Belleruche 2023 (M. Chapoutier); Moscato Passito Aestas Siciliae 2022 (Cos).

Commenti: Apertura importante per la Delegazione, con la ricorrenza dei 20 anni dalla sua costituzione. Appuntamento, in questo locale, a distanza di tre anni dalla precedente visita, con la gradita partecipazione dell'Accademica Elisabetta Cocito, Consigliere nazionale, e dell'Assessore alla Cultura del Comune di Cuneo, Cristina Clerico. Per l'occasione, Luca Bocchiardo è "sceso" da Valdieri a dirigere la cucina, regalando agli Accademici l'evoluzione dei piatti nel rispetto della tradizione. La carne del vitello tonnato di assoluta qualità, i tacos di lingua dai sapori intensi e il risotto con anguilla e topinambur semplicemente sublime. Tradizione nell'agnello sambucano. Servizio ottimo.

MONFERRATO

29 gennaio 2026

Ristorante "Osteria Bar Sport" di Osteria Bar Sport, in cucina Tommaso Negri. ●Strada Alessandria 85 - Frazione San Germano, Casale Monferrato (Alessandria); ☎0142/50686; www.osteriabar-sport.it; coperti 37. ●Parcheggio scomodo; ferie ultima settimana di giugno; tutto agosto; 24 dicembre-6 gennaio; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: lievitato dell'Osteria con canditi e pancetta, cotechino con crema di porri, crudo di Mazara, gamberi e topinambur croccante; risotto alla Sofora (funghi, fonduta, prosciutto); noce di animella, carciofo candito e salsa *perigourdine* nocciola.

I vini in tavola: Grignolino (Cascina Montecchio); Barbera e Spumante.

Commenti: Locale accogliente, servizio veloce e attento, piatti curati.

TORINO

4 febbraio 2026

Ristorante "Osteria Spirito" di Giovanni Naviglia e Federico Crova, in cucina Giovanni Naviglia. ●Via Corte d'Appello 13, Torino; ☎011/4143523; email@spirito.it, spirito.it; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: pappa al pomodoro, vitello tonnato, foglie di capperio levistico e sugo d'arrosto; *plin* di bue grasso con salsa all'arabica e *gremolada*; guanciotto in salmi, *chutney* di zucca e polenta fritta; *bônet streusel* alla nocciola, amarene e *chantilly* all'amaretto.

I vini in tavola: Metodo classico Per-Schers 2015 (Cascina Albano); Langhe Docg Nebbiolo 2023 (Enrico Rivetto); Rosso di Baal 2022 (Casa di Baal); Chinato 2023 (Biodinamica Maciot).

Commenti: L'"Osteria Spirito" è un piccolo, accogliente locale nato nel giugno 2025 nel vivace Quadrilatero Romano, nel centro storico della città. Lo chef Naviglia, giovane ma con un ottimo curriculum, ha mano sicura e propone piatti strettamente legati alla tradizione, con il preciso intento di esaltare la materia prima senza stravolgerla, ma aggiungendo un tocco di fantasia che la rende saporita e golosa. Ottimo il *plin* per consistenza e ripieno e per l'accostamento all'arancia, guanciotto particolarmente

morbido e *bônet* squisito hanno reso la cena veramente riuscita. Una nota di merito al sommelier Castagno che, con accostamenti di ottimo livello, ha esaltato i sapori delle pietanze. Servizio preciso e accurato.



LIGURIA

ALBENGA

E DEL PONENTE LIGURE

9 gennaio 2026

Ristorante "Sport" dei fratelli Priano, in cucina Andrea Priano. ●Via Colombo 35, Cisano sul Neva (Savona); ☎0182/595323; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: pane, burro e acciughe, cima con salsa all'aglio di Vessalico; ravioli di borragine con olio evo e pinoli; trofie al pesto; coniglio in casseruola con pinoli, olive taggiasche ed erbe aromatiche; gelato alla crema con gocce di olio evo.

I vini in tavola: Vermentino di Luni Doc; Ormeasco di Pornassio Doc 2024 (Cascina Nirasc).

Commenti: Eccellente riunione conviviale, in occasione della consegna del premio "Villani" a Cesare Pozzo, per apprezzare una buona cucina ligure con le eccellenze del territorio, olio, vino, basilico, erbe aromatiche e le famose acciughe del Mar Ligure. I piatti hanno ricevuto unanime apprezzamento, specie le acciughe con pane appena sfornato e burro d'alpeggio. Vini in abbinamento molto buoni e servizio cordiale ed efficiente. Un indirizzo e una cucina che meritano sempre una visita, per serbare bei ricordi.

GENOVA

27 gennaio 2026

Ristorante "Etra" di BF Gallery Srl, in cucina Davide Cannavino. ●Piazza Raffaele de Ferrari 4, Palazzo Doria de Fornari, Genova; ☎010/7316733; info@etra.art, www.etra.art, www.instagram.com/etra.ristorante; www.facebook.com/etra.ristorante; coperti





LIGURIA segue

22. ● **Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 8,5.**

Le vivande servite: "contro il logorio della vita moderna": il carciofo; tortelli di fonduta liquida e tartufo; "genovese" di rombo e *prescinsêua*; pane, burro e marmellata di Chinotto di Savona.

I vini in tavola: Storico Vermouth di Torino (Cocchi); Colli di Luni Vermentino (La Frustaia).

Commenti: "Etra" è un ristorante *fine dining* e allo stesso tempo un raccogliatore di importanti opere artistiche, che si rinnovano ciclicamente. La riunione conviviale, che ha visto Simposiarca l'Accademico Gaetano Manuti, è stata ripetuta in due serate, vista la grande richiesta di partecipazione, e ha avuto grande successo. Davide Cannavino, chef ligure famoso per un'impronta creativa fuori dagli schemi, sa affascinare l'ospite con creazioni in cui le materie prime, di altissima qualità, assumono forme nuove, pur mantenendo il loro gusto autentico. Bravissima Chiara, la sommelier in sala, e la giovane brigata di cucina.

**GENOVA-
GOLFO PARADISO**
19 febbraio 2026

Ristorante "La Loggia" di Emanuela e Federico Demarchi. ● **Via Aurelia 31, Rota di Camogli (Genova); ☎0185/770791; coperti 40.** ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì, martedì.** ● **Valutazione 8,5.**

Le vivande servite: focaccine con gorgonzola e stracchino; triangoli di carciofi con burro fuso, pinoli tostiti e maggiorana; spiedini e carciofi fritti; sorbetto al mandarino con vodka.



I vini in tavola: Blauburgunder Pinot Nero 2024 (Kellerei Kaltern).

Commenti: Serata positiva per il clima di amicizia e per l'apprezzamento della qualità della cucina. Il Delegato Luca Parodi ha brevemente ricordato la storia del locale. Il CT Liguria, Paolo Lingua, si è soffermato su alcune peculiarità del menu, a cominciare dalle focaccette con il formaggio, fritte (antenate della focaccia col formaggio al forno). Per quel che riguarda i triangoli con i carciofi, ha ricordato l'evoluzione dei ravioli di magro. Così come il sugo bianco dove emergono i quasi sempre presenti pinoli e la maggiorana, erba recuperata dall'Oriente nel Medioevo e definita per questo "erba persa" (della Persia).



LOMBARDIA

ALTO MILANESE
27 gennaio 2026

Ristorante "SCIBUino - Osteria Urbana" di Altro Modo Srl. ● **Via Venegoni 21, Legnano (Milano); ☎0331/1092143; coperti 65.** ● **Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica.** ● **Valutazione 8,6.**

Le vivande servite: tagliere di salumi della tradizione italiana su giardiniera di verdure fatta in casa; mezzi rigatoni al ragù genovese e castelmagno d'alpeggio; filetto di maiale cotto al

punto rosa con asparagi, patate arrosto e salsa bordolese; lingotto al cioccolato speziato con biscotto al cacao, *gelée* al lampone e mousse fondente.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna Uselis 2024 Doc (La Giarra); Rosso Piceno Superiore 2022 Dop (Cantina Offida S.r.l.).

Commenti: Cena davvero eccellente, dall'inizio alla fine, in un ambiente che ha saputo mantenere, anche nella struttura, la storia del vetusto immobile. L'antipasto classico ha aperto il percorso con gusto ed equilibrio, valorizzando la tradizione. Il sugo genovese è stato il vero protagonista: profumato, ricco e perfettamente legato alla pasta, segno di una lunga e attenta preparazione. Ottimo anche il filetto di maialino, tenerissimo e saporito, cotto alla perfezione. A chiudere, il lingotto di cioccolato: intenso ma non stucchevole. Un'esperienza complessiva molto soddisfacente, che unisce qualità delle materie prime e cura nei dettagli, sottolineata dai consensi unanimi di tutti i convitati.

**BRESCIA-
TERRE DEI FONTANILI**
12 febbraio 2026

Ristorante "Sedicesimo Secolo" di B&G s.n.c., in cucina Simone Breda. ● **Via Grolanueva 4, Pudiano di Orzinuovi (Brescia); ☎030/5636125, cell. 388/4819571; info@ristorantesedicesimosecolo.it, www.ristorantesedicesimosecolo.it; coperti 30.** ● **Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì.** ● **Valutazione 8,4.**

Le vivande servite: coniglio di cascina, cacciatora al camino, spinacino, emulsione di ricci di mare; risotto al ristretto di capretto e salvia; agnello con sedano rapa, finocchietto marino, olive; castagna, porcino e Rum.

I vini in tavola: VSQ extra brut 2018 (Damilano); Le 4 Giare bianco 2019 (Corte dei Casato); Solestà Rosso Piceno Superiore Doc 2021 (Velenosi).

Commenti: Una riunione conviviale dedicata a molteplici celebrazioni. La prima, doverosa, a Simone Breda, chef patron del locale, che purtroppo chiuderà nei prossimi giorni. La seconda, alla Delegazione che inizia i festeggiamenti per il decennale dalla sua costituzione. Infine, alla bellissima iniziativa del Delegato, insieme ad Accademici e amici, che ha portato alla realizzazione della scuola "1-2-3 Stella" in Guinea-Bissau. Cena eccel-

lente, grandi complimenti allo chef da parte di tutti gli Accademici, insieme agli auguri di felicità per l'imminente paternità.

CREMONA
29 gennaio 2026

Ristorante "Golena" di Paolo Baggio. ● **Via Poderetto 22, Gerre de' Caprioli (Cremona); ☎0372/463193; info@ristorantelagolena.it; coperti 90+50 (all'aperto).** ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì.** ● **Valutazione 8,4.**

Le vivande servite: tartine, code di gamberi flambate con carciofi freschi trifolati, tentacolo di piovra arrosto con crema di topinambur e crocchette di provolone e menta, savarin di polenta con capasanta in manto di bacon, verza e ristretto di vitello; spaghetti alle acciughe del Cantabrico con cipolla rossa stufata e granella di nocchie; risotto al Gin Mare, pompelmo rosa e tartare di scampi; fritto misto di gamberi e calamaretti; filetto di gallinella in guazzetto mediterraneo con frutti di mare e ortaggi; freschezza al mandarino, yuzu e ananas.

I vini in tavola: Lugana Il Gruccone (Nunzio Ghiraldi); Prosecco.

Commenti: Locale alle porte di Cremona, caldo e accogliente, sia nelle sale interne, ricavate in un antico casale, sia nella veranda affacciata sul giardino. Lo staff, collaudatissimo, unisce competenze e capacità a disponibilità e cortesia. Le pietanze a base di pesce (sempre freschissimo!) sono il tratto distintivo del ristorante, con menzione speciale per il delizioso fritto misto, ma anche chi ama la carne trova ottime alternative. Il menu è vario e segue scrupolosamente la stagionalità. I piatti sono curati anche esteticamente. Il servizio è veloce e attento. Costante l'impegno nella ricerca e nell'aggiornamento, grazie ai continui contatti e alla collaborazione con chef di alto livello.

LODI
20 febbraio 2026

Ristorante "Ilde Bottega e Cucina" di Maria Elena del Monte e Diego Turati, entrambi in cucina con Filippo Fratti e Pietro Mangione. ● **Via Castelfidardo 12, Lodi; ☎cell. 375/8020367; info@ildelodi.it, www.ildelodi.it, Facebook e Instagram; coperti 45+15 (all'aperto).** ● **Parcheggio zona pedonale; ferie prime 2 settimane di gennaio e quelle centrali in agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì.** ● **Valutazione 7,2.**

Le vivande servite: crostino con burro montato, salame lodigiano Zanaboni, *marbré* alla moda della gastronomia Mazzi, insalata di verza e melagrana; risotto con ragù di durrelli; faraona arrotolata con ripieno di salsiccia lodigiana, lardo e cime di rapa; sabbiosa e salsa zabaione.

I vini in tavola: Durello metodo classico (Daniela Piccinin); Nebbiolo (Cascina San Michele).

Commenti: In apertura, un assaggio al buio di un prodotto non calcolato nella votazione della cena. Grande perplessità quando è stato svelato che è l'unico grana a potersi fregiare del titolo di "granone" lodigiano Pat (prodotto estinto durante gli anni Settanta), inserito nell'elenco della Regione Lombardia per le province di Lodi e Cremona: guarda caso dove si trova l'unico caseificio autorizzato a produrlo. Cena di alto livello, con giudizi comunque altalenanti. Graditi particolarmente *marbré*, insalata di verza e zabaione. L'ottimo risotto, sia nel gusto sia nella presentazione, ha suscitato discussioni attorno al fatto di potersi definire tale. Bravissimi i titolari a saper coinvolgere i collaboratori.

 **MILANO NAVIGLI**
 **MILANO DUOMO**
24 gennaio 2026

Ristorante "Antica Trattoria di San Galdino" dal 1920 della famiglia Marmondi. ●Via Vittorio Emanuele 18, Zelo Surrigone (Milano); ☎02/9440434; anticatratatoriasangaldino@gmail.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie luglio e agosto; giorno di chiusura lunedì; a cena dalla domenica al giovedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: insalata russa e *mondighilli*; cotechino vaniglia e mortadella di fegato con lenticchie e giardiniera; *cassoeula* e polenta; gorgonzola dolce e al naturale; zabaione con i savoiardi.

I vini in tavola: Pinot Nero frizzante Montù Beccaria 2024 (Costa Rossa); Passerina spumantizzata Clelia (Terra Fageto); Nebbiolo Vignale Monferrato 2022 (Lorenzo Zanetta).

Commenti: Paolo Marmondi ha accolto gli Accademici per la tradizionale *cassoeula*. Un ritorno in un luogo familiare da sempre condiviso con la Delegazione di Milano Duomo. Insieme alla Delegata Maria Luisa Mandelli sono stati scelti alcuni piatti in ricordo di papà Gianni. Occasione anche

per visitare i meravigliosi affreschi leonardeschi nell'attiguo Oratorio di San Galdino, insieme a Paola Belcuore che ha seguito i lavori di restauro. Fra gli ospiti, il Delegato di Fermo Fabio Torresi, che ha donato l'esperienza dell'abbinamento con Passerina spumantizzata marchigiana per gli antipasti. Gusto, memoria e bellezza hanno reso onore alla convivialità. *Cassoeula* e zabaione da ricordare.

 **SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO**
28 gennaio 2026

Ristorante "Locanda da Bortolino" di Roberto Naldini. ●Via al Ponte 6, Viadana (Mantova); ☎0375/82640; osteriadabortolino@gmail.com, www.locandabortolino.it; coperti 40+80 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2-13 febbraio, ottobre; giorno di chiusura giovedì a cena. ●Valutazione 7,25.

Le vivande servite: purè di fave con puntarelle e acciughe, salumi misti; minestrone con croste di parmigiano; insalata di pollo e agrumi; costine di maiale glassate; gelato alla crema con nocino.

I vini in tavola: 51,151 Trento Doc (Moser); Langhe Doc Nebbiolo (Pun-set).

Commenti: All'interno l'ambiente è un po' stretto e rumoroso, ma la proposta della cucina lo fa dimenticare. Tutte le portate in tavola hanno ricevuto l'apprezzamento degli Accademici, dalla scelta dei salumi proposti con l'antipasto alle costolette di maiale in contrasto con la freschezza dell'insalata di pollo; nel mezzo il classico e corroborante minestrone di verdure cotto con le croste di parmigiano. Buona la proposta dei vini, con gli ottimi abbinamenti al cibo.



Il servizio al tavolo è stato attento e rapido a completare la valutazione positiva della qualità e della professionalità del locale.



TRENTINO - ALTO ADIGE

 **MERANO**
20 gennaio 2026

Ristorante "Taste" di Taste Srl, in cucina Gerry Calabrese e Michela Scutellà. ●Via Plankenstein 10, Merano (Bolzano); ☎cell. 347/8159555; coperti 26+12 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: selezione di salumi (carne salada, speck, salami), formaggi di malga locali; manzo accompagnato da scarola e purè di patate; strudel scomposto con gelato alla cannella.

I vini in tavola: Balter brut metodo classico Trentodoc (Balter); Quinteszenz Lago di Caldaro Classico Superiore; Feld Merlot Cabernet Riserva (entrambi Cantina Caldaro).

Commenti: Il locale rappresenta un *unicum* nella ristorazione meranese. Nato come scuola di cucina, ha poi ampliato i suoi orizzonti, arrivando a proporre un'offerta gastronomica completa e interessante. Il tutto in uno spazio curato, dove l'ampia cucina a vista fa subito capire lo spirito innovativo e conviviale che i giovani

ristoratori stanno proponendo con successo. Cena informale, centrata sulle eccellenze del territorio del Trentino-Alto Adige e che ha visto una grande partecipazione accademica. Nonostante qualche rilievo sul menu, la serata è trascorsa piacevolmente grazie alla genuinità dei piatti, al buon servizio, agli adeguati vini e all'amichevole atmosfera del locale.

 **ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO**
9 gennaio 2026

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

Le vivande servite: polenta con tartufo del Baldo, *bon bon* croccante di castagna al profumo di salvia, trota marinata su letto di mistanza autunnale, rosticciata di patate e insalata di mele, orzotto mantecato con Trento Doc trentingrana e olio profumato al pino zimolo; *bigoi* di pasta fresca fatta in casa al grano saraceno con funghi, crema di ricotta e castagne; filetto di maiale cotto a bassa temperatura al profumo di senape con crema di patate ed erbe; roast beef cotto lentamente al forno con tartufo nero del Baldo e polenta integrale; gelato al cirmolo, mousse di cioccolato bianco e *crumble* di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Chardonnay L'Opera 2024 (Agricola Grigoletti, Nomi); Syrah 2021 (Pravis); Moscato giallo 2022 (Monfort srl).

Commenti: Convivio in un ristorante di montagna, Simposiarca Filippo Tranquillini, festeggiando l'avvenuto riconoscimento alla Cucina italiana, da parte dell'UNESCO, con approfondimento da parte del Delegato Germano Berteotti e del DCST Vittorio Rasera. Graditi ospiti il Presidente del Consiglio provinciale Claudio Soini, la Direttrice dell'APT Carla Costa e il Parroco don Daniele Laghi. Cena molto interessante e partecipata. Un menu gourmet di piccole portate, reinterpretazione moderna di piatti della tradizione trentina. Senza stravolgere l'impianto tradizionale del piatto, la chef sperimenta sapori nuovi, con l'aggiunta di ingredienti del territorio.



TRENTINO - ALTO ADIGE segue

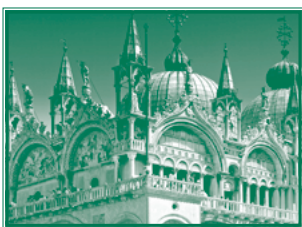
ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO 29 gennaio 2026

Ristorante "Aqua" di Hotel Lago di Garda Srl, in cucina Nazari Shainoga. ●Via Lungolago Conca d'Oro 11, Nago-Torbole (Trento); ☎0464/505142, cell. 339/5479634; info@aquaristorante.com; coperti 52. ●Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì (in inverno), anche a pranzo in estate. ●Valutazione 8,48.

Le vivande servite: mantecato di pesce di lago in crocchetta, pane, burro, focaccia e chips, storione, porcini e cavolo nero; tonnarello alla birra affumicata con salmerino; persico reale del Garda; sorbetto al lampone e yogurt; torta alla crema chantilly con pasta di mandorle per il nono "compleanno" della Delegazione (Pasticceria Sant'Antonio, Rovereto).

I vini in tavola: Trentino Doc Pinot Bianco 2024; Trentino Doc Pinot Grigio 2024; Trentino Doc Superiore Marzemino dei Ziresi 2022; Sennen 2021 Vigneti delle Dolomiti (tutti della Cantina Maso Salengo di Volano).

Commenti: Convivio, organizzato dai Simposiarchi Bruno Ambrosini e Stefano Andreis, con un menu dedicato al pesce di lago, interpretato con tecnica e abbinamenti contemporanei. Il mantecato di pesce di lago ha aperto con eleganza: cremoso e delicato. Lo storione, dalla carne compatta, ha trovato profondità nei porcini, con una nota vegetale leggermente amaricante nel cavolo nero. Il tonnarello ha fatto emergere la parte più creativa dello chef: la birra affumicata ha donato una nota aromatica intensa. Il persico reale del Garda ha omaggiato la territorialità e, in versione rivisitata, ha costituito il cuore identitario del percorso. A chiusura, il sorbetto ha intrecciato note di freschezza e acidità.



VENETO

ALTO VICENTINO 6 febbraio 2026

Ristorante "Ferrazza" di Nicola Franchetti, in cucina Valentina Dalla Gassa.



●Via Ferrazza 4, Crespadoro (Vicenza); ☎0444/429195; niki_72@libero.it; coperti 60+12 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,92.

Le vivande servite: trota salmonata affumicata, tortino di radicchio, ricotta di Altissimo e trota soft, croccante di trota soft con mousse di trota al forno, gel al limone e salsa di rucola, trota in saor con burro di malga aromatizzato al ginepro, carpaccio di trota marinato agli agrumi, gelatina di arancia, cubetti di salsa di barbabietola e maionese della casa, tartare di trota marinata al lime, burrata e olio al basilico, trota in tempura con salsa di yogurt di Altissimo; fettuccine fatte in casa con ragù di trota leggermente piccante e chiodini; filetto di trota ai ferri: trote pescate al momento e cucinate su braci di torsoli di mais; millefoglie con bavarese al Marsala.

I vini in tavola: Nostrum Lessini Durello Doc metodo classico 2020 (Casa Cecchin); San Michele Soave Classico Doc (Ca' Rugate); NES Passito di Pannelleria Doc 2022 (Carlo Pellegrino & C. spa).

Commenti: L'attività accademica della Delegazione inizia nel nuovo anno con una serata a base di trote dell'alta valle del Chiampo, Simposiarca Michele Colasanto. Si comincia con una serie di ottimi antipasti ove la trota viene servita in varie versioni: affumicata, marinata, al carpaccio, in saor, in tempura, piatti tutti di buona fattura. A seguire, le deliziose fettuccine fatte in casa trota e chiodini, piccanti al punto giusto e molto apprezzate.

Come secondo, una splendida trota ai ferri, cucinata come una volta su braci formate da torsoli di pannocchie di mais, con il suo contorno. Per finire la serata un buon dolce, bello da vedere e da gustare. Più che buono l'abbinamento piatti-vini.

BASSANO DEL GRAPPA- ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI 4 febbraio 2026

Ristorante "Osteria Madonnetta" di Osteria Madonnetta - War Industry di Barbara Guerra, in cucina Enrico Wand e Giulia Lanaro. ●Via Vajenti 21, Marostica (Vicenza); ☎0424/75859, cell. 377/3413376; info@osteriamadonnetta.it, www.osteriamadonnetta.it; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie Capodanno e Ferragosto, Pasqua, Ognissanti, Natale; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: piccolo piatto freddo d'oca marosticense con verdure in agrodolce di produzione del locale; minestra in brodo d'oca con fegatini di oca e pollo a parte; oca marosticense alle prugne con polenta e contorni di stagione; macafame con ciliegie sotto spirito.

I vini in tavola: Friulano 2024 (Albano Guerra); Marzemino 2024 (Bartolomeo Beato).

Commenti: All'"Osteria Madonnetta" gli Accademici hanno espresso un convinto apprezzamento. Eccellente l'oca marosticense alle prugne; succulenta e ben equilibrata la minestra in brodo con fegatini, autentico richiamo alla cucina di un tempo, molto lodata. Piatti identitari, eseguiti con misura. Servizio cortese e attento, con

la premurosa presenza della titolare Barbara Guerra. Bravi e promettenti i giovani cuochi e l'intera brigata.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 31 gennaio 2026

Ristorante "Alicanto" di Safiore Srl, in cucina Adriano Bimbati. ●Via Silvestri 19, Rovigo; ☎0425/421008; ristorantealicante@gmail.com, www.ristorantealicante.it; coperti 35/60+20 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: baccalà mantecato su polenta morbida e chips croccanti, uovo in camicia su vellutata di patate con tartufo nero del Polesine; zuppeta di lenticchie rosse (ricetta Casanova); rotolo di gallina faraona ripieno di mele e la sua demi-glace accompagnato da purè di patate al rosmarino; zaeti, crostoli e frittelle.

I vini in tavola: Brillo Bianco Veneto Igt fermentato in bottiglia; Turchetta autoctono rosso (entrambi Corte Carezzabella); Prosecco brut Docg di Asolo (Botter).

Commenti: La Delegazione si è incontrata al ristorante Alicanto, nel centro città, dopo aver ascoltato la conferenza "I mille volti di Casanova". Hanno relazionato l'Accademica Anna Maria Pellegrino, presentando il suo libro *A Tavola con Casanova*, e i curatori della mostra "Le stanze di Casanova". Si sono visti spezzoni di alcuni film che hanno evidenziato, tramite il gioco della seduzione, i legami tra cibo ed eros. I Simposiarchi Pellegrino e Stellin hanno contribuito a preparare un menu adeguato al tema. Particolarmente apprezzate la faraona e la zuppa di lenticchie. Ben abbinato il vino. Servizio molto buono. Numerosi ospiti hanno contribuito a creare una serata piacevole e calorosa.

VERONA 26 febbraio 2026

Ristorante "Locanda ai Capitelli" di Elga Chiovetto, anche in cucina. ●Via Monti 2, Soave (Verona); ☎cell. 340/2132492; locanda@aicapitelli.com, www.aicapitelli.com; coperti 40+100 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: uovo *poché* su fonduta di parmigiano e tartufo della Lessinia; gnocchetti di rapa rossa con ricotta affumicata; guancetta di malialino con purè di patate e carote al

burro; strudel di mele con caramello.

I vini in tavola: Soave Classico; Valpolicella Superiore (entrambi Monte Tondo); Durello 733 (Cantina di Montecchia); Amarone classico 2016 (Rubinelli Vajol).

Commenti: Il calore e la genuinità della gestione familiare della "Locanda" hanno reso piacevolissima la prima riunione conviviale dopo la pausa invernale, immersi nel cuore delle colline venete, tra i vigneti e le mura medievali di Soave. Il Simposiarca Alberto Rubinelli ha presentato un menu preparato con materie prime fortemente legate al territorio. Apprezzati in modo particolare gli gnocchetti di rapa rossa con ricotta affumicata. Una magnifica sala e il personale giovane, professionale e attento hanno reso particolarmente suggestivo l'incontro. Uno straordinario e seducente calice di vino Amarone ha accresciuto il valore del brindisi finale.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

26 febbraio 2026

Ristorante "Le Dune" di Le Dune di Jacopo Visintin, anche in cucina. ●Via Dante 41, Mariano del Friuli (Gorizia); ☎0481/69021; info@le-dune.it, www.le-dune.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera, lunedì tutto il giorno, martedì a pranzo. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: crudo di scampi, mazzancolle e gambero rosa, mormora marinata, canoce di nassa (cicale di mare) al vapore, spuma di patate con nero di seppia; fregola sarda con crostacei; sorbetto alla mela verde.

I vini in tavola: Friuli Isonzo Pinot Bianco (Luisa di Mariano del Friuli); Friulano (Toc di Prepotto); Sauvignon (Villa Parens).

Commenti: Il locale è stato rilevato di recente da un giovane maestro di cucina, Jacopo Visintin, che, con grande entusiasmo e professionalità, lo sta rilanciando mantenendo la

specializzazione sul pescato servito crudo e l'influenza sarda, tipica della precedente gestione. Salvo qualche eccezione, il pescato proviene prevalentemente dall'alto Adriatico. Tutti i commensali hanno concordato che il locale, pur non servendo una cucina prettamente regionale e legata alla tradizione friulana, merita sicuramente l'attenzione dell'Accademia per l'alta qualità dei prodotti, la premura nel servizio e la maestria delle preparazioni.

PORDENONE 30 gennaio 2026

Ristorante "Osteria Turlonia" dal 2009 di Federico Mariutti, anche in cucina. ●Corso Italia 5 - Praturlone, Fiume Veneto (Pordenone); ☎0434/561586; osteriaturlonia@gmail.com; coperti 38+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: rosa di Gorizia e balsamico di ciliegie, insalatina di nervetti di vitello al sedano e cipolla della Val Cosa in agrodolce; zuppa di fagioli antichi di San Quirino al lardo affumicato con crostini; ossi de porsél lessi, radici e fasoi con le frisse, cren e brovada; crema di latte al Figo Moro "Canevoti".

I vini in tavola: Ribolla Gialla metodo classico (Diego Ros); Myò Friulano 2022 (Zorzettig); Bianco Pe/Ar 2022 (Tenuta Skok); Bakù 2021 (Rive Col De Fer).

Commenti: Serata dedicata ai sapori della tradizione friulana e veneta, celebrando l'osada, la cena degli ossi di maiale, come si faceva una volta in campagna dopo la macellazione del maiale, di cui non si butta nulla, nemmeno le ossa: un vero e proprio rito. Lo chef ha deliziato con i suoi semplici piatti, per poi presentare il piatto centrale fumante, gli ossi di maiale lessi da spolpare, accompagnati da cren e brovada. Un delizioso dessert ha chiuso dolcemente il convivio. Ottimi i vini locali abbinati. L'Accademia si prodiga affinché le antiche tradizioni culinarie locali non vadano perse, e anche quest'anno la Delegazione ha rinnovato questa buona consuetudine.

UDINE 19 febbraio 2026

Ristorante "Il Bacaro Foresto" di Tatiana Petris. ●Piazza XX Settembre 1870 4/A, Udine; ☎0432/1500505; info@ilbacaroforesto.it, www.ilbacaroforesto.it, www.facebook.com/ilbacaroforesto;

coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,15.

Le vivande servite: tris di aringa: aringa con cipolla di Tropea in agrodolce, aringa con i rati, aringa in insalata con le mele; risotto ai frutti di mare al profumo di limone; baccalà alla vicentina e polenta Socchievina grigliata; croccanti anelli e tentacoli di calamaro accompagnati da zucchine e carote fritte.

I vini in tavola: Merlot della casa; Friulano della casa.

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno, dedicata al "mangiar di magro", in una tipica trattoria del centro cittadino, specializzata nella cucina marinara veneziana. Gli Accademici hanno apprezzato e lodato i piatti serviti, tra i quali ha primeggiato il fritto di calamari, tenero e asciutto. Molto gradite anche le altre pietanze: il tris di aringa, il risotto ai frutti di mare e il baccalà alla vicentina. Servizio impeccabile e appropriato abbinamento con i vini. Serata molto ben riuscita.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA 22 gennaio 2026

Ristorante "Osteria 3 Leoni" di Lino Srl, in cucina Tommaso Cariani. ●Via Filippo Turati 112, Bologna; ☎051/0393846, cell. 345/8046484; osteria3leoni@gmail.com, osteria3leoni.com; coperti 35+25 (all'aperto). ●Parcheggio sco-

modo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,65.

Le vivande servite: polenta frita con squacquerone e marmellata di pere; strozzapreti con ragù bianco e crema di parmigiano; filetto di maialino con crema di sedano rapa; cantucci con Passito.

I vini in tavola: Cabernet Sauvignon; Albana secco (entrambi Ca' Bruciata).

Commenti: Da oltre un secolo, l'"Osteria 3 Leoni" è luogo di incontro di coloro che cercano la vera cucina bolognese. Specialità del locale: stecco fritto alla petroniana, balanzone 3 Leoni, cotoletta alla bolognese. Il convivio si è svolto in un clima piacevole e rilassato; il Simposiarca ha illustrato la storia del locale e le sue peculiarità. È stato presentato agli altri Accademici il nuovo membro, Enrico Ventura, accolto calorosamente.

BOLOGNA 17 febbraio 2026

Ristorante "Da Nello al Montegrappa" della famiglia Bolini. ●Via Montegrappa 2, Bologna; ☎051/236331; info@ristorantedanello.com, www.ristorantedanello.com; coperti 100. ●Parcheggio zona pedonale; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: carciofi fritti; polenta al funghetto; cotoletta alla bolognese; raviole con Passito.

I vini in tavola: Albana di Romagna e Sangiovese di Romagna.

Commenti: La cena da Nello, rinomato ristorante che dal 1948 onora la cucina bolognese, da un lato ha preannunciato l'arrivo della primavera, con squisiti carciofi fritti, e dall'altro, ha detto addio all'inverno con polenta ai funghi e cotoletta alla bolognese. Prima di iniziare l'assaggio delle portate è stato consegnato il premio "Nu-





EMILIA ROMAGNA segue

voletti" al giornalista Lorenzo Frassoldati, per i suoi interventi su argomenti relativi al food, ma soprattutto al vino: bravissimo nello scoprire e dare voce a cantine molto valide, ma al di fuori dei giri mediatici, sia in regione, sia nel resto d'Italia. Frassoldati ha ringraziato, esprimendo la sua ammirazione per Giovanni Nuvoletti.

BORGHO VAL DI TARO 1 febbraio 2026

Ristorante "Trattoria La Fopla da Gelsy" di Gelsomina Villani & C Snc., in cucina Gelsomina Villani. ●Località Spiaggio 62, Solignano (Parma); ☎0525/550101; info@villagelsomina.com, www.villagelsomina.com/la-trattoria; coperti 170+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: prosciutto crudo di Parma, coppa, torta fritta, salame fritto, lardo pesto, cotiche e fagioli, costine con le verze, cotichino con purè di patate; polentina stirata con sugo di salsiccia; ossa e piedini di maiale; anolini in brodo; dolci della casa.

I vini in tavola: Gutturino Superiore Doc; Cabernet Sauvignon dei Colli Piacentini.

Commenti: La Delegazione si è ritrovata per la prima riunione conviviale del 2026, dedicata alle carni suine e alle preparazioni che tanto caratterizzano la cucina locale e regionale. La riunione conviviale ha visto la partecipazione di molti Accademici e ha avuto come ospiti gli Accademici di Salsomaggiore e il loro Delegato Roberto Tanzi. Nel corso del convivio, la Simposiarca Michela Zanetti ha posto l'accento su alcuni degli aspetti etnoantropologici riguardanti l'allevamento e il consumo delle carni suine, con particolare attenzione a mettere in evidenza le matrici identitarie che ne sono derivate: ancora una volta, ciò che finisce sulla tavola è frutto di un percorso culturale.

CASTEL DEL RIO- FIRENZUOLA 27 febbraio 2026

Ristorante "Agriturismo Ortotorto" di Società Agricola Ortotorto, in cucina Eva Pasquarella. ●Via Rapezzo Razzo, Firenzuola (Firenze); ☎cell. 347/6745812; melaeva@hotmail.it, www.instagram.com/ortotorto; coperti 28+12 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili (di solito fine giugno-inizio luglio e da metà gennaio a inizio febbraio); gior-



no di chiusura dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: uovo a km 0 cotto a bassa temperatura, salumi misti artigianali della casa, crostini con i fegatini; tagliatelle verdi all'ortica con ragù bianco di cinghiale; testaroli lunigiani al ragù matto; anatra all'arancia e anatra all'albicocca; patate al forno; cantuccini fatti in casa.

I vini in tavola: In Albis Trebbiano affinato in barrique 2020 (Frascole); Gesso Rosso Sangiovese Superiore naturale 2021 (Le Costarelle).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un antico casolare del 1500, dove è andata in scena anche una sfida gastronomica tra un'anatra all'arancia e una all'albicocca, quest'ultima vittoriosa con il plauso unanime degli Accademici. "Ortotorto" è un agriturismo che propone, assieme alla simpatia e all'ospitalità dei gestori, prodotti naturali e quasi tutti di produzione propria, in cui è facile percepire la qualità e la freschezza del km 0. Trovano spazio in cucina gli animali dell'aia, il cinghiale e ovviamente le verdure dell'orto. I piatti proposti sono rappresentativi della vallata ma, allo stesso tempo, strizzano l'occhio, per alcune scelte, anche a quelli delle regioni vicine.

CASTEL SAN PIETRO- MEDICINA 22 gennaio 2026

Ristorante "Caveja del Gallo" di Il Gallo di Monica Lucatini RC Sas, in cucina Andrea Aiello. ●Viale della Repubblica 34, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/94111, cell. 335/7150438; info@hotelilgallo.it, www.hotelilgallo.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane

centrali di agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: rocher di mortadella con cialda di pane croccante, sformatino di zucca con vellutata di parmigiano e crumble; risotto in crema di cipolla con caramello salato; balanzoni all'aurora; guancia di maialino laccata al barbecue ctb con polenta morbida, radicchio alla liquirizia ctb; crema fritta.

I vini in tavola: Pignoletto Doc; Chardonnay Rubicone Igt; Sangiovese Superiore Doc; Primitivo di Manduria; Albana Passita (tutti Cantina Sgarzi).

Commenti: La cena ha offerto un viaggio sensoriale che ha saputo coniugare le radici del territorio con tecniche contemporanee. Il binomio di antipasti ha subito messo in chiaro l'identità della serata. Il percorso dei primi piatti ha sorpreso per audacia ed equilibrio. Il risotto ha giocato su contrasti ricercati, mentre i balanzoni hanno riportato il palato nel cuore della tradizione bolognese. La chiusura è stata affidata alla semplicità intramontabile della crema fritta. Il Delegato Andrea Stanzani si è complimentato con le brigate di sala e cucina consegnando allo chef il piatto d'argento e ai due giovani titolari il guidoncino dell'Accademia, con un caloroso applauso da tutti i commensali.

CESENA 11 febbraio 2026

Ristorante "Sloppy Joe's" di Sloppy Joe's Mita di Matteo Senni & C. s.n.c., in cucina Matteo Senni. ●Via Molo di Levante 16, Cesenatico (Forlì-Cesena); ☎cell. 338/7014097; info@sloppycesenatico.com, www.sloppycesenatico.com, Facebook, Instagram; coperti 120+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del

ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: alici marinate, sardoncini scottadito, calamari gratinati e polpetti in umido; monfettini in brodo di seppia; filetto di orata al forno con verdure di stagione; semi-freddo al pistacchio.

I vini in tavola: Pideura 19 Spumante brut Metodo Charmat (Bulzaga); Surò Susumaniello Salento Igt (Leone de Castris); Albana secco Romagna Docg (Zavalloni); Conti Ducco Blanc de Blancs Franciacorta Docg (Conti Ducco); Ferrari demi-sec Spumante brut Trentodoc (Ferrari Fratelli Lunelli).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla cucina di mare, presso un'accogliente e suggestivo locale sul molo di Levante del Porto canale Leonardesco. Il menu, curato dal Simposiarca Stefano Valzania, ha valorizzato i prodotti dell'Adriatico preparati nel rispetto della tradizione. Piatti nel complesso ben riusciti e apprezzati. Vivace e articolato il confronto sui monfettini in brodo di seppia, secondo l'antica ricetta di famiglia del ristorante, che hanno acceso un simpatico dibattito tra i commensali. Ottimi i vini, serviti con cura in abbinamento a ogni portata. A conclusione della bella serata, la tradizionale consegna del guidoncino da parte del Delegato ai gestori Matteo e Roberta.

FAENZA 17 febbraio 2026

Ristorante "Osteria La Baita" di La Baita di Rosanna Crudeli e C. SAS, in cucina Luca Agostini. ●Via Naviglio 25C, Faenza (Ravenna); ☎0546/21584; labaitafoaenza@gmail.com, www.labaitaosteria.it; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie primi 10 giorni di gennaio e 9-25 agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata di lesso e giardiniera con bagnetto verde; maccheroni al torchio con pesto di cavolo nero, cotichino e agrumi canditi; spiedo di coppa di maiale laccato alla senape con radicchio tardivo marinato e menta; dolce salato al gianduia e mele alla cannella.

I vini in tavola: Area 88 Modigliana bianco (Menta e Rosmarino); Corallo Rosso Sangiovese (Gallegati); Centesimino Passito (Laura Azienda Agricola La Sabbiona).

Commenti: Gran bella serata conviviale trascorsa in un clima di allegria

in un ambiente accogliente. La qualità degli ingredienti e la preparazione dei piatti hanno riscosso il favore dei commensali, confermato da una valutazione decisamente alta. Buono l'antipasto col lesso; i maccheroni al torchio buoni, forse un po' troppo dolci; squisito lo spiedo di coppa di maiale; eccellente il dolce salato. Apprezzato il servizio attento e cortese, vini perfettamente abbinati.

IMOLA

16 gennaio 2026

Ristorante "Misericordia e Nobiltà" di Trattoria Mezzocolle di Alberto Cavallari e C., in cucina Stefano Falzoni. ●Via Montanara 315, Imola (Bologna); ☎0542/666681; trattoriamezzocolle@gmail.com; coperti 36. ●Parcheggio scomodo; ferie 2a settimana di gennaio, 2a e 3a settimana in agosto; giorno di chiusura a cena domenica e lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: frittelle di crispi di cavolo nero, uva sultanina su velutata di porro, sformatino di finocchio alla romagnola con prosciutto croccante; garganelli al ragù di mora romagnola; cotechino nostrano in crosta con purè di patate; polpette caserecce in umido di piselli; latte alla portoghese con ravioli della tradizione romagnola imolese.

I vini in tavola: Poderi del Cardinale Pignoletto frizzante (Branchini); Pignoletto Vivace (Cesari); Petali di Viola Sangiovese (Cantina Merlotta).

Commenti: Dopo molto girovagare, il cuoco Stefano Falzoni, da una quindicina d'anni, si è fermato a pochi chilometri da Imola, sulla Via Montanara nella frazione di Ponticelli. La sua trattoria "Misericordia e Nobiltà" conserva tutte le qualità della cucina tradizionale imolese, portata avanti in umiltà, premiando la gustosità e i sapori. Non gli è mai mancato anche un tocco di genialità che brilla in alcuni piatti. Le sue polpette, le frittelle di cavolo nero, il ragù di mora romagnola e un piace-

volissimo latte alla portoghese hanno primeggiato nelle valutazioni degli Accademici, che hanno apprezzato la cucina e il servizio di Mirella e Anna.

MODENA

9 febbraio 2026

Ristorante "Maxelà" della signora Assunta. ●Vicolo Frassone 10, Modena; ☎059/238080, cell. 366/8782916; ristorante@maxelamodena.it, www.maxelamodena.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura sempre a pranzo; domenica. ●Valutazione 6,88.

Le vivande servite: tartare di fassona; pappardelle al ragù; fiorentina con fagioli cannellini; finocchi con arance e mele; torta di mele con gelato di crema.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara; Chianti classico.

Commenti: La qualità della carne servita è eccellente. Gli Accademici hanno apprezzato la bontà della tartare di fassona all'albese, ma poi si sono persi nei lunghi tempi di attesa delle pappardelle, che sono arrivate un po' fredde e con un ragù troppo sciocco e troppo dolce di pomodoro fresco. Ottimi i cannellini e l'insalata di finocchi con arance e mele. Le fiorentine erano squisite, ma il modo di servirle deve essere velocizzato. Bene il finale con torta di mele. Si tratta di un locale dove l'uomo si trova bene, ma dove la cucina e il servizio faticano a essere efficienti all'arrivo di 30-40 clienti in contemporanea.

RAVENNA

28 gennaio 2026

Ristorante "Osteria dalla Zabariona" di Andrea Rondinelli, in cucina Barbaradoro. ●Via Giuliano Argentario 19, Ravenna; ☎cell. 327/8976596; mangiaridallazabariona.com, www.osteriadallazabariona.com; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona

pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: cotiche fritte di grigione del Montefeltro con salsa agrodolce al miele di Romagna; tagliatelle al ragù del norcino di mora romagnola; sbrofaberba con i fagioli e lardo di grigione; guancia di mora romagnola con cipolla d'acqua di Sant'Arcangelo; latte brulé.

I vini in tavola: Ceregio bianco; Ceregio rosso (entrambi Villa Zappi); Prosecco.

Commenti: Riunione conviviale all'insegna dei sapori antichi e autentici della Romagna. La serata ha riportato alle tradizioni del periodo freddo, quando avveniva la macellazione domestica del maiale, la *pcaria*: momento un tempo condiviso da tutta la famiglia nelle campagne romagnole. Per il perfetto coronamento di una serata tradizionale, il dolce al cucchiaio tipico della Romagna: il latte brulé, protagonista delle grandi feste. Un tuffo nei sapori dell'infanzia. Conclusioni: gusto, tradizione ed emozioni in un'unica serata.

RAVENNA

25 febbraio 2026

"Trattoria Al Cerchio" di Letizia Campedelli. ●Via Cerchio 13, Ravenna; ☎0544/217396; trattoriaalcerchio@icloud.com, www.facebook.com/trattoriaalcerchio; coperti 35+15 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: salumi accompagnati da bruschette e giardiniera in agrodolce; cappelletti al ragù; filetto di baccalà con polenta; torta tenerina.

I vini in tavola: Sangiovese (Poderi dei Nespoli); Bianco Trebbiano (Castelli dei Lucci).

Commenti: La "Trattoria al Cerchio", punto di riferimento per chi desidera ritrovare i sapori autentici della cucina romagnola, ha confermato l'eccellenza della cucina: ottimi i cappelletti al ragù, perfettamente equilibrati, seguiti da un baccalà con polenta di grande finezza, dove la morbidezza del pesce si armonizza con la rusticità della polenta. Il finale è affidato a una tenerina di grande qualità, dolce simbolo della tradizione regionale, proposta con consistenza perfetta e gusto pieno, molto apprezzata per equilibrio e autenticità. È una cucina che non insegue mode, ma custodisce

con fierezza il patrimonio gastronomico locale, offrendo agli ospiti un'esperienza sincera e profondamente romagnola.

REGGIO EMILIA

19 gennaio 2026

Ristorante "Vicolo del Gusto" di Matteo Ferrari, in cucina Matteo Ferrari e Stefania Biagini. ●Viale Monte San Michele 1/F, Reggio Emilia; ☎cell. 375/8481412; vicolodelgusto.re@gmail.com; coperti 32. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: insalata di polpo con olive taggiasche e pomodorini, carpaccio di salmone gravlax con panna acida; risotto ai frutti di mare; trancio di branzino su crema di rapa rossa e pak-choi spadellato; fritto misto.

I vini in tavola: Lovrè Valdobbadiene Docg extra dry (Aziende Serre di Pederiva); Collemorino Pecorino Igt Terre d'Abruzzo (Fratelli Barba).

Commenti: I due antipasti sono stati davvero molto ben cucinati: il polpo molto saporito e tenerissimo e il salmone di gran qualità, preparato direttamente dalla cucina. Un buon servizio, curato e preciso, ha accompagnato piatti lavorati con attenzione ed equilibrio, anche se la giovane esperienza del cuoco si è palesata soprattutto nella mantecatura del riso, che avrebbe potuto avere meno fuffa e più pesci. I secondi, presentati come assaggi, sono risultati gradevoli e interessante l'accostamento di una verdura saltata di tradizione orientale sul branzino molto ben cucinato. I vini hanno ben accompagnato le pietanze. Una bella esperienza accademica con cui aprire alla grande il 2026.



TOSCANA

AREZZO

12 febbraio 2026

Ristorante "La Commendina" di Luca Goti. ●Loc. Le Pietre, 26, Arezzo; ☎0575/365677; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.





TOSCANA segue

Le vivande servite: carciofi fritti, uovo di quaglia con tartufo nero pregiato; assaggio di ravioli ripieni con nana e finocchio; assaggio di spaghetti alla chitarra con ragù di casa; arrosto misto (pollo, coniglio ripieno, nana) con patate e cime di rapa; *cheesecake* con glassa al Vinsanto caramellato.

I vini in tavola: Prosecco e Syrah di Cortona (Tenuta Angelici).

Commenti: La prima riunione conviviale dell'anno si è svolta in questo ristorante, nella valle del Bagnoro, in un ambiente familiare, arredato con gusto minimale e materiale di recupero. Tutta la materia prima proviene da aziende locali e il menu rispecchia la tradizione gastronomica del territorio aretino. La sala è stata tutta dedicata all'Accademia e ciò ha permesso di trascorrere la riunione conviviale in amicizia. La serata è stata arricchita dall'ingresso di due nuovi Accademici, che hanno dimostrato grande interesse per il mondo della cucina, e si è conclusa con la consegna al proprietario del guidoncino e di un libro dell'Accademia e con sentiti apprezzamenti alla giovane chef Valentina.

 **COSTA DEGLI ETRUSCHI**
30 gennaio 2026

Ristorante "Da Noi Due" di Da Noi Due snc di Giulia D'Ottavio & Viorel Katsaveyka, in cucina Viorel e Svitlana Katsaveyka. ●Via Leonardo da Vinci 15-17, Cecina (Livorno); ☎0586/016202, cell. 327/8551359; danoidue.risto@gmail.com, Instagram, Facebook; coperti 35+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 10 giorni a febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: salumi, formaggi e verdure; pappardelle al cinghiale;

tagliatelle verdi al daino; gnocchetti alla faraona; faraona al Vinsanto; daino in umido; purè di patate e cavolo stufato; moro in camicia.

I vini in tavola: Steccaia Igt Costa Toscana bianco 2024; Ligustro Igt Costa Toscana rosso 2023 (entrambi Podere La Regola).

Commenti: La nuova gestione, italo-ucraina dal 2025, ha trasformato la cucina in un tempio delle preparazioni di caccia lungo tutto l'anno. Svitlana è in Italia da molti anni; ha lavorato a La Sassa e a Riparbella e ha assimilato in pieno la passione delle popolazioni locali per la cacciagione. Le preparazioni sono impeccabili, valorizzate dalla pasta sempre fresca. Gli arrostiti e gli umidi sono di rigorosa tradizione toscana. Una piacevole influenza ucraina nelle verdure, con presenza di verze, crauti, rape rosse, sapientemente affettate e con leggeri condimenti agrodolci. Molto divertente la riscoperta della tradizionale ricetta del "moro in camicia". Accoglienza calda e gentile, servizio attento e rapido.

 **GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO**
31 gennaio 2026

Ristorante "Bar Borghesi" di Laura Lucchesi, in cucina Pellegrino Baldera. ●Via Umberto I° 85, Bagni di Lucca (Lucca); ☎0583/87395, cell. 340/5701036; ilucchesi1900@gmail.com; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,14.

Le vivande servite: pasta fritta, *biroldo* e pancetta; polenta di farina di castagne con ossi di maiale; castagnaccio e frittelle con ricotta fresca.

I vini in tavola: Prosecco; Sangiovese 2023 (Casalvento).

Commenti: Laura Lucchesi, nel 2015, ha ripreso in famiglia la gestione del bar ristorante, dopo anni di gestione esterna. Fondato da Raimondo Lucchesi, detto "Il Colonnello", nei primi anni del 1900, quando la località era uno dei principali centri termali europei. Portate semplici, ben cucinate, tipiche della tradizione lucchese. Scelto perché ritenuto idoneo a elaborare un menu basato su un piatto tradizionale: polenta di farina di castagne con gli ossi di maiale conservati in salamoia. Puntuale e preciso il servizio. Molto partecipata e seguita la relazione di Ivo Poli sul castagno.

 **LIVORNO**
28 gennaio 2026

Ristorante "La Bell'Ardenza" di Alessio Fulceri. ●Via Oreste Franchini 4/6, Livorno; ☎cell. 389/9371657; ale.dulceri@gmail.com; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie in estate; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: affettati misti, crostini vari, formaggi e una tartara di manzo; tortello mugellano ripieno al ragù di chianina; tagliata di manzo con rucola e grana, con contorni di fagioli lessi e patate al forno; assaggio di peposo; tiramisù della casa.

I vini in tavola: Chianti Docg Murmur (Le Palaie).

Commenti: Simposiarca Arturo Conti, gli Accademici si sono ritrovati in un locale di recente apertura, il cui gestore possiede una rinomata macelleria. I commensali hanno apprezzato in modo particolare il saporito e variegato antipasto, il primo e l'assaggio

di peposo (tocchi di carne di manzo ricoperti di pepe e di un po' di conserva di pomodoro, brasati, tipici dell'Appennino). Molto appropriato il vino. Il Segretario Gianfranco Porrà ha intrattenuto con una conversazione sul pane nella storia e nella società, ricavata da un intero inserto de "La Domenica" del Sole 24 Ore.

 **LUCCA**
29 gennaio 2026

Ristorante "Da Francesco" di Francesco Donati. ●Viale Camillo Benso di Cavour 191, Lucca; ☎0583/955350, cell. 327/2890890; fdonati3@gmail.com, www.trattoriapizzeriaadafrancesco.eatbu.com; coperti 180. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: affettati misti con crostini e formaggio; tordelli della casa al ragù di carne; tagliata con patate al forno e rapini saltati; crema catalana.

I vini in tavola: Il Lucino (Fattoria Le Luci).

Commenti: La cena di gennaio, riservata ai soli Soci della Delegazione, ha rappresentato un piacevole momento di convivialità, all'insegna di una cucina semplice e autentica. L'apertura, con affettati misti, crostini e formaggi, ha favorito da subito un clima informale e disteso. A seguire, un assaggio di tortelli della tradizione, apprezzati per la loro tipicità e per il ripieno equilibrato. La tagliata di manzo si è distinta per la carne molto tenera e saporita, ben accompagnata da patate al forno e rapini saltati. Chiusura classica e gradita con la crema catalana, forse servita a una temperatura troppo alta. Buona l'armonia con il rosso "Lucino"; servizio cordiale e atmosfera genuinamente familiare.

 **LUNIGIANA**
31 gennaio 2026

Ristorante "Locanda Cà del Moro" di Noma Srls, in cucina Nobelle Magtibay. ●Via G. Bellotti 2, Pontremoli (Massa Carrara); ☎0187/830588, cell. 339/2033185; info@ristorantecadelmoro.it, www.ristorantecadelmoro.it; coperti 140+180 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: torta d'erbi, torta di patate e porri, polenta fritta con crema di pecorino; testaroli di produzione propria, cotti al testo, conditi con il pesto pontremolese fatto



in casa; misto di carne cotto nei testi insieme a patate e verdure di stagione; tortino di pere e mandorle.

I vini in tavola: Sangiovese della casa (Cantine Lunae Bosoni).

Commenti: Riunione conviviale di San Geminiano. Dopo il rito del falò, Accademici e ospiti (giunta dall'isola d'Elba la Delegata Rossana Galletti) si sono ritrovati in questo locale, riaperto di recente. Il nuovo gestore ha portato una ventata di aria nuova in sala e cucina, l'uso del testo, insieme alla cordiale ospitalità, alla bontà dei piatti e al servizio curato, che hanno reso la serata molto piacevole. Acclamato il brillante intervento dell'Accademico Consultore Giuseppe Benelli sulla tradizione dei falò, traendo buoni auspici per il 2026, seguito da un brindisi con un Aleatico elbano di straordinaria eleganza e intensità aromatica, dono di Rosanna Galletti.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 5 febbraio 2026

Ristorante "Citri Hortus" della famiglia Lenzi. ●Via di Campolasso snc, Pescia (Pistoia); ☎ cell. 333/1165941; info@agrumilenzi.it; coperti 36. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: finger food e bocconcini a base di agrumi e panetteria, carpaccio di pescato del giorno, lime di Tahiti e profumi del Mediterraneo; mezze maniche con gamberi rosa ai profumi delle Eolie e limone di Sorrento; polpo in due cotture, bis di cavoli, dressing mediterraneo e limetta del Messico; gran selezione di dolcezze e agrumi insoliti.

I vini in tavola: Prosecco Radise di SMV srl (Vazzola); Chardonnay Moonlite (Rocca delle Macie).

Commenti: Riunione conviviale sul tema "mare e agrumi". I padroni di casa hanno accolto gli Accademici in una serra calda, piena di lucine, poste a valorizzare i preziosi ed esotici agrumi, con tante candele che conferivano all'ambiente un fascino particolare, molto apprezzato. Sui tavoli alcuni frutti che emanavano delicati profumi e che hanno suscitato interesse e curiosità. Buone le pietanze, in particolare la pasta, abbondante anche di squisito condimento; molta attenzione da parte del titolare, che si è destreggiato abilmente nel servire, senza troppo ritardo. Applausi per Pietro, il cuoco. Un ringraziamento al

Simposiarca Dami e a coloro che lo hanno affiancato.

MUGELLO 29 gennaio 2026

Ristorante "Il Colle è" di Alessandro Mocali, Silvia Baroncelli, Gianna Baroncelli, Daniele Giovannini, in cucina Filippo Giusti. ●Via del Lago 26, Barberino di Mugello (Firenze); ☎ 055/8422208; ilcolledoc@gmail.com, www.ristorantepizzariailcolle.com; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: carciofo ripieno di topinambur con caviale al mandarino, panettoncino salato con pâté di fegatini, sformatino di zucca con fonduta al parmigiano reggiano e cavolo nero croccante; pappardelle fatte in casa con ragù di agnello; filetto di manzo con il suo fondo ed erbe dell'orto saltate; pera al vino con zabaione e crumble al cioccolato.

I vini in tavola: Moro Merlot Igt (Azienda Il Colle); Chianti Classico Docg (Borgo Salcetin).

Commenti: Alla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani si è svolta la prima riunione conviviale dell'anno. Grazie alla scelta dei Simposiari, Isabella Lapucci e Silvio Zanieri, la Delegazione è tornata a visitare questo locale, dove il cuoco Filippo Giusti esprime la sua esperienza maturata in Italia e all'estero. Tra i piatti più apprezzati del menu, che ha riscosso interamente un alto gradimento, le squisite pappardelle al ragù di agnello. Cortese ed efficiente il servizio. Ammirabile l'attenzione del patron Alessandro Mocali nella selezione della materia prima posta alla base dei piatti del ristorante. Una serata molto speciale anche per l'ingresso del nuovo Accademico Dario Duina.

PONTEDERA VALDERA 19 febbraio 2026

Ristorante "Le Tre Rane" di Le 3 Rane S.A.S. di Pietro Poggio e Naima De Leo Servadei, entrambi anche in cucina. ●Via S. Bartolomeo 18 (Frazione Treggiaia), Pontedera (Pisa); ☎ cell. 349/0875650; info@le3rane.it, www.letterane.it, www.instagram.com/le3rane_ristorante; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: carciofi fritti; cavatelli con cime di rapa e pane tostato piccante; coniglio in umido con olive baresi; selezione di pasticceria

pugliese (accompagnata da liquore alla canapa).

I vini in tavola: Viola di Ornina Igt Toscana (Azienda Agricola Ornina); Pinot Nero.

Commenti: La serata, che ha visto la partecipazione di numerosi Accademici e alcuni ospiti, è stata molto piacevole, costituendo per quasi tutti i commensali un'assoluta scoperta per un locale rinnovato nella sua nuova gestione solo da pochi mesi. Pietro, chef milanese, e Naima, chef pugliese, compagni in cucina e nella vita, hanno deliziato e coccolato con piatti di assoluta eccellenza e un servizio premuroso e professionale. La votazione ottenuta, tra le più alte mai registrate nella Delegazione, ha certificato l'unanime apprezzamento del locale.

SIENA 31 gennaio 2026

Ristorante "Osteria Da Cice" di Massimiliano Caldarone CICE S.R.L., in cucina Khautoi Meffati. ●Via San Pietro 32, Siena; ☎ 0577/288026; massi.caldarone69@gmail.com; coperti 36+6 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie seconda metà di febbraio e seconda metà di novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: salumi toscani, crostini, pappa al pomodoro e scamorza con lardo di Colonnata; pici al vino rosso con ragù di cinta; tortelli alla menta con gorgonzola e noci; tagliata con lardo di Colonnata accompagnata da patate al tegame; cantucci e Vinsanto.

I vini in tavola: Chianti Docg (Poggio Turrito).

Commenti: Riunione conviviale incentrata sulla visita della Mostra "Impronte di Siena - Visioni e architetture tra il XV e il XX secolo", un'esposizione dedicata alla straordinaria collezione di stampe antiche dell'Accademico Alessandro Notari, presso il Complesso Museale della Contrada della Tartuca, magistralmente guidata dalla dottoressa Fabiana Bari, storica dell'arte. La colazione si è tenuta in un'osteria nel cuore del centro storico, in un ambiente rustico e accogliente. Molto apprezzati gli antipasti e il servizio attento e cordiale.

SIENA SIENA VALDELSA 22 febbraio 2026

Ristorante "La Favorita" di Florida srl, in

cucina Luigi Cutrino. ●Piazza Matteotti 32, Siena; ☎ 0577/41932; info@florida-group.it; coperti 50+70-80 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tonno crudo marinato agli agrumi con fondo di cipolla dolce e polvere di capperi, vitello tonnato di mare, tonno scottato con giardiniera agrodolce moderna e maionese al limone fermentato, mosciame di tonno; risotto mantecato al fondo di pesce, tonno scottato, cipolla croccante e polvere di alloro; tonno rosso in crosta aromatica con fondo bruno di pesce e verdure glassate; limone, mandorla e capperi dolci.

I vini in tavola: Prosecco (Sant'Anna); Vermentino (La Montanina).

Commenti: Grande partecipazione di Accademici e ospiti alla riunione conviviale congiunta che ha riunito le due Delegazioni, alla presenza di entrambi i Delegati. La colazione è stata preceduta da una conferenza, apprezzatissima dagli Accademici, sul tema "Il tonno: a tavola con la storia". Con l'impegno dell'Accademico Paolo Balestri, la materia è stata ottimamente sviluppata dal professor Giuseppe Rallo, che ha illustrato il tonno di Favignana. Il menu ha visto protagonista il tonno ed è stato apprezzato dai partecipanti, con una menzione particolare per il ricco antipasto.

VALDARNO ARETINO 29 gennaio 2026

Ristorante "Villa Maria" di Maria Teresa Pavese, anche in cucina. ●Via Giosuè Carducci 2, Cavriglia (Arezzo); ☎ cell. 331/5058402; coperti 40+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,71.

Le vivande servite: frittura di verdura fresca, crostini, tarese, formaggi, lardo di Patanegra con pane arrostito; pasta fatta a mano con ragù all'ocio; girarrosto misto e bistecca con patate e insalata; crema di mascarpone con cantuccino sbriciolato.

I vini in tavola: Sangiovese in purezza (Villa Maria).

Commenti: Per la riunione conviviale è stato scelto un home restaurant nel Comune di Cavriglia, restaurato recentemente e arredato con gusto e cura. L'accoglienza è stata completa e attenta. La cena si è tenuta nei locali delle antiche cantine, costruite in mattoni



TOSCANA segue

e mezzane d'epoca. Particolarmente graditi il brindisi di benvenuto, i molteplici assaggi di specialità toscane per l'antipasto, la pasta al sugo all'ocio e la bistecca fiorentina, fiore all'occhiello di Villa Maria. Nell'occasione, il Delegato Roberto Vasarri ha annunciato i premi che verranno proposti nel 2026 a eccellenze locali. Allo chef sono stati consegnati il guidoncino, la vetrofania e libri dell'Accademia.



MARCHE

ASCOLI PICENO
16 gennaio 2026

Ristorante "Villa dei Priori - Messer Chichibio" di Villa dei Priori Messer Chichibio s.n.c. di Gino Bollettini e Piero Crescenzi, in cucina Piero Crescenzi. ●Via Salaria 220, Monsampolo del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/584001, cell. 339/4544377; info@villadeipriori.it, www.villadeipriori.it; coperti 60+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 dicembre - 15 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: crostone di pan brioche e fegatini, flan di patate e zucchine e crema di ricotta salata; soquadro Verrigni con cime di rapa e alici salate di lampara; capocollo laccato con miele di acacia e aceto con schiacciata di patate e verze; patate al rosmarino, cicoriotta piccante ripassata; cuore tenero di cioccolato 72% e coulis di mirtili.

I vini in tavola: Rosso Piceno Doc biologico (Villa Imperium).

Commenti: Riunione conviviale per soli Accademici, avente per tema una rivisitazione delle norme scritte (e non scritte) che regolano la vita dell'Accademia. La sintesi è stata sviluppata, in modo chiaro ed esaustivo, dal CT Marche Sandro Marani. Il convivio è stato curato dall'ottimo chef Piero Crescenzi, che è anche il contitolare della location con Gino Bollettini, preparando due antipasti di qualità notevole e di grande prelibatezza, insieme a un superbo capocollo laccato che ha conquistato l'apprezzamento unanime; il dessert è stato ugualmente molto stuzzicante

e gustoso. Ottimo il vino del territorio in abbinamento.



UMBRIA

PERUGIA
17 febbraio 2026

Ristorante "Il Cantinone" della famiglia Guidi, in cucina Caterina Guidi. ●Via Ritorta 6, Perugia; ☎075/5734430, cell. 320/0217429; ilcantinone@hotmail.com, www.ristoranteilcantinoneperugia.com; coperti 130+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie fine gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: brustengo con prosciutto, frittata della tradizione, crostini con pâté di fegatini; gnocchi della casa al sugo di carne; arrosto di maialino brado in porchetta con composta di mele e cipolla; macedonia di frutta; strufoli della casa e di 4 pasticcerie cittadine.

I vini in tavola: Spumante metodo classico Millesimato Biologico 2015; Montefalco bianco Doc 2024; Montefalco rosso Doc 2023; (tutti della Cantina Omero Moretti); Semele Montefalco Sagrantino Passito Docg 2020 (Cesarini Sartori).

Commenti: Martedì Grasso in uno storico ristorante nel cuore dell'Acropoli. Una cucina semplice e tradizionale, in un ambiente reso ancora più

accogliente dalle festose tavole su cui il Simposiarca, Nicolò Ansidei di Catrano, ha fatto trovare mascherine, coriandoli e trombette. Buoni i piccoli antipasti, ottimi gli gnocchi di patate rosse di Colfiorito con il sugo di carne "della nonna". Appetitoso il maialino in porchetta aromatizzato da finocchietto selvatico, in apprezzato accostamento con la composta di mele e cipolla di Cannara. Giusti i vini in abbinamento. Per chiudere gli strufoli - preparazione di Carnevale tipica di Perugia - della casa e di quattro pasticcerie cittadine.



LAZIO

ROMA
27 gennaio 2026

Ristorante "Hotel Caravita" di Hotel Caravita - Luxury Boutique Hotel, in cucina la famiglia proprietaria dell'hotel. ●Via del Caravita 5, Roma; ☎cell. 378/3068208; terrazzacaravita@gmail.com, terrazzacaravita.it, @terrazzacaravita; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: focaccia di cipolle verdi pugliesi, gâteau di patate dell'Alta Murgia preparato con formaggi del territorio, purea di fave di Zollino e cicoria selvatica; zuppa di San Severo; carciofi stufati con patate della Murgia a lenta cottura con erbe

mediterranee; nevole tradizionali al mosto cotto di uve pugliesi, nevole al miele locale, crema della nonna con cantuccio artigianale e croccante di mandorle di Torino.

I vini in tavola: Riesling Lame del Sorbo; Tintilia Beat rosso (entrambi della Cantina Agricola Vinica Le Colline di Ripa Molise).

Commenti: La Delegazione, per celebrare l'inizio dell'anno Accademico 2026, ha deciso di visitare il ristorante dell'Hotel Caravita gestito dalla famiglia proprietaria dell'hotel, situato nel pieno centro di Roma. La scelta del menu di tradizione pugliese è stata una richiesta specifica della Simposiarca Francesca Romana Castellani, pensata per rendere omaggio alle radici dei titolari e per offrire una portata ormai introvabile: la zuppa di San Severo, piatto tipico delle festività. La zuppa richiede una lavorazione lunga e complessa, oltre a una grande dedizione. Il risultato è stato ottimale, con giudizi estremamente positivi e concordi, sia degli Accademici, sia degli ospiti. Servizio impeccabile.

ROMA EUR - OSTIENSE
23 gennaio 2026

Ristorante "Mada Drogheria" di Pia Tutino Mazzei, in cucina Leonardo Lorenzini. ●Via del Fosso del Torrino 73, Roma; ☎06/5204594; info@madiadrogheria.com, www.madiadrogheria.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: salsiccia del Cilento, capocollo e prosciutto crudo artigianali, mozzarella di bufala affumicata e bianca mozzata a mano, ricotta di bufala, caciochiato e bruschette con scarola, capperi e olive; pasta con patate e provola; ziti alla genovese; salsiccia campana e friarielli; migliaccio.

I vini in tavola: Taburno Sannio Coda di Volpe Igp 2024; Aglianico Campania Igp 2023 (entrambi Torre Varano, Torrecuso).

Commenti: La soddisfazione è stata grande quando, grazie al Simposiarca Alessandro D'Avino, è stato possibile trovare una proprietà partecipe, un cuoco preparato e materie prime freschissime dalla Campania. La scelta del venerdì sera ha però penalizzato l'esito: locale affollato, attese lunghe e sistemazione scomoda hanno limitato



il piacere di cucina e relazione. Molto apprezzati gli ziti alla genovese e la salsiccia cilentana; ottima come gusto la pasta patate e provola. Apprezzato l'abbinamento con i vini.



ABRUZZO

ATRI

12 febbraio 2026

Ristorante "Hostaria Zedi" di gestione familiare, in cucina Giulia Martella. ●Largo Tini, Atri (Teramo); ☎085/87340, cell. 329/5351806; delemi.doc@libero.it, coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie settembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: formaggio fritto, trippa, peperone crusco con sarda; spaghetti alla chitarra; spezzatino di agnello con verdure e patate fritte; cicerchiata e chiacchiere.

I vini in tavola: Cerasuolo e Montepulciano (Ausonia).

Commenti: Serata segnata dal successo, sul tema "La Cucina di Carnevale". Sono state servite pietanze che ricordano le tradizioni di Carnevale della regione. Simposiarca Aurelio Menozzi e relatrice l'archeologa professoressa Oliva Menozzi, che ha incantato i commensali sulla storia del Carnevale dell'epoca romana, di quella successiva, per arrivare fino ai giorni nostri. Il menu è stato particolarmente apprezzato dagli Accademici. Il servizio, attento e preciso, ha completato un convivio veramente riuscito e gradito a tutti.

CHIETI

12 febbraio 2026

Ristorante "Castellana" di La Castellana di Nicola Ceroli & C. Snc, in cucina Nicola Ceroli e Angelina Di Florio. ●Via Piano La Fara 18, Atessa (Chieti); ☎0872/897038; info@lacastellana.org, www.lacastellana.org; coperti 130+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 23 dicembre - 5 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: pulled pork, pal-

lotta di pizze e foje, frittata con salsiccia, vellutata di ceci con patate; ravioli con ricotta e ventricina su crema di zucchine e porro fritto; filone di maiale in fagotto, coriandoli di peperoni in agrodolce e patate al forno; cicerchia, castagnole e chiacchiere.

I vini in tavola: Diretto Passerina vino spumante extra dry (Di Tommaso); Terra d'Aligi Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2025; Terra d'Aligi Montepulciano d'Abruzzo Doc 2023 (entrambi Spinelli).

Commenti: Gli Accademici hanno scelto uno dei templi della tradizione del territorio e, guidati dalle scelte del Simposiarca Carlo Crocetta, hanno onorato il momento più goloso del Carnevale con un menu ricco e variegato, realizzato dallo chef Nicola Ceroli e dalla signora Angelina Di Florio. A tavola, il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio ha intrattenuto Accademici e ospiti con una briosa relazione sulla storia del Carnevale, dai primordi in Grecia, passando per i Saturnali romani fino alla tradizione cristiana, che ha assunto nella sfera religiosa quella che era una festa pagana, in cui si sovvertivano tutte le convenzioni sociali.

L'AQUILA

18 gennaio 2026

Ristorante "Il Carro" di Diego Rossi, in cucina Tiziana, Alessandra, Maria Cristina e Diego Rossi. ●Via degli Appennini 52, Pratola Peligna (L'Aquila); ☎0864/273136, cell. 333/3998372; carro2@hotmail.it; coperti 180+250

(all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,01.

Le vivande servite: polenta tradizionale con salsicce, spuntature, ventresca; verdura con fagioli, verdure grigliate; cavoli ripassati; pizza dolce abruzzese.

I vini in tavola: Selezione di vini di produzione propria.

Commenti: Come ormai è tradizione, le attività riprendono con una polentata. Quest'anno il Simposiarca ha scelto il ristorante "Il Carro", la cui cucina è molto legata al territorio e dove si usano prodotti e ortaggi di produzione propria. La riunione conviviale è stata preceduta da un dotto e simpatico intervento dell'Accademica Rosa Giammarco, che ha parlato della polenta e delle sue origini da un punto di vista storico e antropologico, il tutto condito con aneddoti e riferimenti ad antiche tradizioni, suscitando l'interesse e l'ammirazione di tutti. La polenta è stata unanimemente gradita, come le verdure e l'ottimo dolce.

PESCARA ATERNUM

12 febbraio 2026

Ristorante "Griglia dell'Orso" di Luar Event & Wedding Srls, in cucina Pietro Di Maria. ●Via Lungomare Papa Giovanni XXIII snc, Pescara; ☎085/4549640; lagriigliadellorso@gmail.com; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: salumi, formaggi, pizza frita e pallotte cacio e ova; ravioli Arlecchino; grigliata di Frappiglia e Patanello con patate al coppo; pizza dolce e chiacchiere.

I vini in tavola: Cerasuolo; Montepulciano (Lampato).

Commenti: La riunione conviviale ha celebrato il Carnevale, esaltando l'abbondanza prima del digiuno quaresimale. Il Simposiarca Guglielmo Sideri ha intrecciato territorio e festa, dedicando le portate alle maschere abruzzesi e molisane: dalla Ballata dell'Orso di Jelsi ai colori di Arlecchino, fino a Frappiglia e Patanello. L'Accademico Mimmo Marcantonio, in veste di Pulcinella, ha guidato i commensali in una riflessione sul tempo: quello paziente, fatto di attese e cura, per la preparazione dei piatti, e quello prezioso della condivisione, che trasforma il pasto in memoria. In cucina, Pietro Di Maria ha guidato la brigata con passione, armonizzando sapori e convivialità in un ricordo intenso e festoso.

SULMONA

12 febbraio 2026

Ristorante "La Strada Trattoria Contemporanea" di Lu.Ma.Carrozza Marta SAS, in cucina Valerio Bonanno. ●Vico del Carbonaro, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/204646, cell. 335/1337724; avvmaceroni@gmail.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: uovo in camicia





ABRUZZO segue

con porro, patate e tartufo; gnocchi con pomodoro arrosto, limone, basilico e provolone del monaco; ravioli di ricotta con vignarola; capocollo di maiale con senape e agretti; migliaccio, frappe e castagnole.

I vini in tavola: Impeto Cerasuolo d'Abruzzo Doc Superiore (Colline Pescaresi).

Commenti: "Il Cibo di Carnevale!", tema intrigante sì, ma un po' difficile per non cadere nella banalità. Gli Accademici Antonio Santilli e Costantino Colonico, insieme al talentuoso cuoco Valerio e ad Alessandro, hanno trovato la soluzione con un menu rispettoso del Giovedì Grasso. Ottimo l'uovo in camicia, dove gli ingredienti si sono fusi in un unico piacevole sapore. Gli gnocchi e i ravioli hanno rappresentato l'opulenza dei piatti del Carnevale, anche se conditi con salse innovative, riscuotendo il consenso di tutti. Frappe e castagnole e poi il migliaccio, un dolce campano che racconta la storia di una cucina capace di adattarsi al nuovo senza perdere la memoria.



PUGLIA

ALTAMURA
11 febbraio 2026

Ristorante "Braceria Dileo" di Braceria Dileo, in cucina Giuseppe Cannito e Pasquale Dileo. ●Via Bari 150/30/32, Altamura (Bari); ☎cell. 349/1777386; dulcamara22@outlook.it, www.menu.braceriadileo.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: tagliere di salumi di produzione propria e formaggi; raviolone con ripieno di impasto di salsiccia di maiale; stracotto di capocollo di maiale con contorno di patate al forno; millefoglie scomposta.

I vini in tavola: Primitivo (Polvanera).

Commenti: La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale avente come tema "Il maiale nella cultura popolare". Dopo i saluti del Delegato



to Pietro Scalera, ha preso la parola il professor Roberto Linzalone, intrattenendo i partecipanti con allocuzioni e aneddoti sul maiale. I commensali hanno gustato un menu a base di carne di maiale in un'atmosfera familiare, con un servizio preciso e cortese, gestito dalla moglie del titolare.

FOGGIA

30 gennaio 2026

Ristorante "La Volpe e L'Uva" di Giuseppe D'Agostino, in cucina Miriam Sforza e Luigi Oratore. ●Via Nizza 48, Cerignola (Foggia); ☎0885/415688, cell. 348/8941511; info@lavolpeeluvarestaurant.it, www.lavolpeeluvarestaurant.it; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a settembre; giorno di chiusura lunedì e domenica sera, martedì. ●Valutazione 7,36.

Le vivande servite: riso, patate e cozze in rivisitazione contemporanea, seppia scottata con grana di pane profumato e tartufo nero dei Monti Dauni; risotto al datterino giallo, gambero rosso crudo e cotto, zeste di limone; tubettini in brodetto di cozze e vongole dell'Adriatico; pescatrice in guazzetto di pomodorino, filetti di peperone e crostone di pane; sorbetto al mango; cannolo di pane raffermo con ricotta e amarene.

I vini in tavola: Spumante brut 10 Agosto 2024 Igt Puglia metodo Charmat; Falanghina Igt Puglia; Rosato Contessa Staffa Igt Puglia Nero di Troia (tutti Cantina Antica Enotria).

Commenti: La riunione conviviale sul tema "Il mare di Puglia tra tradizione e innovazione" si è tenuta a Cerignola presso il ristorante "La Volpe e L'Uva", sorto l'11.11.2011

su iniziativa di Beppe D'Agostino. Chef la moglie Miriam Sforza e Luigi Oratore, già chef dello storico ristorante "Il Bagatto". Dopo l'introduzione del Delegato Valerio Antonio Vinelli, con funzioni anche di Simposiarca, è intervenuto il CT Puglia Nord, Vincenzo Rizzi, sulla funzione sociale dell'Accademia. Menu a base di pesce. A fine serata sono stati consegnati a Beppe, Miriam e Gino la vetrofania dell'Accademia e il guidoncino della Delegazione, quale apprezzamento per il loro operato.

TARANTO

13 febbraio 2026

Ristorante "PANGI" di Pa.ngi S.R.L., in cucina Cristian Gaeta. ●Corso Umberto 79/A, Taranto; ☎099/5938579; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: ciccioli di mortadella, carciofi panati con mousse di ricotta e pecorino, soufflé con rape ripassate e salsiccia, sformatini di zucchine con provola, speck e spuma di mentuccia, purea di fave con peperoni friggiteili; assaggio di calzoni alla ricotta della tradizione tarantina e friscelli con ragù di salsiccia pugliese; assaggio di orecchiette con cime di rapa nostrane; a scelta: stracotto di manzo con riduzione di Primitivo amabile o stinco di suino porchettato; frutta fresca; dolci della tradizione tarantina.

I vini in tavola: Negramaro.

Commenti: Si è cercato di coniugare il periodo carnevalesco con le pietanze della tradizione tarantina. Gli Accademici hanno apprezzato l'iniziativa ed espresso giudizi positivi.

VALLE D'ITRIA

24 gennaio 2026

Ristorante "Goodo" di BBEP Srls, in cucina Nicola Palmisano. ●Via Cistermino angolo S. Pantaleo 2/4, Locorotondo (Bari); ☎cell. 391/3907485; coperti 45+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie fine gennaio-inizio di febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: gnomarello con sedano rapa arrosto e riduzione di Susumaniello, polpette; laganaro con brasato di guancia e fonduta di caciocavallo; pluma di maiale con cavolo e melagrana; mandarini; sorbetto al mandarino e al vin cotto.

I vini in tavola: Primitivo rosato Susumaniello (A Mano); Nero di Troia (Carpentiere).

Commenti: La riunione si è aperta con la visita alla "neviera del barone", della quale lo speleologo Silvio Laddomada ha illustrato gli aspetti peculiari e l'importanza che questi ipogei del freddo hanno avuto nell'alimentazione e nella salute pubblica. Le portate, curate nella presentazione e nei sapori, hanno offerto preparazioni insolite per gli gnomarelli; in particolare il laganaro ha riscosso ampi consensi. Gradita anche la pluma di maiale. Il sorbetto fungeva da omaggio alla neviera. Vini di qualità e ben abbinati; l'unico neo è stato il servizio. A chiusura, la Delegata ha consegnato allo chef la vetrofania e una pubblicazione dell'Accademia e al relatore una pubblicazione sempre dell'Accademia.



CALABRIA

AREA DELLO STRETTO-COSTA VIOLA

1° febbraio 2026

Ristorante "A' Luara" di Salvatore Surace, in cucina Giovanni Surace. ●Via S. Angelo - Frazione Melia, Scilla (Reggio Calabria); ☎0965/755330; info@aluara.it, www.aluara.it, Facebook, Instagram; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: capocollo e salame nostrani, ricotta e pecorino dell'Aspromonte, giardiniera, frittelle di pomodori verdi, polpette; *maccarrùni* i casa con ragù di maiale; gran frittolata (cotenne, orecchie, piedini, stinco, trippa, salsiccia, magro di maiale, a cottura lenta a carbone); fegato con velo e alloro, salsiccia con finocchietto selvatico alla griglia; insalata di finocchi e arancia, patate al forno, cicoria saltata in padella; cannoli artigianali di ricotta (riempiti al momento); tartine di sanguinaccio.

I vini in tavola: Magliocco calabrese Igt.

Commenti: Presso la trattoria "A Luara" di Melia di Scilla si è svolto l'incontro conviviale e culturale, dedicato alle *frittole* di maiale, la cui tradizione, per storia e significato sociale, rientra a pieno titolo nel patrimonio culturale della cucina. L'iniziativa ha visto la partecipazione di numerosi Accademici e di ospiti di rilievo culturale, tra cui il Segretario generale della FIGEC, Carlo Parisi. Protagonista la gran *frittolata* di maiale dello chef Giovanni Surace. Il Delegato Sandro Borruto ha richiamato il riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana, mentre Parisi ha sottolineato il ruolo del giornalismo nel racconto della gastronomia.

AREA DELLO STRETTO-COSTA VIOLA
12 febbraio 2026

"Statiola Ristorante Pastificio" di Rocco Fedele, in cucina Domenico Fedele. ●Corso Garibaldi 200, Bagnara Calabria (Reggio Calabria); ☎0966/373468; facebook.com/StatiolaRistorantePastificio, instagram.com/statiola_ristorante_pastificio; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: antipasti di pesce con assaggi caldi e freddi al piatto: insalata di polpo e seppia alla mediterranea, ventaglio di pesce spada marinato al pepe orange, gamberetto rosa scottato con mayo alle erbe, tortiera di pesce spada, seppioline con piselli in umido, terrina di baccalà *ammollicato*, gambero in pasta *kataifi*, alici a beccafico, pepata di cozze; centrotavola: bocconi in salsa piccante, polpette di merluzzo in umido; fiori ripieni di zucca e torroncino, crema di melanzane alla brace e ricciola; maccheroncino in salsa di moscardino e crema di caciocavallo;

semifreddo al torroncino Igp di Bagnara Calabria.

I vini in tavola: Maleka; Grillo in purezza (entrambi Paolini).

Commenti: L'incontro è stato concepito non come semplice momento conviviale, ma come occasione di osservazione e studio della cucina del territorio, in linea con gli scopi statutari dell'Accademia, orientati alla tutela, alla valorizzazione e alla corretta interpretazione della cucina tradizionale italiana. Il menu, costruito dal Simposiarca Antonio Verdire in collaborazione con il gestore Rocco Fedele e realizzato dallo chef Domenico Fedele, ha rappresentato un percorso gastronomico attentamente calibrato. L'esperienza ha consentito agli Accademici di apprezzare una proposta culinaria capace di bilanciare sapientemente tradizione e innovazione, nel rispetto delle materie prime e della stagionalità.

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO
1° febbraio 2026

Ristorante "Oleandro" di Stefano Cusozza, anche in cucina. ●Via Oleandro 17, Motta San Giovanni (Reggio Calabria); ☎0965/711031, cell. 340/1296051; coperti 200. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: polpette fritte di maiale; zuppa di fagioli con broccoli; *frittole* (maiale cucinato a fuoco lento nella sua sugna senz'aggiunta di acqua) di tutti i tagli con insalata di arance e finocchio; assaggio di pasta con i *curcuci* (ciò che rimane nella *caddara* dopo aver scolato la carne e le interiora del maiale); chiacchiere e torta agli agrumi.

I vini in tavola: Rosso di produzione propria Nerello calabrese.

Commenti: La tradizionale "Frittolata della merla", celebrata all'"Oleandro" di Motta San Giovanni, *more solito* è stata particolarmente gradita dagli Accademici. Un incontro invernale che richiama l'antica tradizione dei luoghi, quelli dell'estremo Sud dello Stivale, caratterizzati dal perdurare dell'idioma greco come "seconda lingua". La carne, di tutti i tagli e con le interiora, sciolta in un enorme pentolone (a *caddara*) con abbondante grasso di maiale, viene lì adagiata e cucinata a fuoco lentissimo, preferibilmente da carbone. L'evento, preceduto da una simpatica relazio-



ne-proiezione del Simposiarca Enzo Malara, distribuita anche in opuscolo ai commensali, è stato accompagnato da musica dal vivo.

COSENZA
28 febbraio 2026

"Agriturismo Ferrari" di Azienda Agrituristica Ferrari di Giancarlo Bilotta. ●Contrada Ferrari, Dipignano (Cosenza); ☎cell. 338/9852414; g.bilotta@tin.it, Agriturismo Ferrari; coperti 70+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: polpette, provatura pepe e sale, gelatina, uova fritte e *scarafuagli*; verza ripiena, *frittole* (cotiche e tre carni) con verza sfusa, piede, orecchie e ossa da spolare; arance e giardiniera all'aceto; fegatini con velo e alloro; salsiccia e broccoletti di rapa; frutta e dolci mandarini; crostate e chiacchiere.

I vini in tavola: Don Fili Terre di Cosenza rosato Dop; Quattro Lustrì Terre di Cosenza rosso Dop (entrambi Cantine Serracavallo).

Commenti: In ogni famiglia calabrese, tra i mesi di gennaio e febbraio, si rinnova da secoli il tradizionale rito legato alla macellazione del maiale. Fino a non moltissimi anni fa, non esisteva un nucleo familiare che sfuggisse a questo appuntamento, divenuto nel tempo un segno di ideale passaggio tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera. Simposiarca per la circostanza l'Accademico Antonello Talarico che, oltre agli aspetti nutrizionali legati alle preparazioni, ha evidenziato che si trattava di "un modo per riscoprire i sapori tipici del territorio, ma più

ancora, una festa e un'occasione di famiglia, da socializzare con parenti, amici e vicini di casa invitati alla cosiddetta *quadara*".

LOCRIDE-COSTA DEI GELSOMINI
18 gennaio 2026

Ristorante "La Fontanella" di Antonio Simone, in cucina Maria Tallarida. ●Contrada Moschetta 13, Locri (Reggio Calabria); ☎0964/21832, cell. 388/3546007; lafontanellamoschetta@msn.com, www.lafontanella.it; coperti 150. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: salumi, formaggi, fritti misti, peperonata, vassoi di fagioli e broccoli, uovo con cipolla; pasta fatta in casa con sugo di ragù; capretto con salsiccia al forno, patate al forno; arance a mandarini locali; chiacchiere accompagnate con Greco di bianco.

I vini in tavola: Vino locale di propria produzione.

Commenti: Menu nel pieno rispetto della tradizione locrese. Il locale, in una posizione collinare, è storico della zona, ricavato all'interno di un antico casale. Presenti il Delegato di Reggio Calabria, Giuseppe Alvaro, Giuseppe Strangio, Accademico di Area dello Stretto-Costa Viola, e il presidente della Fondazione Mediterranea Enzo Vitale. Simposiarca Giovanni Strangio, con una relazione sulle qualità del carciofo e sui suoi valori nutrizionali. È stato ufficializzato l'ingresso del nuovo Accademico Filippo Mollica. A conclusione è stato consegnato il guidoncino alla cuoca Maria Tallarida e al proprietario del locale Antonio Simone.



SICILIA

ALCAMO- CASTELLAMMARE DEL GOLFO 15 febbraio 2026

Ristorante "La Manna di Segesta" di Borgo San Domenico, in cucina Valentina Caputo. ● Contrada Kaggera S.S. 113 di Calatafimi-Segesta, Calatafimi Segesta (Trapani); ☎ cell. 339/8374699; info@agoradisegesta.it, lamannasegsta.it; coperti 100+70 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 6,5.

Le vivande servite: crostino di pane con uovo di quaglia e tartufo, tartare di carne aromatizzata al limone, insalatina di valeriana, melagrana e noci; tagliolino al burro con funghi porcini e tartufo; filetto di vitello con patate al forno; frutta di stagione con gelato al limone.

I vini in tavola: Sirah (Baglio Oro).

Commenti: La riunione conviviale è stata preceduta dalla conferenza "Il tartufo a tavola". Sono intervenuti i relatori: Destrino Giuseppe Papia, funzionario micologo del Dipartimento Regionale Agricoltura della Sicilia, che ha illustrato l'ecologia del tartufo: la specie, la raccolta e la coltivazione; Vincenzo Cammarata, ispettore micologo dell'ASP Trapani, che ha parlato della storia del tartufo e in particolare del tartufo in provincia di Trapani. Giuseppe Sciuto, ispettore micologo dell'ASP Trapani, ha messo in evidenza gli aspetti sanitari legati alla commercializzazione in Sicilia. La riunione conviviale ha offerto la possibilità di degustare il tartufo in tutte le sue sfumature gastronomiche. Servizio attento.

CALTAGIRONE 30 gennaio 2026

Ristorante "Valle dei Margi" di Vincenzo La Rocca. ● Contrada Margi, Grammichele (Catania); ☎ 0933/940464, cell. 342/7107319; coperti 150/200. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: pomodorini, arancinetti misti, carpaccio crudo con rucola, scaglie di grana e fettine di arance, impanata con patate e speck, cavolfiore pastellato, polpettine di patate al finocchietto, millefoglie di zucca gialla, carciofi trifolati in cialda di parmigiano; mezzelune con cavolfiore e mandorle in crema e speck croccante; mezzi pacchieri con pomodorini confit, salsiccia sbriciolata, finocchietto selvatico e mollica tostata; tagliata di maialino su cipolle bianche caramellate con crema all'arancia, patate al forno alla panettiera; fette di arancia e chicchi di melagrana spolverizzati alla cannella, cassatelle di ricotta e cannoli di caserecci.

I vini in tavola: Syrah (Cantine Pepi).

Commenti: La cena si è svolta in un locale accogliente, arredato con gusto; buono il servizio. La Simposiaria ha sottolineato come tutti gli ortaggi presenti nel ricco menu fossero di coltivazione propria, a garanzia dell'assoluta freschezza e della provenienza biologica delle materie prime utilizzate.

CANICATTI 23 gennaio 2026

Ristorante "Gola" di Maria Ferrante. ● Via Torino 81/83, Canicatti (Agrigento); ☎ 0922/831582, cell. 320/7014347; erika.dilucia87@libero.it; coperti 42+26 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: zuppa di legumi, sardina in carrozza, polpetta di polpo, baccalà con finocchietto selvatico, arance, insalata verde e cipollotti; couscous di pesce; torta di pere, cioccolato, mandorle, noci e cannella con panna; chiacchiere di Carnevale.

I vini in tavola: Saint Germain brut (Firriato); Sedàra vino rosso (Donnafugata); Passito di Pantelleria (Pellegriano).

Commenti: Riunione conviviale piacevolissima, organizzata in un accogliente e raffinato ristorante a conduzione familiare, attorno a una tavola accuratamente imbandita. Simposiaria l'Accademica Rita Mazzarino. Tema della serata "Il couscous", trattato brillantemente dall'Accademica Giuseppina Cartella. Il menu proposto, curato nei particolari, dalla scelta dei prodotti alla presentazione, è stato gradito dai commensali.

GELA

10 febbraio 2026

Ristorante "Marino" di Ristorante Centrale di Maganuco A.M. & C. S.n.c., in cucina Antonio Marino. ● Via Generale Cascino 99, Gela (Caltanissetta); ☎ 0933/913104, cell. 349/6432790; www.ristorantemarinogela.com; coperti 40. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: millefoglie di tonno e stracciatella al profumo di grappa; risotto con gamberi rossi e cime di rapa; trancio di dentice scottato con straccetti di melanzana e passion fruit; bavarese al limone.

I vini in tavola: Angimbé Chardonnay Sauvignon Blanc (Cusumano).

Commenti: La serata è iniziata con una relazione del Delegato Gualtiero Cataldo sull'avvenuto riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità, seguita dall'annuncio di una riunione conviviale straordinaria per giovedì 19 marzo 2026 deliberata dal Consiglio di Presidenza. Simposiaria della serata è stato il Vice Delegato Gaetano Trainito, che ha intrattenuto gli Accademici sull'arte del servizio alla francese, all'inglese, alla russa, a buffet, concludendo con l'impiattamento. Numerosa è stata la partecipazione e notevole il gradimento degli Accademici e degli ospiti. A fine serata, consegna della vetrofania, della rivista accademica e tanti complimenti al giovane chef.

MESSINA

31 gennaio 2026

"La Trattoria del Marinaio" di Maria Carlotta Andreacchio. ● Via Nazionale 109, Galati Marina, Messina; ☎ 090/2134319, cell. 329/9763021; latrattoriadelmarinaio@gmail.com, www.latrattoriadelmarinaio.com; coperti 180. ● Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,8.

Le vivande servite: degustazione di 14 antipasti di mare; calamarata dolcemare; risotto con burrata e gamberi; gelato alla Malvasia delle Lipari con crumble agli agrumi del maestro gelatiere Giuseppe Arena.

I vini in tavola: Vinovanta Grillo Sicilia Doc (Brignano).

Commenti: Gli Accademici hanno verificato il menu degustazione, elaborato per il nuovo anno, in ragione del patrimonio ittico stagionale, nel rispetto

della tradizione identitaria siciliana. In cucina le regole sono quelle dettate dalla natura e dagli umori del mare, rispettando l'andamento delle stagioni, rimodulando il menu per far conoscere e apprezzare la varietà del patrimonio ittico dell'isola e raccontare il territorio. Una suggestione che ha convinto gli Accademici, che si sono espressi con una lusinghiera votazione anche per il servizio di sala, poi certificata dalla consegna del guidoncino, della vetrofania e di un libro dell'Accademia.

MODICA

10 gennaio 2026

Ristorante "Invito" di Salvatore Conti. ● Contrada Trecaucce Torre Rodosta 2, Modica (Ragusa); ☎ cell. 334/9693098; coperti 30+40 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,9.

Le vivande servite: spalla stagionata di maialino nero macerata nello Zibibbo, ceciniella (polpetta di ceci e caci); taccuina di farina di tumminia alla maniera di Donna Saridda D'Urso; stracotto di punta di pancia di mucca di razza modicana; biancomangiare caldo al latte.

I vini in tavola: Nero d'Avola selezionato dal ristorante.

Commenti: La Delegazione si è riunita presso il ristorante "Invito", ubicato nella campagna modicana, a poca distanza dal centro abitato. Prima della cena, si è svolta la cerimonia di ammissione di due nuovi Accademici, Michele Minardo e Francesca Bafumi Drago. Il maestro di cucina Peppino Conti ha confermato, ancora una volta, la bontà e l'eccellenza della sua cucina, ispirata ai profumi e ai sapori della tradizione locale, riadattata con un pizzico di spontanea originalità, con l'utilizzo di materie prime stagionali, locali e di qualità. Particolarmente apprezzati lo stracotto di punta di pancia di mucca di razza modicana e il biancomangiare al latte, servito caldo.

RAGUSA

25 gennaio 2026

Ristorante "Mazeh - Fusion Bistrot" di Mazeh, in cucina Antonino Modica, Gabriele Spagni, Peppe Aristia. ● Viale della Resistenza 33, Comiso (Ragusa); ☎ 0932/1914052; www.mazeh.it, FB; coperti 60+12 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: biscottino di frolla salata, mousse di melanzana brucia-

ta e crema di bufala, girella di sfoglia con prosciutto di bufala e provola di bufala, arancino al burro con ragù di suino nero, spuma di ragusano e *dressing* di basilico, *empanadas*, costine di maiale affumicate, maiale stracotto sfilacciato con mais e insalata; mezze maniche cacio & pepe; *picanha* di black angus con invidia e salsa *chimichurri*; cannoncino di pera, mousse di ricotta e *crumble* alla cannella.

I vini in tavola: Prosecco brut (Col Sandago); Floramundi Cerasuolo di Vittoria Docg (Donnafugata).

Commenti: Piacevole sortita sul lato ipparino della Delegazione. Il tutto perfettamente organizzato dalla valente Simposiarca Sara Cappello Belluardo. Menu vario, con diverse influenze. Apprezzatissimi la carne e il dolce, ottimo l'abbinamento dei vini. Ambiente moderno e piacevole con cucina e brace a vista. Presenti moltissimi Accademici, accompagnati da numerosi ospiti. Il Delegato Vittorio Sartorio ha annunciato le prossime iniziative accademiche, mentre Sara Cappello ha presentato gli chef del locale. Servizio attento e, per concludere, una riunione conviviale in amicizia.

 **SIRACUSA**
16 gennaio 2026

Ristorante "Astrattu" di Astrattu srls, in cucina Giuseppe Franzò. ●Via del Porto Grande 6, Siracusa; ☎cell. 347/7740548; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: pizza al tegamino, gamberone e caponata; *cavateddi* con gambero bianco, la sua *bisque* e crema di rucola; polpo scottato con patata morbida al limone e pesto di pistacchio; tiramisù al limone.

I vini in tavola: Grillo (Paolini).

Commenti: Questo ristorante è una garanzia per la qualità del cibo e per l'accoglienza elegante. Rossanna Magnano e Giuseppe Franzò confermano la loro professionalità. A distanza di quasi un anno, la Delegazione è tornata per degustare la pizza al tegamino in versione locale (impasto con nero di seppia, stracciatella e gambero rosso marinato, completato con zenzero) e altri piatti a tema, con la relazione del Simposiarca. L'Accademico Giorgio Iurato ha intrattenuto i commensali parlando del "Rosso di profondità: viaggio gastronomico nel mondo

del gambero". La serata è stata molto gradevole, l'atmosfera conviviale e serena e gli Accademici hanno espresso giudizi positivi.



SARDEGNA

 **CAGLIARI**
10 febbraio 2026

Ristorante "Flora" di Laura Deplano/Flora srl, in cucina Nicola Giorgetti. ●Via Sassari 45, Cagliari; ☎070/664735, cell. 370/1265338; booking@hotelfloracagliari.it, hotelfloracagliari.it, FB Hotel Ristorante Flora; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a novembre e 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: polpettine, frittelle di carciofo, *sauté* di cozze, giunchetti; trofie al ragù di cernia; ombрина al forno con pomodoro e patate; croccantino in crema di fragole; zeppole.

I vini in tavola: Isola del Sole bianco; Isola del Sole rosso (entrambi Argiolas Sardiniana).

Commenti: Il ristorante dell'Hotel Flora, storico locale in centro città, ha accolto gli Accademici e i loro ospiti per il primo incontro conviviale del nuovo anno. Nonostante la non più giovane età, è stato il padrone di casa a dare il benvenuto con la cordialità che lo ha sempre distinto. In sala si respira un'aria d'altri tempi, con arredi da salotto buono più che da ristorante e, nelle teche, le collezioni di vetri e argenti che Beppe Deplano custodisce insieme a preziosi giocattoli antichi. In chiusura di serata, il patron del locale ha dispensato ai commensali preziosi consigli per riconoscere la qualità e la freschezza dei pesci proposti sui banchi del mercato.

 **SASSARI**
10 febbraio 2026

Ristorante "La Volpe e L'Uva" di La Volpe e l'Uva. ●Via Giorgio Asproni 24, Sassari; ☎079/4126392; https://lavolpeeluva.eatbu.com; coperti 250. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9.



Le vivande servite: flan di melanzane su fonduta di formaggio erborinato, polpo scottato su vellutata di topinambur; carpaccio affumicato di angus condito con olio e lime, millefoglie di spinaci, porcini e pomodori secchi; fregula ai gamberi e allo zaffirano mantecata al "dolce sardo"; brasato di manzo al Barolo con polenta; filetto di orata in salsa mediterranea e terra di olive; semifreddo allo zabaglione con salsa agli agrumi.

I vini in tavola: Bovale (Su'Entu); Vermentino Diffidente (Tenute Asinara).

Commenti: Il profilo del locale è quello dei grandi numeri e di un servizio che privilegia pizzeria e grigliera rispetto al ristorante *sensu stricto*. Nonostante ciò, il menu si è dimostrato degno di una struttura che fa solo cucina e, diremmo, una cucina di livello più che buono: apprezzabile la qualità degli ingredienti, curate le preparazioni e le presentazioni, centrata la scelta dei vini. L'unico rilievo va a un impiego di materie prime che si auspica più attento ai prodotti locali e artigianali (il Barolo può sostituirsi degnamente con un vino sardo). Il giudizio di fondo, ampiamente positivo, è che il locale possiede ampie potenzialità per crescere ulteriormente sulla "linea" cucina.

 **SASSARI SILKI**
7 febbraio 2026

Ristorante "Gastronomia La Genuina" di La Genuina di Antonello Serra, anche in cucina. ●Via Duca degli Abruzzi 20, Sassari; ☎079/277123; info@gastronomialagenuina.com, www.gastronomialagenuina.com; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie 10-20 agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,5.

Le vivande servite: crostini agli asparagi; favata e ceci alla sassarese; frittelle e *frati fritti*.

I vini in tavola: Cannonau (Alba).

Commenti: Il pranzo ha fatto vivere il piatto principe della tradizione carnevalesca sassarese: la favata, accompagnata dalle frittelle arabe che, come da tradizione, concludono il pranzo a base di favata. I piatti sono stati preparati nel rispetto della tradizione, con grande soddisfazione di tutti gli Accademici. Gli ospiti, i Delegati di Nuoro Gabriella Guiso e di Cagliari Castello Franco Panu, hanno apprezzato un piatto che raramente si può trovare negli altri territori dell'isola.



EUROPA

PAESI BASSI

 **UTRECHT**
14 febbraio 2026

Ristorante "Ama" di David d'Aguzzano, in cucina Angelo Colombo. ●Burchtplein 19, Utrecht; ☎0031/0307855567, cell. 0031/614162737; info@restaurantama.nl; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: bocconcino di baccalà in pastella e barbabetola, pesce spada marinato agli agrumi con insalata di finocchio, arancia, pepe rosa,



EUROPA segue

caviale di trota e nero di seppia; gnocchi alla sorrentina fatti in casa gratinati al forno con provola affumicata di Agrola e parmigiano reggiano 24 mesi; sorbetto al frutto della passione; guancia di manzo brasata all'Aglianico, purea di patate, insalata di rinforzo: cavolfiere con alici di Cetara, olive e papacelle; crostata ai frutti rossi.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna bio Doc 2024 (Antonella Corda); Lacryma Christi rosso Doc 2024 (Mastrobernardino); Nebbiolo d'Alba Doc 2020 (Malvirà); Moscato d'Asti Docg 2024 (Cordero di Serralunga d'Alba).

Commenti: Seconda visita a un ristorante che fa particolarmente uso di specialità partenopee, sotto la guida del patron David d'Aguanno e dello chef Angelo Colombo. Si parte con un cocktail Caruso che accompagna un ottimo bocconcino di baccalà fritto con maestria. Molto apprezzato il delicato carpaccio di pesce spada, così come gli gnocchi morbidi. La guancia di manzo brasata è stata cotta a meraviglia, ottenendo molti riscontri positivi, così come la crostata, fatta in casa, a forma di cuore in onore della festa di San Valentino.

REGNO UNITO

 **LONDRA**
26 gennaio 2026

Ristorante "Mezzogiorno by Francesco Mazzei" di Corinthia Hotel, in cucina Francesco Mazzei, e resident chef Francesco Chiarelli. ●Mezzogiorno by Francesco Mazzei, Corinthia Hotel, 10° Northumberland Avenue, Londra; ☎0044/2079308181; restaurants.london@corinthia.com, www.corinthia.com; coperti 90. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: battuta di tonno piccante, pizzette con fior di latte e nduja al miele, arancino al pomodoro; lasagnetta ai carciofi romani con fonduta di pecorino toscano; ombrina al forno con caponata siciliana e salsa verde; torta al cioccolato amaro con salsa al mandarino, sorbetto di mandarino e mascarpone, chiacchiere.

I vini in tavola: NV La Scolca brut; NV La Scolca rosé Brut; Gavi di Gavi Etichetta Nera 2019 (tutti La Scolca); Sauvignon Blanc 2024 (Ca' Bolani); Chianti Classico 2024 (Castello di Albola).

Commenti: Un menu di grande raffinatezza e autenticità, iniziato con una

varietà di appetitosi assaggi. Le lasagnette e l'ombrina, accompagnata da una salsa verde, creazione speciale di Francesco, hanno suscitato commenti molto positivi. Il sorbetto ha colorato e diluito una squisita torta. Serata di grande successo, con Francesco che girava fra i tavoli descrivendo i piatti, rispondendo alle curiosità con simpatia e garbo. Applausi finali al personale per l'ottimo servizio e alla Simposiarca Silvia Mazzola. Ospiti il Console Generale Domenico Bellantone, il Direttore dell'ICE/ITA Giovanni Sacchi, la Console Rossella Gentile, l'Addetto coordinamento polizia e giudiziaria dell'Ambasciata Federico Sciadone.

ROMANIA

 **BUCAREST**
15 gennaio 2026

Ristorante "Resto Aperto" di Keyif Srl, in cucina Marco Favino. ●Calea Vitian 55-59, Bucarest; ☎ cell. 0738/741118; coperti 140+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 25 dicembre, 1° gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: vitello tonnato, carpaccio Cipriani, calamari fritti con maionese di peperoni, bruschette tricolore con pomodoro, stracciatella e acciughe, zucchine alla scapece con coppa piacentina, focaccia al grana padano e focaccia al rosmarino; assaggio di carbonare dello chef; filetto di branzino all'acqua pazza; lingotto di tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco (Grande Vento); La Segreta bianco; La Segreta rosso; Rosé (tutti Planeta).

Commenti: Prima riunione conviviale del 2026 presso il ristorante "Resto Aperto", dedicata al tema "Il clima ieri e oggi". La serata ha proposto piatti

curati, ben serviti e di grande equilibrio gustativo, valorizzati da un'elegante presentazione firmata dallo chef Marco Favino e accompagnati da vini di qualità. Di particolare interesse l'intervento dell'Accademica Crenguta-Ileana Sinisi, che ha ricordato l'inverno del 1945, il più rigido in Europa e in Romania, in relazione alle attuali condizioni climatiche. Numerosa la partecipazione di Accademici e ospiti.

SVEZIA

 **STOCOLMA**
2 febbraio 2026

Ristorante "Tavino Nytorget" di Willy, Efrim, Najib, tutti anche in cucina. ●Bondegatan 44, Stoccolma; ☎ 0046/86400110; ciao@tavino.se, www.tavino.se; coperti 85+60 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: polpettine di risotto al tartufo, parmigiano reggiano e maionese al tartufo, stracciatella con cavolo, salvia frita, burro nocciola e nocciole tostate, carpaccio di manzo con maionese alla cipolla e pinoli, carciofo fritto e scaglie croccanti di parmigiano, focaccia frita con ricotta montata, pistacchio e miele; ravioli ripieni di funghi porcini e ricotta al burro fuso, salvia e nocciole; tournedos di filetto di manzo alla griglia con salsa di vino rosso e burro tartufato; torta di frutta.

I vini in tavola: Idda bianco Sicilia Dop 2023; Langhe Nebbiolo 2022 (Corsini).

Commenti: Sono stati accolti due nuovi Accademici ed è stata festeggiata, in presenza dell'Ambasciatore d'Italia dottor Michele Pala, la nomina della Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale dell'Umanità con una

presentazione del Delegato Massimo Apolloni. Atmosfera molto calda e piacevole. Commenti molto vari sul cibo. Ricco e apprezzato l'antipasto e pareri positivi anche per i ravioli. Sui secondi ci sono stati alcune divergenze. Criticate le patate, troppo dure. Decisamente meno apprezzato il dessert la cui base, per alcuni Accademici, era troppo dura. Scelta dei vini indovinata. Molto efficace e professionale il servizio.

SVIZZERA

 **ZURIGO**
3 febbraio 2026

Ristorante "Rattu Penugu" di Pietro Catanese, in cucina Anna Golfrè Andreasi e Dario Lorenzi. ●Karrenstrasse 2, Zurigo; ☎ cell. 0041/799429341; restaurant@rattupenugu.com, www.rattupenugu.com; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: orto ripieno alla ligure; tagliolini al tartufo nero pregiato su crema di parmigiano; tagliatelle verdi alla borragine al tuccu de funzi; guancia di manzo brasata al Barbaresco e polenta; costine vegetariane di fave e ceci in crosta di pistacchio; tiramisù scomposto, zuppetta di frutta e sorbetto al basilico.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Pietraluce); Sforzato di Valtellina Docg (Nino Negri); Friulano Collio Valeris (Muzic); Barbaresco Sopravento (Cascina Bruni); Vin Santo del Chianti (Lanciola).

Commenti: A poco meno di un anno di distanza, la Delegazione torna al ristorante con impronta ligure "Rattu Penugu" per la riunione conviviale di conferma. Il team, sapientemente condotto da Pietro Catanese, allestisce un menu che unisce tradizione e innovazione, soprattutto nelle varianti vegetariane, molto apprezzate dai commensali. Perfetto anche l'abbinamento dei vini. Il ristorante conferma quindi le già ottime impressioni della prima visita, ottenendo una valutazione complessiva migliore.

UNGHERIA

 **BUDAPEST**
22 gennaio 2026

"Materia Trattoria Moderna" di Vit-



torio Torsello, in cucina Andrej Morucci. ●Dob utca 56-58, Budapest; ☎0036/708811837; info@materia-tm.com, www.materia-tm.com; coperti 44. ●Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: parmigiano reggiano e miele di acacia, focaccia e prosciutto crudo Opus Nera, tartare di mazzancolle, kiwi e zeste di limone, gazpacho e sgombro e ostrica e papaya, pan brioche con tonno rosso di Sicilia, parmigiano reggiano e capperi, baccalà scottato al burro trentino, fonduta di taleggio e purea di patate, cappasanta con salsa teriyaki, salsa chili e gnocchi con crema di piselli; spaghetti aglio, olio e peperoncino con tartare di gambero rosso di Sicilia; rigatoni con pomodoro ciliegino e tartare di tonno rosso; filetto di rombo piastrato con riduzione di Barolo e vellutata di ceci; meringa con crema di limoni di Amalfi e frutti di bosco.

I vini in tavola: Franciacorta Batudé brut 2023 (Tenuta Ambrosini); Greco di Tufo Docg 2023; Falanghina Docg 2023; Fiano di Avellino Docg 2023 (tutti Villa Raiano).

Commenti: La riunione conviviale ha confermato le indubbie qualità gastronomiche del ristorante. Alla presenza degli Ambasciatori di Italia e Argentina, lo chef Andrej Morucci, sotto la sapiente gestione del Simposiarca, Accademico Paolo di Franco, ha regalato ad Accademici e ospiti una serata di elevatissimo spessore culinario. Come relatore l'Accademico ha tenuto un'interessante relazione sul tema "Il concetto di Trattoria Moderna: la reinterpretazione in chiave innovativa della tradizione culinaria italiana". Speciale menzione per i rigatoni con pomodoro ciliegino e tartare di tonno rosso. Servizio impeccabile. Di eccezionale qualità l'offerta dei vini serviti.



NEL MONDO

BRASILE

🏛️ **RIO DE JANEIRO**
20 gennaio 2026

Ristorante "Gabbiano" di Romano Fontanive, anche in cucina. ●Av das Américas 3255 Shopping Barra Garden Barra da Tijuca, Rio de Janeiro; ☎0055/2131535529, cell. 0055/21980196444; fontaniveromano@gabbiano.com.br, www.gabbiano.com.br; coperti 98. ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crudo di branzino con pepe rosa e caviale; linguine fatte in casa con vongole, polvere di bottarga, riccio di mare, al taleggio e burro al tartufo bianco gratinato con grana padano; tagliolini con guancia e fonduta di taleggio; gran piatto di mare alla griglia; cioccolato svizzero "Taucherli", salsa alla vaniglia Vanilla Brasil.

I vini in tavola: Spumante (Casa Perini); Pinot Grigio (Carlo Scala); Nampé Malbec Argentina.

Commenti: Serata piacevole per una riunione conviviale riuscita molto bene. Romano Fontanive, orgogliosissimo del Diploma ricevuto, ha resistito agli altri premi, assegnatigli dai vari critici brasiliani, per evidenziarlo al meglio. Come sempre, pesci e crostacei, aragosta inclusa, di giornata, il tutto pescato da lui. Gli Accademici sono stati coccolati e hanno avuto la massima attenzione, che include un servizio impeccabile, in un locale al completo. A Rio esistono distanze importanti, da Copacabana al ristorante "Gabbiano" ci sono una quarantina di km, ma nessuno si è dispiaciuto per le due ore impiegate per raggiungerlo. Diploma meritato, dovuto.

EGITTO

🏛️ **IL CAIRO**
21 gennaio 2026

Ristorante "Giannini's New York Italian Restaurant" di Marriott Interna-



tional, in cucina Giovanni Seu. ●1 El Galaa Square, Dokki, Giza, Cairo; ☎0020/1022216883; coperti 100. ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,7.

Le vivande servite: schiacciata con pomodori, olive e rosmarino, tartine di polenta con lenticchie nere e formaggio, farinata di ceci con cipolle, bruschetta con burrata, pesto di fave e pomodorini arrostiti; zuppa di legumi e orzo; ravioli di ceci ripieni di spinaci e ricotta al pomodoro e basilico; pollo al forno con fave e verza, budino di funghi e porri ed erbe aromatiche; spigola alla piastra con lupini, capperi e salsa al limone, olio al basilico; babà con chantilly ai frutti di bosco; tartine di ricotta al miele, limone e rosmarino; mousse di cioccolato e pistacchi.

I vini in tavola: Vini portati dagli Accademici: Cartizze Prosecco (Valdo); Falanghina del Sannio; Greco di Tufo; Sedara (Donnafugata).

Commenti: Sotto la guida della Simposiarca Patrizia Epifania e dello chef Giovanni Seu, il menu ha interpretato il tema del "Chilometro Zero", valorizzando prodotti stagionali e leguminose comuni a Italia ed Egitto. La serata ha rappresentato un momento fondativo per la Delegazione, unendo tradizione gastronomica, sostenibili-

tà e dialogo culturale tra i due Paesi.

TUNISIA

🏛️ **HAMMAMET**
7 febbraio 2026

Ristorante "Le Pacha" di Hôtel Oceana, in cucina Amed Abdil. ●Hôtel Oceana Yasmine Hammamet, Hammamet; ☎00216/23275023; coperti 60+120 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: spiedini di pomodorini e mozzarella, macarons al foie gras, mini brick al tonno e alla carne, pâté di avocado con ananas e caviale rosso; ravioli ricotta e spinaci in salsa rosata; filetto in salsa barbecue con fichi, grigliata e asparagi caramellati; dolce al pistacchio con salsa di lamponi.

I vini in tavola: Trocadéro vin mousseux; Soltane blanc e rouge (Domaine Kurubis).

Commenti: Serata conviviale molto gradita dai commensali. Le pietanze sono risultate ben preparate e ben servite con eleganti impiattamenti. Ottimo il servizio e l'abbinamento dei vini.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Bruno Balti, Delegato di Lodi
"Pasta in Tavola" Banco Popolare
(Genova: Sagep Editori srl, 2016)

Tino Cornaglia, Delegato di Alba Langhe e CT Piemonte Ovest
"La cucina del putagè. Saperi del fare e patrimoni di umanità fra Langhe-Roero, Monferrato e Tortonese" di Luciano Bertello
(Alba: SORÌ Edizioni, 2025)



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Val di Susa

Francesco Joly ● Giuseppe Serrao

LIGURIA

Genova

Riccardo Gambino ● Andrea Silvestri

Riviera dei Fiori

Sergio Lanteri ● Riccardo Riva

LOMBARDIA

Alto Milanese

Orietta Piva

Milano

Emilio Petrini Mansi della Fontanazza

Varese

Stefano Bolognesi ● Luigi Pacenza

VENETO

Rovigo-Adria-Chioggia

Flavio Andreotti

Treviso-Alta Marca

Mario Antognazza ● Orianna Gumirato

Venezia

Carla Canazza ● Sara Lauretta

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Licia Agodi

Bologna dei Bentivoglio

Roberto Bianconi ● Carla Patella

Lugo di Romagna

Pier Mario Masironi ● Stefano Sintoni

Ravenna

Federica Bassi ● Franco Silvio Campese ●
Franco Saporetti

Reggio Emilia

Massimo Buizza ● Vittorio Cigarini ●
Roberta Pancirolì

TOSCANA

Arezzo

Manuela Maria Micchi

Livorno

Stefano Mencarelli

Mugello

Dario Massimo Duina

Viareggio Versilia

Oberdan Parodi ● Anna Vassalle

LAZIO

Roma Aurelia-Cassia

Franco Citterio

ABRUZZO

Teramo

Salvatore Cimini

CAMPANIA

Napoli

Adelmo Gubitosi

Penisola Sorrentina

Fabio Campanile ● Claudio De Vito

PUGLIA

Bari

Giovanni Mari

Valle d'Itria

Angela Ida Caggiano

BASILICATA

Potenza

Massimo Claps

CALABRIA

Area dello Stretto-Costa Viola

Giuseppe Musolino

Cosenza

Eugenio Provenzano

SICILIA

Arcipelago delle Isole Eolie

Michele Fusco ● Felice Lauro

Palermo

Giuseppa Ingoglia ● Costantino Pillitteri ●
Salvatore Varia

Palermo Mondello

Edoardo Corsini ● Rosario Scafidi ●
Vincenzo Talluto

Siracusa

Luigi La Ciura

SARDEGNA

Cagliari

Francesca Martina Tedde

ALBANIA

Tirana-Durazzo

Gerti Calliku ● Oresti Felah ● Andi Shkira

FRANCIA

Lilla

Anne Mortier ● Anthony Renaut

Strasburgo e Metz

Eda Brasme

GERMANIA

Berlino

Patrizia Di Stefano ● Elmar Meister

Colonia

Matthias Smets

GUATEMALA

Guatemala

Juan Ignacio Calzada Vizcaino ●
Giovanni Musella

KAZAKISTAN

Almaty-Kazakistan

Accademico onorario: Antonello De Riu

LIBANO

Beirut

Thierry Petersen

MALTA

Malta

Nerio Buzio ● Daniela Primiani ●
Valentina Setta (*Accademico onorario*) ●
Giovanni Stefanelli

ROMANIA

 **Bucarest**
Alessandra Capobianco ● Andrea Civita

STATI UNITI D'AMERICA

 **Los Angeles**
Alessia Patregnani

 **Miami**
Daniele Carbonera ● Arthur Furia ●
Gianni Mendes Toniutti ● Gianluca Venturi

 **New York**
Christophe Cargnino

 **Washington D.C.**
Ornella Napolitano ● Antonella Sassano

TAIWAN

 **Taiwan**
Luca Di Fiore

TUNISIA

 **Hammamet**
Paolo Forgione ● Roberto Nordio

 **Tunisi**
Aldo Piccotti ● Carlo Presenti

UNGHERIA

 **Budapest**
Accademico onorario:
Giuseppe Scognamiglio

NUOVE DELEGAZIONI

EGITTO

 **Il Cairo**
Delegato: Massimo Acciarini
Vice Delegato: Rossella Fanelli
Segretario: Grazia Pacillo
Tesoriere: Karim Dummar
Consultori: Gabriele Cosentino ●
Patrizia Epifania ● Eleonora Teti
Accademici: Domenico De Martinis ●
Barbara Lelli ● Teresa Mili ● Riccardo Russi ●
Gianni Scoponi

TRASFERIMENTI

PIEMONTE

 **Verbanco-Cusio**
Giovanni Bosco (*da Losanna-Vennes*)

EMILIA ROMAGNA

 **Parma**
Pietro D'Alessio (*da Madrid*)

MARCHE

 **Fermo**
Cesare Invitti di Conca (*da Milano Navigli*)
Enrico Martini (*da Roma Nomentana*)

LAZIO

 **Roma Nomentana**
Fabrizio Mechi (*da Roma Appia-Castelli*)

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Shanghai**
Gianluca Bonissini (*da Pechino*)
Donato Roberto Morea (*da Hong Kong*)

SPAGNA

 **Barcellona**
Enrica Nicolini
(*da Singapore-Malaysia-Indonesia*)

VARIAZIONE INCARICHI

VENETO

 **Padova**
Delegato: Annabella Poli
Vice Delegato: Samantha Tabacchi
Segretario: Gianni Sarragioto
Tesoriere: Franco Mioni
Consultori: Giorgio Agugiario ●
Giorgia Chinaglia ● Claudia Gelmi ●
Roberto Mirandola

UMBRIA

 **Gubbio**
Consulatore: Andrea Giacometti

LAZIO

 **Civitavecchia**
Vice Delegati: Maurizio De Pascalis ●
Daniela Etna
Segretario: Antonello Rambotti
Tesoriere: Palmina Maria Falla
Consultori: Vincenzo Di Sarno ●
Paola Federici ● Rosalba Padroni ●
Pasquale Reverchon

 **Rieti**
Consulatore: Riccardo Costantini

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

 **Asti**
Silvana Ferrato Manina

LOMBARDIA

 **Crema**
Giulio Mosconi

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna-San Luca**
Gian Luigi Spada

LAZIO

 **Rieti**
Giuseppe Grassi

GIAPPONE

 **Osaka e Kansai**
Domenico Cantatore

REGNO UNITO

 **Londra**
Bruno Roncarati

TAIWAN

 **Taiwan**
Giuseppe Izzo

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



FOCUS

see page 3

AFTER MOLECULAR GASTRONOMY AND PUDDLES ON PLATES, NOW THERE'S TRANSPARENT FOOD

This viral fad is causing a stir on social media and, naturally, involving 'starred' chefs.

A recent survey by **Unione Italiana Food and AstraRicerca** reveals that Italians' favourite pasta is **carbonara**, not only prepared at home but also ordered in restaurants: a 'recent' Roman dish adored throughout Italy and abroad. This recipe, created after the Second World War, has become an ambassador of Italian cuisine worldwide over the past 70 years (it so happens that the most popular dessert in Italy and abroad, namely **tiramisù**, also emerged around the same time). Runners-up, according to Italian preferences, are spaghetti with clams and pasta (tagliatelle, but also spaghetti) with **Bolognese-style ragù**. **Cacio e pepe** and **amatriciana** are gaining ground. Returning to our **carbonara**, being highly desired, it has been multifariously reinterpreted, both by traditionalists and by major prize-winning chefs, with mostly disappointing results. Several years ago, the guru of molecular gastronomy, **Ferran Adrià**, gave it a go, proposing a version composed of tiny spheres containing an egg yolk emulsion designed to 'explode' in the mouth alongside the pasta: a sort of 'cook as you chew' process. The fate of that dish is well known.

A new type of cuisine is peeping into innovative chefs' repertoires

A new type of cuisine is now peeping into innovative chefs' repertoires: **transparent food**, apparently a viral fad which is making a stir on social media and, of course, involving prize-winning chefs. And thus, **transparent carbonara was inevitable**. The restaurant responsible has been **Disfrutar** in Barcelona, 3 Michelin stars, using jellied Iberian ham broth. Since it is available for a mere 315 euros, if air fares don't surge too much, one could undertake the voyage to sample this stroke of genius.

Besides the poor beleaguered *spaghetti alla carbonara*, the new transparent food craze includes **bread** by **Albert Adrià**

by **Paolo Petroni**

President of the *Accademia*



Crystal bread



(brother of the more famous Ferran) and **crystal potatoes** by the Québécois chef and 'food creator' **Mouhcine Bahassa**.

This trend is expensive, limited to fine dining, and... transient

There are transparent versions of fried chicken and hamburgers, made using filtration, agar and centrifuges. This fashion, very pricey for now and limited to fine dining, will surely find a few more modest epigones and then vanish. Meanwhile, the 'three textures' fad persists, as do oil poaching, miso-smothered foods, yuzu, wakame, nori, pearls of something-or-other, caviare of something-else, flavoured airs, extracts... and finally, as they say on TV, **'let's plate is up'**. Above all, let's go and learn to cook properly!



WE INCREASINGLY DISCUSS FOOD, BUT HOW?

[See page 4](#)

The food infodemic (a portmanteau of 'information' and 'epidemic') is invading the press and social media: confusion abounds amid crash diets, misinformation and superfoods. Such staples as bread and pasta are demonised or exalted without context. The solution is to reinstate the Mediterranean Diet, a balanced, culturally rooted model, and clearer food talk, based on awareness and scientific evidence.

PASTIERA: A NEAPOLITAN EASTER QUEEN

[See page 6](#)

In Naples, there's no Easter without *pastiera*! Its ingredients are laden with significance and associated with ancient pagan traditions and fascinating legends. Influenced by the cuisines of courts and convents, with ritualised recipes rich in spices and aromas, it also draws from humble cookery and its foremost staple: wheat.

THE END OF CULINARY ENCYCLOPAEDIAS

[See page 8](#)

Over 31.8 million Italians consult culinary websites and apps monthly: more than 7 in 10, a proportion rising to 80% in festive periods. Digital sources dominate the gastronomic experience, signalling the decline of printed encyclopaedias, now

precious keepers of memories and food culture, reflecting the social and economic circumstances of their time.

THE PRETTO FAMILY: REDISCOVERING A DYNASTY

[See page 10](#)

The Pretto dynasty, from Vicenza but residing in Genoa, pioneered fish preservation. Eugenio introduced the Appert method and grew an international business in Europe and the Americas. Amid innovation, patents and marketing, the company expanded until the 20th century, combining entrepreneurial success with social commitment.

A SPRINGTIME FARM IN THE VENETO

[See page 12](#)

For peasants in the Veneto, life revolved around faith, rituals and humble cookery. During Lent, herring, *baccalà* (dried salt cod) and polenta were eaten, while Easter combined religion and conviviality. Food became a ritual at every family table.

THE SACRED CHESTNUT TREES OF LUNIGIANA

[See page 14](#)

In Lunigiana, chestnut trees are sacred symbols of life: amid sanctuaries, legends and traditions they have nourished generations and marked social rituals. From its flour, which saved lives during famines and wars, to the complete use of its wood, the chestnut has been a pillar of the local economy, cuisine and culture. Today, chestnut flour's PDO status protects the chestnut's legacy and environment.

SICILY AT THE TABLE

[See page 16](#)

Rich and varied, Sicilian cuisine displays centuries of Greek, Arab, Norman and Spanish influences. From coastal fish to inland roasts, from couscous to *arancini*, from offal to Arab sweets, it unites popular traditions with aristocratic opulence, offering a unique food heritage born of history, territory and culture.

CHEESY FLATBREAD FROM RECCO

[See page 18](#)

In Recco, on the *Golfo Paradiso* (Paradise Gulf), the tradition of *focaccia col formaggio* (flatbread with cheese) dates to the eighteenth century, evolving from fried bread with local cheeses to the modern form with *stracchino*. Formerly simple peasant fare, it has become a local gastronomic symbol appreciated in restaurants and bakeries, confirming Recco as a culinary capital of Liguria.

THE PRECIOUS PASTRY TRADITIONS OF MISTRETTA

[See page 20](#)

The pastry traditions of Mistretta, between the Nebrodi Mountains and the Tyrrhenian Sea, constitute an intangible cultural heritage, encompassing not only production but the transmission of knowledge, memories and sociality. Historic artisanal workshops, local ingredients and festive rituals have consolidated such traditional preparations as *pasta reale*, *cassata* and typical biscuits. Today, this pastry-making tradition blends conservation with innovation.

THE EASTER CAKE OF OUR ANCESTORS

[See page 22](#)

Umbria's Easter symbols include a cheesecake with very ancient origins. Made with few ingredients and associated with peasant culture, it accompanies cured meats and convivial gatherings. Through orally transmitted recipes, communal ovens and propitiatory rites, it narrates a cultural legacy woven of identity, memory and sharing.

ANCHOVY SMUJICATA FROM ROCCELLA IONICA

[See page 23](#)

Roccella Ionica recognises anchovy *smujicata* as a signature dish with Municipal Designation of Origin (De.C.O.) status, protected by a centuries-old recipe rooted in seafaring traditions: anchovies, garlic, chillies and breadcrumbs,



exemplifying a humble, sustainable cuisine. Resulting from research among fisherfolk and families, De.C.O. status codifies and protects this piece of local historic and cultural heritage.

PASIMATA: A TRADITIONAL EASTER SWEET FROM GARFAGNANA

See page 24

An Easter dessert from Garfagnana, *pasimata* is an 'enriched' bread with a lengthy processing method including five natural phases of leavening. Made from flour, eggs, sugar, *Vin Santo*, raisins and often walnuts or almonds, it releases intense aromas. Dating from the 17th century, it symbolises rebirth and sharing, and remains an enduring emblem of collective peasant memory.

THE UNEXPECTED PLEASURE OF NETTLES

See page 26

In spring we celebrate the return of wild herbs, stars of a simple cuisine steeped in tradition. They include nettles: painful to the touch but precious on the plate, thanks to their nutritional and health benefits. Known since antiquity, they appear in recipes, medicine and literature, confirming their versatility and roots in rural culture.

MOZZARELLA 'IN A CARRIAGE'

See page 28

Mozzarella in carrozza, famously depicted in the film "Bicycle Thieves", is a thrifty way to finish stale bread and extra mozzarella originating from peasant culinary traditions in Campania. Amid contested

birthplaces and etymological hypotheses regarding its name, it has evolved regional variants and gourmet reinterpretations.

BACCALÀ BETWEEN TRADITION AND INNOVATION

See page 30

The stereotype of sea-hating Sardinians is undermined by Nuragic petroglyphs depicting boats and ancient lagoon fishing techniques. Amid historical hypotheses and Northern routes, *baccalà* (dried salted cod) and stockfish (dried cod) entered local food culture, initially as humble fare and now as prized ingredients. Traditional customs and flavours hold out in small towns and markets, while contemporary cuisine revisits tradition, blending memory and innovation.

FARA WHITE ONIONS: REDISCOVERING AN IDENTITY IN ABRUZZO

See page 32

In the heart of the Abruzzo Apennines, the flat white onion from Fara Filiorum Petri, known as *piattona* ('big flat'), is a gardener's jewel boasting PAT status: sweet, crunchy and distinctively flattened. Cultivated since the fourteenth century, it is resurgent thanks to young growers. Culinarily versatile, it excels raw in salads but also slow-cooked, with notes of caramel and high digestibility.

EGGS IN THE EASTER TRADITIONS OF SALENTO

See page 34

The egg, ancient symbol of rebirth,

represents the Resurrection in Christian tradition. In Salento, it is inserted, whole, into such Easter sweets as *puddhrica* and *scarcella*, prepared in sweet and savoury versions. Eggs, often tinged red, recall the blood of Christ. Such foods combine the faith, symbolism and conviviality typical of Easter.

THE 'HEALING' FOOD OF DORRIT BLUMENKRANZ

See page 35

Dorrit, a Jew from Vienna, escaped Austria with her family during the Second World War, taking refuge in Abruzzo and later the USA. She grew up surrounded by affection and home cooking, which taught her the value of food as a form of healing and sharing. In New York, she transformed this passion into entrepreneurial success by selling Italian first courses and cakes laced with affection and warmth in the affluent Upper East Side.

RAW FOODISM: NOT FOR BEANS

See page 37

Raw foodism, reliant on foods cooked no higher than 42 °C, is gaining approval in industrialised nations for reasons of health, ethics or fashion. But the EFSA (European Food Safety Authority) warns: legumes, especially beans, are dangerous raw or undercooked because their lectins can be toxic, even seriously. Better to cook them thoroughly. Tinned beans are practical but less nutritious than dried ones.

THE 'DISCOVERY OF HOT WATER'

See page 38

Drinking hot water, an ancient home remedy, favours digestion, hydration and digestive health. Enriched with laurel or lemon, it reduces inflammation and swelling, stimulates diuresis and reinforces immunity: a simple, affordable, healthy habit inherited through the millennia and still appreciated.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*