

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

MAGGIO 2026 / N. 392

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIÙ

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIOVANNI BALLARINI, GIUSEPPE BENELLI,
FLORO BISELLO, ATTILIO BORDA BOSSANA,
SANDRO BORRUTO, GIANCARLO BURRI,
FLAVIA BUZZETTA, MARIA AUSILIA FADDA,
ANTONIO GADDONI, GABRIELE GASPARRO,
PAOLO PETRONI, GIOVANNI PICUTI,
MATTEO PILLITTERI, GIANCARLO SARAN,
ANDREA SCASSO, ALDO E. TÀMMARO,
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
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI**

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



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 DONÀ
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 di un particolare dell'opera "La crostata di ciliegie" (1908) di Pierre Bonnard, Collezione Privata

Focus del Presidente

3 La "chef economy" e la trasformazione della grande cucina italiana (Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 Tra fame e tentazione: il cibo nell'immaginario di Collodi (Giuseppe Benelli)



6 Thomas Jefferson e l'enogastronomia (Aldo E. Tàmmaro)

8 Alchimia culinaria degli ultimi Gattopardi (Flavia Buzzetta)



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.



Territorio • Turismo • Folklore

- 10** La tradizione casearia nella provincia di Pesaro e Urbino
(*Floro Bisello*)



- 12** Il morsetto "tribale"
(*Giovanni Picuti*)

- 14** L'asparago selvatico dei Monti Sicani
(*Matteo Pillitteri*)



- 16** Pani decorati nel cuore della Barbagia
(*Maria Ausilia Fadda*)

- 18** La torta *co' bischeri*
(*Andrea Scasso*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 20** Le mille sfumature dello stoccafisso
(*Giancarlo Saran*)

- 22** La cicoria, rustica e buona
(*Giancarlo Burri*)



- 24** Gastronomia a distanza: i robot cooperativi
(*Giovanni Ballarini*)

- 26** Le favette in salsa bianca
(*Adriana Zuddas*)

- 27** Dal sole alla fermentazione
(*Sandro Borruto*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 28** Mangiare consapevole
(*Attilio Borda Bossana*)



- 30** Seduti a tavola con giudizio
(*Antonio Gaddoni*)

- 31** La carne separata meccanicamente
(*Gabriele Gasparro*)

In libreria

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

Le rubriche

- 33** Eventi e Convegni delle Delegazioni
34 Calendario Accademico
40 Accademici in primo piano
41 Eventi e Convegni delle Delegazioni Ecumenica Straordinaria
52 Attività e riunioni conviviali
62 Attività e riunioni conviviali Ecumenica Straordinaria
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary





La "chef economy" e la trasformazione della grande cucina italiana

Molti ristoranti stellati vivono più di reputazione che di margini e non riescono a far quadrare i bilanci.

C'è un settore che è in rapida evoluzione nel mondo della ristorazione e ha un nome nuovo e accattivante: è la "chef economy". Essa unisce la ristorazione tradizionale con l'imprenditorialità e la "creator economy". Abbiamo già accennato al fatto che il *fine dining*, nonostante i prezzi talvolta stratosferici, non riesca a far quadrare i bilanci degli chef superstar, ed ecco allora che **occorre aggiungere all'attività pura di ristorazione altre entrate**, legate a consulenze, *format* televisivi, libri, *social media*, sponsorizzazioni, pubblicità, proliferazione dei locali.

Lo chef di grido si sta evolvendo, non è più solo un cuoco che lavora in cucina

Lo chef di grido si sta evolvendo, non è più solo un cuoco che lavora in cucina, ma **è divenuto un manager e un imprenditore capace di gestire attività collaterali essenziali per la sua sopravvivenza**. È un fatto reale che molti ristoranti stellati vivono più di reputazione che di margini. I costi sono ovviamente elevati: le brigate di cucina sono numerose, le attrezzature sono all'avanguardia, il personale di sala è preparato e anch'esso numeroso; poi ci sono i costi delle materie prime che debbono essere di primissima qualità e occorre avere una cantina importante con conseguente immobilizzo del capitale. **Il prezzo medio di un menu degustazione** oggi si aggira sui 150 euro per ristoranti a una stella, 250 euro se con due stelle, 400 euro e oltre per i tre stelle. Tuttavia, questi alti prezzi spesso non bastano a rendere vantaggiosa la gestione. Molto aiuta **il ruolo del vino, con ricarichi** che di solito sono 3 volte il costo di acquisto e possono valere un terzo del fatturato totale. Però, diversi motivi, tra i quali la diminuzione

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



del consumo a causa dei limiti legali imposti a chi guida l'auto e i prezzi esagerati di alcune etichette, stanno facendo flettere anche questa fonte di guadagno.

Tutto il settore si sta lentamente modificando

Nonostante queste avversità, il *fine dining* certamente non scomparirà; rimarranno sempre gli chef star, ma tutto il settore si sta lentamente modificando, **puntando più alla sostanza e un po' meno alla forma**, agli orpelli, orientandosi verso ciò che qualcuno chiama "**fine casual**". Un ristorante tradizionale vive di clientela, di rapporti umani con gli avventori; un ristorante di altissima gamma ha poca clientela che ritorna, si va per un'esperienza, per attrazione verso un nome celebre. Difficile ricordare un piatto che si è gustato, raramente c'è un motivo per tornare.

Un mondo recentemente scomparso è quello che realmente ha innovato e reso moderna e attuale la nostra cucina. Ricordo solo **alcuni nomi che hanno fatto la storia**: Mirella e Peppino Cantarelli (Samboseto), Guido e Lidia (Costigliole d'Asti), Angelo Paracucchi (Ameglia), Fulvio Pierangelini (San Vincenzo), Ezio e Renata Santin (Cassinetta di Lugagnano), Gualtiero Marchesi (Milano), Nadia e Giovanni Santini (Canneto sull'Oglio, esistente) e molti altri. Gente che lavorava sodo, che stava in cucina, che non pensava a esibirsi. **Hanno lasciato piatti memorabili**. In futuro, quanti piatti saranno ricordati come creati dagli attuali super chef?



Tra fame e tentazione: il cibo nell'immaginario di Collodi

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Rileggere Collodi, oggi, permette di cogliere una sorprendente attualità.

Carlo Lorenzini, l'autore del "capo-lavoro scritto per caso" *Le avventure di Pinocchio*, è nato a Firenze duecento anni fa (1826-1890). Utilizza lo pseudonimo di Collodi, il paese di sua madre maestra, che si adattò a fare la cameriera nella casa dei marchesi Ginori Lisci, dove anche il padre lavorava come cuoco. Carlo, irrequieto, colto, ironico, votato alla causa risorgimentale, è volontario a Montanara nel 1848 e partecipa alla

Guerra d'Indipendenza nel 1859. Giornalista, scrittore, commediografo, deve la sua fama al romanzo *Le avventure di Pinocchio*, presentato a puntate, nel 1881, su "Il Giornale per i Bambini". Il successo è immediato e così, nel 1883, *Le avventure di Pinocchio. Storia di un burattino* viene pubblicato in volume dalla casa editrice Felice Paggi.

Quando nasce Pinocchio, la legge Casati ha introdotto l'obbligo scolastico gratuito

Quando Collodi scrive *Pinocchio*, la legge Casati ha introdotto l'obbligo scolastico gratuito, per cercare di debellare l'analfabetismo, molto diffuso, della popolazione italiana. Non a caso, il burattino piace subito ai giovanissimi, per i quali la

scuola rappresenta una difficile costrizione, con l'educazione "seriosa" e il conformismo sociale. Pinocchio assomiglia a un bambino ipercinetico con un carattere impulsivo, irresponsabile, ingenuo e credulone in un'Italia appena nata, povera e contadina, afflitta da tanti mali, primo fra tutti quello della miseria. Proprio la fame, infatti, rappresenta il fulcro stesso della storia e costituisce il motore dell'azione. Geppetto costruisce il suo burattino con lo scopo di girare il mondo e ottenere "un bicchier di vino e un tozzo di pane". Appena avute le gambe, però, Pinocchio scappa di casa e Geppetto viene arrestato senza colpa. Col babbo in galera e il Grillo Parlante sulla parete, il burattino enuncia **il proprio programma di vita**: "correre dietro alle farfalle" e "salire su per gli alberi a prendere gli uccellini di nido", nonché **"mangiare, bere, dormire, divertirmi e fare dalla mattina alla sera la vita del vagabondo"**. Ma, rimasto solo, Pinocchio conosce i morsi della fame e, dopo aver cercato invano "un po' di pan secco, un crostereello, un osso avanzato al cane, un po' di polenta muffita, una lisca di pesce, un nocciolo di ciliegia", si abbandona al pianto e alla disperazione.

Il passaggio dall'abbondanza immaginata alla realtà della scarsità

La tonalità emotiva della fame inizia con "un'uggiolina allo stomaco" che ben presto richiama l'appetito. Bastano pochi minuti e l'appetito ha lasciato il posto a "una fame da lupi", che è anche "una fame da tagliarsi col coltello". Pinocchio deve aspettare il ritorno di Geppet-



to per mangiare: "Queste tre pere erano la mia colazione: ma io te le do volentieri". Pinocchio, pur facendo lo schizzinoso, le divora senza tanti complimenti. E alla fine ha ancora fame, sicché il burattino "spolverò in un soffio tutte le bucce: e dopo le bucce, anche i torsoli", offrendo al povero padre il modo di ammonirlo: "Vedi dunque che avevo ragione io quando ti dicevo che non bisogna avvezzarsi a cibi né troppo sofisticati né troppo delicati di palato. Caro mio, non si sa mai quel che ci può capitare in questo mondo". In questo gesto semplice si racchiude una lezione essenziale: il passaggio dall'abbondanza immaginata alla realtà della scarsità. **Il cibo diventa così strumento educativo**, mezzo attraverso cui Collodi insegna il valore delle cose e il rispetto per ciò che si ha.

La storia di Pinocchio è anche la storia di pasti inseguiti e di pietanze vagheggiate. Il burattino sogna dolcezze straordinarie: una cantina piena di rosoli e alchermes, una libreria di canditi, torte, panettoni, mandorlati e cialdoni con la panna. Spesso viene convinto a mangiare quello che non gli piace (o a prendere la medicina amara) con la promessa di un confetto ripieno di rosolio o di una pallina di zucchero. Lo zucchero, nella seconda metà dell'Ottocento, era una vera prelibatezza, non essendo ancora un alimento di uso quotidiano. **Il culmine è la citazione dei panini imburrati sopra e sotto con cui si apparecchia la colazione in casa della Fata**, a cui sono invitati i compagni di scuola di Pinocchio: "duecento tazze di caffè e latte e quattrocento panini imburrati di sotto e di sopra".

I pasti pantagruelici e i cibi sontuosi del Gatto e della Volpe

Collodi descrive i pasti pantagruelici del Pescatore Verde e di Mangiafoco e i cibi sontuosi del Gatto e della Volpe all'Osteria del Gambero Rosso. I due imbroglioni, dopo aver convinto Pinocchio a seminare in un campo miracoloso gli zecchini d'oro, propongono una sosta presso l'Osteria



del Gambero Rosso dove si ingozzano ben bene. "Il povero Gatto, sentendosi gravemente indisposto di stomaco, non poté mangiare altro che trentacinque triglie con salsa di pomodoro e quattro porzioni di trippa alla parmigiana: e perché la trippa non gli pareva condita abbastanza, si rifece tre volte a chiedere il burro e il formaggio grattato! La Volpe avrebbe speluzzicato volentieri qualche cosa anche lei: ma siccome il medico le aveva ordinato una grandissima dieta, dovè contentarsi di una semplice lepre dolce e forte con un leggerissimo contorno di pollastre ingrassate e di galletti di primo canto. Dopo la lepre, si fece portare per tornagusto un cibreino di pernici, di starne, di conigli, di ranocchi, di lucertole e d'uva paradisa; e poi non volle altro". Pinocchio non riesce a mangiare nulla, tutto preso dalle fantasie sulla miracolosa pianta che, a detta della Volpe, avrebbe moltiplicati i suoi zecchini d'oro.

Il burattino, attanagliato da una fame atavica, passa dal ruolo di affamato a quello di potenziale pasto per qualcun altro. Solo il legno gli permette di resistere a questa fame degli altri, come quando i pesci "si accorsero subito che il legno non era ciccia per i loro denti, e nauseati da questo cibo indigesto se ne andarono chi in qua chi in là, senza voltarsi nemmeno a dirmi grazie". Essere in potenza cibo altrui non lenisce ovviamente i morsi del proprio languore. Piuttosto **pone l'autorità del-**

la fame tra i regni di una crudeltà che, senza sosta, attanaglia l'umanità. Così Pinocchio va incontro all'avventura, perché la fame lo getta nel mondo alla ricerca spasmodica di qualcosa con cui nutrire la vita.

"La cucina degli affetti" tutta italiana

Rileggere Collodi oggi, attraverso il tema del cibo, permette di cogliere una sorprendente attualità. **In un'epoca segnata dallo spreco alimentare e da un rapporto spesso squilibrato con il consumo**, la lezione di Pinocchio appare più viva che mai. Il rispetto per ciò che si ha, **la capacità di distinguere tra bisogno e desiderio, il valore della semplicità**, sono insegnamenti che travalicano la fiaba e si radicano nella realtà contemporanea. In fondo, nel percorso di crescita di Pinocchio, **imparare a mangiare nel modo giusto è parte integrante del diventare umano.** Ed è proprio in questa quotidianità che Collodi nasconde una delle sue verità più profonde. Il pezzo di legno animato è chiamato di continuo a scegliere tra il bene e il male, visto che la sua natura consiste in quel suo essere fatalmente ostaggio dei propri desideri, ostacolato e intralciato in ogni suo progetto di fronte al richiamo irresistibile delle tentazioni del mondo.



Thomas Jefferson e l'enogastronomia

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

A duecento anni dalla morte, un ricordo degli interessi, anche gastronomici, di un poliedrico Padre della Patria.

Duecento anni fa lasciava questa “valle di lacrime” **Thomas Jefferson**, uomo dotato di una poliedrica personalità che lo ha portato a interessarsi attivamente di innumerevoli campi delle attività umane. È stato, per due mandati (1801-1809), **il terzo Presidente dei neonati Stati Uniti**; la sua testa è scolpita nella roccia del Monte Rushmore, Dakota del Sud, insieme a quelle di **George Washington, Abraham Lincoln e Theodore Roosevelt** e la sua effigie spicca al centro della banconota da 2 dollari, praticamente introvabile nelle quotidiane attività di pagamento e nei resti e divenuta quindi oggetto di culto per i collezionisti. È considerato Padre della Patria, avendo tra l'altro **partecipato attivamente alla stesura della Dichiarazione d'Indipenden-**

za: sua l'iniziativa di inserirvi il principio secondo cui “tutti gli uomini sono creati uguali”, anche se non prese mai una decisa posizione contro lo schiavismo, allora praticato anche negli Stati del Nord, oltre che in quelli confederati del Sud. Per una pura coincidenza, **in questo 2026, ricorrono il 200° anniversario della sua dipartita e il 250° compleanno degli Stati Uniti.**

Dotato di una eclettica personalità

Si laureò in giurisprudenza ed esercitò con successo la professione di avvocato, almeno fino a quando gli impegni politici e i suoi altri **innumerevoli interessi** gliene lasciarono il tempo. Fu un **apprezzato suonatore di violino; si appassionò all'architettura**, contribuì alla costruzione, dopo averla fondata, dell'Università della Virginia e progettò la ristrutturazione della sua tenuta di Monticello, con villa a cupola ottagonale, ispirandosi alla Rotonda del Palladio e al Pantheon di Roma. E non si fece mancare nulla neanche **nel campo delle invenzioni**: suoi il *wheel cypher*, precursore della fotocopiatrice, e il *rullo di Jefferson*, apparecchio destinato a cifrare e decifrare messaggi in codice. Il 29 aprile 1962 **John F. Kennedy**, di fronte a tutti i vincitori del Nobel viventi nell'emisfero occidentale, ebbe a dire: “Credo che questa sia la più straordinaria concentrazione di talento e di conoscenza umana mai riunita alla Casa Bianca, con la possibile eccezione di quando Thomas Jefferson cenò da solo”. Un esplicito richiamo alla poliedrica genialità del suo predecessore.

Il Thomas Jefferson Memorial, Washington



È possibile che con tutti questi multiformi impegni il "nostro" **abbia trovato il tempo anche per dedicarsi all'enogastronomia?**

Una predilezione per i piaceri della tavola e della convivialità

Si tramanda che Thomas Jefferson abbia sempre avuto una particolare predilezione per i piaceri della tavola e della convivialità, ma è indubbio che **i quattro anni (1785-89) del suo soggiorno a Parigi come ministro plenipotenziario degli Stati Uniti siano stati decisivi** per la sua formazione in questo campo e per considerare che sia stato **il primo foodie d'America**. A quell'epoca, la cucina francese occupava una posizione di tutto rilievo nel panorama mondiale e, in tale ambito, non si può trascurare il fatto che al Presidente Jefferson si deve anche il merito di avere commissionato l'acquisizione della Louisiana, la cui cucina, grazie alle innegabili radici francesi, è considerata da qualcuno l'unica autenticamente autoctona degli Stati Uniti. A Parigi, Jefferson **mandò James Hemings, uno dei suoi schiavi e fratello di Sally**, con cui ebbe una lunga relazione e alcuni figli, allo Château de Chantilly **a imparare i segreti della cucina francese**. Quando divenne inquilino della Casa Bianca, Jefferson **assunse il francese Étienne Lemaire come maître d'hôtel e Honoré Julien come cuoco**. Si spinse anche **in Italia settentrionale, attirato dalla culinaria della regione** e, in particolare, dalla **curiosità di scoprire perché il riso coltivato nelle province di Vercelli e Pavia fosse decisamente migliore di quello statunitense** proveniente dalla Carolina. Si mise in tasca alcuni pugni di quel riso, sfidando la rigida legge del Regno di Sardegna che prevedeva la pena capitale per il contrabbando di generi alimentari. **Ne imbarcò anche alcuni sacchi** su una nave in partenza da Genova, ma il tentativo di riprodurre in Patria quel raffinato prodotto del suolo padano non diede i risultati sperati.



Introdusse alimenti che ancora fanno parte delle abitudini popolari negli States

Al Presidente buongustaio si deve l'introduzione di alcuni alimenti che ancora oggi fanno parte delle abitudini popolari negli States: in primo piano **i maccheroni al parmigiano**, conosciuti in quel di Napoli, presenti spesso nei suoi sontuosi menu e tramandati fino ai giorni nostri come **mac and cheese**, e poi **il gelato**, spesso servito racchiuso in una crosta di pasticceria calda, e i **waffles**, scoperti in Olanda. Un discorso a parte meritano **le francesi patate-fritte-in-piccoli-tagli, oggi servite come french fries**.

Nonostante la sontuosità dei suoi intrattenimenti e il suo apprezzamento per l'alta cucina, **nella quotidianità Jefferson dava la preferenza a verdure fresche** (ne coltivò oltre 250 specie nel suo giardino, fra cui 15 diverse qualità di piselli), **pannocchie di mais, patate dolci, pomodori in umido, mele fritte e pane caldo**, quello che ancora oggi viene comunemente servito nella maggior parte dei ristoranti americani. Mangiava raramente carne bovina, non amava il maiale e aveva **una grande predilezione per il tacchino**.

Con tali premesse, va da sé che il Presidente dedicasse **una grande attenzione anche ai vini**, fra i quali lo Champagne occupava una posizione privilegiata. Si dice che, al ritorno dalla Francia, abbia portato nel suo bagaglio 680 bottiglie del nettare di Bacco; importò alcune talee provenienti da vigneti europei, ma anche in questo caso il tentativo di creare un suo vigneto non ebbe successo. Tuttavia, non si dette per vinto e si accordò con un viticoltore di origine italiana, **Philip Mazzei**,

che acquistò una proprietà confinante con Monticello: Philip si impegnò a occuparsi dei vigneti di Thomas, mentre i giardinieri del Presidente avrebbero provveduto alla manutenzione della sua proprietà. L'accordo funzionò alla perfezione: ancora oggi da quei vigneti si producono Chardonnay, Merlot e Cabernet Franc, che possono essere acquistati *online* o degustati sul posto nel corso di visite guidate.

Non amava sedersi a tavola da solo

Jefferson non sarebbe passato alla storia anche come **raffinato uomo di mondo se non avesse detto la sua nel campo della convivialità**, tanto più che, come già detto, non amava sedersi a tavola da solo, ma nello stesso tempo, anche in considerazione degli argomenti in discussione, non desiderava che il personale di servizio originasse durante i pranzi. A tale scopo fece costruire un montacarichi collegato con la cucina e si dotò di una serie di carrelli da far girare fra gli ospiti. Un'altra sua provvidenziale abitudine fu quella che **non si parlasse di politica prima della fine del simposio**: il 20 giugno 1790, dopo aver gustato un menu per metà virginiano e per l'altra metà francese, raggiunse, con il suo ex-nemico politico **Alexander Hamilton**, un fondamentale accordo sul finanziamento del debito della Guerra d'Indipendenza e sulla collocazione della capitale nazionale. Nonostante le sue attenzioni per la culinaria, secondo *Good Food Saint Louis*, Jefferson entrava in cucina solo per caricare l'orologio. Nessun paradosso: solo l'espressione di una personalità che badava ai risultati, non al modo in cui venivano conseguiti.



Alchimia culinaria degli ultimi Gattopardi

di Flavia Buzzetta

Accademica di Parigi Montparnasse

Dal ricettario di Agata Giovanna Piccolo, cugina dell'autore de "Il Gattopardo", i piatti che attraversano il tempo, modificandosi quel tanto che basta per continuare a essere gli stessi.

Ne *Il Gattopardo*, Giuseppe Tomasi di Lampedusa mette in scena banchetti conviviali che assumono la dimensione di autentici atti teatrali del gusto. Ogni cena è annunciata da

un suono quasi misterioso, quel *Prann... pronn* del maestro di casa, un segnale rituale, solenne, che chiama a raccolta gli ospiti. Il palcoscenico si anima di camerieri in livrea verde, oro e cipria, con piatti d'argento scintillanti e zuppe ornate di gattopardi danzanti. Per volontà di Don Fabrizio, **tali cene infrangono persino alcune regole dell'alta cucina codificata**. Il *potage* viene bandito, liquidato con ironia come una "barbarica usanza forestiera", per lasciare spazio alla sontuosa opulenza barocca della tradizione siciliana. **Trionfa il celebre timballo dorato**, fragrante, profumato di zucchero e cannella. Quando la crosta viene incisa, **si apre come uno scrigno**, liberando aromi intensi di fegatini, ovetti, prosciutto, pollo e tartufi intrecciati ai



Giuseppe Tomasi di Lampedusa

maccheroncini color camoscio. Il cibo seduce prima lo sguardo e l'olfatto, diffondendo un'aura sensuale che prepara il gusto. Da questa dimensione teatrale della tavola si può giungere a un luogo reale che ha nutrito l'immaginario gastronomico e letterario di Tomasi di Lampedusa: la villa dei Piccolo di Calanovella, dimora dei suoi cugini a Capo d'Orlando. Rifugio appartato, immerso nel verde della costa tirrenica siciliana, **la villa fu per il principe uno spazio di creatività intellettuale e di convivialità familiare**. Qui lo scrittore trascorreva lunghi soggiorni tra conversazioni, letture e pasti memorabili. L'atmosfera era singolare: discussioni letterarie con il cugino Lucio Piccolo, notti spiritiche con il fratello Casimiro, e, al centro della vita domestica, la figura discreta di Agata Giovanna, raffinata cuoca ed esperta botanica. Tomasi non era un ospite occasionale ma parte integrante di questo universo familiare eccentrico.

In una lettera del 1941 descrive, con divertita precisione, l'ospitalità dei cugini

In una lettera del 1941 descrive, con divertita precisione, l'ospitalità dei cugini: **enormi tazze di vero cioccolato con panna montata e brioche, cene sontuose** con lasagne al sugo di carne e ricotta, **vol-au-vent di pasta sfoglia con aragosta**, cotolette con patate alla crema e piselli al prosciutto, fino a **una torta di pasta sfoglia con crema leggera e ciliegie candite ispirata alle ricette di Escoffier**.



Timballo del Gattopardo

Cassata "uso dolciere" e quenelle

Artefice silenziosa di questa cucina era Agata Giovanna. Custode del fuoco domestico e della memoria familiare: mentre i fratelli scrivevano o dipingevano, lei misurava, mescolava, annotava ricette. Nelle sue mani **la dispensa diventava una biblioteca di sapori e il quaderno di cucina un racconto della vita quotidiana.** Le liste della spesa, apparentemente aride, sono in realtà **piccoli calendari naturali e stagionali.** A leggerle oggi, sembrano registri di un laboratorio domestico, dove il tempo e le fasi culinarie si sovrappongono. Il 25 dicembre 1921, per esempio, la lista lascia immaginare la tavola della Natività, abbondante e celebrativa, imbandita con pasta, carne, prosciutto cotto e crudo, parmigiano e burro, latte e uova. Accanto agli alimenti, il carbone che alimenta il fuoco del crogiolo domestico. Abbonata a *La Cucina Italiana*, Giovanna preparava, per gli ospiti di Villa Piccolo, piatti raffinati e complessi, **ispirati a quella tradizione domestica e aristocratica che potremmo definire "gattopardesca"**, ereditata da *maman*, cui era riservato sempre un posto a tavola anche dopo la sua dipartita, come se la cucina fosse il luogo in cui vivi e morti potessero ancora incontrarsi. La cucina di Giovanna viveva di un equilibrio raffinato: **da un lato la tradizione siciliana, dall'altro una marcata impronta francese**, eredità di una bisnonna vissuta a lungo a Parigi. Così, accanto ai prodotti dell'orto, comparivano *pâté* e canapè d'oltralpe.

Le ricette nascevano da sperimentazioni quasi alchemiche

Le ricette nascevano da sperimentazioni quasi alchemiche, da ibridazioni che ricordano la sua passione botanica. "La mia compagnia sono stati i fiori e la cucina", scriveva. Parole rivelatrici di un'anima poetica che, secondo diverse testimonianze, **era dotata di un vero genio culinario, capace di riprodurre ricette rare**, di creare soufflé memorabili, di preparare canedele profumate per le stanze degli ospiti,



di custodire segreti gastronomici mai divulgati, come una celebre, misteriosa **gelatina al gelsomino.** Le sue esperienze alchemiche culinarie, testimonianza di una memoria che si abita e si tramanda, sono **raccolte in fogli e taccuini che la Fondazione Piccolo** ci ha permesso di consultare. Ricorderò la **cassata "uso dolciere"**, sontuosa e misurata insieme: pan di Spagna, ricotta lavorata con zucchero, cioccolato e zuccata, una costruzione architettonica più che un semplice dolce, dove le proporzioni contano quanto il sapore. Accanto a essa, preparazioni di chiara ascendenza francese come le *quenelle*, lavorate pazientemente nel mortaio e poi cotte lentamente, e piatti semplici legati alla tradizione, come **la salsa ottima con melanzane arrostate, pomodoro e aceto**, o lo sfincione, il cui profumo sembra emanare dalle pagine del ricettario, preparato con farina Maiorca, caciocavallo stagionato, sardine, lievito e uova. Non manca **la pasta con le sarde**, memoria della cucina palermitana, con cipolla, acciughe, passolina, pinoli e finocchietto.

Un archivio di famiglia che restituisce il ritmo concreto della vita domestica

Le ricette si presentano come un archivio di famiglia. Annotate con una scrittura irregolare, mescolando misure precise e

indicazioni affidate all'esperienza, restituiscono il ritmo concreto della vita domestica, fatta di pasti quotidiani e di occasioni speciali.

Accanto ai piatti salati, i dolci popolari: brioche, babà, pasta reale, cannoli e gelatine di frutta, preparate per rinfrescare le calde serate siciliane. Una di queste gelatine compare anche ne *Il Gattopardo*: **un dolce al Rum** descritto come "un torrione appoggiato su bastioni e scarpate", guarnito di ciliegie e pistacchi, tremolante e trasparente. **Le ricette di Giovanna Piccolo mostrano un volto segreto e intimo della vita dei gattopardi siciliani**, riuniti intorno alla tavola della memoria. In fondo, anche questo ricettario obbedisce alla stessa legge silenziosa che attraversa *Il Gattopardo*. Le preparazioni cambiano nei dettagli, si adattano alle occasioni, aumentano o diminuiscono le dosi, accolgono voci esterne e influenze lontane; eppure, nel loro ripetersi, mantengono intatto un nucleo riconoscibile, familiare. "Se vogliamo che tutto rimanga com'è, bisogna che tutto cambi": nella cucina familiare, tale verità si traduce in gesti ripetitivi che si rinnovano, **in piatti che attraversano il tempo modificandosi quel tanto che basta per continuare a essere gli stessi.** Così il cibo, come la memoria, non si conserva per immobilità, ma per trasformazione, ed è proprio in questa continuità mobile che si esprime l'essenza più profonda della tradizione siciliana, anche culinaria.



La tradizione casearia nella provincia di Pesaro e Urbino

di **Floro Bisello**

Delegato di Pesaro-Urbino

*Un triangolo d'oro
dove il latte
è diventato cultura.*

Lungo le dorsali aspre della provincia di Pesaro e Urbino, dove il profilo del Monte Nerone taglia l'orizzonte con la sua mole calcarea e le sue profonde forre, il tempo non si misura in ore, ma in stagioni e percorsi. **Qui, la storia della tradizione casearia non è un fatto statico**, confinato tra le mura di un moderno caseificio, **ma è una storia di movimento**, di polvere e di stelle. È **l'epopea della pastorizia transumante**, un filo invisibile che per secoli ha ricamato l'Appennino, unendo l'Adriatico al Tirreno in un abbraccio che lambiva la Maremma laziale e fondeva i

confini tra Marche, Toscana, Umbria e Abruzzo.

Il paesaggio stesso del Pesarese montano racconta questa fatica millenaria. Le vette del massiccio del Nerone, che sveltano solenni tra i territori comunali di Apecchio, Cagli e Piobbico, non sono solo giganti di roccia. Sono architetture naturali che hanno offerto rifugio e sostentamento. Apecchio, con il suo castello e i ponti medievali, Cagli, con la sua eleganza rinascimentale e il torrione martiniano, e Piobbico, adagiata ai piedi del Monte Nerone e dominata dal Palazzo Brancaleoni, formano un triangolo d'oro dove il latte è diventato cultura. In queste valli, l'aria profuma di ginestra e di fumo di legna, e **il suolo, ricco di essenze foraggere uniche, conferisce al latte una complessità aromatica** che è la firma stessa del territorio.

*Tutto ha inizio con un incrocio
che è sintesi di adattamento
e ingegno*

Tutto ha inizio con un incrocio che è sintesi di adattamento e ingegno. **Quando la pecora vissana**, rustica e fiera custode delle vette più impervie dell'Appennino Umbro-Marchigiano, **incontrò la pregiata merino, nacque la sopravissana**. Non era solo un animale; era un motore economico vivente, una creatura **capace di sfidare le intemperie e le lunghe marce**. Questa razza si diffuse capillarmente in ogni vallata del Centro Italia, portando con sé il bene più prezioso dell'epoca: la lana. Mentre le greggi muovevano verso le grandi filande di Firenze, trasportando sul dorso la mate-



ria prima per i panni pregiati del Rinascimento, i pastori diventavano i veri vettori di civiltà. In questo incessante fluire di uomini e animali, le distinzioni regionali sfumavano in un'unica, grande civiltà appenninica. **Il "cacio" o "cascio", come veniva chiamato con una terminologia che ancora oggi profuma di antico, nasceva quasi identico ovunque.** Era un formaggio universale, figlio di una condivisione forzata e feconda degli spazi, dei pascoli e delle acque.

*Il pastore transumante
era un uomo di frontiera,
un filosofo del cammino*

Il pastore transumante era un uomo di frontiera, un filosofo del cammino. Portava con sé **non solo il bestiame, ma un bagaglio immateriale fatto di tecniche di mungitura, segreti sulla coagulazione naturale**, modi di dire che si ibridavano lungo i sentieri polverosi. Si creò così una vera e propria *koinè* della pastorizia: le varianti dialettali si mescolavano alla cura dei campi e alla selezione delle razze più adatte a un clima che non faceva sconti, caratterizzato da inverni rigidi e ventilati e da estati dove il sole infuoca le pietre bianche. **Le strategie per la produzione dei formaggi erano dettate dalla necessità:** si usavano caglio naturale, spesso vegetale o di agnello, e stampi in legno che imprimevano al formaggio non solo la forma, ma un'anima.

Perché, dunque, oggi percepiamo differenze così marcate tra i prodotti di zone limitrofe? La risposta risiede in quella che potremmo definire la rivendicazione della sovranità dell'ingegno popolare e dell'interpretazione del gusto.

Una volta che i grandi flussi della transumanza iniziarono a diradersi e le comunità si fecero più stanziali, **emerse il bisogno profondo di rimarcare la propria identità, di "firmare" il proprio prodotto.** Le popolazioni locali hanno iniziato a elaborare varianti, a introdurre piccoli accorgimenti nel processo di stagionatura, a giocare con le erbe aromatiche o con i legni



delle assi di affinamento. È una creatività che si palesa nel paradosso di **manufatti alimentari tecnicamente simili, ma chiamati con nomi diversi, quasi a voler proteggere un'appartenenza.**

Prendiamo, per esempio, **il confronto tra un pecorino dell'area dei Monti Sibillini e uno dell'area del Monte Nerone.** I Sibillini, che nelle Marche si estendono tra le province di Macerata, Ascoli Piceno e Fermo, offrono una morfologia selvaggia, fatta di leggende di fate e profeti. Lì il formaggio sembra assorbire **l'umidità delle grotte e la forza dei pascoli d'alta quota**, risultando spesso **più piccante**, austero, profondo. Al contrario, **il pecorino del Monte Nerone** beneficia di una vegetazione differente, influenzata dai venti che risalgono le valli del Metauro e del Candigliano. Qui **la grana del formaggio si fa burrosa, il sapore vira verso note di nocciola tostata e fieno fresco.** Eppure, se spogliamo questi prodotti delle loro etichette moderne, ritroviamo la stessa matrice: quel *cascio* di pecora che nutriva i viandanti, capace di sfidare i mesi di stagionatura per diventare merce di scambio e moneta di vita.

*La differenza tra queste
eccellenze è data dalle varianti
che il genio rurale
ha saputo preservare*

La differenza tra queste eccellenze è data quasi esclusivamente dalle varianti che il genio rurale ha saputo preservare. Ad Apecchio, Cagli e Piobbico, la lavorazione del latte è un rito che coinvolge ancora i sensi in modo primordiale. Il calore della caldaia, il profumo del siero che sale verso le travi dei locali di stagionatura, il tocco esperto che saggia la consistenza della pasta: sono gesti che non sono cambiati dai tempi del-

la transumanza. La montagna non è stata un ostacolo, ma una madre che ha protetto queste conoscenze dall'omologazione industriale. **I pascoli del Nerone, ricchi di biodiversità, sono il segreto di questo successo.** Le pecore che brucano tra le rupi calcaree e i boschi di carpino bianco ingeriscono essenze che trasferiscono nel latte una complessità organolettica irripetibile in pianura.

Scrivere oggi su tali specifiche tradizioni significa non solo celebrare un prodotto d'eccellenza, ma riconoscere **il valore di quell'incontro culturale tra popoli che è stato lo spostamento delle greggi.** La biodiversità che oggi difendiamo con tanto ardore non è solo genetica, ma è culturale. È **la capacità di un popolo di prendere una base comune, il latte di pecora, e trasformarlo in mille storie diverse.** Le differenze che oggi riscontriamo tra un pecorino e l'altro sono il segno di una resistenza: la resistenza della comunità locale che, pur figlia di una storia condivisa e transregionale, ha saputo trasformare un sapere collettivo in un capolavoro individuale. In conclusione, il formaggio della provincia di Pesaro e Urbino non è solo un alimento, ma un documento storico commestibile. È il riassunto di secoli di cammino, di incroci genetici come quello della sopravissana, e di **una simbiosi profonda con un territorio difficile ma generoso.** Visitare il Monte Nerone, perdersi tra le stradine di Cagli o Piobbico, assaggiare un pecorino prodotto in una delle piccole aziende agricole di Apecchio significa compiere **un viaggio a ritroso lungo i tratturi della memoria.** Significa capire che ogni fetta di formaggio è, in realtà, una mappa. Una mappa fatta di erbe, di fatiche pastorali e di quella inesauribile fantasia umana che rende l'enogastronomia italiana un mosaico unico al mondo, dove l'unità della storia si frammenta felicemente nella molteplicità infinita del gusto.



Il morsetto “tribale”

di Giovanni Picuti

Accademico di Foligno

Un particolarissimo salume di fegato con finocchietto.

Adare slancio alla cucina italiana concorre l’acceso campanilismo, quello che anima i battibecchi tra regione e regione, tra città e città, tra paese e paese. Per non essere da meno, **gli abitanti di Nocera Scalo si azzuffano con quelli di Nocera Umbra per la paternità del morsetto**. Tante baruffe per così poco? Accade tutto a un paio di chilometri dal palazzo municipale, intorno a quel pugno di case che circondano lo stabilimento delle celebri acque minerali. Lì **il morsetto è un peculiare salume di fegato**. Chi lo fa, lo elargisce con parsimonia solo ai palati più meritevoli. È composto per metà da carni magre di maiale e per l’altra metà da fegato nero e pancetta, tagliato rigorosamente a punta di coltello, **con l’aggiunta di fiori essiccati di finocchietto selvatico misti ai loro semi**. Ep-

pure se ne producono, in discordi tipologie, a Spoleto, a Gubbio e a Norcia, ma niente a che fare con il morsetto tribale di Nocera Scalo e, se vogliamo essere precisi, dei suoi satelliti Ponterio, Vittiano, Casa Bartecchia, Villa di Postignano e Mascionchie.

Stagiona nelle nebbie che esalano alla confluenza del torrente Caldognola con il Topino dantesco

Anche il clima fa il suo, perché, così conciato, il salame stagiona nelle nebbie che esalano in prossimità della confluenza del torrente Caldognola con il Topino dantesco, proprio **ai piedi del massiccio del Subasio** [*“Intra Tupino e l’acqua che discende/del colle eletto dal beato Ubaldo,/ fertile costa d’alto monte pende,/onde Perugia sente freddo e caldo/da Porta Sole; e di dietro le piange/per grave giogo Nocera con Gualdo”*] (Paradiso XI 43-48). Forse è per questo che certi ingredienti caratterizzano le strutture chiuse delle comunità. Ma i segreti alimentari, via via, se li porta il vento, così che **forti analogie si riscontrano (persino nel nome) nel**



morsetto di Fiuminata, comune di 1.200 abitanti in provincia di Macerata, ma in realtà paese all'interno di un areale culturalmente analogo al Nocerino. Non a caso è da Nocera Scalo che si diparte il diverticolo che costituisce alternativa alla Flaminia, prendendo il nome di "Septempedana", segmento viario che collega l'Umbria alle Marche attraverso la valle del Potenza, in una zona abitata già in epoca preromana. Detto questo, anche la datazione antichissima del morsetto torna facile. **Coincide persino il periodo dell'anno**, giugno, quando quella salamella era consumata da nocerini e fiuminatesi che ne avevano fatto il loro "sdigiunitto": due fette spesse di pane a contenere il companatico che era consumato di prima mattina durante il lavoro nei campi, poi a colazione, in media mattinata, per la merenda o a cena durante i lavori esterni. A casa si spadellava o si immolava sulla graticola per magnificarne le essenze. Oggi che i "bastian contrari" allignano dappertutto, qualcuno ci fa la frittata senza aggiungere alle uova sale e pepe. L'importante è che, per rendersi grato al palato, coli bene.

*Il salume si consuma
accompagnato
alla "crescia sotto 'l foco"*

La "morte sua", garantiscono **Oswaldo Micheli** e lo storico delle tradizioni culinarie umbre, il professor **Ivo Picchiarrelli**, è accompagnato alla "crescia sotto 'l foco", ma appena tolta dalle ceneri ardenti, perché gli restituisca quel sentore di carne sacrificale che rimanda alle Tavole Iguvine. Ciò non vuol dire che non lo si mangi **anche al naturale**, magari per rispetto di **Claude Lévi-Strauss** che marca le due qualità sensibili del crudo e del cotto, riassunte alla perfezione dal morsetto. Tornando ai localismi, dobbiamo ammettere che certe preparazioni conservano, al pari del linguaggio ("morsetto"), linee di sviluppo e regole che travalicano le contese. Nessuno altrove, in Abruzzo dove del fegato di maiale si fa

largo uso, in Umbria o nelle Marche, ad eccezione di Nocera Scalo e Fiuminata, chiama le salamelle di fegato "morsetti" e nessuno, che si sappia, le **scioglie in padella o sui carboni**. Sono questi i segni distintivi che rivelano sistemi simbolici e costituiscono le strutture intime delle più ristrette e antiche società. È ormai troppo tardi perché qualcuno possa chiarirci il motivo per cui il morset-

to si consuma preferibilmente a giugno, durante le colazioni estive. Tardi per stabilire il perché a Nocera Scalo e a Fiuminata il fegato di maiale non si adoperi per i *mazzafegati*, per le salsicce di fegato (dolci o salate) o per i "ciauscoli" di fegato dalla pasta finissima, come, per esempio, a Visso o a Camerino. Mistero, ma è quel che ci piace. Quel che ci distingue da "tribù a tribù".





L'asparago selvatico

dei Monti Sicani

di **Matteo Pillitteri**

Accademico di Sciacca

*Più piccolo e saporito
dei comuni asparagi
coltivati, simbolo della
primavera e della
biodiversità spontanea.*

L'asparago selvatico (*Asparagus acutifolius*) nasce spontaneamente nell'area dei Monti Sicani, noto per il **sapore intenso e amarognolo, raccolto a mano tra macchia mediterranea e rocce calcaree. Celebrato con una sagra ad aprile a Sant'Angelo Muxaro**

(Agrigento), un piccolo gioiello archeologico nella Valle del Plàtani noto per le sue origini preistoriche, con degustazioni, *cooking show*, stand enogastronomici, *workshop*, seminari, artigianato, intrattenimento, musica, artisti di strada, visite guidate ed escursioni, è un ingrediente di eccellenza locale, ricco di proprietà diuretiche e nutrienti. La sagra è un momento di festa e condivisione, in cui gastronomia, cultura e natura si intrecciano in una perfetta armonia di colori, profumi e sapori, celebrando l'identità più autentica del territorio.

È noto anche come asparago spinoso o pungente

L'asparago selvatico è una specie pe-

renne, spesso arbustiva, con radice sotterranea strisciante, da cui si sviluppano teneri germogli che, appena usciti dal terreno, hanno un aspetto conico e affusolato (botanicamente definiti "turioni"), e possono essere raccolti e utilizzati in cucina. Con lo scorrere dei mesi, invece, diventano legnosi, rigidi, pungenti, lunghi alcuni metri e si aggrappano alla vegetazione circostante. È noto anche come asparago spinoso o asparago pungente, **per la presenza di spine alla base dell'apparato fogliare**. Le foglie sono ridotte e sostituite, nella funzione clorofilliana, da ramoscelli laterali rigidi, simili a foglie, e botanicamente chiamati "cladodi".

Il nome del genere (*Asparagus*) deriva dalla parola greca *aspàragos*, che significa semplicemente germoglio. Tale nome sembra provenire dal verbo greco *spharagheomai*, che significa "essere gonfio, essere turgido" e alluderebbe ai germogli primaverili ricchi di succo.

Predilige le zone ombrose di boschi radi, di frutteti e oliveti, ma sopporta anche il pieno sole. La raccolta richiede attenzione, perché una gestione scorretta può compromettere la ricrescita della pianta e danneggiare la flora spontanea. Per questo si raccomanda di **prelevare i turioni con un taglio netto alla base, evitando strappi** e sospendendo la raccolta quando la stagione avanza, così da consentire la normale vegetazione, la fioritura e l'accumulo di riserve nel cespo sotterraneo. In Sicilia si chiamano *sparaci*. L'asparago selvatico è più piccolo e saporito dei comuni asparagi coltivati, si coglie in primavera da marzo a giugno **e se ne contano circa 200 varietà**. La coltivazione dell'asparago selvatico non ha mai preso piede, perché gli sforzi da compiere per avere dei buoni risultati sono mol-



tissimi, molto meglio aspettare che la natura faccia il suo corso, andando a raccogliere quel che nasce spontaneamente.

Si distingue per la sua versatilità in cucina e per le qualità nutraceutiche

L'asparago selvatico si distingue per la sua versatilità in cucina. In questo senso, la pianta non rappresenta soltanto un ingrediente stagionale, ma anche **un elemento identitario della cultura gastronomica mediterranea**. È un ingrediente povero, in grado di accompagnare moltissimi prodotti della tradizione culinaria siciliana e si presta a molteplici preparazioni, ideali per valorizzare primi piatti, frittate o semplici contorni. Si consuma principalmente previa cottura: **saltato in padella, al forno, o lessato per pochi minuti; ottimo abbinato a uova, formaggi, pasta e risotti**.

Il recupero del suo impiego alimentare si collega alla riscoperta delle erbe spontanee commestibili e alla **valorizzazione della biodiversità locale**, oggi ritenute temi centrali anche sotto il profilo della sostenibilità rurale.

L'asparago selvatico è considerato da secoli una pianta officinale e **ha una riconosciuta attività nutraceutica**, grazie a fitonutrienti chiamati saponine (protodiocina e protodiogenina), che hanno proprietà antinfiammatorie, antiossidanti, disintossicanti e anticancro. Nell'asparago selvatico la concentrazione di queste due molecole benefiche è molto più elevata rispetto all'asparago coltivato, superiore fino a dieci volte. Esso è composto per oltre il 92% da acqua e fornisce solo 20-28 kcal per 100 grammi, rendendolo **un alleato prezioso in qualsiasi regime alimentare**.

Sul fronte vitaminico spiccano i folati (vitamina B9), con 52 µg che coprono circa il 13% del fabbisogno giornaliero di un adulto, e la vitamina K (41,6 µg), essenziale per la coagulazione del sangue e la salute delle ossa.

Tra i minerali, infine, si distinguono il potassio (202 mg), il fosforo (52 mg), il calcio (24 mg) e il magnesio (14 mg), ma è



particolarmente interessante l'apporto di ferro (2,1 mg per 100 g), un ottimo contributo per chi segue una dieta vegetale. Il contenuto di folati (vitamina B9) rende gli asparagi particolarmente consigliati durante la gravidanza: i folati sono essenziali per la corretta formazione del tubo neurale nel feto e per la prevenzione di difetti congeniti.

Una porzione da 100 g copre circa il 13% del fabbisogno giornaliero di un adulto. **La proprietà più celebre degli asparagi è senz'altro quella diuretica**, dovuta principalmente all'asparagina, un amminoacido che stimola la filtrazione renale e aumenta la produzione di urina, favorendo l'eliminazione delle tossine e la riduzione del ristagno di liquidi nei tessuti. L'alto contenuto di potassio amplifica tale effetto.

L'asparago selvatico ha un **importante effetto sulla salute cardiovascolare**,

perché le fibre solubili rallentano l'assorbimento degli zuccheri e riducono il colesterolo LDL; i flavonoidi proteggono i capillari; il potassio favorisce la regolazione della pressione arteriosa. Inoltre, le fibre alimentari, sia solubili sia insolubili, favoriscono la motilità intestinale, contrastano la stipsi e nutrono il microbiota intestinale. I fruttoligosaccaridi presenti svolgono un'azione prebiotica. L'asparago selvatico contiene triptofano, un amminoacido precursore della serotonina, il cosiddetto **"ormone della felicità"**. La combinazione tra tiamina e acido folico **favorisce l'attività cerebrale e la concentrazione**. Non è dunque **una leggenda popolare che un buon risotto agli asparagi migliori l'umore!**

L'asparago selvatico rappresenta un elemento eccellente e prezioso della Dieta Mediterranea, simbolo della primavera e della biodiversità spontanea.



Pani decorati

nel cuore della Barbagia

di **Maria Ausilia Fadda**

Accademica di Nuoro

*“Pintadere”
e “pintapanes”,
strumenti di antica
memoria per l’arte
decorativa del pane.*

Si fa presto a dire “dacci il nostro pane quotidiano” con una preghiera nota a tutti gli uomini di fede, ma i sardi non si accontentano del semplice pane, perché, **nel corso dei secoli, hanno conservato e trasformato la panificazione in una vera e propria arte decorativa**, degna di una firma o di un simbolo di riconoscimento fatto **attraverso l’uso di pintapanes o pintadere di innumerevoli tipologie.**

L’uso della *pintadera* **ha origini antichissime** e, nelle abitazioni dei villaggi nuragici dell’Età del Bronzo (1500-1200 a.C.), quelle di terracotta, di forma circolare, con decorazioni geometriche composite,

incise sulla superficie, facevano parte del corredo degli oggetti di uso domestico. **Anche dai luoghi di culto** provengono numerose figure di bronzo di offerenti con **pani decorati a raggiera** e gli scudi dei guerrieri mostrano, sulla superficie, la stessa composizione di angoli inscritti con umbone centrale che ritroviamo scolpiti anche nei blocchi del coronamento di templi nuragici nuoresi.

*Le “pintadere” sono, per i sardi,
un forte simbolo identitario*

Le *pintadere* sono per i sardi un forte simbolo identitario, tanto che il Banco di Sardegna ha adottato la *pintadera*, scoperta nel nuraghe *Santu Antine*, come proprio logo. Sull’argomento si sono spesi molti archeologi ed etnologi diletanti che, incuranti dei dati scientifici e delle incompatibili cronologie, hanno proposto le teorie più fantasiose che assimilano e interpretano lo schema decorativo delle *pintadere* a calendari di antiche civiltà europee e mesoamericane,

per finire con simboli magici di religioni astrali.

Nel cuore della Sardegna, l’uso dei pintapanes è rimasto radicato nella panificazione domestica e ogni famiglia ha personalizzato i piccoli timbri di legno con l’incisione del nome per esteso della padrona di casa o con le semplici iniziali. **Le forme variano molto a seconda dell’uso del pane** che, oltre a quello domestico quotidiano, può essere **destinato a un banchetto nuziale**, che si distingue per la **raffigurazione di cuori, nodi d’amore** e motivi floreali incisi su basi circolari o rettangolari, in campo liscio o a reticolo, e con due appendici alle estremità per facilitare l’impugnatura o con una semplice presa centrale.

Molti pintapanes sono decorati con simboli religiosi, con croci latine e bizantine, con calici sormontati da ostie consacrate, con ostensori, con figure schematiche dei santi patroni, con prospetti architettonici di chiese dedicate, con animali che, simbolicamente, sono offerti alla divinità o ai santi protettori durante i banchetti allestiti nelle chiese campestri, oppure ai novenanti o ai pellegriani.



“Pintadere” con simboli religiosi



Timbri con iniziali, cuori e motivi a scacchiera



Pintadera dal nuraghe Santu Antine

In occasione di particolari feste, si realizzano "pintapanes" di grandi dimensioni

Per alcune feste dedicate alla Madonna, l'8 settembre, alla fine dell'annata agraria e con il rinnovo dei contratti, *cabudanni*, dal latino *caput anni*, ancora oggi si affida alle donne anziane, che hanno appreso dalle loro antenate la tradizione e la tecnica di lavorazione, il compito di realizzare un pane di grandi dimensioni con decorazioni complesse, composte da fiori e tanti pulcini colorati da pennellate di zafferano che ruotano intorno a un foro centrale adatto a essere inserito sulla cima di un albero della cuccagna. Si tratta de "su pizzudu" di Santa Maria che anticamente, con una coppia di galli, un foulard di seta e dei soldi, si offriva come premio ai *balentes* che riuscivano a raggiungere la cima, scalando la superficie dell'albero, reso molto scivoloso con il grasso di maiale.

In tutta la Barbagia, le famiglie hanno tramandato, per diverse generazioni, vari tipi di *pintapanes*, usati per decorare i pani di semola o il pane *coccone* che, però, non sostituisce il fondamentale pane *carasau* prodotto nelle famiglie in grande quantità e per durare a lungo. La decorazione del pane, in Sardegna, mostra livelli irraggiungibili e, con piccoli coltelli, rotelle dentate e *pintapanes*, le donne trasformano l'impasto di semola di grano duro in vere opere d'arte effimera, che spinge i consumatori a un consapevole rispetto del pane, percepito come un bene sacro e prezioso, che conserva i germi di una cultura antica che i sardi intendono proteggere e conservare a lungo.



Pane decorato per le festività, Nuoro



Pane di San Giovanni, Fonni



La torta *co' bischeri*

di **Andrea Scasso**

Delegato di Pontedera Valdera

*L'architettura del gusto
all'ombra della Torre.*

La torta *co' bischeri* non è semplicemente un dolce; è **un autentico capolavoro architettonico della tradizione pasticceria pisana**. Esaminarla attraverso la lente della "civiltà della tavola" significa esplorare secoli di scambi commerciali, tradizioni religiose e orgoglio locale. **La sua origine risale al XVI secolo**, nelle zone di Vecchiano e Pontedera, diventando poi il simbolo gastronomico dell'intera provincia di Pisa. Si preparava **per accogliere i pellegrini che arrivavano per fiere e celebrazioni religiose**, come quella del SS. Crocifisso, a Vecchiano, o di San Ranieri, a Pisa. Era

un "concentrato energetico" e di prestigio; **offrire un dolce così ricco di ingredienti costosi, come spezie, cacao e canditi, rappresentava un atto di estrema ospitalità** e un modo per mostrare la prosperità della comunità.

In Toscana, il termine "bischerò" ha un doppio significato

In Toscana, il termine *bischerò* ha un doppio significato. Nella sua accezione goliardica, indica **una persona sciocca o**



ingenua. Nel contesto gastronomico, invece, si riferisce ai **becchi di pasta frolla che decorano il perimetro della torta.** La forma **ricorda le chiavi di accordatura degli strumenti** a corda, come il violino, chiamate, appunto, bischeri. Tali becchi non hanno solo una funzione estetica, ma **servono anche a contenere un ripieno** che, essendo a base di crema di riso e cioccolato, è molto umido e pesante.

La composizione della torta è una mappa della storia dei commerci toscani. Il **riso**, elemento base del ripieno, testimonia l'importanza delle coltivazioni nelle zone umide della piana pisana. **Cioccolato e cacao**, introdotti dopo la scoperta delle Americhe, segnalano una ricetta che si è evoluta diventando "aristocratica". I **pinoli di San Rossore** sono il marchio di fabbrica che lega il dolce al territorio del Parco regionale. I **canditi e le spezie**, come noce moscata e chiodi di garofano, richiamano l'eredità della Repubblica Marinara di Pisa, che per secoli ha dominato le rotte dei prodotti esotici. Il **liquore**, solitamente lo Strega o il Sassolino, aggiunge una nota aromatica e aiuta nella conservazione.

Un "mandala di frolla"

Descrivere questo dolce in due parole? Un "mandala di frolla". **L'esterno è ambrato e biscottato, mentre il cuore è di un marrone scuro**, quasi nero, che brilla con i pinoli bianchi in superficie. **È una torta "aperta"**. A differenza delle crostate coperte o dei pasticcini chiusi, la torta *co' bischeri* **mostra la sua ricchezza**. Non nasconde nulla e si offre alla vista con la fierezza **del suo ripieno barocco**. Dal 2007, **esiste un Marchio di Qualità** registrato dal Comune di Vecchiano. **Il disciplinare è molto rigido**: la pasta frolla deve essere elastica ma friabile. I *bischeri*, secondo alcune tradizioni locali, devono essere in numero dispari, poiché in molte usanze contadine i numeri dispari sono legati alla buona sorte. Non deve esserci crema pasticciera esterna: la cremosità deriva esclusivamente dalla



cottura del riso nel latte con il cacao. Mentre **la versione di Vecchiano è la più nota**, grazie al marchio registrato, **la torta co' bischeri della Valdera**, che include Pontedera, Lari, Palaia e i borghi collinari, **rappresenta la variante più "viscerale" e contadina**, legata all'estetica del dono e della festa di paese. In Valdera, questo dolce è **un indicatore sociale e stagionale**. A Pontedera, la torta è protagonista assoluta **durante la Festa di San Faustino**, il secondo giovedì di ottobre. Storicamente, le famiglie preparavano decine di torte in casa. Chi non aveva un forno a legna portava le proprie teglie, spesso contrassegnate con iniziali di pasta frolla, ai forni pubblici del quartiere.

La versione della Valdera e quella del litorale

Rispetto alla versione del litorale, **quella della Valdera tende a essere leggermente più "soda"**. Il **riso è cotto a lungo** nel latte fino ad assorbire ogni goccia, creando **una crema quasi solida** che resiste meglio al taglio durante le grandi tavolate conviviali. Se a Pisa si oscilla tra vari liquori, in Valdera **la tradizione è spesso legata all'uso del Sassolino**, un liquore all'anice. L'anice contrasta l'intensità del cioccolato fondente e dei canditi di cedro e arancia. In alcune zone, poi, si aggiunge anche

un pizzico più generoso di noce moscata o cannella, retaggio di una cucina che amava le spezie forti per sottolineare l'importanza dell'evento.

In questa zona, **la "scultura" del bordo assume un significato simbolico di fierezza casalinga**. I becchi sono spesso **più alti e pronunciati**: una torta con i *bischeri* ben dritti e simmetrici era il segno di una massaia abile, "una che sa il fatto suo". Anche qui vige la regola non scritta della sproporzione tra frolla e ripieno. La frolla è solo un guscio, un contenitore funzionale che deve quasi sparire di fronte all'esplosione scura del cioccolato, dei pinoli e dell'uvetta.

È interessante notare come la Valdera faccia da "cuscinetto" culturale con la vicina Lucca, dove esiste la "torta d'erbi" o di pepe. Mentre a Lucca si inseriscono spesso bietole o verdure nel ripieno dolce, la torta *co' bischeri* della Valdera rimane rigorosamente "nera" e cerealicola. L'unica eccezione sono i pinoli: in Valdera si usano esclusivamente quelli delle pinete locali, ed è impensabile sostituirli con noci o mandorle, che sposterebbero il gusto verso la tradizione dell'entroterra toscano più profondo.

In Valdera, la ricetta della torta *co' bischeri* non è quasi mai scritta. **Si impara osservando come "si pizzica" la pasta**. Questo è il cuore della civiltà della tavola: una conoscenza tecnica che si tramanda per via gestuale, dove il *bischero* non è un errore, ma il segno tangibile di una mano che continua una storia lunga secoli.



Le mille sfumature dello stoccafisso

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Quando l'appetito
vien mangiando...
Avviato un progetto
per il riconoscimento
UNESCO.*

Il recente riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità sta facendo da apripista anche a un **altro progetto di candidatura UNESCO**, in questo caso quello dello **stoccafisso**, con quattro paesi che hanno aderito al progetto di **recupero di una tradizione** che lassù, ai confini dei mari del Nord, è **a forte rischio di estinzione**, ossia la pesca ed essiccazione del merluzzo che poi, divenuto stoccafisso (da *stockfish*, pesce bastone), **vede l'Italia ai vertici** non solo **come quota di acquisto** (circa il 70-90% a seconda delle annate),

ma anche **con una varietà golosa di riletture a tavola che merita un'adeguata valorizzazione**.

Parlare di stoccafisso apre tutta una serie di ipotesi, tra realtà e leggenda, che parte dal **naufragio del veneziano Pietro Querini** il quale, partito dall'isola di Cipro con il suo carico di vini e spezie, diretto in Gran Bretagna, travolto dai capricci di Nettuno, approdò alle Lofoten, sulle coste norvegesi e, dopo alcuni mesi di generosa ospitalità dalle comunità locali, **se ne tornò in patria** scavalcando le lande germaniche e poi le Alpi **per portare nelle Terre Serenissime questa golosa novità**. Per chi volesse approfondire il tutto, un testo ben documentato è dello storico bassanese **Otello Fabris: I misteri del ragno. Documenti e ipotesi sulla storia del baccalà**. A seguire, una **ricca bibliografia di testi con ricettari** che raccontano le diverse riletture, dalla costa ligure alle terre del Vesuvio, per poi scendere tra Sicilia e Calabria, la costa anconetana e, ultime ma non ultime, le terre del Nord-Est da Bolzano a Trieste, passando per le due storiche rivalità tra il mantecato veneziano e il baccalà alla vicentina.

*L'idea di promuovere lo stoccafisso
a Patrimonio UNESCO*

L'intuizione iniziale di promuovere lo stoccafisso a patrimonio UNESCO è del trentino **Andrea Vergari**, che fa parte della "Vulnerabile Confraternita dello Stoccafisso dei Frati" di Rovereto, poiché, per secoli, questi erano soliti fare omaggio alle loro comunità, in tempi di digiuno e Quaresima, dello stoccafisso che transitava lungo le vie fluviali, il Reno e poi l'Adige, per scendere in terraferma. Già **nel 2010 Vergari aveva dato vita alla "International Stockfish Society"**, una sorta di associazione-ombrello, all'interno della quale erano coinvolte varie figure: da studiosi di storia locale a confraternite, cuochi, semplici appassionati di cucina, per approfondire i diversi aspetti delle riletture dello stoccafisso prevalentemente nelle terre del Nord-Est, grazie alla quale si è poi consolidata la sua amicizia e collaborazione con **Otello Fabris**.

Nel 2012 Vergari si trova alla fonte della sua curiosità, la norvegese Bergen, storico porto di approdo e poi ripartenza dello stoccafisso che arrivava dalle Lofoten. Era un convegno in cui si gettavano le basi per la **candidatura della stessa Bergen a Città Creativa della Gastronomia per l'UNESCO**, l'unica in terra norvegese, **avvenuta poi nel 2015**. Lo **storico mercato del pesce di Bergen, un'autentica testimonianza delle solide radici** alla base della pesca nei mari del Nord. Ma quello che stupì Vergari fu che, in quell'occasione, **lo stoccafisso non era più protagonista**, come lo era stato per secoli, **ma pinna inter pares con pure altri pregevoli prodotti del posto**, dal salmone, al granchio reale, a una inedita



(per lui) carne di balena, presente sui banchi del mercato come salsiccia secca. Bisognava fare qualcosa, e fu così che, **assieme a Fabris, iniziò a creare una rete di alleanze**, inizialmente a livello nazionale, **con le diverse Confraternite via via coinvolte**, perché è facendo squadra che si può vincere, per la buona causa. A seguire, **un coinvolgimento anche delle istituzioni, in primis la Norvegia, poi l'Islanda, oltre all'Italia, con una sorpresa: la Nigeria**. Da tempo, quando i merluzzi venivano privati della testa per essere poi appesi a essiccare ai venti del Nord, questa non veniva gettata alle ortiche (un tempo ai piccoli delle Lofoten, come passatempo post-scolastico, veniva affidato il compito di staccare la lingua in cambio di piccole manchette), ma spedita in Nigeria dove, assieme ai vari prodotti delle coltivazioni locali, è diventata utile fonte proteica.

Altra data importante il **16 luglio 2023, nella calabrese Cittanova**, borgo lungo i pendii dell'Aspromonte, dove da oltre vent'anni si svolge la **Festa Nazionale dello Stocco**, un modo per ricordare la lavorazione artigianale di questo **prodotto che arrivava nei cesti, a dorso di mulo, dal porto di Pizzo Calabro**. Cittanova, rinomata per la sua **insalatina di stocco** con peperoni, zucchine e bergamotto. **Una delle caratteristiche di questo prodotto è che**, mentre nelle altre parti d'Italia lo stoccafisso viene fatto rinvenire immerso per alcuni giorni in ammollo nell'acqua in apposite vasche, **a Cittanova ciò avviene dalle risorgive che scendono lungo la montagna**, quindi ricche di minerali e fermenti naturali, conferendo al prodotto caratteristiche molto particolari. **In quell'occasione, le varie Confraternite** coinvolte da Vergari e Fabris, **assieme a una delegazione del popolo Sami**, custode della tradizione, giunto appositamente dalle lontane Lofoten, **hanno sancito il protocollo di candidatura italiano per promuovere la pesca e la lavorazione dello stoccafisso quale Patrimonio dell'UNESCO**. Una sfida non facile, che deve superare diversi protocolli volti ad **assicurare la massima valorizzazione a tutto quel piccolo universo, frutto di tradizioni secolari che stanno ormai scomparendo**, in



parte a causa dei cambiamenti climatici, ma soprattutto della **concorrenza sleale di flotte di pescherecci** che vanno a pescare gli innocenti merluzzi per destinarli poi a lavorazioni che nulla hanno a che fare con la storia del prodotto stesso. È lo stesso Vergari a documentare come, alle Lofoten, le otto famiglie tradizionali che, da sempre, si occupavano di pesca e lavorazione dello stoccafisso, si siano ridotte a due.

Non è più così facile trovarlo nei mercati o al ristorante

A ciò si aggiunge un'altra criticità. Mentre **un tempo lo stoccafisso era considerato una sorta di "carne dei poveri"**, spesso omaggio da parte del clero alle popolazioni locali (quello di Rovereto è un esempio tra i tanti, basti citare lo stoccafisso alla cappuccina dei Colli Euganei o delle terre friulane), **ora trovarlo al mercato è diventato una sorta di lusso riservato a pochi. E lo stesso vale per la ristorazione**. Resistono alcune ricette tradizionali e consolidate, ma **rischiano di sparire altre che, un tempo, facevano parte della storia di una comunità**. Un esempio per tutti quello di Venezia, che ha come ambasciatore il suo "immortale" mantecato. Tuttavia, spulciando tra le odi ottocentesche di **Luigi Plet** (un professore di canto alla Cappella di San Marco), si scopre che "in carta, in trippa, rivoltato... si può fare una lista che non so se si trova chi prenda di aver mangiato in tutte le maniere *el bacalà*". La traduzione è dal veneziano stretto, ma rende l'idea di come, un tempo, tra le calli, non mancasse certo la fantasia nel tradurre nel piatto, secondo golosità e necessità, quanto il bacalà poteva offrire. **È su queste basi di recupero della tradizione** che, nelle terre trevigiane, è stata

lanciata l'idea della **"Confraternita trevigiana del bacalà"**. Oramai da tempo, nei ristoranti locali, viene proposta la versione del mantecato veneziano, con qualche raro fuori onda di quello vicentino, ma in realtà, spulciando tra le carte di due storici quali **Bepo Maffioli e Fernando Raris**, Accademici di lungo corso, **si scopre che, nel Trevigiano, erano ben radicate perlomeno quattro ricette** di questo figlio delle acque del Nord. In un evento dedicato ne sono state proposte due: quello **"alla Modesta"**, dal nome della cuoca di casa Maffioli, una sorta di "pasticcio" di bacalà, cipolle e parmigiano, e quello **"alla Certosa"**, che gli immancabili frati di un monastero del Montello offrivano agli ospiti di riguardo. Un trito di bacalà, gamberi di fiume (ora scomparsi), mandorle e pinoli. Intrigante al punto che, se lo mangiate a occhi chiusi, dà l'effetto di un inedito risotto. **Originale il logo della Confraternita**: quattro merluzzi appesi alla torre civica cittadina, rimando a quelli appesi alle rastrelliere delle Lofoten. **L'augurio, quindi, è che si sviluppi una sinergia tra le Delegazioni accademiche dei territori in cui sono presenti anche le Confraternite del bacalà**, come avvenuto recentemente a Napoli: **un bel gioco di squadra per la buona causa comune con destinazione UNESCO**.





La cicoria, rustica e buona

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Un'erba antica
e onnipresente,
salutare e versatile
in cucina.*

Anche se l'etimologia del nome **cicoria** non è del tutto certa, un'ipotesi suggestiva lo lega al termine greco *kichorion*, unione di *kio* ("io vado") e *chorion* ("campo"), indicando **la sua tendenza a diffondersi spontaneamente ovunque** come erba selvatica (in realtà oggi anche coltivata).

Considerata la progenitrice biologica di tutte le varietà di radicchio coltivato, incluso il celebre radicchio rosso di Treviso Igp, **la cicoria selvatica (*Cichorium intybus* L.) è una pianta erbacea perenne**, con una lunga radice a fittone, e foglie riunite in una **rosetta basale**, lanceolate e dentate, di colore verde scuro, che si raccoglie in primavera (marzo-maggio) e in autunno (settembre-novembre), quando le foglie sono più tenere e meno amare.

La cicoria può essere considerata un **"orologio floreale" in quanto i suoi caratteristici fiori azzurri si aprono a ore fisse e si chiudono circa cinque ore dopo**; l'ora di apertura varia con la lati-

tudine, mentre le foglie si allineano sempre verso nord. A tale proposito, **Linneo** usò la cicoria come uno dei fiori per il suo orologio floreale a Uppsala (Svezia), grazie alla regolarità, a quella latitudine, dell'apertura dei fiori, alle ore 5, e della chiusura, alle ore 10.

*Il valore terapeutico
è documentato dalle opere di
celebri medici, erboristi e filosofi*

Il valore terapeutico della cicoria è documentato con continuità, attraverso i secoli, tramite le opere di celebri medici, erbo-



risti e filosofi, dal *Papiro Ebers*, uno dei più importanti trattati medici dell'antico Egitto, al trattato *De materia medica* di **Dioscoride**, dal *De alimentorum facultatibus* di **Galeno** all'*Herbario novo* di **Castore Durante**, fino al *De noxiis paludum effluviis, eorumque remediis* di **Giovanni Maria Lancisi**.

Le moderne ricerche scientifiche stanno confermando ed espandendo le conoscenze tradizionali sulle proprietà curative e nutrizionali della cicoria, classificandola come un vero e proprio **alimento funzionale**, i cui possibili benefici spaziano dall'azione prebiotica (grazie alla presenza dell'inulina) **all'azione depurativa epatica** (dovuta principalmente alla presenza di sostanze amare come l'acido cicorico e la cicorina), dal **controllo di colesterolo e glicemia** (per la sua ricchezza di fibre) al potere **antiossidante e antinfiammatorio** (per la notevole concentrazione di composti bioattivi come acidi fenolici e flavonoidi).

Una storia gastronomica che attraversa i millenni

Quella della cicoria è una storia gastronomica che attraversa i millenni, dove **alla cucina delle classi meno abbienti si affiancano le ricercate creazioni dei grandi cuochi** delle corti, fino alle fantasiose ricette dei nostri grandi chef stellati.

Conosciuta come *intybus* **nell'antica Roma**, era molto apprezzata sia come alimento quotidiano, sia per le sue virtù medicinali, ed era presente tanto sulle tavole dei poveri quanto nei banchetti più raffinati. Le foglie venivano bollite e servite come contorno o conservate, anche insieme alle radici, sotto aceto o in salamoia per averle disponibili tutto l'anno.

Apicio, nel suo celebre trattato *De re coquinaria*, per rendere più appetibile la cicoria raccolta nei campi **suggerisce uno speciale condimento**: "Su tutte le erbe cotte si metta pepe, cumino, bacche di lentisco, poco miele e si diluisca con *liquamen*". "*Me pascunt olivae, me cichorea leve-sque malvae*" (Mi nutrono le olive, le cicorie



e le leggere malve) scriveva nelle sue *Odi* il poeta **Orazio**.

Un legume così forte, quello dei romani di oggi per la cicoria, che viene testimoniato da un piatto che rappresenta alla perfezione la loro cucina casalinga: la **cicoria ripassata** o *strascinata*. Dopo essere stata pulita, lavata accuratamente e poi lessata in acqua bollente salata (ma se le foglie sono piccole e tenere è un trattamento che si può anche saltare), scolata e strizzata dell'acqua, la verdura viene ripassata in padella con abbondante olio extravergine d'oliva, aglio profumato e un pizzico di peperoncino, "strascinandola" o mescolandola spesso per farla insaporire. Simbolo della romanità viscerale del grande **Alberto Sordi**, la famosa scena del film "Bravissimo" del 1955, in cui interpreta il maestro Ubaldo Impallato che insegna ai bambini a riconoscere e raccogliere, interessatamente, la cicoria selvatica nei campi. Considerato **un'icona della gastronomia pugliese**, diffuso in tutta la regione con nomi diversi (*fef e fogghe* o *favenette con cicine*), il piatto **fave e cicoria** è ufficialmente riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat) della Puglia. Un binomio nato dalla necessità dei braccianti di unire legumi secchi (conservabili tutto l'anno) con erbe selvatiche raccolte nei campi, come la cicoria selvatica, creando un pasto nutriente a costo quasi nullo.

In origine, le fave (secche e decorticate)

erano cotte a lungo nella *pignata*, un panciuto vaso di terracotta, vicino alla brace del camino, fino a sfaldarsi naturalmente in una purea densa. A parte, la cicoria era sbollentata in acqua salata, per togliere l'amaro in eccesso, e poi saltata in padella con olio, aglio e, talvolta, peperoncino. La purea era servita nei piatti guarnita con la cicoria e un giro di olio extravergine d'oliva a crudo.

Unendo sapori di terra e di mare, lo chef pluristellato Antonino Cannavacciuolo propone una sua versione raffinata del classico pugliese: **polpo, fave e cicoria**, in cui la tradizionale purea di fave e la cicoria ripassata sono arricchite da tentacoli di polpo grigliato.

Originali e saporite **interpretazioni gastronomiche** della cicoria possono essere **gustate in occasione di feste e sagre primaverili** che la celebrano nell'intento di mantenere vivo il legame tra le nuove generazioni e il territorio. Al **Festival della Cicoria** di Leffe (Bergamo) si preparano **gnocchetti di patate con crema di cicoria e capperi** o la **ciambella casereccia con fiori e miele di cicoria**; la rassegna **Zicoria Festival di Sole** della Val di Rabbi (Trento) accoglie i visitatori con **canederli di cicoria alla crema di mascarpone**, fragole e miele di cicoria, o **tortelloni al casolet con pesto di cicoria**, e la **Sagra della Cicoria di pascoli bradi** di Colosimi (Cosenza), con **cicoria e uova** o **conserva di cicoria sott'olio** extravergine di oliva con aglio e peperoncino.



Gastronomia a distanza: i robot cooperativi

di **Giovanni Ballarini**

Presidente Onorario dell'Accademia

*Una gastronomia
robotica che sta
costruendo
una nuova civiltà.*

Gastronomia dei robot, *vade retro Satana!*, potrebbe esclamare un raffinato gastronomo, lo stesso che, in caso di necessità, ben volentieri accetterebbe un intervento di microchirurgia robotica a distanza, operato da un celebre chirurgo.

La robotizzazione a distanza è una tecnologia che si va diffondendo in medicina, mentre **le industrie che la producono cercano altri campi di applicazione e, tra questi, diversi ambiti della gastronomia**, della cucina e della ristorazione di massa. Il robot è un automa, operatore meccanico

automatico attualmente controllato da un cervello elettronico, con particolare riferimento agli apparecchi programmabili usati in alcuni settori dell'industria e della ricerca scientifica per operazioni seriali e in automatico, o guidati a distanza.

Collaborazione uomo-robot

Robot sono in uso nelle fabbriche alimentari e nelle case, dove eseguono diverse operazioni per la preparazione dei cibi (tagliare, impastare, grattugiare, cuocere) e non sono una novità, senza dimenticare i girarrosti meccanici loro antenati, ma, **in un futuro già iniziato**, si prevede che **un cuoco di grande prestigio, dalla sua postazione, possa cucinare il suo piatto in ogni altra parte del mondo** usando un *robot cooperativo*.

Oggi assistiamo a una trasformazione dei robot, che passa dal semplice assumere compiti pericolosi o ripetitivi degli esseri umani alla cooperazione con essi per consentire **nuove forme di collaborazione uomo-robot, ma anche uomo-uomo**.

Un esempio avanzato di robotica cooperativa già **in uso è la chirurgia robotica**, un tipo di operazione effettuata grazie a tecnologie che prevedono l'utilizzo di una sofisticata piattaforma chirurgica in grado di riprodurre i movimenti della mano umana nel campo operatorio. In tali robot cooperativi, l'interazione uomo-robot, progettata e realizzata in modo efficiente, facilita la vita delle persone e migliora la loro connessione, il coinvolgimento e il benessere generale.

In modo analogo alla chirurgia, **una cucina robotica può supportare l'utente in vari modi**, per cui, in futuro, i robot cooperativi,





guidati a distanza, possono essere integrati nelle cucine come ogni altro apparecchio, con le sfide che tale configurazione comporta, nei seguenti scenari.

Supporto alla AI-Cooking e assistenza remota in tempo reale

L'**Intelligenza Artificiale** sta entrando in cucina e con questa il robot potrà sempre più aiutare l'utente durante la cottura, consentendogli di **svolgere il compito più velocemente** o supportandolo con un programma di lavoro per le attività che richiedono tempo.

In molti campi **si sta sviluppando l'insegnamento a distanza**, anche per le discipline pratiche quale è la cucina.

Applicazioni di assistenza remota già oggi consentono agli operatori sul campo di ricevere consigli da esperti. Per quanto riguarda la cucina, si prevede che gli utenti possano **seguire corsi di cucina supervisionati a distanza da chef** o da esperti di nutrizione, che possono intervenire o dimostrare le pratiche da seguire. Già **Gualtiero Marchesi** diceva che in cucina la pratica è la migliore forma di insegnamento e, con un approccio di *Teaching by Demonstration*, la robotica cooperativa può **migliorare l'apprendimento rispetto alla visione di un video** e motivare gli utenti a eseguire effettivamente azioni invece di

limitarsi a guardare. Le azioni eseguite in remoto da uno chef o da un istruttore sono mappate in tempo reale sul robot della cucina locale e, in tale scenario, **la persona remota può registrare nel suo robot le azioni dello chef come se fosse presente.**

Cottura a distanza interattiva

L'utilizzo di telecamere che tracciano i movimenti del cuoco, durante il suo lavoro, può ricreare a distanza i movimenti esatti in un robot da cucina. Non solo i movimenti del cuoco sono importanti, ma anche la selezione e la quantità degli ingredienti. Tuttavia, **il robot da cucina può comprendere la ricetta e ricrearla altrove con sensori aggiuntivi.** Una cooperazione a distanza, per esempio tra due amici o una coppia, potrà consentire loro di cucinare insieme, nonostante una grande distanza.

Memoria di una cucina o di una ricetta. La ricetta non è solo un elenco di ingredienti e Gualtiero Marchesi soleva dire che "nella ricetta vi è tutto, meno l'essenziale, l'interpretazione". Una ricetta spesso richiede anni di pratica, diviene personale e quindi nel tempo le tradizioni si perdono. **Un sistema cooperativo di visione con un robot è in grado di tracciare i movimenti e le azioni del cuoco consentendo di registrare fisicamente le ricette** e quindi di rimetterle in atto in qualsiasi momento. In tal

modo, tutti possono preparare un piatto esattamente nello stesso modo in cui è stato preparato il giorno della registrazione. Una cucina robotica ha un potenziale che apre diversi scenari, tra i quali la possibilità di preparare il cibo esattamente come uno chef famoso, un ristorante, un amico o una persona cara, o immaginare una piattaforma di ricette **per conservare i piatti esattamente come sono stati preparati.**

Robot istruttore di cucina. Basandosi su istruzioni preregistrate, il livello di automazione di una robotizzazione cooperativa può essere variato. Se in una fase iniziale il robot fa la maggior parte del lavoro per mostrare allo studente come operare, con il passare del tempo, ogni volta che la ricetta è eseguita, il robot lascia più parti da fare all'utente, fino a quando non ha interiorizzato il processo. Il passo successivo consiste nell'abilitare la cottura completamente autonoma utilizzando il robot.





Le favette in salsa bianca

di **Adriana Zuddas**

Accademica di Cagliari

Una gustosa ricetta stagionale, elogio della semplicità.

È bastato un giro di orizzonte sulle varie cucine regionali, compresa quella sarda, per capire che i dubbi sull'esistenza di una ricetta, le cui origini si perdono nel passato remoto, ma sono radicate nella cucina di famiglia, sono infondati, ma **la ricetta, di un'incredibile semplicità, rischia di scomparire, se non se ne parla.** Il suo nome è quello di **"favette in salsa bianca"** o *faixedda cun ou* (favette all'uovo, in sardo). È più o meno diffusa in tutte le cucine regionali, a seconda delle quali, oltre all'ingrediente basilare, le favette fresche, prima di aggiungere le uova, come tocco finale,

vengono uniti, in cottura, altri ingredienti quali cipollotti, menta od ortaggi o pecorino.

Il paesaggio che caratterizza la coltivazione delle favette

Le favette, seminate a novembre, si affacciano sul campo verso aprile, mentre l'aria profuma di zagare, e sono compatte, con i loro baccelli verdi, innumerevoli, dopo una fioritura di petali in bianco e nero, spesso affiancate da appezzamenti dove le giovani spighe di grano ondeggiavano al soffio del vento che le farà maturare. E **aprile e maggio sono i mesi della loro raccolta.**

La ricetta è semplice da realizzare, ma la cucina povera è **cucina vera**, che ha

rispetto della materia prima, onesta e attenta al sapore degli ingredienti, perché cucinare è un sentimento.

Le favette, dunque, ricavate dai baccelli aperti, freschissime, dopo un breve passaggio sotto l'acqua, vengono poste in una casseruola dai bordi alti e **non ammettono altro ingrediente se non un po' di sale e un po' di olio d'oliva.** Il loro sapore intatto sarà esaltato dalla cottura a fuoco lento, con una rimestata ogni tanto. E andrà bene sia come primo piatto sia come contorno.

FAVETTE IN SALSA BIANCA

Ingredienti: 800 g di favette, 2 o 3 uova intere, sale, olio d'oliva.

Preparazione: *passare le favette, estratte dai loro baccelli, sotto l'acqua, velocemente, perché non abbiano a perdere il loro naturale e delicato aroma. Versarle in un tegame dai bordi alti e dal fondo non troppo ampio; aggiungere sale e olio e avviare la cottura a fuoco lento. Mescolare ogni tanto facendo roteare il recipiente o servendosi di un mestolo, ma con delicatezza. Saranno cotte quando, ammorbidite, assumeranno un colore leggermente brunito.*

Spegnere il fuoco, aggiungere le uova amalgamando lentamente il tutto finché non si forma un insieme di favette e crema. Se necessario, porre nuovamente, e per breve tempo, il tegame sul fuoco, ma che sia lento, per evitare che si formino grumi. Versarle poi nei piatti, avendo cura di guarnirle con qualche rametto di menta appena colta.





Dal sole alla fermentazione

di Sandro Borruto

Delegato dell'Area dello Stretto-Costa Viola

Il nuovo volto del pomodoro nella memoria della cucina calabrese.



Nella storia della tavola italiana **pochi ingredienti possiedono la forza evocativa del pomodoro**. Colore, profumo, memoria domestica: tutto in esso richiama un patrimonio di gesti antichi e di sapori profondamente radicati nella nostra cultura alimentare. **In Calabria, tale presenza assume un valore ancora più intenso, quasi identitario, tanto da segnare il ritmo delle stagioni e della vita familiare**. Chi conserva memoria della cucina di casa ricorda le giornate di fine estate dedicate alla salsa: **cortili animati, tavole colme di frutti maturi, bottiglie allineate, pentole di rame e il vapore profumato della passata appena cotta**. Non era soltanto un'operazione domestica, ma un vero **rito collettivo**, nel quale il sapere si trasmetteva da una generazione all'altra.

A questo universo appartengono anche la tradizione della **salsa lasciata "sutta u sulì"**, esposta al sole per addensarsi lentamente, e quella dei **pomodori secchi**, distesi su cannicciati e affidati alla luce intensa dell'estate calabrese. In quei gesti semplici si coglie l'essenza di una cucina che ha sempre saputo trasformare la necessità in cultura del gusto.

Anche la moderna fermentazione del pomodoro si inserisce nella continuità storica

La moderna fermentazione del pomodoro si inserisce in questa continuità storica **con sorprendente naturalezza**. Pur presentandosi come tecnica contemporanea, essa

affonda le sue radici nella più antica sapienza della conservazione. Il principio è noto: i batteri lattici, naturalmente presenti sulla buccia, trasformano parte degli zuccheri in acido lattico, restituendo al frutto una nuova profondità aromatica. **Il risultato è un gusto più complesso, nel quale l'acidità si fa morbida, la dolcezza si ritrae e affiora una sapidità elegante e persistente**, capace di esaltare quella sensazione di **pienezza e profondità del sapore che i giapponesi definiscono "umami"**, ossia il gusto della compiutezza e della lunga persistenza al palato.

In questa trasformazione, **la scelta del pomodoro assume un ruolo decisivo**. Il **San Marzano** rimane, per struttura e armonia, la varietà più adatta: polpa soda, semi contenuti, equilibrio naturale tra zucchero e acidità. Accanto a esso, **datterini e ciliegi** offrono esiti diversi ma altrettanto interessanti: i primi più morbidi e avvolgenti, i secondi più freschi e vivaci.

Particolarmente suggestivo è, tuttavia, **il ricorso alle varietà locali calabresi**, ancora presenti negli orti familiari dell'area ionica e tirrenica. Tali frutti, spesso meno uniformi ma più ricchi di carattere, **custodiscono l'impronta della terra e della luce mediterranea**, rendendo la fermentazione non solo una tecnica, ma **una forma di narrazione del territorio**. La cucina contemporanea ha colto appieno tali potenzialità. Il pomodoro fermentato entra oggi in salse,

fondi, condimenti per primi piatti, accompagnamenti per carni e pesci, sino a diventare estratto, riduzione o polvere aromatica.

Al di là dell'aspetto tecnico, ciò che colpisce è il valore simbolico di questa pratica

Eppure, al di là dell'aspetto tecnico, ciò che più colpisce è il valore simbolico di questa pratica: **il futuro del gusto che nasce dalla memoria dei gesti antichi**. In fondo, la cucina calabrese ha sempre conosciuto il linguaggio della trasformazione, della concentrazione, dell'attesa.

La fermentazione del pomodoro non è dunque una rottura, ma una continuità: un modo nuovo di dare voce a un ingrediente che, da secoli, racconta la cultura della nostra tavola.

In questa prospettiva, la fermentazione del pomodoro non rappresenta soltanto una tecnica, ma **una forma di continuità culturale**. Essa ci ricorda come la cucina italiana, e quella calabrese in particolare, sappiano **rinnovarsi senza smarrire il senso della propria storia**. Dal sole dei cortili alla ricerca gastronomica contemporanea, il pomodoro continua a raccontare la medesima vicenda: quella di una tavola che custodisce la memoria e, proprio per questo, sa ancora parlare al futuro.



Mangiare consapevole

di Attilio Borda Bossana

Delegato di Messina

Cosa fare per coniugare gusto, salute e benessere.

Durante i pasti è fondamentale **utilizzare correttamente naso e bocca non solo per la respirazione, ma anche per migliorare l'esperienza sensoriale e la digestione**, permettendo di "mangiare meglio" in modo consapevole. I benefici e le tecniche della corretta sinergia tra i due organi sono attribuiti all'olfatto, in quanto **il gusto non risiede solo sulla lingua**. Gran parte degli aromi del cibo sono percepiti attraverso l'olfatto retronasale durante la masticazione. Annusare il cibo, prima e durante il pasto, aumenta poi la soddisfazione, permettendo di apprezzarne i sapori. **Masticare lentamente e a lungo** facilita poi la digestione, riducendo il carico di lavoro dello stomaco e migliorando l'assorbimento dei nutrien-

ti. È preferibile respirare con il naso anche tra un boccone e l'altro, poiché esso filtra e riscalda l'aria, a differenza della bocca, che, se usata per respirare costantemente, può favorire secchezza, infiammazioni e una deglutizione meno corretta.

Una nuova disciplina: la neurogastronomia

Il tema ha ispirato il libro *Neurogastro-nomy* di **Gordon Shepherd**, neuroscienziato a Yale, scomparso nel 2022, che getta le basi di una nuova disciplina, la neurogastronomia e, allo stesso tempo, rappresenta **uno sguardo inedito su uno dei gesti più comuni e più densi di significato: mangiare**. Mentre mangiamo, spiega Shepherd, il cervello modella e mappa gli odori, e, con l'aiuto degli altri sensi, dà vita alla percezione del gusto. Vi è **un fitto e mai scontato dialogo tra neuroscienze e arte culinaria**, per capire non solo come un piatto possa diventare buono, se non addirittura indi-

menticabile, ma anche come nascono i disturbi del comportamento alimentare e **cosa fare per coniugare gusto, salute e benessere**.

Shepherd attribuisce all'origine del gusto il cosiddetto *mindful eating*: **la pratica di applicare la consapevolezza al cibo**, mangiando con intenzione e attenzione nel momento presente, senza giudizio. Coinvolgere i cinque sensi per assaporare il cibo, distinguere la fame fisica da quella emotiva e riconoscere i segnali di sazietà, riducendo l'alimentazione automatica e distratta.

Il padre della neurogastronomia, **disciplina che si occupa dei rapporti che esistono tra cibo e cervello e del perché le persone prediligano una cosa rispetto a un'altra**, sostiene che "la sensazione del sapore è tra le più pervasive. Quando la fame si fa sentire e una pietanza è a portata di mano, e di bocca, diventa difficile ignorare il richiamo del palato". Al solo pensiero del cibo, ancor prima di iniziare a mangiarlo, nel nostro cervello si attiva una rete neurale distribuita, che comprende non solo le vie sensoriali, ma anche le aree legate alla motivazione, alla memoria e alle emozioni che esse suscitano.

Naso e bocca, organi strategici per il benessere della vita

Più recentemente, il saggio *Respira. Riposa. Sorridi*, pubblicato da Sperling & Kupfer, suggerisce le chiavi per vivere più a lungo - respira, riposa, sorridi - **facendo scoprire qualità non apprezzate dei nostri organi e colmando un vuoto della letteratura scientifica** per organi come il naso e la bocca, strategici per il benessere della vita. Tutti noi desideriamo vivere a lungo. Ma la vera domanda non è solo quanto vivremo. La vera domanda è:



come vivremo? Con energia o con fatica? Sono gli interrogativi che si pongono gli autori, **Immacolata De Vivo**, epidemiologa ad Harvard; **Tiziano Testori**, specialista in implantologia e medicina orale e professore associato presso il Reparto di Parodontologia e Medicina Orale, all'Università del Michigan; **Giovanni Felisati**, professore ordinario di otorinolaringoiatria dell'Università degli Studi di Milano e direttore del Dipartimento Testa-Collo presso l'ASST Santi Paolo e Carlo di Milano; e **Antonio Secchi**, specializzato in Diabetologia e Malattie del Ricambio. Il loro è **un viaggio tra scienza e consapevolezza quotidiana per una guida che coniuga antica saggezza e conoscenza scientifica**, mostrando come il benessere dell'intero organismo abbia radici proprio nella salute del respiro e del sorriso. Il cibo è indicato come un potente alleato contro l'invecchiamento, con i modelli nutrizionali più studiati, come la Dieta Mediterranea, autentica star della tavola, universalmente riconosciuta per i suoi effetti benefici sulla salute e sulla qualità della vita: un regime alimentare per una vera e propria strategia antinvecchiamento.

La professoressa **Rosalia Cavalieri**, docente di Filosofia e teoria dei linguaggi dell'Università di Messina, si era soffermata su tali aspetti con alcune analisi ne *Il naso intelligente* e *Gusto. L'intelligenza del palato*, libri per una gastronomia consapevole. L'indicazione che emerge da tutti questi studi è il via libera a frutta, verdura, cereali integrali, legumi e olio extravergine di oliva: **un'alimentazione ispirata alla Dieta Mediterranea**, un modello alimentare che **non è soltanto una scelta nutrizionale corretta, ma un vero e proprio investimento su salute e longevità**. Gli additivi alimentari e gli ingredienti caratteristici dei cibi ultra-processati, pur rendendo i prodotti, a volte, più appetibili e durevoli, sono associati a gravi rischi per la salute a lungo termine. Ingredienti perfetti per rendere i cibi più croccanti, saporiti e longevi sugli scaffali dei supermercati; ma mentre allungano la durata dei prodotti alimentari, accorciano la nostra.



La salute della bocca non è un mondo isolato

Non è poi soltanto ciò che mangiamo, ma **anche come lo mangiamo: con calma, con piacere, in compagnia**, tributando valore alla qualità piuttosto che alla quantità. E, per l'eterna giovinezza, il professor Testori, alla presentazione del suo libro, ha sottolineato che tutti dimenticano di cercarla in un luogo inaspettato: la bocca. **Un elemento spesso sottovalutato ma centrale per la sua salute è la saliva**, una grandissima alleata di una dentatura sana (e anche bianca) e che vanta anche **un ruolo chiave nella percezione dei sapori**. La salute della bocca non è un mondo isolato, ma il risultato di fini interazioni biologiche in cui il microbiota orale gioca un ruolo strategico e l'odontoiatria moderna è

parte integrante di una medicina preventiva e interdisciplinare. Prendersi cura della propria igiene dentale, e di conseguenza mantenere l'equilibrio nel microbiota della bocca, non è soltanto un gesto rivolto a denti e gengive, ma un'azione concreta a favore del benessere sistemico.

Il naso non è un semplice condotto, è, in realtà, un sofisticato portale: un depuratore vivente, un organo progettato per modulare ogni respiro. L'olfatto si rivela poi un protagonista inatteso nella complessa sinfonia del benessere e se ci guida a tavola nelle scelte alimentari, è vero anche il contrario: ciò che mangiamo influisce sulla nostra capacità di percepire gli odori. Per troppo tempo abbiamo considerato naso e bocca semplici passaggi, gli accessi attraverso cui introduciamo aria e cibo, dimenticandone la straordinaria complessità e il ruolo cruciale nel nostro benessere.



Seduti a tavola con giudizio

di Antonio Gaddoni

Delegato di Imola

L'importanza della lotta agli sprechi e agli scarti.

Dagli ultimi sondaggi svolti ad agosto 2025 dall'Osservatorio Internazionale Waste Watcher, è emerso che **lo spreco alimentare nelle famiglie italiane ha visto una crescita del 9,11%** rispetto a quanto rilevato l'anno precedente, passando da 29,5 chilogrammi agli odierni 32,13 in termini quantitativi annui *pro capite*. In termini economici **si spreca no 139,71 euro a testa ogni anno.**

In un anno buttiamo gli alimenti utili a sfamarci per un mese

Ciascun italiano consuma circa un chilo di cibo al giorno, il che significa che in un anno buttiamo gli alimenti utili a sfamarci per un mese. I dati emergono da **un'inchiesta condotta nell'ambito della scuola di giornalismo di Unibo da Ludovica Ad-dari** e meritano di essere messi in rilievo, tenendo conto che esiste anche una Giornata Internazionale della consapevolezza sulle perdite e sugli sprechi alimentari. **La provincia di Bologna rappresenta, in tale ambito, un modello virtuoso** nella lotta



agli sprechi alimentari. Lo scarto alimentare evitabile, secondo i dati regionali del 2024, corrisponde a circa 12 mila tonnellate l'anno. Si tratta di dodici chili e mezzo di alimenti *pro capite*, rispetto alla media nazionale di 30 chilogrammi. Il numero è stato ricavato considerando i rifiuti classificati come "scarti alimentari evitabili", ossia il 12,5% della categoria dei rifiuti alimentari, equivalenti, questi ultimi, al 18% della produzione totale di rifiuti nella provincia bolognese (581.377 tonnellate).

Cosa finisce nel cestino dei rifiuti e perché?

Cosa finisce nel cestino dei rifiuti? **In ordine, frutta fresca, verdure, pane, insalata, cipolle, aglio e tuberi.** Tra le **opzioni per ridurre il cattivo uso alimentare** vi è quella della **vendita a prezzo ribassato delle eccedenze** dei prodotti che altrimenti rimarrebbero sugli scaffali. Dalla ricerca, inoltre, emerge che **a sprecare più cibo** (+26% rispetto alla media nazionale) sono, inaspettatamente, **le famiglie appartenenti al ceto con reddito medio-basso.** Viene spontaneo chiedersi il perché e la risposta è questa: quando si possiede un minore potere d'acquisto, la tendenza è quella di acquistare prodotti alimentari di

minore qualità, che, di conseguenza, tendono a deperire più facilmente.

Anche la numerosità del nucleo familiare è un fattore che influisce molto: dallo studio, infatti, è emerso che le famiglie senza figli sprecano il 16% in più rispetto alla media nazionale, mentre quelle con figli il 16% in meno. **Chi spreca di più?** In base ai dati raccolti dall'inchiesta, al primo posto troviamo il Sud con il 16% in più rispetto alla media nazionale, poi si passa al Centro con il 4% in più, per arrivare al Nord che riesce a contrastare la tendenza in positivo con il 15% in meno.

La campagna "spreco zero" dell'Ateneo bolognese

Nella lotta allo spreco alimentare merita rammentare quella del "non si butta via niente", **promuovendo la prevenzione degli sprechi e il recupero delle eccedenze attraverso gli Enti non profit.** Al riguardo, nella provincia bolognese, sono state recuperate, in un anno, 340 tonnellate di prodotti alimentari, corrispondenti a 315 mila pasti evitando, tra l'altro, l'immissione di 680 mila chili di anidride carbonica nell'atmosfera.

La sfida guarda al 2030, con l'obiettivo di spingere gli italiani a tagliare 50 grammi dagli sprechi settimanali **con l'ambizione di dimezzare lo spreco alimentare** per arrivare a uno scarto di 369,7 grammi settimanali a persona, la metà rispetto ai 737,4 di 10 anni fa. A ricordarcelo è la **#SprecoZero Challenge**, promossa dall'Osservatorio Waste Watcher International, realizzata tramite la Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, la Società spin-off dell'Ateneo bolognese che affianca le aziende nel recupero dei beni inventuti.



La carne separata meccanicamente

di **Gabriele Gasparro**

Coordinatore Territoriale di Roma

La sigla CSM in etichetta indica un prodotto derivato da ciò che resta su ossa e carcasse, rilavorato con presse di macchine separatrici.

Il consumatore, quando acquista prodotti alimentari preparati in confezioni, non presta molta attenzione alle diciture sull'etichetta, alcune volte a caratteri molto piccoli, lunghe e non molto comprensibili. **Non nota, quindi, l'indicazione CSM** che spesso è sulle etichette di alcuni prodotti come **würstel, cotolette, cordon bleu o ripieno di tortellini** e altri insaccati cotti. **CSM sta a indicare che si tratta di "Carne separata meccanicamente"**, vale a dire di carne ottenuta **rimuovendola da residui di ossa di suino o di carcasse di pollame**. In tal modo si recupera una materia di bassissimo valore commerciale che è rilavorata secondo una tecnica ad alta e bassa pressione con presse di macchine separatrici. **Si ottiene così una polpa, opportunamente arricchita di sapori e aromi, ampiamente utilizzata in vari prodotti.**

L'Unione Europea ammette tali lavorazioni con l'obbligo dell'indicazione in etichetta

I regolamenti dell'Unione Europea ammettono tali lavorazioni con l'obbligatorietà dell'indicazione in etichetta. **Nel Regno Unito sono state sollevate preoccupanti obiezioni su tali produzioni**, specialmente per quelle derivanti da crani di bovino; mentre **negli Stati Uniti non**



è previsto alcun tipo di etichettatura, nonostante una vasta produzione di tali prodotti a base di residui delle lavorazioni carnee.

La produzione di CSM nell'Unione Europea è di circa 700.000 tonnellate annuali, con un valore compreso tra 400 e 900 milioni di euro.

Il basso costo, la semplicità della preparazione per il consumo, il gustoso sapore ne fanno un prodotto di grande popolarità. Numerosissime sono le marche e pressante è l'accattivante invito pubblicitario. Non esiste un listino ufficiale per la carne separata meccanicamente: **il prezzo è lasciato al mercato, che indica un'oscillazione di poche decine di centesimi al chilo**, da 0,30 a 0,60 €/kg. È proprio il prezzo bassissimo che spiega come sia possibile vendere würstel e prodotti a base di pollo a prezzi inferiori a quelli del pane. Sulla salubrità di questi prodotti, sugli eventuali rischi per la salute, per l'eccessiva presenza di grassi e additivi, si discute molto; perfino **la Commissione Europea ha espresso dubbi sull'uso della CSM a causa di possibili rischi per la salute.** Secondo una ricerca del Ministero della Salute, il 12,5% dei campioni di CSM ana-

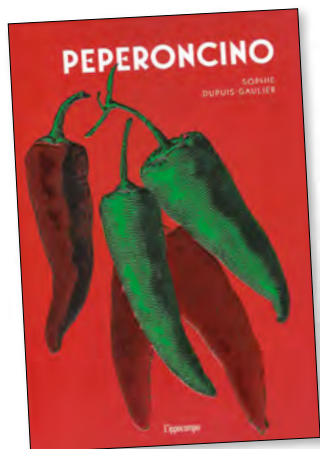
lizzati conteneva salmonella e il 15% *Escherichia coli*: in entrambi i casi, l'incidenza era molto più alta che in altri tipi di carne o derivati. Comunque, un prodotto con CSM è **destinato al consumo con la raccomandazione di previa cottura** per eliminare la presenza dell'elemento patogeno della salmonella.

Molti prodotti percepiti come "carne" derivano da residui di scarso valore

Il punto centrale resta la consapevolezza che molti prodotti percepiti come "carne" derivano in realtà da lavorazioni industriali complesse, che trasformano **residui a basso valore** in alimenti di largo consumo. Ed è proprio su questo passaggio che si gioca la differenza tra scelta informata e consumo inconsapevole. **Esistono würstel prodotti con carne muscolare vera**, senza utilizzo di CSM, che hanno generalmente **un prezzo più elevato**. La differenza non riguarda solo il costo, ma anche la **qualità della materia prima** e il processo produttivo.



L'ippocampo, Milano 2026,
pp. 208
€ 25,00



Sophie, autrice di numerosi testi dedicati a preparazioni che deliziano il nostro palato, composti all'insegna di una piacevolissima originalità,

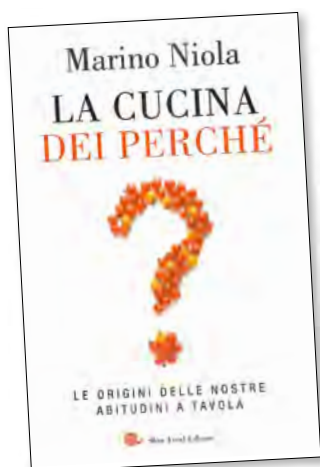
Peperoncino

di Sophie Dupuis-Gaulier

attira il nostro interesse parlandoci del peperoncino, solanacea stretta parente del pomodoro e della patata, che è da millenni la spezia più consumata al mondo. E così apprendiamo che la nostra spezia è il frutto della pianta denominata *Capsicum*, dal greco *kapto*, mordere, chiara allusione alla sensazione che proviamo quando lo portiamo alla bocca, tanto più intensa quanto più alto è il contenuto in capsaicina. Nel corso del tempo, il *Capsicum* ha subito molti incroci, dando luogo a una varietà di cultivar, ma le specie domestiche, arrivate fino a noi, sono soltanto cinque, fra le quali il *C. annuum* è la più coltivata al mondo. L'intensità di sapore del peperoncino ha destato anche l'interesse del farmacologo Wilbur Scoville, che nel 1912 ha crea-

to la scala omonima per valutare i diversi tipi dell'ortaggio, classificandoli in unità (da 0 a 2.000.000) e con una versione semplificata in cui il punteggio va da 0 a 10. Al vertice della scala c'è l'*Habane-ro*, definito esplosivo, mentre il nostrano calabrese, deciso, si trova a metà classifica. Di ventidue specie di peperoncino vengono descritte l'origine e le principali caratteristiche, con il contorno di alcune ricette. Per rimanere in tema, l'ultima parte del volume è dedicata ad altri sapori piccanti e alle salse, anch'essi caratterizzati da un gagliardo impatto sulle papille gustative e sulle altre terminazioni interessate nella sensazione del gusto. L'iconografia, ricca e ricercata, e lo sfondo granata delle pagine aiutano a rimanere sempre piacevolmente in tema.

Slow Food Editore,
Bra (CN) 2026, pp. 156
€ 16,50



La cucina dei perché

Le origini delle nostre abitudini a tavola

di Marino Niola

L'antropologo Claude Lévi-Strauss, citato in fase introduttiva, sosteneva che "se una cosa è buona da mangiare è anche buona da pensare". Il volume di Marino Niola, professore universitario di Antropologia dei simboli, fornisce una lunga serie di motivi per aggiungere al piacere gustativo anche quello di conoscere molti stimolanti particolari che scaturiscono dalla storia e dall'interpretazione tradizionale del piatto che ci sta davanti. Brillat-Savarin, 200 anni fa, sosteneva che il piacere della tavola non dipende solo dal suo impatto sul senso del gusto, ma coinvolge tutti gli altri sensi di cui Madre Natura ci

ha dotati, ed è un peccato che non abbia potuto felicitarsi con se stesso nel constatare che, dopo due secoli, la scienza ha confermato la sua intuizione. Oggi possiamo aggiungere alla multisensorialità del piacere gustativo un altro elemento positivo: la conoscenza della storia delle vivande, nonché delle tradizioni e dei simpatici, e a volte pittoreschi, aspetti che ne fanno l'oggetto di considerazioni popolari e di detti entrati nel nostro lessico quotidiano. La trattazione è divisa in due parti: "Perché?" e "Meditazioni", illustrandoci un totale di cinquanta argomenti, istruttivi alcuni, godibili e divertenti altri.



Piemonte

ALESSANDRIA

“Il frutto dei miti”

Convegno sulla storia segreta della mela, e sul caso delle “pôm a möj”.

La Delegazione è intervenuta al convegno “Il frutto dei miti: storia segreta della mela”, organizzato dal Comune di Casalnoceto in collaborazione con la sezione FAI di Tortona e l’Associazione Cuochi di Pavia. Il Delegato Matteo Pastorino è intervenuto presentando il contributo “Memoria contadina, identità territoriali, prospettive future: il caso delle *pôm a möj*”. L’intervento ha accompagnato il pubblico in un viaggio tra passato e presente, dalle origini contadine delle *pôm a möj* (mele in ammollo) - nate per conservare le mele - fino alla loro evoluzione nella cucina contemporanea. Attraverso esempi e riflessioni, è stato evidenziato come questo prodotto sappia dialogare con la gastronomia attuale, mantenendo i propri valori identitari e aprendo nuove prospettive di utilizzo. Un esempio concreto di come la me-



memoria gastronomica possa diventare strumento di valorizzazione del territorio, in linea con i principi dell’Accademia: tutela, conoscenza e diffusione delle tradizioni culinarie italiane. (Matteo Pastorino)

Veneto

CORTINA D’AMPEZZO

Brindisi al Tricolore!

I due temi sono stati trattati per onorare i successi alle recenti Olimpiadi.

Visti i grandi risultati degli atleti azzurri alle Olimpiadi di casa nostra, la riunione conviviale del Tricolore e del Brindisi non poteva mancare.

Al ristorante “Al Larin” gli Accademici hanno assistito a un’interessante relazione su entrambi i temi. Quando ci si interroga su come e dove sia nato il nostro patrio ves-

Lombardia

MILANO

Ingredienti semplici si coniugano con un’alta tecnica

Gli Accademici hanno sperimentato con successo la cucina di Fabio Abbattista.

Un ex pennellificio nel Quartiere Certosa, un cuoco pugliese che, dopo aver percorso tutto il *cursus honorum* da Gualtiero Marchesi ad Alain Ducasse, nel 2024 ha aperto lì il suo ristorante premiato a sorpresa, dopo meno di un anno, con una stella Michelin. Conduce il ristorante “Abba” Fabio Abbattista, quarantanove anni, grande garbo e il coraggio di scommettere, che ama interpretare gli umili ingredienti delle tradizioni locali attraverso una tecnica alta. Ha subito dimostrato questa sua filosofia con il “raviolo, mustia e guanciale nero”. Il Sud e il binomio umile/alto sono riapparsi nella “melanzana laccata al mosto cotto di fichi”, dove lo scioppo ottenuto dalla lunga cottura dei fichi freschi contrasta piacevolmente con il carattere pungente della melanzana. Al centro del me-

nu il “manzo alla brace, bernese alla nocciola”, interessante e creativo per l’unione provocatoria tra la cottura “primitiva” al sangue della carne e la citazione “alta cucina francese” della salsa (*sauce béarnaise*). Nel frattempo, sulla tavola sono passate e ripassate una “focaccia pugliese con patate”, da alcuni Accademici trovata “superlativa”, e un altrettanto eccellente “pane con farina di farro, frumento e segale”, fatti in casa. I vini sono stati scelti da Enzo Vizzari dalla carta del ristorante, breve ma ben pensata.

In chiusura, “fragola, rabarbaro e rose”, dessert strepitoso per leggerezza, freschezza e per l’alternanza morbido/crocante, vivace a ogni boccone. Tutto con una *mise en place* semplice ma piacevole e il servizio garbato di giovani camerieri sorridenti. (Fiammetta Fadda)

sillo, sono molte le teorie che possiamo riscontrare, alcune basate su fatti documentati, altre basate su tradizioni popolari. Oggi sappiamo che il tricolore italiano nasce ufficialmente a Reggio Emilia il 7 gennaio 1797, ma esisteva già e veniva usato come bandiera militare dalla Legione Lombarda, un esercito istituito da Napoleone dopo la sua discesa in Italia. Inoltre, anche Genova ne rivendica la paternità e persino Bologna.

Insomma, dopo oltre duecento anni di vita avventurosa tutta da scoprire, ci sono solo due certezze: la prima è che il tricolore verde, bianco e rosso è la bandiera della Repubblica Italiana e si festeg-

gia il 7 gennaio; la seconda è che quando sventola riempie i cuori d’orgoglio!

Il brindisi è il momento di convivialità per eccellenza in moltissime culture del mondo. In Italia spesso si dice “salute” oppure “cin cin”, espressione che deriva dal cinese “ch’ing ch’ing” e vuol dire “prego prego”. La tradizione vuole che questa frase sia stata importata in Europa dai marinai di ritorno dai viaggi in Cina. Eppure, gli antichi romani ci hanno lasciato una semplice, splendida espressione: “prosit”, che deriva dal verbo latino “prodesse” (giovare) e significa “che sia di giovamento”.

(Alessandro Pizzo)



Emilia Romagna

REGGIO EMILIA

L'Accademia, una comunità culturale

Presentate l'Istituzione e la Delegazione all'interno di una serie di manifestazioni sulla cultura del cibo.

Nella prestigiosa sala del Planisfero della Biblioteca Panizzi di Reggio Emilia, sono state presentate alla città l'Accademia e la Delegazione reggiana. L'evento si è sviluppato all'interno di una serie di manifestazioni sulla cultura del

cibo promosse dall'amministrazione comunale, dalla Biblioteca municipale e dall'Università di Bologna, volte ad accompagnare l'intero 2026 con mostre e conferenze. All'interno della mostra, poi, un'intera sezione è dedicata a libri dell'Accademia. Davanti a un

numeroso pubblico, la Delegata ha raccontato la storia dell'Istituzione partendo dalla fondazione. Sono seguite le testimonianze di alcuni eredi delle figure più significative della storia della Delegazione reggiana, dai fondatori Finzi e Annibale Alpi, allo storico e fondamentale De-

legato Riccardo Barbieri Manodori, che ne ha esaltato l'anima conviviale, all'intellettuale e scrittore Giovanni Marzi e a Cesare Corradini, che la traghettò verso la sua forma istituzionale. Un ricordo speciale, poi, è stato offerto da Floriana Franceschi in ricordo di suo padre Gianni, reg-

giano di origine e di tradizione, storico direttore, tra l'altro, della rivista "Civiltà della Tavola". Il clima, partecipato e commosso anche per chi imparava a conoscere l'Accademia in tale circostanza, è stato un tributo che ha lasciato il segno nella città. (Anna Marmiroli)



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2026

MAGGIO

2 maggio - **Livorno**

Conferenza "Nave Vespucci ambasciatrice della cucina italiana nel mondo"

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"

6 giugno - **Zurigo**

Sessantennale della Delegazione

Toscana

VERSILIA STORICA

Un "vero" agriturismo

"L'Altra Donna" di Seravezza propone piatti con materie prime di produzione propria e solo stagionali.

I Simposiarca Antonio Izzetti ha proposto agli Accademici una riunione conviviale presso l'Agriturismo "L'Altra Donna" a Seravezza, per la sua particolarità a livello locale. La piccola struttura ricettiva si trova sulle colline versiliesi prospicienti il mare, da cui si scorge tutta la costa nella sua bellezza naturale. Il ristoratore, Marco Bazzichi, è anche imprenditore agricolo, che produce vino, olio e ortaggi. Infatti, nel menu ha voluto presentare piatti con materie prime di sua produzione e solo stagionali. La sua cucina si ispira al recupero della tradizione: una ricerca nel passato che valorizza la

semplicità dei sapori e l'attenzione alla qualità. Il menu ha privilegiato, infatti, gli asparagi selvatici e la pasta (maccheroni e *tordelli* versiliesi) da farina di grani antichi. (Anna Ricci Pinucci)



Marche

MACERATA

L'antica tradizione della colazione di Pasqua

Gli Accademici hanno potuto gustare i sapori di un rito ormai caduto in disuso.

La Delegazione ha organizzato, presso il ristorante "Lo Smeraldo" di Cingoli, la seduta dedicata alla Pasqua. Gli Accademici si sono ritrovati per la colazione a base di uova sode colorate (*pinte*), coratella d'agnello, frittata di erbe, salumi con la pizza dolce e pizza di formaggio. Sono seguite le relazioni del Vice Delegato Sergio Branciarì, sulla colazione di Pasqua, e del giornalista Gianfilippo Centanni, sulla tradizione della Pasqua a Cingoli. Successivamente, il pranzo con passatelli, agnello allo spiedo e dolci di Pasqua: ciambella *strozzosa* e colombe. La manifestazione ha visto la presenza del Sindaco



della città, Michele Vittori. L'occasione ha fatto rivivere ai commensali l'antica tradizione, ormai in disuso, della colazione che segnava l'inizio del giorno di Pasqua dopo il digiuno quaresimale. (Pierpaolo Simonelli Paccacerqua)

Nel cuore dell'agricoltura biologica italiana

Una giornata di studio tra eccellenza produttiva e spiritualità.

Un'immersione profonda nel cuore dell'agricoltura biologica italiana: è quella vissuta dagli Accademici nel corso di una giornata di studio presso l'universo Girolomoni. L'evento, coordinato con impeccabile cura dalla Simposiarca Accademica Alessandra Coli, ha permesso di toccare con mano l'eredità di Gino Girolomoni, pioniere che ha trasformato queste colline in un simbolo di resistenza culturale, gastronomica e, soprattutto, umana.

La giornata è iniziata con una visita allo stabilimento, dove la materia prima diventa eccellenza. Qui gli Accademici hanno approfondito le dinamiche della filiera corta e i complessi processi della pasta biologica, accompagnati dalla preziosa testimonianza di Giovanni Girolomoni. Il figlio di Gino, oggi alla guida dell'azienda, ha condiviso, assieme ai fratelli Samuele e Maria, la visione del padre, rendendo la giornata un vero momento di studio sull'evoluzione

PESARO-URBINO

Un viaggio tra memoria e sapori autentici

Sulle tracce di Soldati: l'eccellenza del Bianchetto biologico tra storia e innovazione.

Una profonda immersione nella cultura enologica bio della provincia di Pesaro e Urbino ha caratterizzato la recente giornata di studio dedicata alle tecniche di vinificazione e affinamento. Protagonista dell'evento è stata l'azienda biologica Lucarelli, situata a Cartoceto, nel cuore delle colline pesaresi. Questo territorio, storicamente vocato alla nobiltà dell'olio e del vino, rappresenta una delle culle più autentiche della viticoltura di qualità delle Marche. Il patron Roberto Lucarelli ha guidato i partecipanti in un percorso conoscitivo d'alto profilo, illustrando le fasi che trasformano l'uva in emozione nel calice: dalle tecniche di vinificazione in cantina fino ai processi di affinamento e stabilizzazione, culminando in una degustazione guidata, fino a toccare corde storiche e letterarie indelebili: la celebre vigna Solazzi-Anzillotti. Fu proprio qui che Mario Soldati, durante i suoi viaggi per la celebre



opera *Vino al vino*, rimase folgorato da un nettare che definì "buonissimo". Quel giudizio autorevole segnò il riscatto del Bianchetto del Metauro Doc, portandone la fama ben oltre i confini regionali. Oggi, questa eredità rivive grazie a Lucarelli, che ha acquisito la storica vigna e ottenuto dalla famiglia Solazzi-Anzillotti l'uso dell'etichetta "Augustus". Il Bianchetto del Metauro Doc Superiore non è solo un vino, ma un ponte tra passato e futuro, simbolo di un vitigno autoctono che continua a narrare la nobiltà della nostra civiltà della tavola. (Floro Bisello)

del bio. Un'evoluzione che per Gino non era solo tecnica, ma profondamente legata a una spiritualità radicata. Per Girolomoni, infatti, coltivare la terra era un atto religioso, una forma di preghiera e di rispetto verso il Creato; la sua fede incrollabile guidava ogni scelta, vedendo nel ritorno alla terra una via di salvezza per l'anima e per la comunità. Il viaggio è proseguito verso il Monastero di Montebello, luogo sacro dove tutto ebbe inizio negli anni '70, per poi concludersi



alla "Locanda Girolomoni" con un menu rigorosamente biologico, confermando come la cucina di qualità sia un atto d'amore. (F.B.)



Umbria

TERNI

Riunione conviviale di Pasqua

Nel segno della tradizione, della filiera corta e dell'identità territoriale.

La riunione conviviale degli auguri pasquali, svoltasi presso il "Mercato Coperto Campagna Amica" di Terni, ha mostrato che c'è un modo intelligente di fare gastronomia senza fermarsi al piatto, ma raccontando ciò che c'è dietro: cucina sostenibile, prodotti locali e stagionali, cultura gastronomica e convivialità. Da qui la scelta del luogo e del

menu da parte dei Simposiarchi Francesca Clericò, Vincenzo Clericò e Vincenzo Cerioni, perché il Mercato non è solo uno spazio commerciale, ma un punto di contatto diretto tra produttore e consumatore, dove la filiera corta non è uno slogan ma esperienza concreta.

L'attività ristorativa al suo interno, il Banco Osteria del Mercato



diretto da Carlo Maddalena, ha ribadito un principio semplice ma oggi quasi rivoluzionario: si cucina solo ciò che il mercato offre, nel segno della sostenibilità, senza finzioni né compromessi. Per iniziare, *pallotte cacio e ova* all'amatriciana, piatto mutuato dalla tradizione abruzzese, frittata di asparagi, pizza pasquale e corallina. A seguire, lasagna con salsiccia, carciofi e mentuccia e poi agnello al forno con patate e cicoria, per chiudere

con zabaione da uovo biologico e colomba, seguendo un percorso narrativo ben affiancato dai vini proposti. Presenti anche il Vicesindaco di Terni Paolo Tagliavento e l'Assessore all'Urbanistica Sergio Anibaldi, che hanno sottolineato il valore di iniziative capaci di promuovere le eccellenze locali. Il convivio è stato anche l'occasione per celebrare i 35 anni di appartenenza all'Accademia di Simonetta Volponi. (Paola Idilla Carella)

Lazio

ROMA NONENTANA

Cena con l'Ambasciatore

Il locale si è fatto onore con una cucina verace, ma al contempo sana, consapevole e attuale.

Si è svolta con successo, al ristorante "Datterino Giallo" di Roma, la tradizionale riunione conviviale del tesseramento della Delegazione. Il locale è improntato su una cucina verace, ma al contempo sana, consapevole e attuale, e i proprietari hanno concentrato l'attenzione sulla qualità e l'ampiezza del menu, che presenta una cucina tradizionale romana e varie proposte delle cucine regionali italiane con qualche rivisitazione.

Dopo un buon aperitivo di benvenuto, il Delegato Alessandro Di Giovanni, con il Segretario Mauro Gaudino e la Simposiarca della serata, la Consultrice Gloria Maria Diani, hanno dato inizio alla

cena. La Simposiarca ha illustrato l'ottimo menu preparato dallo chef Umberto Daeder che, con la sua brigata di cucina, ha dato vita a un vero e proprio spettacolo culinario.

A onorare la serata è stata la partecipazione dell'Accademico onorario della Delegazione, l'Ambasciatore Riccardo Guariglia, Segretario Generale del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, accompagnato dall'Accademico Consigliere di Ambasciata Paolo Michele Di Giandomenico, i quali hanno espresso la loro massima soddisfazione per lo svolgimento del convivio e la qualità dei prelibati piatti serviti. (Mauro Gaudino)

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Convivio di primavera

Sapori autentici, evocatori di paesaggi pastorali e di preparazioni antiche.

Un'atmosfera di autentica cordialità e amicizia ha accompagnato la riunione conviviale di primavera al ristorante "Il Palentino" di Cese. Il percorso culinario si è rivelato un racconto raffinato di sapori e memoria, che hanno riportato i commensali alle radici più profonde della tradizione abruzzese. Il convivio ha ospitato spunti letterari e artistici di notevole interesse con la presenza del poeta

e scrittore Angelo Pellegrino, che ha guidato in una riflessione intensa e attuale sul tema "L'informazione al centro: un viaggio tra salute, verità e radici". Il suo intervento ha toccato corde profonde, soffermandosi sul valore della sicurezza e della sobrietà alimentare, interrogando il concetto stesso di "buono": con riferimento non solo al gusto, ma anche alla qualità degli ingredienti, alla cura nella preparazione e alla



responsabilità che l'accompagna, in ambito familiare ma anche nella ristorazione. Senza tralasciare il richiamo all'educazione alimentare delle giovani generazioni, spesso esposte a un consumo diffuso di prodotti industriali. Da qui l'auspicio di un impegno condiviso tra famiglia e scuola, con l'idea concreta di introdurre percorsi educativi dedicati alla cultura del cibo. Importante l'intervento del Simposiarca

Alceste Anzini, che ha saputo esaltare gli aspetti identitari del menu. Soddisfatto il Delegato, Franco Santellocco Gargano, che ha annunciato un interessante progetto editoriale volto a raccogliere e valorizzare gli interventi più significativi. La serata si è conclusa con un sentito plauso al direttore di sala, Antonio Cipollone, figura poliedrica capace di coniugare professionalità e sensibilità artistica. (Franco Santellocco Gargano)

Molise

ISERNIA

Paesaggi gastronomici

Il convegno ha offerto una lettura multidisciplinare del rapporto tra memoria, identità e cucina.

Presso il foyer dell'Auditorium 10 Settembre 1943, la Delegazione ha promosso la presentazione del volume *Paesaggi gastronomici. Luoghi della memoria, identità e cucina* di Giovanni Ballarini, dando luogo a un incontro di significativo rilievo culturale. Il convegno ha visto la partecipazione di autorevoli relatori, i cui contributi hanno offerto una lettura articolata e multidisciplinare del rapporto tra paesaggio, memoria e pratiche alimentari. L'Accademica di Roma EUR-Ostiense, Maria Teresa Cutrone, ha aperto i lavori con un intervento nel quale la cucina è stata restituita quale autentico paesaggio culturale: non semplice repertorio di tradizioni, ma espressione di un sapere che si forma nel tempo attraverso stratificazioni, contaminazioni e adattamenti.

Norberto Lombardi, DCST del Molise, ha sviluppato una puntuale declinazione del paesaggio gastronomico molisano, interpretato in chiave storico-antropologica, dove le pratiche alimentari assumono valore identitario e testimoniale. Di particolare rilievo l'intervento del



Presidente Onorario Giovanni Ballarini, che ha offerto una lettura ampia e sistematica della gastronomia quale espressione di un "saper fare" diffuso, delineando la cucina quale sintesi complessa di elementi materiali e immateriali, capace di tradurre il paesaggio in esperienza sensibile e condivisa. All'iniziativa hanno partecipato, con attenzione e spirito critico, gli studenti dell'I.S.I.S. "Majorana-Fascitelli" di Isernia, contribuendo ad animare il dibattito e conferendo all'evento una rilevante dimensione formativa. A conclusione del convegno, la riunione conviviale, presso il ristorante "Radici", ha rappresentato un momento di coerente prosecuzione dei temi trattati, traducendo in esperienza gastronomica i concetti emersi nel dibattito, sotto l'attenta regia della Simposiarca Angela Megna. (Anna Scafati)

TERAMO

Tradizionali cibi tipici di Carnevale

Cena all'Istituto "Di Poppa-Rozzi", con una dotta relazione sulle usanze del territorio.

Piacevolissima atmosfera per la riunione conviviale regionale sul "Cibo di Carnevale", che si è svolta presso il polo alberghiero dell'I.I.S. "Di Poppa-Rozzi", alla presenza numerosa di Accademici, ospiti e personalità pubbliche. Il menu della serata è stato molto vario e di ottima qualità, rispettando la tradizione del Carnevale abruzzese. Dopo un ricco antipasto, sono stati serviti una zuppetta di fagiolini tondini, coriandoli di quadrucci, ra-

violo di ricotta e maggiorana, fusillo con peperone, basilico e crema di parmigiano; suinetto nero, verza e cardoncelli, per finire con *name-laka* al cioccolato bianco, mousse al caprino, albicocca caramellata e meringa.

Il relatore, professor Nicolino Farina, dell'Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche, ha esposto in modo chiaro ed esaustivo i tradizionali cibi tipici abruzzesi di Carnevale con particolare riguardo all'ambito teramano.

Calabria

GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI

Valorizzazione e narrazione del territorio

Pane, olio e vino: marcatori di identità e cultura locale.

Il 9 aprile ha preso avvio il percorso di valorizzazione e promozione del territorio pianigiano promosso dalla Delegazione. L'evento inaugurale, dedicato al pane, si è svolto a Cittanova presso "La Farineria". Il Delegato Ettore Tigani ha aperto l'incontro con un caloroso saluto agli Accademici, ai loro ospiti e al Delegato di Reggio Calabria, Giuseppe Alvaro. Nel suo intervento, ha sottolineato il valore dell'iniziativa, articolata in tre appuntamenti, ciascuno dedicato a uno dei pilastri della gastronomia universale e, in particolare, di quella mediterranea: il pane, l'olio e il vino. Tigani ha evidenziato come essi rappresentino il fondamento storico e culturale dell'i-



dentità gastronomica della Piana di Gioia Tauro. Costituiscono non solo la base della Dieta Mediterranea, ma anche simboli profondi di lavoro, conoscenza e convivialità. Spesso prodotti ancora secondo antiche tecniche artigianali, essi raccontano la storia e la memoria delle comunità locali, delle tradizioni e delle tipicità tramandate



di generazione in generazione e oggi possono divenire un autentico motore di valorizzazione, promozione e sviluppo sostenibile del territorio. L'incontro si è concluso con la consegna al proprietario de "La Farineria", alla presenza dello

chef panificatore Andrea Francorneri, della vetrofania dell'Accademia. Un riconoscimento che attesta l'impegno del locale nel rispetto e nella promozione della tradizione culinaria italiana e calabrese. (Ettore Tigani)

Europa

Germania

FRANCOFORTE

Trent'anni di Accademia e un brindisi alla Cucina Italiana

La serata ha celebrato un duplice, significativo traguardo.

La Delegazione ha celebrato un duplice, significativo traguardo: il trentennale della propria fondazione e il recente riconoscimento alla Cucina Italiana, in una serata densa di contenuti e suggestioni.

Fondata il 3 gennaio 1996, la Delegazione ha rappresentato negli anni un autorevole punto di riferimento per la diffusione della cultura gastronomica italiana in Germania, espressione di quella "cucina decentrata" saldamente legata alla tradizione e, al tempo stesso, capace di dialogare con contesti e sensibilità internazionali.

Il riconoscimento UNESCO ha costituito il cuore simbolico dell'evento: un tributo a un patrimonio vivo, fatto di convivialità, rituali e trasmissione culturale, cresciuto e arricchito grazie al contributo delle comunità italiane nel mondo. A questo tema è stato dedicato il primo intervento di Luca Cesari, storico della gastronomia e membro del CSFM. Nel secondo intervento, "La cucina italiana nel mondo: un viaggio fra tradizione, evoluzione, contaminazioni e identità", Cesari ha guidato i partecipanti in una lettura articolata e coinvolgente di un patri-



monio in continua trasformazione. La serata si è svolta con il patrocinio del Consolato Generale d'Italia a Francoforte e in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura di Colonia. Tra i presenti, il Console Generale Massimo Darchini, i partner dell'iniziativa Valdo Spumanti e Torrefazione Saquella, e i colleghi di altre Delegazioni tedesche. Significativa anche la presenza di Roberto Zangrandi, primo Delegato e fondatore della Delegazione. Momento particolare anche il riconoscimento dei 25 anni di appartenenza all'Accademia di Renzo Bianchi. Il percorso gastronomico, firmato dallo chef Mario Furlanello, ha interpretato con sensibilità il dialogo fra tradizione italiana e territorio francofortese. Il menu si è fatto racconto: un ponte ideale tra culture, capace di tradurre in chiave culinaria il tema della serata. (Laura Melara-Dürbeck)

Sicilia

CALTAGIRONE

Il perché e i valori del riconoscimento UNESCO

Illustri relatori hanno partecipato al convegno evidenziando i nessi tra cibo, cultura e società.

Interessante convegno, molto partecipato da cittadini e amministrazioni del Calatino, sul perché e sulle ricadute del riconoscimento UNESCO. Dopo i saluti istituzionali delle autorità politico-amministrative e una breve introduzione del Delegato Maurizio Pediti, anche nel ruolo di moderatore, ha preso la parola il dottor Patanè, direttore del Sito UNESCO in Val di Noto, che ha illustrato il valore immateriale del riconoscimento e, nello specifico, per il territorio della Delegazione, il rapporto sinergico con i numerosi Patrimoni materiali già attribuiti. Il sociologo professor Nicosia dell'Università di Catania ha avuto il compito, insieme al collega antropologo professor Perricone di Palermo, di dare risposta ad alcuni quesiti. Il primo ha evidenziato i nessi tra cibo, cultura e società, partendo dal presupposto che il cibo, *medium*

di comunicazione, e la nutrizione non sarebbero un fatto meramente biologico, ma piuttosto un elaborato culturale con un consumo dentro pratiche sociali codificate e rituali. L'antropologo, attraverso uno strategico percorso, ha poi condotto il pubblico a interessanti conclusioni. Tra queste, una che auspica di non aderire acriticamente, nel prossimo futuro, alle lusinghe del turismo di massa, che snatura i luoghi, non li arricchisce economicamente e non valorizza le tradizioni custodite. In sintonia con la dottoressa Sabella (Segretario Generale della Camera di Commercio di Messina) che, dopo aver analizzato le future ricadute produttive e turistiche, ha auspicato di puntare sul turismo esperienziale, curioso di immergersi, nei tempi giusti, nella cultura dei luoghi. (Maurizio Pediti)



MONACO DI BAVIERA

La cultura della tavola imbandita

La decorazione, la bellezza e l'eleganza come cornice di accoglienza degli ospiti.

Presso il ristorante dello "Schlosshotel Grünwald", un locale che la Delegazione

non visitava da molti anni, il Simposiarca Herman Zaaman ha aperto la serata con un intervento, colto e

divertente al tempo stesso, sul tema della "Cultura della tavola imbandita". Zaïman, esperto di argenteria e di antichità, ha raccontato con passione e coinvolgimento come - in tutte le epoche storiche - il gusto e le tecnologie del tempo abbiano creato stili e costumi differenti nella decorazione e nel servizio a tavola. Essi si evolvono seguendo lo stesso filo conduttore: il desiderio di mostrare la bellezza e l'eleganza sulla tavola come cornice di accoglienza degli ospiti e decorazione delle vivande. La relazione è stata accompagnata dalla proiezione di una bella raccolta di immagini provenienti da musei e



pubblicazioni dell'autore Christian Baur, presente alla riunione conviviale, nel corso della quale è stato dato il benvenuto all'Accademico di nuova nomina Giuseppe Gullo. (Carlo Pandolfi)

Ungheria

BUDAPEST

Il dono dell'Italia a una longevità in salute

Seminario su identità, tradizioni, innovazioni, riti e saperi della Cucina Italiana.



Presso la sala conferenze del MagNet Közösségi Ház di Budapest, e con la partecipazione di un folto pubblico interessato e curioso, si è svolto il seminario "La Cucina Italiana Patrimonio Immateriale dell'Umanità.

Il dono dell'Italia a una longevità in salute", organizzato dalla Delegazione in collaborazione con il Comitato Dante Alighieri di Budapest. Dopo gli onori di casa del Presidente del Comitato Dante Alighieri, dottoressa Edit Csázi,



Repubblica di San Marino

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Prodotti legati alla rituale lavorazione del maiale

Espressione identitaria della cultura contadina locale.

Nella stagione invernale, i territori della Repubblica di San Marino e del Montefeltro offrono una straordinaria varietà di prodotti che rappresentano con autenticità la tradizione gastronomica del territorio, inclusi quelli legati alla rituale lavorazione della cucina contadina locale. Accanto alle eccellenze della norcineria, i boschi generosi donano una ricca varietà di funghi spontanei; tra questi spiccano i pregiati tartufi bianchi e neri, autentici simboli della cucina montefeltrana: ingredienti rari e raffinati, capaci di trasformare ogni piatto in un'esperienza sensoriale intensa e memorabile. Con l'intento di vivere un'occasione culinaria che incarnasse pienamente tale tradizione - fondata sulla

qualità delle materie prime locali e sulla passione di chi cucina con dedizione -, la Delegazione ha individuato, all'interno delle storiche mura della Città di San Marino, il ristorante tipico "Il Ritrovo dei Lavoratori XXVIII Luglio". Nel complesso, pur con alcune criticità riscontrate in alcune portate (non uniformemente presenti in tutti i piatti serviti), la riunione conviviale si è svolta in un clima piacevole, all'interno di una struttura ricavata dal sapiente recupero di un edificio storicamente destinato al dopolavoro operaio, come suggerisce la stessa denominazione. Prima del tradizionale tocco finale della campana, il Delegato Stefano Valentino Piva ha rivolto ai commensali un sentito ringraziamento per la partecipazione.

e del Delegato Michele Fasciano, la Vice Delegata Maria Carmela Gaetani Aronica, in qualità di conferenziere, ha aperto i lavori con una brillante presentazione dal titolo "La Cucina Italiana Patrimonio Immateriale UNESCO: identità, tradizioni, innovazioni, riti e saperi di generazione in generazione", sviluppando i concetti principali che stanno alla base del significato del

prestigioso riconoscimento, e cioè che la cucina italiana non è solo una serie di ricette famose, ma un vero e proprio stile di vita. Il tema del corretto saper mangiare, proprio della cucina italiana, è stato poi ripreso dal professor Roberto Volpe, medico, ricercatore del CNR di Roma, docente presso l'Università "Sapienza" di Roma e l'Università Elbasan in Albania. Nel



corso della sua dotta ed effervescente conferenza, ha sottolineato l'incidenza di una dieta equilibrata, quale quella mediterranea, su

salute e longevità e ha evidenziato il ruolo che la biodiversità della cucina italiana gioca nel garantire un corretto stile di vita, contribuendo

in maniera significativa a ridurre l'incidenza di malattie importanti. Presso il ristorante "Krizia", lo chef Graziano Cattaneo ha poi accolto

la Delegazione con una sobria ma gustosa cena, in puro stile italiano, che ha concluso la serata. (Michele Fasciano)

Nel Mondo

Cina

PECHINO

Interessante conferenza con il Ministro Giuli e l'Ambasciatore Ambrosetti

Focus sulla valorizzazione della cultura della Cucina Italiana in Cina.

Si è tenuta, presso l'auditorium dell'Istituto Italiano di Cultura di Pechino, la conferenza "La Cucina Italiana Patrimonio UNESCO e la valorizzazione della sua cultura in Cina". Dopo il saluto di S.E. l'Ambasciatore Massimo Ambrosetti e la proiezione del video della candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio UNESCO, si sono susseguiti diversi interventi. Tra questi, quello del Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura, e Accademico, Federico Roberto Antonelli, che ha introdotto la conferenza, cui ha fatto seguito un'interessantissima presentazione "Cucina Italiana e Dieta Mediterranea: due Patrimoni UNESCO e millenni di cultura alimentare" a cura di Alessandra Guidi, Addet-

ta Scientifica presso l'Ambasciata d'Italia a Pechino, e Accademica. È poi intervenuto il Delegato Renzo Isler, che ha presentato "La storia d'Italia e della sua cucina illustrata ai cinesi attraverso l'arte del fumetto". Sono intervenuti, inoltre, illustri ospiti che hanno completato un programma di altissimo valore culturale incentrato sulla cucina italiana e i suoi valori.

Ha chiuso la conferenza il Ministro della Cultura, Alessandro Giuli, che si è complimentato per la qualità degli interventi e l'ottima organizzazione dell'evento.

Ha fatto seguito una cena ristretta offerta dall'Ambasciatore Ambrosetti nella sua residenza, alla quale ha partecipato il Delegato Isler. (Renzo Isler)



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*Il Delegato di Hong Kong, **Savio Pesavento**, ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia.*

*L'Accademico di New York Soho, **S.E. Fra' Nicola Tegoni**, è stato nominato membro del Sovrano Consiglio del Sovrano Militare Ordine di Malta.*

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 Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare preparazioni presenti, sia pure con sfumature diverse, in tutte le regioni italiane.

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



Liguria

GENOVA

Il "capon magro" come piatto identitario

Accademici al completo per l'ecumenica straordinaria.

Per celebrare il riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità, la Delegazione ha organizzato la riunione conviviale ecumenica straordinaria presso il ristorante "Ippogrifo" dei fratelli Vaccaro, registrando un'ampia e sentita partecipazione da parte degli Accademici.

La serata si è aperta con i saluti istituzionali del Delegato Manuel Macrì, e dell'Assessore Tiziana Beghin (Assessorato al Commercio, Turismo e Marketing Territoriale), intervenuta in rappresentanza del Sindaco Silvia Salis.

A conferma del successo dell'iniziativa, la riunione conviviale ha visto la partecipazione dell'intera Delegazione, oltre a numerosi ospiti provenienti anche da altre sedi territoriali.

Il menu, concepito nel segno della



valorizzazione delle tradizioni locali, ha proposto come piatto identitario il "capon magro", e, come dessert, la pastiera, in omaggio alle origini campane dei padroni di casa.

Particolarmente apprezzato, infine, il contributo dei giornalisti enogastronomici Marco Benvenuto e Virgilio Pronzati, che hanno arricchito la serata con i loro interventi tematici. (Laura Gambardella)

Lombardia

MILANO, MILANO BRERA, MILANO DUOMO, MILANO NAVIGLI

Interessante convegno su vari aspetti della nostra cucina

Numerosi relatori hanno sottolineato il significato e le ricadute del riconoscimento UNESCO.

Le quattro Delegazioni milanesi, con centocinquanta tra Accademici e ospiti, si sono ritrovate per l'ecumenica straordinaria nella sala Liberty de "Il Treno", per celebrare la cucina italiana. Per sottolineare il significato e le ricadute del riconoscimento, la cena è stata preceduta da un convegno, aperto dal saluto istituzionale di Elena Buscemi, Presidente del Consiglio Comunale di Milano. Introdotti e moderati dall'Accademico Cesare Valli, che ha ricordato le ragioni fondanti della candidatura e del riconoscimento, sono intervenuti la biologa nutrizionista Evelina Flachi, con un dotto *excursus* sulle caratteristiche nutrizionali dei prodotti cardine della nostra cucina e sulle loro qualità benefiche; Adriana Lombardi, direttore scientifico CONI Lombardia, che ha intrattenuto con una serie di aneddoti sul gradimento della nostra cucina da parte degli atleti

partecipanti alle Olimpiadi Invernali appena concluse; l'Onorevole Riccardo Garosci, presidente AICE e Vicepresidente di Confcommercio, che ha relazionato sulla partecipazione entusiasta di tutto il sistema del commercio all'iniziativa. Al termine del convegno, la cena si è aperta con una serie di antipasti, seguiti, tra l'altro, dal risotto alla milanese e da una tenerissima guancia di vitello brasata al Barbera. I commenti su quanto portato in tavola sono stati tutti piuttosto positivi per la qualità della cucina. Ottimo anche il servizio, attento e professionale.

Prima della chiusura della serata, con la scampanata dei quattro Delegati, il vescovo Enrico dal Covolo ha indirizzato un breve saluto a tutti gli Accademici. All'uscita, i partecipanti hanno conservato come ricordo i raffinati menu progettati e illustrati, con la consueta eleganza, da Titti Fabiani. (Cesare Valli)

Veneto

BELLUNO-FELTRE-CADORE, TREVISO

Una cucina viva e attuale

Grazie all'impegno di tutta la comunità.

Le due Delegazioni si sono ritrovate, per celebrare insieme la "cena ecumenica straordinaria - UNESCO", al ristorante della "Birreria Pedavena" a Pedavena. La scelta del luogo e del locale non è stata casuale. Infatti la Cucina Italiana, come risulta dalla motivazione con la quale l'UNESCO l'ha

riconosciuta "Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità", è un fenomeno "popolare e familiare, quindi sociale". La sua sopravvivenza, e quella delle tradizioni correlate, è dovuta all'impegno profuso dalla comunità che, grazie alle sue sfaccettature storiche ed etniche, la mantiene viva e attuale.

Altrettanto, la "Birreria Pedavena" continua brillantemente ancor oggi la sua attività solo per l'impegno di tutta la comunità bellunese (rappresentata dall'insieme delle componenti private e pubbliche, laiche e religiose), che riuscì a vanificare la decisione dell'azienda olandese che, acquistati gli stabilimenti per mera speculazione, intendeva chiuderli per ricavarne il massimo profitto. Conclusa la visita allo stabilimento e ascoltati gli interventi sul tema

del convivio, è stata servita la cena, incentrata sulle tipicità locali che oggi maggiormente connotano il territorio e su una "concessione", per quanto riguarda il dessert, alla moda, quale omaggio alla Delegazione ospite: il "birramisù", contaminazione costituita da una libera interpretazione del trevigiano tiramisù. Il tutto ben abbinato a un'ampia selezione di birre (ovviamente) e di vini. (Brenno Dal Pont, Roberto Robazza)



PADOVA

Convivio ecumenico in uno splendido palazzo storico

Il tema straordinario dell'anno tra arte e cucina.

Per celebrare l'ecumenica straordinaria di riconoscimento della Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale dell'Umanità, è stato scelto il "Tinello dei Dottori", la grande sala oggi dedicata a San Gregorio Barbarigo, situata all'interno del Museo Diocesano del Palazzo vescovile a Padova. L'appuntamento era molto atteso, sia per l'eccezionalità dell'evento, sia per l'aspetto squisitamente gastronomico, sia per la rilevanza del luogo. Dopo i saluti della Delegata Annabella Poli, ha preso la parola don Lorenzo Celi, Vicario Episcopale per i beni temporali della Chiesa, il quale non ha mancato di manifestare la sua soddisfazione nell'ospitare l'Accademia. La Delegata, Simposiarca assieme a Samantha Tabacchi, ha quindi svolto una prolusione culturale sul tema e illustrato il menu proposto da Michele Zanetti di "Dario Ricevimenti" che, con un



particolare impegno, ha curato una lista di preparazioni, varie per gusto e sapore, con esclusivo utilizzo di prodotti regionali. Nel gradimento finale hanno prevalso i "risi e bisì", piatto regionale celebrativo della primavera a base di riso e piselli. La serata ha avuto il suo epilogo con la suggestiva visita a uno dei più importanti cicli ad affresco del XIV secolo, capolavoro di Giusto de' Menabuoi, all'interno del Battistero della Cattedrale, guidata da Andrea Nante, direttore del Museo Diocesano di Padova. (Roberto Mirandola)

Emilia Romagna

BOLOGNA, BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO, BOLOGNA-SAN LUCA

Delegazioni riunite per celebrare il riconoscimento UNESCO

Le relazioni hanno evidenziato il ruolo dell'Accademia nel lungo iter della candidatura.

Le tre Delegazioni bolognesi hanno celebrato insieme il riconoscimento della Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale dell'Umanità da parte dell'UNESCO

con una riunione conviviale presso "Villa Valfiore", ristorante inserito nel territorio di Bologna dei Bentivoglio e dalla stessa Delegazione premiato, nel 2024, con il Diploma di Buona

VENEZIA

Recupero di vecchie ricette e amore nella preparazione

Condividere con il mondo intero il valore culturale della nostra cucina e la sua funzione di coesione sociale.

La Delegazione ha celebrato, con entusiasmo e solennità, il riconoscimento della Cucina Italiana a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità presso il ristorante "Da Fiore", affidando a Mara l'imbandigione del convivio straordinario che si è distinto per l'eccellenza dei prodotti, il recupero di vecchie ricette, l'amorevolezza della preparazione in linea con i valori enunciati nel dossier della nostra candidatura, che la definisce "cucina degli affetti". La Delegata Rosa Maria Rossomando, infatti, coinvolgendo nella narrazione dell'iter dell'istruttoria Laila Tentoni, già Presidente della Fondazione Casa Artusi, del cui patrocinio si è fregiata la candidatura, e Mag-

dalena Landry, Direttrice dell'Ufficio Regionale UNESCO per l'Europa, con sede a Venezia, ha ripercorso le tappe che l'hanno scandito e, soprattutto, ha evidenziato il senso dell'esito mirato a condividere con il mondo intero il valore culturale del rapporto che lega gli italiani al cibo e la sua funzione di coesione sociale. La serata ha visto la numerosa partecipazione dei Soci e dei loro ospiti, nonché la presenza di molti rappresentanti delle istituzioni culturali cittadine, esponenti della municipalità e della stampa, che hanno apprezzato l'attività svolta dall'Accademia. La presentazione, infine, di due nuove Accademiche ne ha confermato anche la capacità di rinnovamento. (Elena Pellizzari)

Cucina. I numerosi Accademici, i loro ospiti e le Autorità hanno potuto fruire dell'elegante sala riservata, affacciata sul parco che circonda la struttura, con una presentazione particolarmente curata dei tavoli e del menu.

Gli interventi introduttivi hanno seguito l'ordine di anzianità delle Delegazioni: Catia Polverini, Delegata di Bologna, ha sottolineato il significato del riconoscimento e presentato il messaggio del Presidente Petroni, che è stato proiettato su maxi-schermo al centro della sala; Rosanna Scipioni, Vice Delegata di Bologna dei Bentivoglio, ha descritto il locale, sede di diverse ecumeniche, e le caratteristiche di stagionalità e territorialità del menu, evidenziando come il dossier dell'UNESCO abbia attri-

buito particolare valore al fatto che l'Accademia possieda un Centro Studi, che si articola in Centri Studi Territoriali; Atos Cavazza, Delegato di Bologna-San Luca, ha ringraziato le Autorità, tra cui il Consigliere Franco Cima per il Sindaco Lepore, e riportato, tra gli altri, il messaggio della Sindaca di San Lazzaro. (Rosanna Scipioni)



BORGHO VAL DI TARO

La cucina come simbolo di cultura, tradizione e convivialità

Celebrato il riconoscimento UNESCO.

Al ristorante "La Maison" di Fornovo Taro si è svolta la riunione conviviale ecumenica straordinaria per celebrare il riconoscimento alla Cucina Italiana da parte dell'UNESCO. Il Simposiarca, Giovanni Sparta, ha presentato questo traguardo come quello di una cucina simbolo di cultura, tradizione e convivialità, e i piatti scelti hanno evocato alcuni riferimenti profondi della tradizione locale e parmense, dai salumi tradizionali al fungo porcino nel risotto, dagli anolini in brodo alla punta di vitello al forno. È qui che entra in gioco il valore della convivialità, che non è un contorno della cucina, ma una sua parte essenziale. Il riconoscimento UNESCO, e la stessa iniziativa dell'Accademia, richiamano infatti la tavola come luogo di incontro, scambio, trasmissione, dialogo tra generazioni e costruzione di legami. La cucina italiana vive anche in questo, nella capacità di unire qualità del cibo, memoria cultu-



rale e relazione umana. La dimensione conviviale, in altre parole, non accompagna il patrimonio gastronomico, lo rende vivo. Per tale ragione, la cena non esaurisce il significato del riconoscimento, ma richiama una responsabilità destinata a proseguire nel tempo, custodendo e valorizzando le espressioni autentiche della cucina italiana attraverso i patrimoni locali, le tradizioni vive e le culture gastronomiche dei territori. Sotto tale profilo, il territorio della Delegazione offre un contributo particolarmente significativo. È un'area che consente di leggere con immediatezza il legame profondo tra cucina, ambiente, produzioni, stagionalità, sapori tramandati e convivialità. (Giovanni Sparta)

IMOLA

Una cucina che è spugna e mosaico

Capace di assorbire le tante cucine che incontra e trasformarle in un mosaico di mille identità.

Davvero straordinaria la riunione conviviale ecumenica per celebrare il riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana. Protagonista del Comitato scientifico Massimo Montanari, Accademico imolese,

che ha curato il dossier *La Cucina Italiana, tra sostenibilità e biodiversità*, redatto dal giurista professor Pier Luigi Petrillo. Ad aprire la serata, coordinata dal Delegato Antonio Gaddoni con un plauso al videomessaggio del Pre-

FAENZA

All'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi"

La cucina italiana come leva concreta per il futuro.

Non poteva essere più in linea con lo spirito ecumenico festeggiare la Cucina Italiana, Patrimonio Immateriale UNESCO, presso l'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Riolo Terme (Ravenna), che ha visto la presenza numerosa di Accademici, amici e familiari in un'atmosfera di festa e convivialità. Alla serata, iniziata con i saluti della Dirigente Scolastica Valentina Fazio, erano presenti diverse istituzioni locali: la Sindaca di Riolo Terme, Federica Malavolti, il Sindaco di Faenza, Massimo Isola, la Presidente della Provincia, Valentina Palli, il Consigliere delegato Luca Cortesi, lo staff dirigenziale delle terme di Riolo Terme con Corrado Della Vista e Pamela Lobuono. La Delegata Romana Selli ha ringraziato, oltre al Simposiarca della serata Alessandro Cantagalli, la brigata di cucina e il personale docente, che ha affiancato i ragazzi in cucina e in sala, nelle persone di Sabrina Ancarani e Fabio Salvatori. La serata ha visto protagonisti alcu-



ni piatti iconici della cucina italiana che volevano rappresentare l'Italia da Nord a Sud e, anche nei colori, riprendere il Tricolore. Ogni piatto è stato presentato dai ragazzi, creando un momento che ha unito cultura, formazione e territorio, valorizzando la cucina italiana come leva concreta per il futuro. Non sono mancati i menu da collezione dell'Accademico Giovanni Collina che, per l'occasione, ha reso omaggio alla scuola dedicando la prima pagina a Pellegrino Artusi. La Delegata ha poi ribadito come il riconoscimento UNESCO sia anche un investimento per il futuro, un premio alle tante eccellenze del territorio, alle imprese che innovano, alle mani che impastano, agli italiani nel mondo. (Romana Selli)

sidente Paolo Petroni, sono stati i saluti portati dal Sindaco di Imola, Marco Panieri, e dall'Assessore alla Cultura, Giacomo Gambi, che hanno espresso grande apprezzamento per il lavoro svolto dall'Accademia, ricordando anche il forte impegno della Delegazione imolese per promuovere la cultura gastronomica. Presentato dal giornalista de "Il Resto del Carlino - Imola", Mattia Grandi, il libro *Tutti a tavola. Perché la cucina italiana è un patrimonio dell'umanità*, scritto dallo stesso Montanari insieme a Pier



Luigi Petrillo, racconta come la cucina italiana sia stata valutata sulla base della sostenibilità. Una cucina che è spugna e mosaico. "Come



una spugna è capace di assorbire le tante cucine che ha incontrato e che incontra e di rilasciare l'esito di quanto scaturisce, per poi rimettersi di nuovo in gioco, continuando a confrontarsi".

Al contempo, la cucina italiana è anche un "mosaico". "Le tante tradizioni culinarie sono le tessere

che formano il mosaico della cucina italiana, che ha la caratteristica di non avere un'identità forte, ma mille identità nell'insieme di saperi non solo culinari, ma anche conviviali e sociali, trasmessi di generazione in generazione su tutto il territorio nazionale.

(Antonio Gaddoni)

SALSOMAGGIORE TERME, PARMA-BASSA PARMENSE

Festeggiamenti nella storica "Osteria di Fornio"

I titolari sono, da sempre, attenti e appassionati cultori della tradizione locale.



Le due Delegazioni hanno celebrato l'importante appuntamento dell'ecumenica straordinaria, per il riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana, riunendosi nella storica "Osteria di Fornio" di Cristina Cerbi e Luca Caraffini, da sempre attenti e appassionati cultori della tradizione locale. Con loro e con la Delegata di Parma-Bassa Parmense, Chiara Prati, è stato concordato un menu che ha tenuto conto dei piatti tradizionali più vicini al territorio proponendo, tra l'altro, il savarin di riso ispirato al celebre piatto dei Cantarelli. La partecipata riunione conviviale ha visto la presenza del Sindaco di Salsomaggiore Terme Luca Musile Tanzi.

Prima della cena, hanno preso la parola il Delegato Roberto S. Tanzi e la Delegata Chiara Prati, ringraziando Accademici e ospiti per la loro adesione a una serata particolarmente importante e densa di significato, leggendo il saluto inviato dal Presidente Petroni e dal Ministro Francesco Lollobrigida. Intervento anche del Sindaco Luca Musile Tanzi, che si è complimentato per il grande valore del riconoscimento UNESCO che copre anche il territorio delle due Delegazioni, vocato all'agroalimentare, e con la città di Salsomaggiore che, con le originalità artistiche, turistiche e d'accoglienza che sta portando avanti, ben si situa all'interno delle attività accademiche. (Roberto Tanzi)

RIMINI

Una festa all'insegna della condivisione

Spetta soprattutto ai giovani salvaguardare la ricchezza della cucina italiana.

Per celebrare il prestigioso riconoscimento della Cucina Italiana come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, la Delegazione ha svolto la riunione conviviale ecumenica straordinaria, molto partecipata, presso l'Istituto Alberghiero "Malatesta". Nel corso della cena, sono state ricordate le motivazioni che hanno portato alla candidatura e all'approvazione dell'UNESCO, che ha individuato nella Cucina Italiana un modo di vivere, una cultura viva, quotidiana, fatta di gesti semplici ma profondi, un modo di stare insieme, di partecipare, di tramandare valori e saperi. Il menu ha proposto alcuni piatti della tradizione locale riminese e romagnola, grazie alla professionalità degli insegnanti e all'impegno degli allievi dell'Istituto, il luogo più idoneo ad accogliere gli Accademici in questa particolare circostanza. Lo chef

Marco Rossi ha saputo guidare i ragazzi nella scelta e nella realizzazione dei piatti, presentati e argomentati con entusiasmo e molto apprezzati da tutti i commensali. La Delegata, alla presenza della Dirigente Sabina Fortunati, si è rivolta agli studenti esortandoli a guardare al futuro, a portare avanti i gesti, le tecniche, la sensibilità, a saper innovare senza perdere il legame con la tradizione. La cucina italiana continuerà a essere un prezioso patrimonio culturale se saprà rimanere viva, praticata e amata. Spetta soprattutto ai giovani salvaguardare questa ricchezza per l'avvenire.

(Luisa Maria Bartolotti)



Toscana

COSTA DEGLI ETRUSCHI

Il lungimirante intuito di Orio Vergani

Il merito dell'Accademia di saper coniugare cultura e territorio in un'opera di valorizzazione.

Il valore del riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana è stato al centro della riunione conviviale ecumenica straordinaria della Delegazione. L'iniziativa si è tenuta al ristorante "Il Doretto" di Cecina. A fare gli onori di casa il proprietario, lo chef Mirko Rossi, che per l'occa-

sione ha messo in tavola piatti della tradizione gastronomica e culinaria del territorio. A illustrare il senso della serata e l'importanza del convivio, la Delegata Maria Gloria Nannini. Partendo dalla nascita dell'Accademia, ha focalizzato il suo intervento sull'importanza di tale ricono-

scimento e sulla capacità del nostro Paese di trasformare la cultura e la tradizione in un valore universale. "Vergani, da umanista della tavola, aveva intuito la necessità di salvaguardare questo patrimonio e mantenerlo vivo. L'Accademia, oggi, dimostra che l'intuito di quel giornalista sportivo era quanto mai lungimirante". Prima della cena, è intervenuto anche il Vicesindaco di Cecina Alessandro Bechini che, nel ringraziare per l'iniziativa della Delegazione, ha reso merito all'Accademia di saper coniugare



la cultura e territorio in un'opera di valorizzazione. Il concetto di cucina come sapere e custodia dei saperi, già toccato dalla Delegata, è stato poi ripreso dall'Accademico Paolo Valdastrì, sommelier Ais e giornalista enogastronomico esperto di turismo del vino. (Maria Gloria Nannini)

la cultura e territorio in un'opera di valorizzazione. Il concetto di cucina come sapere e custodia dei saperi, già toccato dalla Delegata, è stato poi ripreso dall'Accademico Paolo Valdastrì, sommelier Ais e giornalista enogastronomico esperto di turismo del vino. (Maria Gloria Nannini)

Marche

MACERATA

L'inno di Mameli prologo alla cena ecumenica straordinaria

La serata ha unito riflessione e convivialità, tradizione e futuro.

La riunione conviviale, organizzata al ristorante "Le Case", ha visto la presenza del Prefetto di Macerata, S.E. Giovanni Signer, del Consigliere regionale Luca Marconi in rappresentanza del Presidente, dell'Assessore comunale alla



Cultura Katuscia Cassetta e del professor Gianni Sagratini, direttore della Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute di Unicam, che hanno portato i propri saluti. Il menu è stato un omaggio alla cucina degli anni Cinquanta con l'antipasto, degli anni Settanta con il primo e degli anni Novanta con il secondo. La cena si è conclusa con un dolce tricolore, presentato puntualmente dalla Simposiarca Carla Pelagalli, che ha illustrato le specificità degli ingredienti di tutti i piatti in menu. Il Delegato Pierpaolo Simonelli Paccacerqua ha poi raccontato come la cucina, la ristorazione e l'Accademia siano cambiate

negli ultimi 75 anni, negli spazi, nelle funzioni e nelle attività.

La cena ha unito riflessione e convivialità, locale e globale, tradizione e futuro; perché la cucina italiana, oggi più che mai, si conferma linguaggio universale capace di raccontare l'Italia al mondo e riproducibile solo nel nostro Paese, grazie alla sua biodiversità. Riguardo alla tradizione, il Delegato onorario Ugo Bellesi ha comunicato che i vincisgrassi alla maceratese, ambasciatori del territorio, si preparano a entrare nella storia gastronomica europea, grazie al riconoscimento Stg (Specialità Tradizionale Garantita).

(Pierpaolo Simonelli Paccacerqua)

PRATO

Menu ispirato alle diverse regioni italiane

All'Istituto "Datini" per festeggiare la cucina italiana.

Gli Accademici pratesi hanno scelto di riunirsi, per la riunione conviviale ecumenica straordinaria, in una sede mai utilizzata prima: l'Istituto "Datini", che accoglie circa 1500 studenti suddivisi in vari indirizzi, tra cui quello turistico-alberghiero. La Dirigente scolastica Francesca Zannoni, insieme ai professori Ingianna e Tuccillo, ha accolto con entusiasmo la proposta, permettendo l'organizzazione di un evento di grande rilievo per la Delegazione. In accordo con i docenti, il menu è stato ispirato alle diverse regioni italiane, lasciando agli studenti libertà creativa nella scelta di antipasti e dessert. Gli aperitivi, tra cui i classici Americano e Negroni, sono stati serviti con gli antipasti in un'ampia sala, dove su maxischermo è stato proiettato un video realizzato per l'occasione dal Presidente Petroni. La serata è proseguita in un'altra sala, dove



ogni piatto è stato presentato dagli studenti che lo avevano preparato. Tra i dessert figuravano anche le tradizionali frittelle di riso toscane e le zeppole napoletane, legate alla festa di San Giuseppe del 19 marzo. La cena si è conclusa con grande successo: il Delegato ha invitato tutti i partecipanti coinvolti a presentarsi, ricevendo un lungo applauso. Ringraziamenti ai Simposiarchi: Alberto Bellandi, Biagio De Nittis, Gianni Limberti. Prima dei saluti, sono state donate alcune pubblicazioni accademiche come ricordo dell'evento. Gli Accademici si sono dichiarati pienamente soddisfatti.

PESARO - URBINO

Collegamento in diretta con il Ministro dell'Agricoltura Lollobrigida

Istituzioni e Accademia unite in difesa della biodiversità e delle radici culturali.

L'evento si è aperto con i saluti istituzionali del Delegato, Floro Bisello. Durante la serata, si è tenuto un prestigioso collegamento in diretta con il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, il quale si è complimentato vivamente con

il Presidente dell'Accademia, Paolo Petroni, per lo storico riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO, sottolineando il successo internazionale che ha visto l'Accademia protagonista attiva e instancabile all'interno del comi-



tato scientifico promotore della candidatura. Alla serata hanno partecipato autorevoli rappresentanti delle istituzioni: l'Onorevole Mirco Carloni, Presidente della XIII Commissione Agricoltura della Camera; il Sindaco di Fano, Luca Serfilippi; il dottor Enrico Rossi, Vicepresidente della Regione Marche e Assessore con delega all'Agricoltura e all'Alimentazione. L'Onorevole Carloni, primo firmatario della Legge 172/2023 sul divieto di produzione e immissione sul mercato di alimenti sintetici, ha ribadito l'urgenza di proteggere la biodiversità e la sovranità alimentare dalle minacce dei cibi

prodotti in laboratorio, complimentandosi con l'Accademia per la costante opera di salvaguardia del patrimonio gastronomico nazionale. Significativi, e sulla stessa linea, gli interventi del Sindaco Serfilippi e del Vicepresidente Rossi, i quali hanno sottolineato come la tutela del cibo di qualità rappresenti un atto di civiltà e un dovere verso le radici culturali del territorio. La serata si è conclusa con la consegna del piatto d'argento all'"Osteria dalla Peppa", sede dell'evento, tra i punti di riferimento per la Delegazione, a suggello di un impegno costante nella difesa delle tradizioni culinarie. (Floro Bisello)

PERUGIA

Celebrata anche l'identità gastronomica del territorio

Attraverso alcune preparazioni tipiche.

Per festeggiare il riconoscimento UNESCO della Cucina Italiana Patrimonio Immateriale dell'Umanità, la Delegazione si è riunita nella cena ecumenica straordinaria presso il ristorante "Deco" di Perugia-Ponte San Giovanni. L'evento, curato dalla Simposiarca Laura Bruni Fiumicelli, ha rappresentato l'occasione per celebrare, attraverso il piatto prescelto - il "torello alla perugina" -, l'identità gastro-



nomica del territorio, come ha sottolineato il Delegato Massimo Moscatelli. Al cospetto delle autorità cittadine - la Sindaca Vittoria Ferdinandi, l'Assessore comunale

Umbria

FOLIGNO

Saperi trasmessi di generazione in generazione

Premiato uno stile di vita fondato sulla condivisione e sul rispetto per gli ingredienti.

L'ambito riconoscimento della Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale dell'Umanità è stato festeggiato con l'ecumenica straordinaria nel ristorante "La Chiesa Tonda" di Spello, alla presenza del Vicesindaco di Spello, David Pieroni, e del Presidente del Club UNESCO di Foligno, Maurizio Biondi.

All'evento erano presenti anche importanti rappresentanti dell'Associazione Soroptimist International Italia, che ha sviluppato un percorso a sostegno dell'imprenditoria femminile attraverso la rete C&C+C, ossia "la Cultura delle donne per una Coltura ecosostenibile".

L'UNESCO riconosce, oltre ai beni fisici, anche i Patrimoni Immateriali dell'Umanità, che includono tradizioni, pratiche sociali, riti, saperi artigianali trasmessi di generazione in generazione. Ha quindi riconosciuto e certificato che la cucina italiana non è solo una serie di ricette famose, ma un vero e proprio stile



di vita fondato sulla condivisione e sul rispetto per gli ingredienti. Proprio per valorizzare tali concetti è stato scelto il menu della riunione conviviale ecumenica straordinaria privilegiando i prodotti, le ricette e i vini del territorio. Sono stati portati in tavola, tra l'altro, i formaggi con le marmellate fatte in casa, le patate e le lenticchie di Colfiorito, il tartufo di Valtopina e lo zafferano di Cascia. La cena si è conclusa con la zuppa inglese e con le frittelle di San Giuseppe come tradizione vuole il 19 marzo, Festa del papà. (Claudia Valentini)

all'Ambiente e Politiche del Cibo, David Grohmann, e il Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni - e dei numerosi ospiti, è stata ripercorsa la storia di un piatto che, molto in voga negli anni Sessanta e Settanta del Novecento, è oggi tornato di nuovo nei menu di alcuni ristoranti e che vede, nella sua lunga storia, radici autoctone e contaminazioni importanti. Nel corso della serata, si sono ricordati

i due depositi culturali effettuati, nel 2024 e 2025, dalla Delegazione perugina, prima in Umbria, alla Camera di Commercio: le ricette della *ciaramicola* e quella del torcolo di San Costanzo. Si è inoltre palesata la disponibilità a collaborare con il Comune per istituire per queste ricette storiche perugine il Registro De.Co. (Denominazione Comunale), un'attestazione di legame territoriale e di tipicità. (Marilena Moretti Badolato)

TERNI

La Delegazione festeggia la cucina italiana

All'Istituto "Casagrande-Cesi", piatti stagionali della tradizione, preparati dagli allievi.



La Delegazione ha scelto simbolicamente di celebrare la riunione conviviale ecumenica presso il ristorante didattico dell'I.I.S. Casagrande-Cesi di Terni, un'eccellenza cittadina che getta le basi per la formazione e il futuro professionale di moltissimi giovani in ambito ristorativo e ricettivo. Il menu proposto dai Simposiarchi Giuseppe Fatati e Giuseppe Meta-stasio, basato su piatti stagionali della tradizione preparati dagli allievi con la guida dei docenti chef, ha coniugato alcune motivazioni del riconoscimento, ossia la sostenibilità della cucina italiana, la valorizzazione di materie prime a km 0, la trasmissione di generazione in generazione di saperi, sapori, abilità e memoria. Come antipasto, una frittata pasqualina alle erbe aromatiche e un'ottima pizza al formaggio con capocollo; a seguire, gnocchetti

di pane con ragù bianco di rigaglie di pollo, chiaro riferimento alla cucina del riuoso, e ciriole con asparagi di stagione, quindi una faraona alla moda "artusiana" (omaggio a uno dei padri della cucina italiana), con patate in tripla cottura, e, per finire, zeppole di San Giuseppe e frittelle di riso. All'evento hanno partecipato l'Assessore alla Cultura e al Turismo del Comune di Terni, professoressa Tiziana Laudadio, che ha portato i saluti istituzionali, oltre a numerosi Accademici e ospiti. Il Delegato Luca Cipiccia, nel suo intervento, ha evidenziato il ruolo fondamentale dell'Accademia nel conseguimento del riconoscimento UNESCO; a seguire, Giuseppe Fatati e la professoressa Viviana Altamura hanno approfondito l'importanza storica e culturale dei legami identitari che sussistono tra comunità, cucina locale e dialetto. (Luca Cipiccia)

FORMIA-GAETA

Ospiti illustri per il convegno

Tra i qualificati relatori, Pier Luigi Petrillo, uno dei due curatori del dossier per la candidatura.

Il riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana è stato celebrato dalla Delegazione con un convegno che si è svolto presso la sala

convegni dell'Istituto Alberghiero di Formia, uno dei più importanti dell'Italia Centrale, egregiamente diretto dalla Dirigente Monica

Lazio

DELEGAZIONI ROMANE

L'Italia in tavola

Conferenza sui "campanili del gusto" e sui prodotti identitari della cucina italiana.



La Delegazione di Roma, insieme a quelle di Roma Appia-Castelli, Roma Aurelia-Cassia, Roma EUR-Ostiense, Roma Nomentana, Roma Valle del Tevere-Flaminia, ha organizzato una riunione conviviale speciale dedicata alla celebrazione del riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana, presso il ristorante "Casale di Tor di Quinto". Il menu, curato dal Simposiarca Accademico Francesco Ricciardi e dallo chef Guido Boemio, ha abbracciato tutto il territorio gastronomico italiano. La riunione è stata preceduta da due interventi, uno dell'Accademica e DCST di Roma, Silvia De Vincentiis, sul

tema "Campanili di gusto. Come le città hanno inventato la cucina italiana", e uno dell'Accademico di Firenze Andrea Fabbri su "Olio e olio da olive, identitari della cultura alimentare e culinaria italiana e mediterranea". Il Delegato onorario e CT di Roma, Gabriele Gasparro, ha presentato *Giubileo*, il ventitreesimo volume della collana "A tavola con l'Accademia", curato dalle Delegazioni romane. Il menu e la conferenza hanno riscosso l'incondizionato plauso degli Accademici, unitamente a quello dei numerosi ospiti. Il servizio è stato eccellente e l'accoglienza impeccabile. (Giuseppe Florio)

Piantadosi. I lavori del convegno, dal titolo "La Cucina Italiana è Patrimonio dell'Umanità", sono stati introdotti dal Delegato Pino Orlandi. Sono seguiti i saluti del Sindaco di Formia, Gianluca Taddeo, e della Dirigente dell'Istituto. Le relazioni sono state svolte da Pier Luigi Petrillo, Direttore della Cattedra UNESCO presso l'Università UnitelmaSapienza e componente del Comitato Scientifico per il riconoscimento UNESCO; Roberto

Dottarelli DCST Lazio; Bernardino Quattrocchi, docente di Management alla Sapienza, e Gino Pesce, chef stellato di "Acqua Pazza" di Ponza. Ha concluso i lavori l'Assessore al Turismo della Regione Lazio, Elena Palazzo. Coordinatore, il giornalista Andrea Brengola, alla presenza di tutti gli Accademici, di un numeroso pubblico di addetti ai lavori e dei tredici Sindaci delle città comprese nel territorio della Delegazione. (Pino Orlandi)



RIETI

Menu del territorio per l'ecumenica straordinaria

Alla presenza di molte autorità, illustrato anche l'iter del riconoscimento UNESCO.

La riunione conviviale ecumenica straordinaria della Delegazione si è svolta presso il ristorante "La Foresta". Dopo il saluto iniziale del Delegato Francesco Maria Palomba, alla presenza di molte autorità civili, militari e del Console Generale del Marocco, ha fatto ingresso nella Delegazione la neo Accademica Nadia Mazzilli ed è stato proiettato il video saluto del Presidente Paolo Petroni. Il Delegato ha quindi spiegato nei dettagli il significato della serata e della cena ecumenica e ha illustrato, come Simposiarca, il menu scelto per l'occasione. La parola è quindi passata all'Accademico Alessandro Pitotti,



funzionario del MAECI, che ha illustrato l'iter del riconoscimento. Nel corso della serata, Elia Grillotti, presidente dell'Associazione Cuochi Rieti, ha consegnato al Delegato un attestato di ringraziamento per il lavoro svolto per la promozione della cucina locale e italiana in genere. È seguita la cena a base di piatti tipici, vini e liquori del territorio. (Francesco Maria Palomba)

PESCARA, PESCARA ATERNUM

La pasta, piatto iconico della cucina italiana

Racconta la storia di persone, d'impresa, di botteghe artigiane, compagna di viaggio degli emigranti.

Le due Delegazioni, guidate da Giuseppe Fioritoni (Pescara) e Giuseppe Di Giovacchino (Pescara Aternum), hanno concordato di festeggiare insieme la riunione conviviale ecumenica straordinaria per celebrare il riconoscimento conferito dall'UNESCO alla Cucina Italiana. Il convivio si è svolto presso il ristorante "Sea River" di Pescara,



alla presenza del Sindaco Carlo Masci, che ha sottolineato l'impegno costante svolto dall'Accademia a tutela e promozione del nostro pa-

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Non solo un patrimonio di ricette

Nelle riunioni conviviali il legame profondo tra linguaggi e preparazioni, intrecciando trame inattese e sorprendenti.

Nella preziosa occasione della festa per il riconoscimento UNESCO, è stato sottolineato come, nel corso delle riunioni conviviali vissute dalla Delegazione, si sia palesato, più volte, il legame profondo tra linguaggi - il dialetto in particolare - e preparazioni, intrecciando trame inattese e sorprendenti. La cucina italiana non è soltanto un patrimonio di ricette, ingredienti e gesti tramandati nel tempo, ma, prima di tutto, un linguaggio vivo, fatto di parole antiche e di suoni familiari, che affonda le proprie radici nella storia dei territori di cui è espressione. Per celebrare lo straordinario evento, la Delegazione ha scelto il ristorante "Angizia" di Luco dei Marsi, che vanta una lunga e consolidata tradizione di famiglia, oggi alla terza generazione. Il Simposiarca Eliseo Palmieri, nel rivelare segreti e astuzie del menu, ne ha fatto ben riferimento. Gli Accademici e i numerosi ospiti sono stati accolti dal "Concerto di Primavera" (Il lena Lucci, soprano, e Corrado Morisi alla fisarmonica). Si sono potute ammirare le opere del Maestro Faggi nella



mostra (in sala), delle quali il Presidente Franco Farina ha illustrato le peculiarità e i collegamenti biblici con la cucina. Tanti i relatori che, con ampia capacità di sintesi, hanno illustrato i vari aspetti tematici: Walter Spera ha richiamato i progressivi passaggi che hanno consentito di cogliere questo eccezionale risultato; Abramo Bonaldi si è soffermato sulla cucina italiana quale sistema di pratiche, saperi e valori condivisi; il Sindaco di Luco dei Marsi, Giorgio Giovannone, nel suo ampio e motivato saluto, ha tenuto a sottolineare che "... il vostro impegno contribuisce a mantenere vive tradizioni preziose, a educare le nuove generazioni e a promuovere un'autentica cultura del cibo...". Da registrare, infine, i lusinghieri apprezzamenti di Marco Fanella, Comandante della Stazione Carabinieri di Celano. (Franco Santellocco Gargano)

trimonio gastronomico. Per onorare l'evento, è stato scelto il tema "La pasta, piatto iconico della cucina italiana", un prodotto semplice e genuino, ambasciatore e testimone dell'impegno e della capacità imprenditoriale degli italiani nel mondo. All'evento hanno partecipato, oltre a 73 Accademici, illustri

rappresentanti dell'industria pastaia abruzzese: il dottor Carlo Aquilano, Direttore commerciale della F.Ili De Cecco di Filippo - Fara S. Martino, eccellenza dell'industria alimentare italiana, e il dottor Gianluigi Peduzzi, per l'Azienda Rustichella d'Abruzzo, situata nel territorio pescarese, produttrice di una pasta artigianale

eccellente, che racconta l'Abruzzo nel mondo dal 1924. Relatrice della serata la professoressa Eide Spedicato lengo, docente di Sociologia presso l'Università "Gabriele d'Annunzio" Chieti-Pescara, che ha sottolineato come un piatto di pasta racconti la storia di persone, d'impresa, di botteghe artigiane e manifatturiere, di strategie commerciali e industriali, simbolo della cultura

povera contadina, dell'indigenza del dopoguerra, compagna di viaggio degli emigranti, ma anche evocatrice di ricordi infantili delle nostre madri che impastavano gnocchi e maccheroni. Simposiarchi della serata, gli Accademici Emanuele Panunzio e Mimmo Morra. Piatti di ottima qualità, preparati magistralmente dallo chef Michele Cicchini. (Giuseppe Fioritoni)

Sicilia

MESSINA

Cena in un'accogliente dimora familiare

Per sottolineare i valori conviviali della cucina italiana trasmessi di generazione in generazione.



Per celebrare l'ecumenica straordinaria per il riconoscimento della Cucina Italiana Patrimonio Immateriale dell'Umanità, è stata scelta "Villa Zucchero", una raffinata e accogliente dimora familiare, proprio per coniugare le motivazioni del tributo: "insieme di saperi non solo culinari, ma anche conviviali e sociali trasmessi di generazione in generazione su tutto il territorio nazionale... a livello domestico all'interno delle famiglie". Il menu, attraverso ricette tradizionali trasformate dall'interazione affettuosa di diverse generazioni, è stato curato dall'"Osteria del Campanile", ristorante depositario, da oltre 40 anni, della tradizione gastronomica messinese. I piatti, proposti da

Mimmo Bonaccorso e dallo staff di cucina, hanno celebrato il territorio siciliano e messinese in particolare. A completare la proposta, il tradizionale cannolo di ricotta, con l'iconica cialda frita croccante e friabile farcita con una crema di ricotta di pecora, e le zeppole di San Giuseppe. La riunione è stata aperta dall'intervento del Delegato sul significato del riconoscimento e sui passaggi che ne hanno caratterizzato il lungo iter, e dall'apprezzato videomessaggio del Presidente Petroni, cui ha fatto seguito la visione della clip di "Vai Italia", l'inno di Mogol e Al Bano. La Consulta ha consegnato riconoscimenti e libri accademici a gestori e ristoratore. (Attilio Borda Bossana)



Molise

CAMPOBASSO

"Cucina e cultura del cibo - Il gusto delle radici"

Importante convegno per festeggiare il riconoscimento UNESCO.

Si è tenuto nella sala ricevimenti del "Coriolis" di Ripalimosani l'incontro per i festeggiamenti organizzati dalla Delegazione per celebrare l'avvenuto riconoscimento. Prima della cena, alla presenza di un folto pubblico, il Delegato e CT per il Molise, Ernesto Di Pietro, ha aperto i lavori illustrando le motivazioni per le quali l'UNESCO ha premiato la Cucina Italiana. La professoressa Letizia Bindi, antropologa ed esperta di processi di patrimonializzazione relativi all'insieme delle relazioni ambientali e bioculturali, ha affrontato la tematica del cibo che non è mai solo nutrimento, ma consumo condiviso e ritualizzazione del mangiare, evidenziando così l'importanza del desco. Ha illustrato poi la relazione tra cibo e paesaggio, che viene plasmato dall'azione umana nel tempo e diventa depositario di memorie e identità locali.

Dionisio Cofelice, mugnaio in Matrice e responsabile di produzione, nel suo Molino, della filiera cerealicola di grani locali, ha raccontato la sua esperienza e i suoi sforzi per recuperare semi di antiche varietà di cereali al fine di preservare e conservare la biodiversità di cui è ricco il Molise.

Il professor Giampaolo Colavita, membro del CSFM, ha tracciato un breve *excursus* storico circa l'evoluzione della cucina italiana, dalla dimensione locale e regionale a quella nazionale. Ha evidenziato, inoltre, come la cucina italiana di tradizione sia perfettamente coerente con i moderni concetti di biodiversità e sostenibilità ambientale, nonché con gli attuali indirizzi nutrizionali. Infatti, una cucina che utilizza prevalentemente prodotti locali e stagionali, che riusa magistralmente gli avanzati, contribuisce a ridurre l'impatto ambientale delle produzioni e lo spreco alimentare. (Ernesto Di Pietro)

MODICA, RAGUSA

Ecumenica in un ristorante di cucina della tradizione familiare

Profumi di Sicilia, convivialità e condivisione.

Le due Delegazioni hanno celebrato insieme il riconoscimento, da parte dell'UNESCO, della Cucina Italiana come Patrimonio Immateriale dell'Umanità,

riunite presso il ristorante "Radici - L'Osteria di Accursio". Tale scelta non è stata casuale, in quanto ci si è attenuti alle direttive di privilegiare ristoranti di cucina della tradizione



familiare. Quella di Accursio, come si evince anche dal nome del locale, parte dalle esperienze familiari e dai profumi della Sicilia Occidentale e si integra e si arricchisce con il contatto dei sapori della cucina familiare della Sicilia Orientale e Iblea in particolare.

Prima della cena, dopo i saluti dei rappresentanti delle due Delegazioni e del Prefetto di Ragusa, dottoressa Tania Giallongo, sono state svolte due interessanti relazioni, che hanno appassionato i numerosi partecipanti all'evento. L'Accademico di Ragusa Tullio Sammito ha parlato dell'importanza del riconoscimento, delle motivazioni per le quali è

stato assegnato e del suo travagliato iter. Ha poi illustrato l'importanza della cucina siciliana nel panorama nazionale, con un interessante e dotto *excursus* storico. Ha preso poi la parola l'Accademico di Modica Grazia Dormiente, scrittrice, storica, etnoantropologa e già direttrice culturale del Consorzio di Tutela del cioccolato di Modica, che si è soffermata sulle ricerche storiche relative al consumo del cioccolato a Modica, a partire almeno dal 1746. È seguita, poi, una cena con pietanze della cucina "familiare" siciliana, arricchite dalla maestria dello chef, che hanno deliziato i palati dei commensali. (Carlo Ottaviano)

Sardegna

ALGHERO

Relazione sulle tradizioni culinarie algheresi

L'evento ecumenico si è svolto nella storica cornice del "Quarté Sayà", ex convento dei frati cappuccini.

La Delegazione di Alghero ha celebrato, con un evento ecumenico straordinario, partecipato da numerosi Accademici, familiari, amici e rappresentanti della stampa, il riconoscimento alla Cucina Italiana quale bene culturale immateriale da parte dell'UNESCO. Fra le autorità locali, il Vicesindaco, avvocato Francesco Marinaro, che ha portato i saluti dell'amministrazione comunale di Alghero. Il professor Carlo Sechi, esperto enogastronomo e autore di numerose pubblicazioni di ricette tradizionali della cucina locale, ha svolto una dettagliata relazione sulle tradizioni culinarie algheresi; particolare attenzione da parte dei commensali ha riscosso la ricetta della zuppa di pesce (*copatza de peix*) nelle sue numerose varianti. L'evento si è svolto nella storica cor-



nice del "Quarté Sayà", ex convento dei frati cappuccini, realizzato nel 1722 dall'architetto piemontese De Vincenti, oggi sede di attività culturali, ricettive e ristorative. La riunione conviviale è stata caratterizzata dai piatti elaborati dallo chef Gabriele Canu, sapientemente presentati dal maître di sala Carlo e dal patron Aurelio Ferroni. Oltre ai saluti istituzionali del Delegato Aldo Panti e del rappresentante dell'amministrazione comunale, è stato proiettato il video del Presidente Petroni. (Aldo Panti)

PALERMO MONDELLO, PALERMO, MARSALA, ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO

Un evento di grande rilevanza culturale e sociale

Numerose relazioni sul valore della cucina come simbolo di identità, cultura e condivisione.

Si è tenuta con grande successo la riunione conviviale ecumenica straordinaria, organizzata dalle quattro Delegazioni. L'evento ha visto la partecipazione di 89 tra Accademici, ospiti e autorità, tra cui il Vicesindaco di Palermo Giampiero Cannella e il professor Giovanni Pitruzzella, giudice della Corte Costituzionale. La *location* è stata il prestigioso "Grand Hotel Piazza Borsa" di Palermo. La serata ha rappresentato un momento di grande rilevanza culturale e sociale. Accademici, esperti e appassionati della tradizione gastronomica italiana si sono riuniti per riflettere sul valore della cucina come simbolo di identità, cultura e condivisione. La moderazione dell'evento è stata affidata alla Delegata di Palermo, Barbara Sveva Bazan. Il Vicesindaco Giampiero Cannella ha poi illustrato il tema "Palermo, turismo, cultura, cibo". Sono seguite le relazioni dei Delegati: Liborio Cruciatà, di Alcamo-Castellammare del Golfo (CT Sicilia Occidentale), sul ruolo dell'Ac-



cademia nell'ottenere il riconoscimento; Antonella Bonventre Cassata (Marsala) sul valore della tradizione; Beppe Barresi (Palermo Mondello) sul significato del riconoscimento UNESCO, e di Monsignor Giovanni Lo Giudice (Accademico onorario di Palermo Mondello) sulla dimensione spirituale che il cibo assume nella religione. I relatori hanno condiviso riflessioni sul significato di questo traguardo, sottolineando l'importanza di continuare a promuovere e tutelare la cultura italiana del convivio. Il riconoscimento UNESCO ha avuto un impatto concreto sulla comunità, stimolando nuove iniziative di valorizzazione del patrimonio gastronomico locale, affinché rimanga un simbolo di eccellenza e identità per le generazioni future. (Beppe Barresi)

Europa

Germania

COLONIA

Da "Spaccanapoli" a Colonia

Grande festa in un locale che è presidio di cultura, passione e identità partenopea.

Per celebrare il prestigioso riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana, la Delega-

zione si è riunita presso il ristorante "Spaccanapoli", in uno dei quartieri caratteristici di Colonia, tra le

più autentiche espressioni della cucina italiana all'estero. Dal nome stesso si può facilmente evincere il tema della riunione conviviale dedicata a una delle cucine italiane più apprezzate nel mondo, quella napoletana,



patrimonio vivo della cultura italiana e testimonianza eloquente di come il cibo possa farsi storia. Tale cucina è, per sua natura, conviviale: nasce per essere condivisa, per riunire, per creare dialogo. Il menu, sapientemente preparato dallo chef Raffaele Mastellone, è stato descritto dal Simposiarca Natale di Rubbo, che ha "virtualmente" riportato gli Accademici in uno dei luoghi più emblematici di Napoli, *Spaccanapoli*, un insieme continuo di strade che attraversano il cuore della città dividendone idealmente in due il centro.

Oltre alle origini dei piatti serviti, preparati con grande cura e serviti con eleganza, il Simposiarca ha arricchito la narrazione con la

descrizione della cultura napoletana del cibo, che non è semplice nutrimento, ma costituisce anche una forte identità culturale, con una straordinaria capacità di accogliere, valori condivisi con la stessa città di Colonia. Ospite della Delegazione, il Console Generale a Colonia, insediato recentemente, dottor Massimo Cipolletti, che ha ribadito come il riconoscimento UNESCO sia un traguardo di straordinario valore simbolico e culturale. Il convivio è stato anche un'occasione per dimostrare come la cucina italiana sia popolare e colta nello stesso tempo, nata nelle case e nelle strade, ma capace di grande raffinatezza. (Vincenzo Pennetta)

Nel Mondo

Egitto

IL CAIRO

Una cucina legata alle sue radici popolari

L'UNESCO ha premiato convivialità, stagionalità, saperi condivisi.

La Delegazione ha reso omaggio al riconoscimento UNESCO della Cucina Italiana, un traguardo storico che riconosce non un singolo piatto, ma un patrimonio vivente fatto di convivialità, stagionalità, saperi condivisi e trasmissione tra generazioni.

La cucina italiana non è nata come cucina gourmet o *fine dining*, ma come cucina delle mamme e delle nonne, semplice, umile, concreta, capace di trasformare ingredienti

essenziali in gesti di cura, identità e appartenenza. È quella delle case, delle feste di famiglia, dei mercati, delle stagioni e delle ricette tramandate, ed è proprio questa dimensione diffusa, domestica e comunitaria che il dossier UNESCO ha voluto valorizzare come tratto distintivo della nostra cultura alimentare.

La Delegazione ha voluto onorare questa iscrizione in una riunione conviviale che si è svolta presso il ristorante "Vivo - The Nile Ritz-Carl-



Svizzera

LOSANNA-VENNES, ZURIGO, SUISSE ROMANDE, GINEVRA

Celebrare insieme l'importante traguardo

Quattro Delegazioni svizzere unite in un prezioso momento di comune appartenenza ai valori della cultura gastronomica italiana.

Presso il ristorante "Nido" di Berna si è svolta la riunione conviviale ecumenica straordinaria per celebrare il riconoscimento della Cucina Italiana come Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO.

A rendere l'appuntamento particolarmente significativo è stata la partecipazione congiunta di quattro Delegazioni svizzere, che hanno voluto celebrare insieme questo importante traguardo. L'incontro ha riunito 22 Accademici delle diverse Delegazioni, offrendo un prezioso momento di condivisione, amicizia e comune appartenenza ai valori della cultura gastronomica italiana.

La serata si è svolta in un clima di grande cordialità e partecipazione, con la regia dei Simposiarchi Carlo Delli Noci, Silvana Mombelli Thommen, Zena Marchettini-Jeanbart e Stefano Arcidiacono. In cucina, lo chef Carlo Piras ha proposto un menu capace di rendere omaggio alla tradizione italiana con eleganza e gusto.

L'evento di Berna ha avuto un forte valore simbolico: quattro Delegazioni svizzere unite per celebrare il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio di storia, identità, cultura condivisa e come linguaggio universale di incontro e dialogo.

(Luigi Bonifacio)



ton" per celebrare un modo italiano di stare insieme, in cui il cibo non è solo eccellenza gastronomica, ma relazione, sobrietà, biodiversità e continuità culturale. La cucina italiana è grande proprio perché resta profondamente legata alle sue radici popolari: nasce nelle famiglie, vive nei territori e continua a rinnovarsi senza perdere la propria anima. Ospite d'onore il rappresentante

UNESCO per l'Egitto, Robert Parua, al quale è stato donato il libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti* in lingua inglese.

Un ringraziamento particolare alla Simposiarca Grazia Pacilli e agli altri membri della Consulta per l'ottima organizzazione della serata, che ha visto nel menu pietanze tradizionali tipiche delle diverse regioni italiane. (Massimo Acciarini)



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
17 febbraio 2026

Ristorante "Tanpi" di Rudy Sarteur, in cucina Yves Ballatore. ●Via Jean Baptiste Barrel 30, Verrès (Aosta); ☎cell. 345/2240151; tanpivda@gmail.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: finger foods maison; tagliatelle fatte in casa al ragù bianco di agnello e carciofi; stinco di maialino disossato sulla sua pelle croccante e riduzione all'arancio; patate al forno e puntarelle in insalata; millefoglie di tegole valdostane, mascarpone alla zucca candita e marron glacé.

I vini in tavola: Riesling Doc 2022 (H. Lun); Pinot Noir Doc 2022 (Lo Triolet).

Commenti: Unanime il giudizio positivo sulle tagliatelle, rigorosamente fatte in casa, al delicato ragù bianco di coniglio arricchito dal carciofo spinoso di Sardegna. Lo stinco di maialino, cotto a lungo a bassa temperatura, ripassato su piastra rovente per rendere la pelle croccante, disossato e servito sulla sua riduzione all'arancio, è una portata eccezionale. Completano il successo corale le patate di montagna al forno e le puntarelle alla vinaigrette. L'innovativo dessert, con l'utilizzo delle tegole valdostane, alternate a mascarpone alla zucca candita e marron glacé è spunto di approfondimento accademico sulle complesse operazioni di canditura e glassatura dei prodotti impiegati.



PIEMONTE

ALBA LANGHE
13 febbraio 2026

Ristorante "Il Banchetto" di Domenico Pavan, anche in cucina. ●Località Tarditi Sottani 16, Novello (Cuneo); ☎0173/776257; prenotazioni@ilbanchetto.com, ilbanchetto.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura da domenica a cena a venerdì a pranzo. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: stuzzichini; fritto misto piemontese; bonet.

I vini in tavola: Alta Langa (Cocchi); Nebbiolo (Ca' del Baio).

Commenti: Domenico Pavan è il Presidente dei Cuochi della Provincia di Cuneo. Da alcuni anni, nel fine settimana, apre questo bellissimo locale sulle colline del Barolo. Piatto unico della serata è stato un ottimo fritto misto preparato con cura e sapienza. Simposiarca Gianni Gagliardo, che ha presentato il suo libro *Fascino di un paese straordinario*.

ALESSANDRIA
26 febbraio 2026

Ristorante "Al Pilota" di Ristorante al Pilota srl. ●Viale Milite Ignoto 15, Alessandria; ☎0131/222201, cell. 375/7737078; https://www.facebook.com/ALPilota-Ristorante/; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana dopo il 15 giugno, 2 settimane dopo il 15 agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,25.

Le vivande servite: ostrica Fine de claire, gambero rosso, scampo, insalatina di gamberi e mazzancolle, capunet di branzino, guazzetto di molluschi; chitarrina al granchio blu; gnocchetti di patate viola con crostacei e asparagi di mare; gran fritto misto; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Brut (Enrico Serafino); Gavi (La Toledana).

Commenti: Storico locale cittadino e riferimento per la cucina di pesce

dal 1994. Il Simposiarca Emilio Merlini ha ripercorso la storia del ristorante, guidando i commensali tra memoria e sapori. La serata è stata arricchita dalla relazione del professor Riccardo Negrini sul granchio blu, protagonista di una delle portate: specie comparsa nel Mar Adriatico che minaccia cozze e vongole, ma che può diventare un'opportunità grazie alla pesca e al suo utilizzo in cucina.

ASTI
21 febbraio 2026

Ristorante "Nuovo Cicot" di Roberto Caldera, in cucina Loredana Caldera. ●Via Asti Chivasso, Frinco (Asti); ☎0141/904015; broveropaola@gmail.com; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: insalata russa, carpaccio di carne cruda, polentina con funghi, peperoni in bagna cauda; risotto con salsiccia e zafferano; agnolotti al sugo di arrosto; carrello dei bolliti col bagnetto verde; bonet, zuccotto, panna cotta.

I vini in tavola: Barbera (Casorzo).

Commenti: Ottimo inizio dell'attività accademica. Gli Accademici si sono riuniti in questo locale, dove si gusta la tipica cucina astigiana con materia prima ottima. Appena entrati, si respira un'atmosfera calda e sincera fatta di sorrisi e tanta disponibilità. Porzioni abbondanti e anche il rabocco, ormai, purtroppo, passato di moda. Era tutto "ghiotto", ma l'eccellenza è stata raggiunta dal risotto. Vino buono, servito con generosità; servizio attento e cordiale. Un locale da tenere presente: bravo Cicot, continua così.

MONFERRATO
26 febbraio 2026

Ristorante "Champagnerie A Casa di Babette" di Consolata Azienda Agrituristica Venatoria srl, in cucina Stefano. ●Via Isola 2, Rosignano Monferrato (Alessandria); ☎cell. 347/71305221; info@acasadibabette.it, www.acasadibabette.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a gennaio e 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: vitello tonnato, flan di cavolo viola e fonduta di toma; degustazione di tre tipologie di riso Carnaroli del Monferrato.

I vini in tavola: Grignolino; Barbera (Monticelli).

Commenti: Locale accogliente e intimo; ottimo servizio; molto interessante la relazione del sommelier del riso.

NOVARA
26 febbraio 2026

Ristorante "La Vecchia Trattoria della Pace" di Davide Grosso, anche in cucina. ●Piazza Regina Margherita 1, Mandello Vitta (Novara); ☎0321/835195; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì tutto il giorno. ●Valutazione 8,25.

Le vivande servite: salumi novaresi, cotecchino con purea di patate, insalata russa, lingua con bagnetto verde; paniscia (risotto novarese con verza, fagioli, salame della duja); cassoeula; crème caramel.

I vini in tavola: Parcella 40 Colline Novaresi Bianco Doc; Runcà Nebbiolo Spanna 2018 (entrambi Valle Roncati); Passito Valdenrico (Rovellotti).

Commenti: Tradizionale riunione conviviale della cassoeula, con un po' di invitati amanti di questo piatto invernale del Milanese e del Novarese. Presente il giornalista ed esperto di enogastronomia Massimo Delzoppo, che ha tracciato la storia e le origini celtiche di questo piatto. Apprezza gli antipasti, ottimo il cotecchino di produzione propria con purea di patate burrosa. Buona la paniscia, realizzata con riso Sant'Andrea, che, di grana più rotonda, lascia un risotto cremoso, ma difficile da tenere in cottura. Abbondante di verze la cassoeula e finale con un crème caramel fatto a regola d'arte, ormai introvabile. Ben abbinati i vini delle colline circostanti. Prezioso e ottimo il Passito Valdenrico.

PINEROLO
23 febbraio 2026

Ristorante "Il Ciabòt" di Fenu Lorena, in cucina Mauro Agù. ●Via Nino Costa 7, Roletto (Torino); ☎0121/542132, cell. 338/4981177; ristoranteilciabot@libero.it, www.ristoranteilciabot.it; coperti 40/50. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: terrina di coniglio in porchetta e peperoni in agrodolce, bocconcino di lingua di vitella in salsa verde, vitello tonnato tradizionale e la sua riduzione; strudel di pasta fillo ai topinambur e bagna caoda leggera; scaramella di fassone al ginepro e Nebbiolo, polentina e pera allo zafferano; bavarese allo zabaione e millefoglie alla nocciola; frittelle di mele.

I vini in tavola: Ruchè di Castagnole (Cantine Sant'Agata); Moscato d'Asti (Paolo Saracco).

Commenti: Una serata impeccabile, dall'atmosfera accogliente e raffinata. Lo chef e la sua brigata si sono distinti per una rara disponibilità, coordinandosi con un servizio di sala attento e puntuale. Il tema è stato affidato ai due Simposiarchi: Doretta Vergnano, che ha illustrato con maestria la ricchezza degli antipasti della tradizione piemontese, e Marco Brighenti, che ha curato la narrazione dei vini in abbinamento. La sommelier Paola Martina ha guidato nella degustazione facendo assaporare sentori molto particolari dei vini serviti. Un connubio tra la cucina piemontese e sapienza del territorio, che ha reso omaggio alle radici gastronomiche con eleganza e convivialità.

VERBANO-CUSIO 26 febbraio 2026

Ristorante "La Buvette Lago d'Orta" di Anna e Stefano Azzi, in cucina Stefano Azzi. ●Viale Giuseppe Garibaldi 9, Omegna (Verbania); ☎cell. 351/3369586; info@labuvettelagodorta.com, labuvettelagodorta.com, La Buvette Lago d'Orta Facebook; coperti 30+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda metà di gennaio e prima settimana di febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: di salumi e formaggi, peperoni alla piemontese, tacchino tonnato, *bagna cauda*; risotto al vino rosso e burrata; torta del pane.

I vini in tavola: Erbaluce Bianco 24 (Le Piane); Timorasso Derthona 23 (Claudio Mariotto); Lessona Nebbiolo (Tenute Sella); Barbera Nizza Le Rose 21 (Franco Mondo).

Commenti: La struttura, tra le costruzioni più antiche della piccola Omegna, era stata pensata per preservare i piani superiori dalle esondazioni del lago; doveva proteggere e doveva garantire che le scorte non venissero toccate; un'antica colonna in granito rosa di Baveno sostiene tutt'oggi la millenaria struttura. Il menu, apprezzato per la qualità del cibo e dei vini, è ben distribuito durante la riunione conviviale, ha donato alla serata una connotazione affettuosa e festosa.

VERCELLI 13 febbraio 2026

Ristorante "La Taranta" di Carlo Bellone e Stefania Tarantino, in cucina Stefania

Tarantino. ●Via Giacomo Matteotti 121, Pezzana (Vercelli); ☎cell. 346/2200927; bellonecarlo@gmail.com; coperti 20+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: *pittule*, gamberoni al brandy con stracciatella; paccheri con seppia, gamberetti e taralli; filetto di branzino al sale affumicato e insalata di finocchio e arance; *cheesecake* al cioccolato o frutti di bosco.

I vini in tavola: Santo Stefano bianco Salento Igp; Calavento Malvasia bianca (entrambi Conti Zecca); Vasin (Botto Marco).

Commenti: Convivio di Carnevale tutto a base di pesce. I proprietari, Carlo Bellone e la compagna Stefania, pugliese d'origine e titolare anche di un ristorante nel Salento, hanno aperto le porte della loro taverna, ristrutturata e ricavata da una vecchia stalla. Gli Accademici hanno preso posto attorno a un lungo tavolo, di oltre 5 metri, per una serata confortevole, in un ambiente tranquillo, dove viene servito unicamente pesce che Stefania ha imparato a conoscere e cucinare dal padre pescatore.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 20 febbraio 2026

Ristorante "El Galeon" della famiglia Gangi, in cucina Riccardo Zeviale. ●Piazza Beniscelli 7, Alassio (Savona); ☎0182/642732, cell. 375/8070767; info@ristoranteelgaleon.it, https://www.ristoranteelgaleon.it; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura giovedì in inverno. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: pesce spada e sepioline alla trapanese, polpo con patate e carciofi di Albenga; spaghetti ai frutti di mare; filetto di branzino con patate e carciofi di Albenga; tiramisù classico.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna Doc Lintori 2024 (Capichera); Prosecco di Valdobbiadene (Foss Marai).

Commenti: In una bella serata davanti al mare di Alassio, si è svolta la riunione conviviale per il premio "Alberini" alla famiglia Canepa. Antipasti eccellenti, spaghetti e filetto di branzino eseguiti nella norma di un buon ristorante rinomato per la qualità e la tradizione in cucina. Tiramisù eccellente, vini molto buoni e servizio gentile ed efficiente. I baci di Alassio della famiglia Canepa hanno allietato dolcemente la riunione conviviale accademica trascorsa in amicizia.

SAVONA 15 febbraio 2026

Ristorante "Quintogusto" di gestione familiare, in cucina Mirko Lacota. ●Piazza S. Pertini 54, Savona; ☎019/7702870, cell. 334/2706364; info@ristorantequintogusto.com, www.ristorantequintogusto.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: *ceviche* di palamita; ravioli di acciughe e nocciola; ombrina, patate e cavolo nero; mela, caramello, crema inglese alla cannella e croccante di noccioline e noci.

I vini in tavola: Vermentino 2024 (La Ginestraia).

Commenti: Dopo il saluto del nuovo Delegato Franco Minuto agli Accademici e ai graditi ospiti, egli si sofferma sul piacevole ristorante del centro cittadino del centro cittadino, nuova meta del gusto, che oggi presenta un menu in veste minimal e contemporaneo, ma di cibi eccellenti presentati in veste raffinata. Particolarmente apprezzata dai commensali la *ceviche* di palamita, mentre leggermente troppo sapidi sono risultati i ravioli di acciughe. Un ottimo dessert ha concluso una giornata ben riuscita.



LOMBARDIA

LARIANA 25 febbraio 2026

Ristorante "Navedano" della famiglia Casartelli, in cucina Francesco Martignago. ●Via Giuseppe Velzi 4, Como; ☎031/308080; www.ristorantenave-

dano.it; coperti 45+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì; dal mercoledì al sabato a pranzo; domenica a cena; ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: frittelle salate ripiene di baccalà mantecato su crema di zafferano "Collina d'oro" di Faloppio; risotto con riso Acquerello mantecato alla barbabietola rossa, fonduta di bitto Dop e mandorle a lamelle; filetto di maiale lardellato alle erbe su crema di verza stufata, mela rossa e fondo bruno alla senape; verticale di agrumi; crostoli con salsa ai frutti rossi.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg (Ruggeri); Cuvée Prestige Edizione 48 Franciacorta Docg extra brut (Ca' del Bosco); Mongrana Maremma Toscana rosso Doc 2022 (Quericiabella); Moscato d'Asti 2024 (Elio Perrone).

Commenti: Dopo decenni di attenta e raffinata ristorazione, i titolari hanno consegnato il testimone alla nuova gestione. Pochi interventi che hanno aumentato l'eleganza del locale; un servizio attento, rapido e cortesissimo, ormai una rarità nell'approssimativa realtà attuale. La cucina, pur molto valida, sembra cercare una sua personalità, come richiesto dalla nuova gestione. Ottimo il risotto con fonduta di bitto, perfettamente cotto e mantecato; ineccepibile il filetto di maiale, con un fondo bruno delizioso. Una gentile sorpresa dello chef i crostoli realizzati espressamente su ricetta della nonna. Accademici tutti soddisfatti, da riprovare.

LECCO 5 febbraio 2026

Ristorante "Lisander" di Fabio Daddati e Sabrina Frigerio, in cucina Roberto Pirelli. ●Viale Italia 4, Malgrate (Lecco); ☎0341/202096; info@hotelpromessisposi.it, www.hotelpromessisposi.it; coperti 20. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: uovo cotto a bassa temperatura con crema di topinambur, salsa al caprino di capra e tartufo nero pregiato; cappelletti al parmigiano liquido, luganega cruda e fondo bruno ristretto; capocollo di suino di Parma, diavola delicata e senape selvatica; latte cotto con miele d'acacia e nocciola tostata.

I vini in tavola: selezione del ristorante.

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno al ristorante "Lisander"



LOMBARDIA segue

del prestigioso Hotel Promessi Sposi di Malgrate, sulla sponda del lago di fronte a Lecco. Il menu proposto per l'occasione si è rivelato all'altezza dell'evento, con un inizio molto gradito con uovo cotto e crema di topinambur, crema di caprino e tartufo nero pregiato. Grande successo hanno ottenuto i cappelletti al parmigiano liquido, luganega cruda e fondo bruno con l'esplosione in bocca, gratificante, del ripieno. Morbido e saporito il capocollo di suino con diavola delicata e senape selvatica, la cui leggera piccantezza era in equilibrio perfetto. Buono e ben preparato il latte cotto con miele d'acacia e nocciola.

LECCO

28 febbraio 2026

"Agriturismo Gulliver" di Fabrizio Rovati, anche in cucina con la moglie Laura. ●Via per Taceno 2, Vendrognio (Lecco); ☎0341/870307, cell. 348/5235003; info@agriturismogulliver.com, www.agriturismogulliver.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: lardo, pancetta, cetrioli e ciliegie in agrodolce, carpaccio di lonza con radicchio e olive, insalata di cavolo cappuccio; polenta di mais marano e grano saraceno con filetto di maiale alla pioda e costine; salamella fresca; torta al cioccolato; crostata con marmellata di lamponi e mirtilli.

I vini in tavola: San Colombano sfuso a tutto pasto.

Commenti: Interessante riunione conviviale didattica sulla norcineria, organizzata dal Delegato in un agriturismo della Valsassina. Gli Accademici sono stati accolti con il calore di Fabrizio e Laura e di un grande camino nel quale ardevano grossi ciocchi di frassino, pronti a trasformarsi in rossa brace dove adagiare salamelle, costine e filetti per il pranzo che è seguito al percorso didattico. Fabrizio ha intrattenuto con una breve storia sul maiale e il suo uso nelle famiglie contadine, legato alla storia della norcineria appresa e poi messa in pratica con la preparazione di gustose salamelle poi cotte e mangiate. Ben riuscita la grigliata e ottima la polenta.

MILANO DUOMO

26 febbraio 2026

Ristorante "Sapori Maestri" di L'arte del gusto s.r.l., in cucina Alessandro De Vita. ●Via Maestri Campionesi 4, Milano (MI); ☎02/55016420, cell. 345/0221820;

saporimaestri@libero.it, www.saporimaestri.it, Instagram: saporimaestri; coperti 40 più 10 in una saletta separata+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie prima settimana di gennaio e 3 settimane centrali in agosto; giorno di chiusura lunedì e la sera della domenica. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: totanetti gratinati ripieni di provola silana affumicata su crema di zafferano, polpo su tortino di patate, con pomodorini soleggiati e crumble di olive; paccheri con carciofi, calamari e bottarga; filetto di spigola gratinato con patata schiacciata ed erbe ripassate; gelato al mascarpone e fichi.

I vini in tavola: Prosecco Superiore extra brut Valdobbiadene Docg (Moro); Generazione Etna bianco Doc 2023 (Alessandro Trainara).

Commenti: Lo chef e proprietario è Alessandro De Vita, che gestisce il ristorante insieme alla moglie Tatiana Russi, che cura la sala con grande professionalità. La filosofia che guida questo raffinato locale, aperto da nove anni nel cuore di Porta Romana, si basa su due capisaldi: da un lato il richiamo a una cucina che guarda al passato per valorizzarlo e in cui la semplicità vince su stravaganze e ricostruzioni; i sapori rimangono quelli di una volta, ma vengono migliorati con una preparazione che segue le moderne tecniche di cottura; dall'altro l'esigenza di valorizzare le materie prime della penisola da Nord a Sud, visto che Alessandro opera ormai da anni a Milano, ma le sue radici sono a Tropea.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

25 febbraio 2026

"Trattoria Massari" di Lorena Massari, anche in cucina. ●Via Provinciale 61, Dosolo (Mantova); ☎cell. 340/1264078; trattoriamaassari@hotmail.it; coperti 32. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie luglio o settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: bigoli con le sarde; baccalà in umido con pomodori e olive; baccalà fritto; torta della casa.

I vini in tavola: Lugana Doc (S. Cristina); Angelorum Recioto Classico (Masi).

Commenti: Una cena di magro che ha visto servire i piatti della tradizione quaresimale, quali i bigoli al torchio con le sarde e il baccalà declinato nella versione frita, con impanatura di

farina di mais, e in quella in umido con pomodori e olive. I piatti sono stati eccellenti e molto apprezzati da tutti, come buono è stato l'abbinamento con il vino. Una bella serata a tavola, conclusa da una monumentale torta farcita, realizzata per gli Accademici dalla signora Lorena.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO

20 febbraio 2026

Ristorante "Parkhotel Mondschein - Luna" di Mathieu Domagala, anche in cucina. ●Via Piave 15, Bolzano; ☎0471/1430931; restaurant@parkhotelmondschein.com, www.parkhotelmondschein.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica; in primavera ed estate sempre aperto. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: scaloppa di foie gras con scorzonera al frutto della passione e pan brioche, bisque d'astice; tortelli ripieni di carciofi con pecorino sardo e menta; piccione arrosto con mele e purea di sedano rapa; tarte au citron con gelato alla vaniglia bourbon.

I vini in tavola: Champagne brut Grande Réserve (Gosset); Champagne Ancreages Blanc de blanc (A. Robert); Champagne rosé Grand Réserve (Charles Heidsieck); Champagne Demi-Sec (Billecart-Salmon).

Commenti: Che riunione conviviale fantastica! Tutti i piatti preparati da Mathieu Domagala erano speciali. Gli abbinamenti e le spiegazioni degli champagne della sommelier Christine Mayr anche. I primi due piatti sono stati accompagnati dal brut, la scaloppa tiepida di foie gras con il dolce della riduzione del frutto della passione era magnifica, la bisque di astice ha incantato tutti, tanto che ha ottenuto voti altissimi. Il Blanc de blanc ha accompagnato i tortelli di carciofi, buoni, anche se, forse, il pecorino sovrastava un po' il gusto del carciofo. Ottimi e teneri il petto e la coscia di piccione, perfetti con il rosé. Buona e molto friabile la pasta frolla della tartelletta e una bella sorpresa il Demi-Sec.

ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO

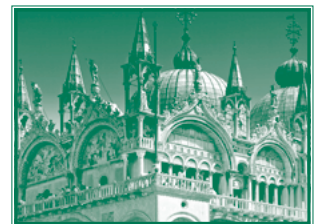
26 febbraio 2026

Ristorante "Belvedere" di Trattoria Belvedere s.r.l., in cucina Silvia ed Elena Santorum. ●Via Serafini 2, Arco (Trento); ☎0464/516144; info@trattoriabelvedere.it, www.trattoriabelvedere.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie giugno - settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: carne salada cruda, lardo e giardiniera; canederlo al burro o in brodo; trippa con le verdure; carne salada cotta con fagioli; strudel, crostata, dolce di mele e di amaretto; frutta sciropata (ciliegie, prugne, mela cotogna).

I vini in tavola: Rebo Rigotti 2023 (Pravis); Trento Doc (Furletti).

Commenti: Piacevole riunione conviviale, organizzata dai Simposiarchi Silvia Arlanch e Giulio Pezcoller, presso la trattoria "Belvedere". Un locale storico, al cui interno si respira un'atmosfera calda e accogliente. La famiglia Santorum, che ne è proprietaria, la gestisce fin dal 1800, proponendo una cucina semplice e genuina, con piatti tipici, il principale dei quali è la carne salada molto apprezzata anche in questa occasione, lavorata in forno a legna e marinata con ingredienti e ricette tradizionali. Buonissimi i dolci. Premuroso e gentile il servizio a tavola.



VENETO

CORTINA D'AMPEZZO

26 febbraio 2026

Ristorante "Al Larin" di Claudia Fiori e Antonio Marinotti, in cucina Antonio Marinotti. ●Località Senes, Via degli Alpini 1, San Vito di Cadore (Belluno); ☎cell. 334/8383492; rifugiolarin2026@gmail.com; coperti 45+55 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre e un mese a primavera; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: bocconcini di lenticchie e cotechino, tartare di rapa rossa con scaglie di pera e salsa al

cren; tricolore di canederli; baccalà alla sanvitese con polenta; panna cotta con salse di fragola e menta.

I vini in tavola: Vulcanite Talento Dossaggio Zero 2019 (Piffer); Soave Classico 2024 (Le Battistelle); Vermentino Maremma Toscana Cocciopesto 2020 (La Biagiola); Etna Rosso Pistus 2024 (I Custodi delle Vigne dell'Etna).

Commenti: Visti i grandi risultati degli atleti azzurri alle Olimpiadi di casa nostra, la riunione conviviale del Tricolore e del Brindisi non poteva mancare. I piatti serviti in tavola sono stati rigorosamente tricolori: oro al baccalà alla sanvitese, argento ai bocconcini di patate e cotechino, bronzo alla tartare di rapa rossa. Non hanno convinto i canederli; ultima classificata la panna cotta con salse di fragole e menta. Molto bene l'abbinamento dei vini e il servizio.

TREVISO-ALTA MARCA 28 febbraio 2026

Ristorante "Tripolitania" di Walter Reginato, anche in cucina. ●Via Mire Basse 38, Refrontolo (Treviso); ☎0438/894112; walter.reginato@gmail.com; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 15 giorni a luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: scaglie di grana padano, verdure fritte, crostini vari; ravioli di musetto con spuma di rapa rossa; sfornato di funghi barboni; bracioline di maiale iberico alla griglia; erbe cotte, peperonata e patate al forno; semifreddo con miele, frutti di bosco e agrumi.

I vini in tavola: Prosecco Superiore brut Docg; Calante Sur Lie; Riga Prima Igt 2022; Cabernet Marca Trevigiana Igt 2023; Prosecco extra dry Docg 2024 (tutti La Svolta).

Commenti: La sistemazione in una sala tutta per gli Accademici ha permesso di mantenere un'atmosfera ideale per godere dei piatti, tutti molto interessanti, abbinati ai vini di un'azienda vinicola locale. Una menzione particolare meritano i ravioli. Anche le bracioline sono state apprezzate per la morbidezza e il ricco sapore del maiale alimentato allo stato brado. Infine, la cerimonia di presentazione di due nuovi Accademici, marito e moglie, molto interessati all'attività accademica. La consegna del guidoncino e della vetrofania al cuoco ristorante e un sincero applauso finale hanno voluto esprimere la piena soddisfazione per questo storico locale che sa offrire piatti di ottimo livello.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE 27 febbraio 2026

Ristorante "Alla Torre" di Nicoletta Culos. ●Piazza Castello 11, Valvasone (Pordenone); ☎cell. 351/3264386; alla-torrevalvasone@gmail.com; coperti 35. ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: crostini di dentice mantecato e gamberi in saor, crema fredda, patate e porri con tartare di trota affumicata; bigoli in salsa; ronga affumicata con porro, finocchi, arance e uova di quaglia; insalata di puntarelle; gubana tradizionale.

I vini in tavola: Extra brut metodo classico Annilume (Borgo delle Oche); Friulano o Merlot o Cabernet Sauvignon (Castello di Spessa); Angelo Pasito da uve autoctone (Pitars).

Commenti: Il castello del XIII secolo di Valvasone, annoverato tra i borghi più belli d'Italia, ha ospitato il convivio della Quaresima. Presso il ristorante "Alla Torre", nel complesso del castello, è stato assaporato un menu "di magro" basato sull'astinenza dalle carni, come da consuetudine cristiana sulle tavole nel periodo che precede la Pasqua. La Delegata Cristina Sist ha piacevolmente illustrato il significato e la storia di questa tradizione popolare. Un menu semplice e curato, in cui non potevano mancare bigoli in salsa, che hanno avuto altissimo apprezzamento, e l'aringa. Ottimi vini locali hanno contribuito alla buona e apprezzata riuscita della serata, in un'atmosfera castellana sobria ed elegante.

TRIESTE 12 febbraio 2026

Ristorante "Foglie del Carso" di Filippo Persi, anche in cucina. ●Trebiciano 274, Trieste; ☎cell. 352/063068; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: dischetti di polenta al forno con speck di salmone,

spada e jamon Serrano; purea di mela e kren, pan brioche e prosciutto di spada alle erbe; fregola sarda al ragù di seppia in bianco e crema di piselli; cestino di branzino, triglia e coda di rospo, clorofilla al prezzemolo e crema di sedano rapa allo zafferano; crostolo con crema di mascarpone e agrumi.

I vini in tavola: Metodo classico brut (Bacio della Luna); Müller Thurgau Alma (Maso Martis); Malvasia (Bastian); Sericus Friulano Malvasia e Chardonnay 2019 (Stocco).

Commenti: Sul Carso triestino, in una bella e luminosa sala, con vista sulle vicine colline e una splendida terrazza per le calde serate estive. Per stuzzicare l'appetito, una bollicina trentina e i pregiati salumi di mare realizzati in casa: speck di mare con jamon, prosciutto di spada. Segue un'insolita fregola sarda risottata ma con le seppie in bianco e i piselli come da tradizione locale. Il cestino di pesce con crema di sedano è servito con soddisfazione dei commensali. In Carnevale, croccanti crostoli con sorprendente crema al mascarpone chiudono in bellezza l'ottima serata. Servizio attento, molto cordiale, abbinamento con vini locali, curato dall'infaticabile giovane ristoratore Filippo.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA 25 febbraio 2026

Ristorante "Bologna San Luca" della Macelleria Massimo Zivieri Srl Gruppo Zivieri, in cucina Lorenzo Biagioni. ●Piazza della Mercanzia 3, Bologna; ☎051/0402325; ristorante.mercanzia@macelleriazivieri.it; coperti 65+30 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: degustazione di salumi artigianali e formaggi del caseificio Fattoria Zivieri, accompagnato da crescenta; lasagnetta croccante di verdura con crema di topinambur e olio al cavolo nero; fesa di vacca frollata con patate al forno; petto di germano reale cacciato ripieno, salsa peverata e chutney

di mela rosa romana dell'Appennino bolognese.

I vini in tavola: Anablà 2024 bianco frizzante; Romagna Doc Sangiovese Superiore biologico; Rubicone Igp Chardonnay biologico (tutti Tre Monti srl Società Agricola Imola).

Commenti: Negli interni della Torre degli Alberici, luogo storico e centralissimo che ha ospitato la prima bottega della città, datata 1273, ha aperto, dallo scorso inizio dicembre, il ristorante Zivieri. La nuova gestione fa capo alla nota famiglia di macellai Zivieri, che vantano già un locale a Sasso Marconi in cui è possibile visitare anche la fattoria didattica. In un locale che unisce antico e moderno, gli Accademici hanno potuto gustare un menu dello chef 32enne Lorenzo Biagioni, supervisionato dallo chef 5 stelle Michelin Igles Corelli. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato il piatto di germano reale.

CERVIA-MILANO MARITTIMA 26 febbraio 2026

Ristorante "Terrazza Bartolini" di B.e.O. srl, in cucina Gregorio Grippo. ●Via Arrigo Boito 30, Cervia (Ravenna); ☎0544/954235; info@terrazzabartolini.com, www.terrazzabartolini.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie gennaio e novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: carpaccio di ricciola con salsa tonnata alla mandorla ed erbe aromatiche, totanetti novelli arrostiti con spuma soffice di patate; rigatoni grezzi al pettine allo "scoglio senza scogli" con frutti di mare, molluschi e crostacei, pomodoro fresco e basilico; trancio di ombrina "pesante" all'olio e limone con seppioline, melanzana e basilico; millefoglie di pasta sfogliata al burro con cremoso al mascarpone, caffè e fichi caramellati.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Bonfadini s.a.); Verdicchio Terravignata (Borgo Paglianello).

Commenti: Tra il molo e la spiaggia di Milano Marittima, in un ambiente informale ma con un tocco di eleganza, si trova "La Terrazza Bartolini". Dopo il saluto di Andrea Bartolini e la presentazione dei piatti della serata, aperitivo di benvenuto con piccolo hamburger di mare che ha riscosso un ottimo successo, così come per i 2 antipasti e, in particolare modo, per i totanetti arrostiti su letto di patate. Mix vincente per i rigatoni grezzi con frutti di mare, molluschi e crostacei.



EMILIA ROMAGNA segue

Ben apprezzato il trancio di ombrina "pesante" di pezzatura importante. Discreto l'abbinamento dei vini, meglio il Franciacorta brut. Eccellente il servizio in sala, puntuale, preparato e competente. Applausi finali per la brigata.

IMOLA

22 febbraio 2026

Ristorante "Cantine Zuffa" di Augusto Zuffa. ●Via Sellustra 9, Imola (Bologna); ☎0542/40228, cell. 3472208255; info@cantinezuffa.it, www.cantinezuffa.it; coperti 210+400 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: fontina di alpeggio bedzo, trota affumicata alle pigne di larice, lardo della Valtourneanche all'aglio orsino e mocetta di bovino dei pascoli delle mande valdostane, castagne al miele e croccante di polenta; vellutata di porri e patate al profumo di erba cipollina e farina al grano saraceno; seuppa alla valdostana profumata all'aglio e al timo; lombata di cervo in crosta di timo e nocciola, salsa ai mirtili e quenelle di purea di rape; pera Martina al vin brulé e gelato alla vaniglia; caffè in grolla valdostana.

I vini in tavola: Historia brut Gran Cuvée; Centenum Albana; Aleaugust cru Sangiovese (tutti Cantine Zuffa).

Commenti: L'annuale appuntamento con la cucina regionale ha regalato una speciale riunione conviviale dedicata alla Valle d'Aosta. A ospitare l'affollata riunione, le cantine imolesi di Augusto Zuffa, con una brigata di cucina e di sala impresoziate dal cuoco valdostano Damiano Ceva. In apertura, il rituale momento culturale con la presentazione di un volumetto redatto dalla figlia Franca, "Edda e Nicio del Camerone", a ricordo dell'Accademico Giuseppe Marabini, veterinario e viticoltore che brillava nella convivialità con le sue argute e propositive osservazioni sui piatti. L'intero menu ha soddisfatto appieno gli Accademici, dagli antipasti fino alla super pera Martina con il suggello del caffè in grolla.

LUGO DI ROMAGNA

19 febbraio 2026

Ristorante "Rocca Osteria e Birreria" di Lorenzo, Giacomino, Marchino, Richi, in cucina Fabio. ●Via Magnapassi 22, Lugo (Ravenna); ☎cell. 393/0551670; www.osteriarocca.it; coperti 70. ●Parccheggio comodo; ferie 1-15 maggio;

1-20 ottobre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: uovo a 62°, parmigiano, sfiandine fritte, crumble di arachidi e cipolla al balsamico; risotto Acquerello mantecato al whisky, con cervo, sciroppo d'acero e cacao amaro; coscia d'anatra con fondo all'arancia e funghi cardoncelli planciati; mascarpone rocca.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Ferghezzina); Mida 23 Pecorino Offida (Maria Letizia Allevi); Nebbiolo d'Alba 22 (Palladino).

Commenti: Il locale ha la stessa gestione da quasi 20 anni, in precedenza era una tipica osteria romagnola ricavata da un antico granaio. Il menu di carne è stato molto apprezzato dagli Accademici, per l'ottima qualità degli ingredienti ma in particolare per la ricerca, ben riuscita, di accostamenti originali nel presentare piatti nati dalla tradizione. Veramente indovinati l'abbinamento e la qualità dei vini (la cantina è uno dei punti forti del locale). Un cenno particolare all'antipasto. Pur in un ambiente informale, il servizio è stato sempre attento e puntuale. Al termine, un sincero plauso all'intera brigata dello chef, composta da elementi giovani, con l'augurio di poter continuare a crescere in questo modo.

PIACENZA

26 febbraio 2026

Ristorante "Sant'Agostino" di BRIDA s.r.l., in cucina Mauro Brina. ●Via Pietro Giordani 14, Piacenza; ☎0523/604703, cell. 333/2003603; coperti 35. ●Parccheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: scampi, spuma di patate, crumble all'olio evo, tartufo, croissant; risotto delle valli (Val Tidone, Val Trebbia e Val Taleggio); ricciola di fondale beurre blanc allo zafferano, mandorle e puntarelle; mousse di castagne, crema di marroni, frutti rossi, frolla al cacao.

I vini in tavola: Arvange Pas Dosé 2020 (Cantine Valtidone); Pinot Bianco 2024 (Stroblhof); Sherry Pedro Ximenez "Don Zoilo" 15 anni (Williams & Humbert).

Commenti: Il ristorante "Sant'Agostino", attivo a Piacenza dall'ottobre 2025 in una cornice più che prestigiosa (l'ex chiesa/convento di Sant'Agostino), segna il trasferimento in città di Mauro Brina, già ampiamente conosciuto - anche dalla Delegazione - perché a lungo

ai fornelli della "Locanda Sensi", sulle colline della Val Trebbia. Propone una cucina innovativa, ma senza eccessi, attenta sia alle tradizioni e ai prodotti locali, sia alle suggestioni marittime, come ben dimostra il menu della serata, scelto proprio per illustrare le peculiari abilità dello chef. Convincente l'abbinamento dei vini, eccellente il servizio.

RIMINI

19 febbraio 2026

"Trattoria del Passatore" di Adriana Pellegrini, in cucina Yuri, figlio di Adriana. ●Via Andrea Costa 27, Santarcangelo di Romagna (Rimini); ☎0541/625466; info@trattoriadelpassatore.com, www.trattoriadelpassatore.com; coperti 90+70 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: carpaccio al tartufo nero e scaglie di grana, carpaccio con scaglie di grana e rucola, giardiniera sott'olio; tortelloni spinaci e porcini; strozzapreti alla amatriciana romagnola; tagliolini verdi al formaggio di fossa; padella del Passatore; a scelta zuppa inglese, porcospino, tiramisù.

I vini in tavola: TerraVolta 2022 (Podere Vecciano Le Opere).

Commenti: La cena è stata organizzata dal Simposiarca Roberto Bianchini. Lo chef Yuri, appassionato e professionale, da tantissimi anni si dedica alla preparazione di piatti dall'impronta personale. Apprezzata ogni portata proposta. Tra i primi, tutti buoni, i preferiti sono stati i tagliolini verdi al formaggio di fossa; scenografica e gustosa la padella del Passatore. Ottimo il servizio accompagnato da cordialità e simpatia. Nel corso della serata, sono stati ufficialmente accolti nella Delegazione Andrea Stella e Andrea di Francia con la consueta cerimonia di "investitura".



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI

27 febbraio 2026

Ristorante "Tenuta Merlò" di Tenuta Merlò Soc. Agr. semplice di Gaia Vinchesi & Mas-

simo Vinchesi, in cucina Shimpei, Sayuri, Tommaso Vinchesi. ●Località San Giusto 263/D, Castagneto Carducci (Livorno); ☎0565/884767, cell. 389/4214820 - 349/5638008; info@tenutamerlo.it, www.tenutamerlo.it; coperti 25. ●Parccheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura venerdì e sabato a pranzo e domenica a cena. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: pâté di fegatini con pan brioche e confetture di mandarino e cipolle della casa; risotto alla rapa rossa, pecorino e crauti viola; scamerita di maiale grigio brado arrosto con gâteau di patate e mele; necci con ricotta e salsa di mele, crumble di uva e rosmarino.

I vini in tavola: Il Bianco Igt Vermentino 2023; Il Rosso Igt Sangiovese 2023 (entrambi Tenuta Merlò).

Commenti: Nuova esperienza di Shimpei e Sayuri nel Bolgherese. La suggestiva sala da pranzo è realizzata con gli arredi di un'antica farmacia. La cucina è impostata su ingredienti freschi e a perfetta maturazione, prodotti nella tenuta, olio e vino compresi. Il tocco in cucina rivela una sapienza straordinaria e riesce a coniugare la tradizione toscana con inserimenti orientali, creando armonie nuove senza stravolgere la materia prima e la continuità territoriale. Impressionante la tecnica di preparazione del gâteau di patate e mele. L'ambiente è insolitamente d'atmosfera per il contesto bolgherese. Servizio attento e puntuale. Prevista l'apertura di un'ampia terrazza per cene sotto le stelle.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

25 febbraio 2026

Ristorante "Davy's" di Davide e Giancarlo Angeli in srl, in cucina Anish Kawshaya. ●Via Garibaldi, Camporgiano (Lucca); ☎0583/6000465, cell. 338/82506994; coperti 120+20 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,38.

Le vivande servite: tartare di salmone, crema di burrata, mango e kiwi; spaghetti allo scoglio; risotto al nero di seppia con fonduta di parmigiano; sorbetto; catalana di scampi e gamberi con frutta e verdura; frittura mista di mare con patatine e verdure pastellate; pera cotta al Chianti con panna montata e polvere di pistacchio.

I vini in tavola: Vermentino di Luni; Gewürztraminer.

Commenti: Da un investimento immobiliare, il rifacimento di un ca-

pannone adibito a deposito di merci, è scaturita la realizzazione di un bar-pizzeria-ristorante, all'inizio gestito da terzi, in seguito, dati gli scarsi risultati, direttamente dalla famiglia Angeli, Davide e Giancarlo, con il valente aiuto del nuovo cuoco Anish Kawshaya, con vasta esperienza nel ramo gastronomico. Si è creato così un locale moderno, ben curato, con un ottimo rapporto qualità-prezzo e un servizio ben dedicato alle necessità della clientela. La cena è trascorsa piacevolmente tra la degustazione del ricco menu a base di pesce e gli interventi del Delegato Ezio Pierotti.

LUCCA

24 febbraio 2026

Ristorante "Celite" di Francesco Mazzaccheri e Simona Greculeasa. ●Viale Giuseppe Giusti 7, San Concordio (Lucca); ☎0583/469261, cell. 392/0556922; info@celide.it; coperti 70. ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: insalatina tiepida di mare, crocchetta di baccalà e crema di zucca, coda di gambero croccante e alga wakame; fregola sarda con sugghetto di frutti di mare; bocconcino di polpo arrostito nel *kamado*; millefoglie di patate, crocchetta di melanzane e polpo; verdure saltate e salsa di moluschki; millefoglie con crema *chantilly*.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Azienda Agricola La Mimosa); Igt bianco di Toscana (Pod. Fortuna); Altair Igt bianco di Toscana (La Torre).

Commenti: Un percorso gastronomico coerente, nel quale il mare ha costituito il filo conduttore dell'intero menu. L'antipasto ha aperto con equilibrio, mentre la fregola sarda, con sugghetto di frutti di mare, si è distinta per gusto e buona esecuzione. Il bocconcino di polpo arrostito nel *kamado*, accompagnato da millefoglie di patate e verdure saltate, ha suscitato qualche discussione tra i commensali. Molto apprezzato il millefoglie con crema *chantilly*, di notevole fragranza e leggerezza, tra i momenti più riusciti della cena. I vini hanno accompagnato con correttezza le diverse portate, mentre il servizio, attento e puntuale, ha contribuito in modo significativo alla riuscita della serata.

MUGELLO

19 febbraio 2026

Ristorante "Antica Porta di Levante" di Cristian Borch, anche in cucina. ●Piazza Vittorio Veneto 4, Vicchio (Firenze);

☎055/844050; info@anticaportadilevante.it, www.anticaportadilevante.it; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì (in inverno); in estate mai; ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: battuta di manzo al coltello con sale di Cervia e scaglie di cacio della Giovanna, polpettine di carni bianche con salsa giardiniera e maionese all'aglio, sformatino di porri con fonduta di pecorino del Mugello; zuppa di cipolle con crostocino di pane al formaggio; coniglio ripieno con carote al timo; piccione al tegame con patate arrosto; zuppa inglese.

I vini in tavola: Venezia Chardonnay (Casere); Sogno Mediterraneo Syrah (Tenuta Casadei); Moscato d'Asti.

Commenti: Un locale della tradizione mugellana, che riesce ad abbinare ricette tramandate nel tempo con i gusti che evolvono e che mantengono la preferenza per i buoni sapori di una volta. Grande l'attenzione alla qualità della materia prima, all'accoglienza e al servizio. Merito del cuoco Cristian e del direttore di sala e sommelier Simone Draisci, insieme con successo da venticinque anni. La bella storia del locale, a partire dalla sua apertura, e i piatti proposti, assai graditi, sono stati illustrati con passione dai Simposiarci Enrico Bacci e Giacomo Volpi, in una serata molto partecipata, trascorsa in amicizia e viva convivialità. Al termine sono stati donati la vetrofania e un volume tematico.



MARCHE

ASCOLI PICENO

20 febbraio 2026

Ristorante "Il Poggio" di Il Poggio dei F.lli Fioravanti sas, in cucina Marco Fioravanti. ●Via Campolungo 162, Ascoli Piceno ☎0736/403884, cell. 338/3682723; ilpoggioristorante@libero.it, www.ilpoggioristorante.com; coperti 130+400 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: olive all'ascolana, tartare di scottona burrata, involtini

di melanzane in salsa rosa, zuppetta di pecorino con uovo e guancia; maccheroncini di Campofilone con ciauscolo e pomodorini sfumati all'Anisetta Meletti; punta di vitello su fonduta di reggiano; purè di patate e verdure saltate in padella; semifreddo all'Anisetta Meletti e cioccolato fondente; ravioli della tradizione.

I vini in tavola: Passerina; Montepulciano d'Abruzzo (entrambi Illuminati).

Commenti: Convivio dal titolo "Febbraio a tavola nel Piceno", alla ricerca dei cibi genuini, trattati e preparati con la rigida osservanza della tradizione del territorio, pur con le eventuali innovazioni, in quel particolare periodo dell'anno. Il Simposiarca Andrea Diotallevi ha concordato il menu con la proprietà. Generale entusiastico apprezzamento di pressoché tutti i piatti proposti, all'insegna di una vivida convivialità che, insieme alla qualità delle portate, è stata ammirata dal Consigliere e Segretario del Consiglio di Presidenza Ugo Serra, ospite graditissimo della Delegazione. I vini in abbinamento sono risultati appropriati e molto graditi.

FERMO ANCONA

14 febbraio 2026

Ristorante "Settepuntonove" di Sette, Nove Srl, in cucina Maria Letizia Di Stefano e Silvana Bagalini. ●Lungomare Gramsci Nord 66, Porto San Giorgio (Fermo); ☎cell. 340/5383989; sette.novesrl@gmail.com; coperti 100+200 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: ostriche e olive fritte ripiene di pesce, seppioline *julienne* su crema di cavolo rosso, insalatina di agrumi e crostacei bolliti, vellutata di patate con frutti di mare; gnocchetti rossi con pomodorini gialli e pannocchie; fritturina di pesce e verdure; tripudio di frittiture carnevalesche.

I vini in tavola: Bacio della Luna Blanc de Blancs Millesimato; Verdicchio Le Vaglie; Mossatell Dolce (tutti Cantina Santa Barbara).

Commenti: Convivio per San Valentino e Carnevale, insieme alla Delegazione di Ancona guidata da Sandro Marani. Menu con piatti della cucina di mare, completato da una selezione delle tipiche frittiture di Carnevale. Apprezzate le ostriche, le olive ripiene, le bollicine iniziali e gli gnocchetti.

Intermezzo culturale con relazione sui cibi afrodisiaci tenuta dal professor Maurizio Massi. Gli Accademici e i loro ospiti, in maschera, hanno proseguito la serata sulle musiche di Lollo DJ. Blitz a sorpresa del Delegato di Macerata per una serata all'insegna dell'amicizia accademica magnificamente organizzata dalle Simposiarche Budassi e Botticelli.

MACERATA

15 febbraio 2026

Ristorante "Pippo e Gabriella" della famiglia Domizi - Bompadre. ●Contrada Immacolata 33, Sant'Angelo in Pontano (Macerata); ☎073/3661120; pippogabriella@libero.it; coperti 50. ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie seconda settimana di gennaio, prima di febbraio; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: galantina di pollo con cicoria e coratella d'agnello; polenta *rencoata* (polentone al forno); stinco di vitello con verdure; dolci di Carnevale.

I vini in tavola: Passerina Igt (Umani Ronchi); Rosso Piceno Lyricus (Colonnara); Vino cotto della casa.

Commenti: I dolci di Carnevale del Maceratese sono stati al centro dell'incontro accademico. A illustrare le loro origini e la loro storia è stato il vice Delegato Sergio Branciarci, che ha tracciato una brillante relazione sul Carnevale, dolci compresi: frappe, *scroccafusi*, *cicerchiata* e altro. Il Simposiarca Adriano Pallotto ha relazionato sul menu e soprattutto sulla polenta. A Sant'Angelo in Pontano, nel mese di ottobre, si tiene una sagra del polentone, e proprio il polentone, o meglio la polenta *rencoata*, è stata al centro del pranzo. Preparata a mano il giorno prima, viene poi tagliata in lamelle.

PESARO-URBINO

22 febbraio 2026

Ristorante "Piccolo Mondo" di Piccolo Mondo di Romano Lorenzi, in cucina Anna Elisa Dell'Ontè. ●Via Villagrande 175, Mombaroccio (Pesaro e Urbino); ☎0721/470170, cell. 392/4954696; info@piccolomondonline.it, www.piccolomondonline.it; coperti 200. ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie novembre e febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: formaggi locali e salumi di propria produzione; tagliatelle al ragù d'anatra tagliato a coltello; millefoglie tipiche della tradi-



MARCHE segue

zione; pasticciata alla *mobaroccese*; maialino speziato al girarrosto; tris di erbe in *sauté* di aglio e rosmarino, patate arrosto al forno con rosmarino e aglio; zuppa inglese, dolci rustici, dolci di Carnevale.

I vini in tavola: Rocho Bianchello del Metauro Superiore Doc, 2022; Gocione Colli Pesaresi Sangiovese Doc 2021; SamuFé vino di uve stramature Marche Igt bianco (tutti Vitivinicola Lucarelli).

Commenti: Il pranzo al "Piccolo Mondo", con la presenza del Sindaco dottor Emanuele Petrucci e del Consigliere di Presidenza Ugo Serra, ha celebrato le materie prime a km 0 della fattoria, come le anatre utilizzate per l'ottimo ragù. Ogni piatto ha ricevuto il plauso degli Accademici, sia per i sapori autentici, sia per la cura nella preparazione. Il servizio è stato impeccabile. È stato consegnato il piatto d'argento a Romano Lorenzi, quale patron e custode della tradizione gastronomica marchigiana, un riconoscimento meritato per chi difende con passione l'identità del territorio.



LAZIO

CIVITAVECCHIA
20 febbraio 2026

Ristorante "Nostro-Pizzicheria Moderna" di Nostro di Simona Ilari, in cucina chef Mirko Agostini. ●Via Manzoni 69, Cerveteri (Roma); ☎06/9941523, cell. 339/7944338; basiliostate@hotmail.com; coperti 50. ●Parcheeggio comodo; ferie 2a settimana di giugno; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: focaccina di farro, pesto di olive e ricotta alle erbe; zuppa di legumi, cereali e verdure di campo; arrosto di maialino con frutta; *tyropatinam* (budino di latte e miele).

I vini in tavola: Trebbiano Verde; Chardonnay; Cesanese (tutti Cantina Belardi).

Commenti: La riunione conviviale, svolta presso il bistrot "Nostro", nel cuore dell'antica città etrusca di Cerveteri, è stata un vero e proprio viaggio nella

cucina dell'antica Etruria, caratterizzata da un menu basato su ingredienti semplici e profondamente legati al territorio, come la focaccina di farro con il Trebbiano Verde, seguita dalla tradizionale zuppa di legumi abbinata allo Chardonnay. Il maiale arrostito con frutta, accompagnato dal Cesanese, ha rievocato fedelmente l'atmosfera dei banchetti etruschi, concludendosi ottimamente con il *tyropatinam*, antico dolce di latte e miele.

RIETI

23 febbraio 2026

Ristorante "Osteria Antonelli" di Gianmarco Antonelli, in cucina Marco Antonelli. ●Via Garibaldi 272, Rieti; ☎cell. 392/9005240; osteriaantonelli@gmail.com; coperti 30. ●Parcheeggio zona pedonale; ferie 2a settimana di marzo; giorno di chiusura domenica sera, mercoledì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: selezione di formaggi di Sommati accompagnati da confetture cbt artigianali e miele allo zafferano di Roccaranieri, pane e olio evo della Sabina (tenuta Rocca Baldesca), uovo cbt 62° su fonduta di parmigiano 24 mesi e tartufo nero, uovo azienda agricola "Uovo del Campo Contigliano"; fusillone all'uovo alla vignarola; baccalà cbt su crema di ceci locali e cicoria; dolci secchi.

I vini in tavola: Vigna Ferri Frascati superiore Igt Lazio (Azienda Agricola Rossi di Medelana, Frascati).

Commenti: Locale aperto recentemente, per cambio proprietà, da Marco Antonelli in cucina e il figlio Gianmarco, in sala, già gestori di altro ristorante. Si apprezzano le ottime materie prime utilizzate e le moderne tecniche di cottura degli alimenti, insieme a una buona padronanza di quelle di cucina classica. Si punta su una cucina della tradizione, con materie prime del territorio, attualizzandola. In sala, qualche piccola sbavatura non ha compromesso il buon esito della cena, come dimostra la media dei voti riportata. La serata, riservata ai soli Accademici, dopo il raccoglimento in memoria del compianto Consulatore Giuseppe Grassi, è stata dedicata alla formazione.

ROMA APPIA-CASTELLI

17 febbraio 2026

Ristorante "Domenico dal 1968" di Arnaldo Compagnucci, in cucina Stefania Compagnucci. ●Via Satrico 21, Roma; ☎06/70494602; www.domenicodal1968.it; coperti 50+20 (all'aperto).

●Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì intera giornata. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: mozzarella di Amaseno e puntarelle, frittura vegetale, zuppa del giorno; mezze maniche all'amatriciana; cotolette di abbacchio; fritto di cervello e carciofi; frappe e castagnole.

I vini in tavola: Cesanese.

Commenti: L'avventura gastronomica della famiglia Compagnucci inizia nel 1968 con Domenico, il creatore dell'attività e, a distanza di oltre 50 anni, la sua missione viene continuata da Arnaldo, che oggi propone sia piatti della tradizione, sia alcune ricercatezze. Nel rispetto della tradizione anche la provenienza delle materie prime e dei vini, rigorosamente del territorio laziale. L'accoglienza è calorosa e famigliare.

VITERBO

25 febbraio 2026

Ristorante "Garage" di Vit Catering, in cucina Daniele Biscetti. ●Strada Cassia Nord km 90+300, Viterbo; ☎0761/1917671; info@ristorantegarage.it; www.ristorantegarage.it; coperti 110+60 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: carciofo alla giudia con crema di topinambur, prosciutto croccante e scaglie di castelmagno; tonnarelli con cavolo nero, vellutata di pecorino e speck croccante; filetto di maiale lardellato con finocchietto selvatico; bavarese ai tre cioccolati.

I vini in tavola: Sauvignon (Cantina San Michele Appiano); Montefalco riserva (Perticaia).

Commenti: Serata molto piacevole, in un insolito ristorante sito in un kartodromo, peraltro aperto al pubblico, ma con una prospettiva davvero particolare. Il responsabile della cucina è un noto cuoco che ha lavorato per anni in un apprezzato locale in centro città, chiuso in periodo Covid. L'esperienza è stata molto gradevole, con piatti ottimamente cucinati e anche piacevolmente presentati, in particolare l'antipasto, il secondo e il dolce; meno il primo piatto, più bello che saporito. Adeguati i vini, più apprezzato il bianco; servizio puntuale. Un'esperienza da segnalare e ripetere.



ABRUZZO

TERAMO

5 marzo 2026

Ristorante "The Green Park" di Comus srl, in cucina Salvatore Fontanarosa. ●Via della Pace snc, Teramo; ☎0861/588040; ilparcoverdesrl@gmail.com; www.thegreenpark.it, thegreenpark.teramo; coperti 210. ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie periodo estivo; giorno di chiusura mai, prenotazione obbligatoria. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: carciofo *cacio e ova*, caggionetto ripieno di stracotto di pecora, albicocca candita e anacardi, formaggio fritto, mazzarella teramana, tacchino alla canzanese; timballo classico; agnello e peperoni; torta casareccia teramana; mini bocconotto classico.

I vini in tavola: Pecorino; Cerasuolo d'Abruzzo IAVA Doc (entrambi Vignamadre).

Commenti: Il menu della serata è stato molto apprezzato dai commensali, evidenziando le ottime competenze e la creatività dello chef e della brigata di cucina, anche se una pietanza è stata forse un po' troppo elaborata. L'ambiente è accogliente, il servizio attento, cordiale e veloce, i vini sono stati abbinati in modo appropriato. Queste ricette tradizionali, espressione della storia, della cultura, della civiltà del territorio, fanno parte oramai della identità locale e gustarle dà la sensazione di appartenenza a un territorio e a una comunità ben precisa.



MOLISE

CAMPOBASSO

22 febbraio 2026

Ristorante "Essenziale" di Carola D'An-

gelo, in cucina Andrea Spina. ● *Contrada Macchie 3, Colle d'Anchise (Campobasso)*; ☎ cell. 377/0416251; essenziale@gmail.com; coperti 40+60 (all'aperto). ● *Parcheeggio privato del ristorante; ferie periodiche; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì.* ● *Valutazione 8,8.*

Le vivande servite: montanarina al cumino, battuto di salsiccia molisana, polpettina di carne con sesamo e maionese piccante, finto cracker con baccalà mantecato, confettura di cipolla rossa, focaccina stracciata, guanciale, verza con cannellini e fondo vegetale, patate; ziti alla genovese di coniglio, jus di carne, spuma di parmigiano; pollo con scarola arrosto, salsa pane, uvetta, pinoli; ricotta con pere, noci, nocino.

I vini in tavola: Esordio extra dry (Fontanafredda); Riesling Feinherb (Karlsmühle); Dolcetto d'Alba Capel (Nini Costa).

Commenti: Per la riunione conviviale, il Simposiarca Giuseppe Forcione ha scelto un locale di recente apertura, di cui si sono potute apprezzare la cura e la presentazione innovativa delle portate. La proposta gastronomica del ristorante è tutta contenuta nel nome ed è caratterizzata dall'utilizzo di ingredienti del territorio, elaborati in maniera essenziale, semplice ma mai banale. Molto graditi dagli Accademici l'antipasto a base di verza, fagioli cannellini e fondo vegetale, gli ziti alla genovese di coniglio e un'originale ricotta e pere, con l'aggiunta di noci e nocino. Ineccepibile l'abbinamento dei vini.

TERMOLI 12 febbraio 2026

Ristorante "Da Adele" di Luca Tomeo. ● *Via F. D'Ovidio 34/A, Termoli (Campobasso)*; ☎ cell. 338/5252677; coperti 40+40 (all'aperto). ● *Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì.* ● *Valutazione 7,7.*

Le vivande servite: baccalà sfogliato e piastrato su *sauté* di rape, bocconcini di baccalà e fiori di zucca in pastella; maccheroni al ferretto con carciofi e ricotta secca; baccalà *arracanato*, con uvetta e pinoli, con cicoriella campestre e patate; crostata di fichi e chiacchiere di Carnevale.

I vini in tavola: Falanghina del Molise brut Doc Bio; Aglianico rosato Bio Floralia; Moscato reale Doc Apianae (tutti Di Majo Norante).

Commenti: Luca, proprietario e

brillante maître, nonché sommelier, ha calorosamente accolto la Delegazione nel suo nuovo ristorante per la riunione conviviale dedicata al "Gadus morhua", merluzzo dell'Atlantico nella versione "baccalà". Il ristorante termolese "Da Adele" è l'unico della cittadina adriatica, rinomata per la sua cucina marinara, specializzato nella cucina del baccalà. Tutti ben realizzati e presentati i piatti, ottenuti utilizzando una farfalla di baccalà di notevole spessore, ben dissalata. Ottimo il baccalà *arracanato* (gratinato), ricetta tipica termolese arricchita dalla presenza dei pinoli e dell'uva passa. Ben abbinati i vini; attento e puntuale il servizio in sala.



CAMPANIA

NAPOLI 24 febbraio 2026

Ristorante "Casa Buonocore" dei fratelli Buonocore, in cucina Claudio D'Andrea. ● *Via Giorgio Arcoleo 39, Napoli*; ☎ 081/9761241; @casa.buonocore; coperti 40. ● *Parcheeggio scomodo; ferie 10 giorni a gennaio; 7 giorni ad agosto; giorno di chiusura lunedì.* ● *Valutazione 7.*

Le vivande servite: bruschetta con i due pomodori, fiore di zucca farcito di ricotta, *crocchè*, arancino e frittatina, polpettina con zucchine, provolone del monaco; pasta e patate con provola di Agerola; spezzatino di manzo con piselli e patate; babà.

I vini in tavola: Mastro rosso 2024 Igt (Mastroberardino).

Commenti: Trattoria perfetta sia per un primo approccio con la cucina napoletana, sia per una cena tradizionale sentendosi parte della famiglia Buonocore. *Fil rouge* delle pietanze è stata l'ottima cottura: della bruschetta, con la perfetta tostatura, del *crocchè* e della polpetta, la cui impanatura ha esaltato la croccantezza, della pasta al dente, nonostante i formati differenti, e dello spezzatino, morbidissimo e avvolgente. In un panorama culinario in cui il titolo di casa è abusato o risulta essere fuorviante,

"Casa Buonocore" può fregiarsene e andrebbe seguita in tal senso come esempio.



PUGLIA

FOGGIA-LUCERA 21 febbraio 2026

Ristorante "Da Nonna Peppina" di Emmejieffe di Michele Falcone & C. sas, in cucina Mariagrazia Ferrandino. ● *Corso Generale Torelli 90, Apricena (Foggia)*; ☎ 0884/643150, cell. 348/4095984; info@donnapeppina.it, www.danonapeppina.it; coperti 35+20 (all'aperto). ● *Parcheeggio comodo; ferie ultima settimana di settembre e ultima di febbraio; giorno di chiusura martedì.* ● *Valutazione 8,2.*

Le vivande servite: parmigiana di campo, borragine in pastella, flan di pancotto, polpetta di funghi e tartufo, bietola con pomodoro secco e crema di patate, prosciutto crudo e caciocavallo podolico; troccoli con porcini, castagne e melagrana; fusillone con *musciska*, pomodoro, peperone e pecorino croccante; maialino in crosta di miele, piccolo scrigno di capocollo con caciocavallo all'interno; straccetti di maiale nero speziato e grigliato; patate al forno e insalata mista; ricotta e marmellata di fichi, mascarpone al fondente e croccante di mandorle; crostata al cioccolato fondente e marmellata d'arancia.

I vini in tavola: Rosso Montero Igp (D'Alfonso Del Sordo); Rosato Hypnos Negroamaro Dop bio (Cantina Incantalupi, Brindisi).

Commenti: La chef Mariagrazia si ispira al prezioso ricettario di famiglia, mentre il figlio Michele si occupa della cantina e dell'accoglienza. Il locale si distingue per una cucina ricca di sapori e profumi della tradizione locale. La cottura lenta, la stagionalità e la qualità degli ingredienti si esprimono in piatti semplici ma innovativi. Ne sono ottimi esempi la borragine in pastella, il flan di pancotto, i fusilli con *musciska* (carne essiccata della tradizione garganica) sbriciolata e pecorino croccante, e il maialino nero in crosta di miele. Di

particolare interesse l'abbinamento del vino rosato Negroamaro profumato e intenso.



SICILIA

CALTAGIRONE 16 febbraio 2026

Ristorante "Spazio Hoffmann" di Spazio Hoffmann, in cucina Francesco Tangorra. ● *Via Stazione Isolamento, Caltagirone (Catania)*; ☎ cell. 333/7826949; coperti 250. ● *Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.* ● *Valutazione 7.*

Le vivande servite: carciofo alla romana, broccolo in pastella, pane fritto, arancinetto, polpetta in foglia di lumia; maccheroni "4 buchi" al ragù di maiale con ricotta, mandorle tostate e pecorino romano serviti a parte per libera composizione; stracotto di scottona con purè di patate; insalata di finocchi e arance; chiacchiere e castagnole.

I vini in tavola: Frappato (Valle delle Ferle).

Commenti: Riunione conviviale dedicata al tema del Carnevale fra tradizione e simbolo. L'apertura ha valorizzato preparazioni della cucina domestica stagionale, con una nota aromatica nella polpetta cotta in foglia di limone. Interessante la scelta dei maccheroni con condimenti serviti a parte, a consentire una personale composizione del piatto. Apprezzato lo stracotto, equilibrato dalla freschezza dell'insalata di finocchi e arance. Il vino del territorio ha accompagnato con coerenza l'intero percorso. Servizio attento, ma migliorabile la gestione delle temperature e dei tempi di uscita delle pietanze.

CANICATTI 12 febbraio 2026

Ristorante "Zamù" di Salvatore Giardina. ● *Viale della Vittoria 208, Canicatti (Agrigento)*; ☎ 0922/856944; info@zamuraistorante.it, www.zamuraistorante.it; coperti 100. ● *Parcheeggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura mai.* ● *Valutazione 8.*



SICILIA segue

Le vivande servite: tomino allo speck; fusilloni artigianali con broccetti saltati, salsiccia di suino nero siciliano, provola dei Nebrodi affumicata; arrosto misto con patate; cialda di cannolo con crema di ricotta, arancia candita, cioccolato e pistacchio.

I vini in tavola: Scialo, Syrah Doc Sicilia (CVA Canicatti).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Giuseppe Gentile in un ristorante, elegante e moderno, nato dalla fusione di due storici locali. Relatrice la professoressa Gabriella Portalone sul tema "L'arrosto tra mito e leggenda". Ottima la cena; piatti della tradizione locale rivisitati e curati nella presentazione. Assortita e ricercata la carta dei vini. Personale attento e professionale.



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 comodo; 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: Angimbè (Cusumano); Chardonnay; Sauvignon Blanc.

Commenti: La serata è iniziata con una relazione del Delegato Gualtiero Cataldo sull'avvenuto riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Simposiarca 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 e tanti complimenti al giovane chef.



MODICA
22 febbraio 2026

Ristorante "Oasi di Cava Ispica" di Giorgio Garofalo. ●Contrada Cava Ispica Ciancia 114/A, Modica (Ragusa); ☎0932/771646; coperti 180+100

(all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: trancio di scaccia con pomodoro e cipolla, polpetta di patate, frittatina con zucchina, panella con mousse di ricotta al capuliatto, caciocavallo ibleo, olive verdi, caponata, arancina al ragù, insalata di bollito; trofie con pesto di finocchietto, salsiccia, funghi, capuliatto e muddica atturata (mollica abbrustolita) al limone; roast beef con salsa di verdure con insalata mista e patate duchesse; frittelle con uva passa e tiramisù.

I vini in tavola: Vino locale della casa.

Commenti: Gli Accademici di Modica hanno trascorso una piacevolissima domenica visitando un accogliente e accattivante ristorante, ubicato in un agriturismo immerso nella campagna modicana, costellata di alberi di carrubo e olivi, a poca distanza dal sito archeologico di Cava d'Ispica. Sono stati serviti piatti sia della tradizione iblea, sia nazionale, che hanno riscosso l'approvazione dei numerosi commensali, Accademici e ospiti. Efficientissimo il servizio coordinato da Giambattista Ballarò, genero del titolare e chef Giorgio Garofalo.



PALERMO
26 febbraio 2026

Ristorante "Antica Birreria Forst" di Francesco (Ciccio) Marsalone. ●Viale del Fante 48, Palermo; ☎091/7462471; shop@forstinsicilia.it, www.anticabirreriaforst.net; coperti 170+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: tipico scaccio palermitano e Passito di Zibibbo; strudel salato (Nord) e antipasto siciliano (Sud); stinco di maiale al Cartizze (Nord) o falsomagro alla palermitana (Sud); strudel trentino (Nord), cannicchio palermitano (Sud).

Commenti: La riunione conviviale è stata un successo! Con 40 partecipanti si è subito creata un'atmosfera vivace e calorosa. Gli illustri ospiti hanno arricchito l'evento con la loro presenza. La birreria, simbolo storico di Palermo, ha offerto un ottimo mix di tradizioni culinarie siciliane e altoatesine, grazie alla collaborazione del gestore Ciccio Marsalone e del Simposiarca Max Manfredi. Un'occasione speciale per celebrare la cultura e la convivialità, con un occhio al prossimo gran gala di celebrazione del

riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana!



SIRACUSA
17 febbraio 2026

Ristorante "Taverna Russo" di Context Hotels s.r.l., in cucina Ernesta La Spada. ●Via Veneto 22, Siracusa; ☎0931/314900, cell. 392/2850404; info@palazzorusso.it, www.palazzorusso.it; coperti 160+60 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: fagottino di pepato siciliano con miele e scorzette di arancia, nido croccante di batata con purea, guanciale e uovo *poché* al tartufo; pasta *ncaciata* ai cinque buchi con ragù melanzane, ricotta affumicata e caciocavallo; porchetta al Josper con *demi-glace* all'arancia e carciofo *ammudicato*; millefoglie di chiacchiere all'arancia e pignolata.

I vini in tavola: Peloro rosso (Le Casematte).

Commenti: La riunione conviviale di Carnevale ha visto la partecipazione di numerosi Accademici e di diversi ospiti che hanno apprezzato l'attività della Delegazione. L'ambiente gradevole del ristorante, inserito all'interno di un palazzo storico di Ortigia, Palazzo Russo, ha fatto da sfondo a una buona cena, espressione del periodo carnevalesco. La presenza dell'arancia, agrume largamente rappresentato nel territorio e argomento trattato dal Simposiarca della serata, ha reso il tutto più colorato e saporito.



SARDEGNA



ALGHERO
21 febbraio 2026

Ristorante "La Cullera" di La Cullera di Roberto Deiana, in cucina Francesco Paddeu. ●Via Sannino 7, Alghero (Sassari); ☎079/4921348, cell. 389/4725900; robertodeiana@live.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: pane fruttau

con uovo, asparagi selvatici cucinati all'antica su un letto di *pane guttiau*, frittelline di bietole selvatiche secondo la ricetta della nonna; polentina grigliata con gorgonzola e ragù di cinghiale sardo; favata (tipico piatto della tradizione carnascialesca sarda a base di fave secche, precedentemente ammollate), cavolo foglia bianco, finocchietto selvatico, pomodori secchi e carne di maiale.

I vini in tavola: Saldenya Vermentino (Poderi Guardia Grande); Diffidente Cannonau (Tenute Asinara).

Commenti: Locale ubicato nel centro storico della città, nel vecchio quartiere ebraico, caratterizzato dai tipici soffitti con travi in legno di castagno a vista e pareti in arenaria. I commensali sono stati accolti dal patron Roberto con un calice di benvenuto di Oscar Torbato metodo classico delle Tenute Sella & Mosca. L'elaborazione delle pietanze, nel rispetto della tradizione, è stata caratterizzata dall'utilizzo di materie prime locali, unitamente a un servizio accurato e puntuale, e ha riscosso il plauso unanime degli Accademici.



EUROPA

GERMANIA



MONACO DI BAVIERA
24 febbraio 2026

Ristorante "Schlosshotel Grünwald" di Pasquale Russoniello. ●Zeillerstraße 1, Grünwald; ☎0049/8964962636; nfo@schlosshotelgruenwald.de, www.schlosshotelgruenwald.de; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: battuta di gambero rosso, spuma di burrata, pane tostato, salsa al cetriolo; risotto con radicchio e pere; dorso di vitello su letto di carciofi; tortino al cioccolato e crema tiepida alla vaniglia.

I vini in tavola: Trento Doc brut metodo classico (Cantina Ferrari); Soave Classico Doc 2024; Valpolicella Ripasso Superiore Doc 2018 (entrambi Rocca Sveva).

Commenti: Il gestore ha accolto gli Accademici con attenzione e la serata si è svolta in una sala dedicata. I partecipanti hanno apprezzato in particolare la battuta di gamberi in antipasto e il dorso di vitello al forno. Il tutto accompagnato da un servizio sempre molto attento e cordiale e da un bell'abbinamento di vini. La serata si è aperta con un intervento del Simposiarca Herman Zaaiman, sul tema della "Cultura della tavola imbandita"; in chiusura, la Delegazione ha dato il benvenuto all'Accademico di nuova nomina Giuseppe Gullo.

PAESI BASSI

 **DEN HAAG-SCHEVENINGEN**
8 febbraio 2026

Ristorante "Il Gattopardo" di Vincent Muller e Salvatore Randazzo. ● *Delistraat 2, Rotterdam (Den Haag); ☎0031/108404019; www.ilgattopardo.nl; coperti 22. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura da domenica a martedì. ●Valutazione 9,1.*

Le vivande servite: cestino di pane con burro affumicato agli aghi di pino e olio Nocellara dell'Etna, *crème brûlée* di polpo alla griglia con crema di patate e salmoriglio; *plin* ripieni di gorgonzola dolce e crema di porcini; rollè di pollo nero, polpetta di pollo e il suo fegato, *mousseline* di sedano rapa, spuma di patata, funghi e fondo di pollo; cannolo siciliano dello chef.

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso brut (Le Contesse); Falanghina Iripinia Doc 2024 (Tenuta Cavalier Pepe); Scacciapensieri Toscano rosso Igt 2023 (Emiliano Alessi); La Vela Chiurlo Negroamaro Igp Puglia 2024; Arini Marsala Doc Superiore (Vito Curatolo).

Commenti: *Amuse-bouche* interessante e gradevole ispirato all'insalata caprese. Il cestino del pane fatto in casa ha meravigliato tutti. Molto buono il polpo: tenerissimo, si combinava perfettamente con la crema di patate e si abbinava bene alla Falanghina, il vino più apprezzato. I *plin* ottimi, serviti con una crema di porcini dal gusto deciso che ha riscosso molto successo. Il rollè di pollo, cotto perfettamente con la tecnica *sous-vide*, è stato lodato per tenerezza e sapore; la polpetta servita a mo' di spiedino ha dato un tocco originale. Per concludere, il cannolo siciliano di Salvatore, dalla forma conica, ormai un'icona, ha

soddisfatto tutti. Una nota speciale per il sommelier Jeroen Bosch.

ROMANIA

 **BUCAREST**
19 febbraio 2026

Ristorante "Osteria Da Giulio" di Roma & Panda srl, in cucina Mariana Bonteanu. ● *Strada Popa Stoica Farcaș 29, Bucarest; ☎cell. 0040/756900919; da_giulio@yahoo.com, www.osteriadagiulio.ro; coperti 52+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1-15 agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.*

Le vivande servite: arancini, caponata, parmigiana, olive condite; sciallietti al sugo di agnello; agnello al forno con patate; tiramisù, zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Docg brut (Ville d'Arfanta -Serena Wines 1881); Terre Siciliane Chardonnay; Promessa Primitivo (entrambi Barbanera); Danzante Chianti Docg (Cantina Danzante T.T.D. - Frescobaldi).

Commenti: Il Delegato ha aperto la serata dando il benvenuto alla neo Accademica Alessandra Capobianco e salutando gli ospiti, tra i quali S.E. Massimo Baggi, due Accademici della Legazione di Tirana-Durazzo e il neo Presidente Confindustria Romania dottor Andrea Allocco. La proposta gastronomica è stata molto apprezzata per la qualità dei piatti presentati nel rispetto delle tradizioni della nostra cucina, abbinati con eccellenti vini italiani, e un servizio curato ed efficiente. La serata, particolarmente piacevole, si è conclusa con la consegna al proprietario del ristorante di un libro della biblioteca accademica.

UNGHERIA

 **BUDAPEST**
17 febbraio 2026

Ristorante "Ferragosto Bistro Budapest" di Robert Buti. ● *Huszar utca 7, Budapest; ☎0036/17863233; halaszmon@gmail.com, www.ferragosto.hu; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,9.*

Le vivande servite: tartara di tonno rosso, maionese al lime, polvere di capperi e cipolla rossa marinata, tentacoli di polpo in umido con patate; ravioli mantecati con fondo di branzino, la sua tartara, riduzione di datterino giallo e zucchine alla pove-

rella; orecchiette con panna e *bisque* di crostacei, gamberi a frutto, carpaccio di tartufo nero; cacciucco alla livornese; cremoso al formaggio e cioccolato bianco, frutti di bosco con scaglie di biscotto; chiacchiere di Carnevale.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg (Ca' Marian); Vermentino Sicilia Doc 2024; Grillo Doc 2024 (entrambi Feudo Arancio); Trentino Doc Moscato Giallo (Mezzocorona).

Commenti: Confermate in pieno le qualità del ristorante e del suo chef e proprietario Robert Buti, che ha fatto del "cucinare all'italiana" uno stile di vita, per capacità e attenzione alla tradizione. Guidato in modo esemplare dal Simposiarca, Segretario Giulio Marcianò, ha predisposto un menu di elevata qualità per scelta dei prodotti e cura della loro preparazione, suscitando l'apprezzamento di Accademici e ospiti. Il Segretario ha relazionato su "Il Carnevale: momento di condivisione, cultura e apprezzamento per la ricchezza gastronomica e per la tradizione culinaria italiana". Speciale menzione per il cacciucco alla livornese. Servizio eccellente. Ottima l'offerta dei vini serviti.



NEL MONDO

EGITTO

 **IL CAIRO**
16 febbraio 2026

Ristorante "Cucina" di JW Marriott, in cucina Valter Belli. ● *Ring Road-Mirage City-Box 427 Heliopolis, Cairo Governorate; ☎0020/224115588; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.*

Le vivande servite: terrina di pollo tartufato, quinoa con pomodori secchi, olive nere, emulsione al tartufo, melanzana grigliata con fichi, mozzarella, cipolla e balsamico; risotto allo zafferano, guancetta brasata, battuto di erbe; punta di petto brasato, dadolata di verdure, salsa verde; panna cotta agli agrumi su carpaccio di ananas al pepe rosa.

Commenti: Il tema "Mediterraneo che unisce", proposto dai Simposiarchi Ascanio Caracciolo di Melissano e Rossella Fanelli, ha accompagnato i commensali in un percorso tra sapori che da secoli legano le due sponde. Lo chef Valter Belli, con un menu scelto dagli Accademici guidati dal Delegato Massimo Acciarini, ha interpretato il dialogo italo-egiziano attraverso gamberi, risotto e branzino, piatti che uniscono tradizione marinara e agricola. Ingredienti come cavolfiore, pomodori essiccati e pistacchio hanno poi evocato scambi, radici e identità che il mare continua a connettere.

REPUBBLICA DOMINICANA

 **SANTO DOMINGO**
25 febbraio 2026

Ristorante "Bottega Fratelli" di Bonacam SRL, in cucina Alessandro Stassi. ● *Calle Pablo Casals 35, Santo Domingo; ☎0018/293454332; reserva@bonacam.com, www.bottegafratellird.com, @bottegafratellird; coperti 150+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura 1° gennaio, Venerdì Santo. ●Valutazione 7,6.*

Le vivande servite: burrata con melanzane alla siciliana; mezze maniche con ragù alla genovese; filetto di manzo con crema di zucca e carote; bignè alla crema.

I vini in tavola: Prosecco superiore (Maschio); NC Non Confunditur IGT Toscana (Argiano).

Commenti: Per la prima riunione conviviale del 2026, si è organizzata una cena per il saluto dell'Ambasciatore d'Italia uscente, S.E. dottor Stefano Queirolo Palmas. Presenti, oltre agli Accademici locali, personale dell'ambasciata e della Camera di Commercio Italo-Dominicana. La cena è stata servita in una saletta privata e, tra il primo e secondo piatto, sono stati consegnati all'Ambasciatore regali personalizzati da parte della Delegazione. Qualità del cibo molto positiva, che ha raccolto una media di voti discretamente alta, accompagnata da un abbinamento cibo-vino ben riuscito.

STATI UNITI D'AMERICA

 **WASHINGTON D.C.**
25 febbraio 2026

Ristorante "I'M Eddie Cano" di Massimo

e Carolyn Papetti, in cucina Carolyn Papetti. ●5014 Connecticut Ave NW, Washington DC; ☎00202/8904995; carolyn@imeddiecano.com, www.imeddiecano.com; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: crostini di patate con salmone e baccalà mantecato; ravioli fatti in casa con ripieno di trota con mandorle; spaghetti fatti in casa allo sgombro affumicato; baccalà fritto alla romana, patate arrosto e broccolini; semifreddo alla nocciola e cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco e vino della casa.

Commenti: Percorso gastronomico davvero ben riuscito. In particolare,

il baccalà mantecato, cremoso ed equilibrato. I primi rappresentano il momento più alto del menu. Il bis di pasta ha offerto un piacevole contrasto fra tradizioni culinarie regionali. I sapori risultano ben amalgamati, le ricette curate e originali, con una combinazione riuscita tra delicatezza e carattere. Il secondo risulta eccessivamente salato, limitandone la piacevolezza complessiva. Il dolce buono e ricco di sapore; tuttavia un po' pesante, alla fine di un menu già piuttosto sostanzioso.

TUNISIA



19 febbraio 2026

Ristorante "Dar El Jeld" di Società Dar

El Jeld. ●5-10 Rue Dar El Jeld - La Kasbah - Tunisi; ☎0021/671560916, cell. 0021/671567845; contact@dareljeld.com, www.dareljeld.com; coperti 150. ●Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: chorba tortmech (zuppa di legumi), brik con uova e alla carne d'agnello, assortimento d'insalate tunisine; aknef (agnello cotto al vapore), couscous e frutti secchi; zriga (crema pasticciera e pistacchio); frutta di stagione.

Commenti: Sotto l'egida dell'Ambasciatore d'Italia in Tunisia, Alessandro Prunas, la Delegazione si è riunita nello storico Palazzo del Cuoio per la prima cena di Iftar (il pasto che segna per i musulmani la rottura del digiuno

alla fine del Ramadan) dell'anno. Gli Accademici si sono ritrovati immersi tra legni scolpiti, marmi venati e piastrelle dipinte a mano, mentre le note discrete del Malouf - eseguite all'oud (il liuto arabo) e al qanun (la cetra trapezoidale) - sembravano sussurrare segreti di un'epoca lontana. La serata ha visto la partecipazione dell'Ambasciatore Prunas, accompagnato dalla consorte e dai suoi più stretti collaboratori.



Attività e riunioni conviviali - Ecumenica Straordinaria



PIEMONTE

ALESSANDRIA

Ristorante "La Fermata" di La Fermata Ristorante, in cucina Riccardo Aiachini. ●Strada Bolla 2, Spinetta Marengo (Alessandria); ☎0131/617508, cell. 334/6617648; info@ristorantelafermata.it, www.ristorantelafermata.it, www.facebook.com/ristorantelafermatalessandria; coperti 30+60. ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: focaccia, salumi del territorio, frittini ricotta ed erbetto, zucchine in carpione, capunet monferino gratinato; agnolotti alessandrini; faraona disossata e ripiena, purea di patate e verdure; polenta di Marengo.

I vini in tavola: Gavi (Nicola Bergaglio); Dolcetto Ovada (Bondi); Moscato (Caudrina).

Commenti: La Delegazione ha cele-

brato una riunione conviviale straordinaria in onore del riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana. Il cuoco Beppe Sardi ha raccontato le eccellenze gastronomiche locali e le De.Co. La serata, guidata dal Delegato Matteo Pastorino, è proseguita con un menu dello chef Riccardo Aiachini: capunet, ravioli alessandrini, faraona ripiena e polenta di Marengo. Un traguardo che rafforza l'impegno nella tutela della tradizione.

BIELLA

Ristorante "Croce Bianca" di Franco e Ivan Ramella, entrambi anche in cucina. ●Via Santuario d'Oropa 480, Biella; ☎015/2455923, cell. 335/6558557; info@famigliaramella.it, www.famigliaramella.it, FB - Instagram; coperti 150+60 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio e a settembre variabili; giorno di chiusura variabile.

Le vivande servite: fricc del marghé, paletta biellese e dadi di maccagno, tartelletta croccante con salsiccia cruda e maionese alla senape, terrina di paletta e mele, misticanza e la sua mostarda; plin di lavarello su crema di sedano rapa, mandorle tostate, perle di limone; polenta concia di Oropa, medaglione di cervo glassato con il

suo fondo al Lessona e mirtillo; gelato al Ratafià e cheesecake alla ciliegia.

I vini in tavola: Clementina brut; Majoli; Piandoro; San Sebastiano allo Zoppo Lessona (tutti Tenute Sella).

Commenti: Gli chef Franco e Ivan Ramella hanno preparato una serata memorabile, in occasione del riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana, alla presenza del Vicesindaco Sara Gentile e dell'Assessore al commercio Anna Pisani. Con la consueta maestria, all'aperitivo, Franco ha incantato gli ospiti con l'esecuzione del fricc del marghé. A tavola, è stato un susseguirsi di piatti che hanno esaltato alcuni ingredienti locali con sapori delicati o decisi a seconda delle portate. L'abbinamento dei vini delle Tenute Sella, a ricordo dell'illustre Quintino Sella, è stato perfetto e degnamente servito e illustrato da un impeccabile sommelier. Servizio curato e attento.

CUNEO-SALUZZO

Ristorante "Monviso" di Daniele Palazzo, anche in cucina. ●Via Donaudi 68, Saluzzo (Cuneo); ☎0175/211975, cell. 348/6498048; info@ristorantemonviso.com, www.ristorantemonviso.com, Facebook, Instagram; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; fe-

rie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura lunedì e martedì; mercoledì e giovedì a pranzo.

Le vivande servite: cicchetto di fegato alla veneziana con fave di cacao, frollino di acciuga e bagnetto verde, baccalà mantecato e brandacujun, saôr di triglie di laguna e trota del Po in carpione; risi e bisì al crudo di Cuneo; guancetta di Fassona brasata al Valpolicella; gianduia, sbrisolona e riduzione al Vermouth.

I vini in tavola: Metodo classico di Raboso (Abbazia di Praglia); Roero Arneis Riserva Mompellini (Azienda Agricola Pace); Valpolicella Ripasso (Bertani).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica straordinaria, per celebrare l'avvenuto riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità, è stata accolta con grande soddisfazione da parte degli Accademici della Delegazione. Il Simposiarca, Gian Carlo Bovetti, ha presentato con indubbia arte oratoria il menu previsto, esaltando il piatto della tradizione nella guancetta di Fassona, nota per la sua estrema morbidezza e succosità dopo essere stata cotta lentamente nel Valpolicella. Complimenti a Daniele Palazzo, che ha espresso tutta la sua



bravura in cucina, supportato in sala dalla splendida Valentina, attenta ai dettagli e brava sommelier.

NOVARA

"Trattoria Cavallino Bianco" della famiglia Marangon, in cucina Marta Marangon. ● Vicolo dell'Arco 2/A, Novara; ☎0321/393908; info@trattoriacavallinobianco.it, www.trattoriacavallinobianco.it; coperti 80+10 nel periodo estivo (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: rustida novarese con crocchette di semolino dolce, paniscia; gnocchi alla Radetzky; i due gorgonzola, dolce e piccante; gelato alla crema con purea di frutti di bosco.

I vini in tavola: Bianco delle Colline Novaresi Lucia (Francesca Castaldi); Barbera d'Alba Doc 2023 (Bricco Maionica).

Commenti: Riunione conviviale in onore del riconoscimento UNESCO e delle autorità. Ospitati in un'elegante trattoria di fine 1800, con servizio attento e cortese, i convitati hanno apprezzato le specialità novaresi, soprattutto la rustida, lombo, capocollo, salsiccia di maiale in umido con pomodoro e cipolle, servito con crocchette di semolino dolce, poi paniscia, tipico risotto novarese con fagioli, verza, salame della duja, sfumato al vino rosso; gnocchi alla Radetzky, perché la trattoria era una stazione di posta vicino al comando del generale austriaco nel corso della battaglia di Novara; i due gorgonzola; un prelibato gelato alla crema fatto in casa. Vini piacevoli. Atmosfera di festa pur con le dovute formalità.



LOMBARDIA

BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI

Ristorante "Osteria al Ponte" di Luca Rubes, anche in cucina. ● Via Provinciale 2, Milzano (Brescia); ☎030/954228; coperti 40. ● Parcheg-

gio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: insaccati delle terre di mezzo; minestra sporca di riso; tagliatelle alla lepore; oca con le verze; torta di mele; sbrisolona.

I vini in tavola: Lambrusco frizzante Igt (Ceci); Bardolino 2024 Doc (Cantina di Castelnuovo del Garda).

Commenti: Serata ecumenica straordinaria per la celebrazione del riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana; piatti casalinghi tipici della zona sull'argine del Mella della bassa bresciana. Interessanti e dotte relazioni dell'Accademico Roberto Ferrara e del gradito ospite Riccardo Romagnoli, Sindaco del vicino comune di Pralboino.



TRENTINO - ALTO ADIGE

TRENTO

Ristorante "Osteria 17" di Paolo Betti, anche in cucina. ● Piazza Municipio 17, Pergine Valsugana (Trento); ☎0461/418532; bettipaolocuoco17@gmail.com, www.osteria17.it; coperti 25. ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì e mercoledì.

Le vivande servite: smacafam alle verdure con la lucanica di produzione propria, il cotechino su lettino di cavolo cappuccio fermentato, salsa verde e rafano; canederlotti alle verze e nostrano del Primiero su fonduta di casolet di capra allo zafferano; stufato d'agnello e sguazzizza accompagnata da polenta di mais Maranello e grano saraceno di Terragnolo; crumble di cioccolato e mandorle con gelato alla mela Topaz.

I vini in tavola: Nosiola (Gino Pedrotti); Mercà (Igor Delaiti).

Commenti: Nel cuore della cittadina di Pergine è nato un locale accogliente, dove Paolo Betti, appassionato gestore, esprime al meglio i sapori del territorio trentino. Si procura personalmente le materie prime, valorizzando i produttori locali di fiducia, e crea con il suo staff piatti equilibrati

e della tradizione. La figlia Greta lo affianca in sala e insieme compongono una squadra impeccabile. La serata è stata piacevole e apprezzata da tutti gli Accademici, naturalmente ispirata al premio alla Cucina Italiana conferito dall'UNESCO. La cena è stata all'altezza di questo importante riconoscimento, valorizzando in particolare i prodotti del territorio e il rispetto della stagionalità.



VENETO

ALTO VICENTINO

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

Le vivande servite: frittelle con l'erba maresina e con la sardella, soprassa di Valle del Pasubio, avannotti fritti con flan di broccolo fiolaro; gnocchi con la fioretta (piatto De.Co. di Recoaro Terme); polenta e baccalà alla vicentina con germoglio di campo e sedano bianco di Rubbio; selezione di formaggi vicentini con polenta brustolà; asiago stravecchio, burlina fresco di Altissimo, erborinato di capra di Montegalda, morlacco del Monte Grappa; treccia d'oro della pasticceria Signorini di Thiene.

I vini in tavola: Nostrum Lessini Durello Doc metodo classico 2020 (Casa Cecchin); Gruajo rosso di Breganze 2022 (Firmino Miotti); Vin Santo di Gambellara Doc Riserva Speciale 1997 (Famiglia Giuseppe Zonin).

Commenti: Maestosa serata conviviale, a base di eccellenze del territorio vicentino, magistralmente organizzata dal Simposiarca Mario Calgaro. Si inizia con le frittelle alla maresina e sardella e soprassa delle Valli del Pasubio per poi passare agli avannotti dei torrenti locali, fritti, ab-

binati a un flan di broccolo fiolaro. Come primo, gli gnocchi con la fioretta, piatto principe di Recoaro Terme. Non poteva mancare sua maestà il baccalà alla vicentina, con polenta come secondo. Anche i formaggi vicentini hanno fatto la loro apparizione. Per finire, è stata gustata una treccia d'oro di Thiene, dolce tipico del territorio, realizzata per l'occasione. Anche tutti i vini sono stati rigorosamente del territorio.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

UDINE

"Antica Trattoria ai Frati" di Ars Culinaria S.r.l., in cucina Giuseppe Beccarello. ● Piazzetta Antonini 5, Udine; ☎0432/509626; prenotazioni@aifrati.it, https://www.trattoriaaifratiudine.it, www.facebook.com/trattoriaaifrati; coperti 70+40 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: tarassaco di campagna, crema di asparagi bianchi, punte di verdi e praline di uovo di quaglia croccanti; riso Carnaroli mantecato allo sclopit, battuta di mazzancolle e limone; Kletzennudeln con burro di malga e ricotta affumicata; brasato di manzetta al Refosco con rōsti di patate in tecja, patate dolci e fagiolini; mantecato alla menta bianca, meringa udinese.

I vini in tavola: Mirandolina brut (Spolert); Pinot Grigio; Refosco dal Peduncolo Rosso (entrambi Vigne del Malina); Ramandolo/Picolit (La Roncaja).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica straordinaria con un'ottima affluenza di Accademici e con il Sindaco di Udine e il Direttore del quotidiano locale "Messaggero Veneto" come ospiti. Ambiente raffinato. Piatti serviti seguendo il fil rouge delle tradizioni locali e della stagionalità, con grande attenzione alla materia prima. Gli Accademici hanno particolarmente gradito gli antipasti e il secondo piatto. Delizioso il dolce. Servizio preciso e attento. Ottimo abbinamento con i vini. Serata molto ben riuscita.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO
 BOLOGNA
 BOLOGNA-SAN LUCA

Ristorante "Villa Valfiore" di L'incanto snc di Stefania Perretta e c. ● Via Imelde Lambertini 20, San Lazzaro di Savena (Bologna); ☎ 051/6258338, cell. 375/6496286; ristorante@villavalfiore.com, ristorantevalfiore.it, ristoranteValfiore/Relais Villavalfiore; coperti 200+100 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: polpettine di melanzane profumate alla menta su crema di ricotta e pomodorini soleggiati; passatelli con carciofi e salsiccia su crema di parmigiano; guancetta di maialino brasata alla birra e miele su patata viola; carciofi fritti e tocchetti di patate dorate; millefoglie con crema di mascarpone e zabaione con amarene.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante; Albana secca; Sangiovese dei Colli Bolognesi.

Commenti: Le 3 Delegazioni di Bologna hanno celebrato insieme il riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana con una riunione conviviale, organizzata nel rispetto della stagionalità e della territorialità nella composizione del menu e in elegante ambientazione. Oltre all'ascolto del messaggio del Presidente Petroni, il preambolo alla cena ha compreso, in ordine di anzianità delle Delegazioni, gli interventi di Catia Polverini Delegata Bologna, di Rosanna Scipioni Vice Delegata di Bologna dei Bentivoglio e di Atos Cavazza Delegato di Bologna-San Luca, che hanno spaziato dal significato del riconoscimento ricevuto, al contenuto culturale dei piatti, alla presentazione delle autorità.

CARPI-CORREGGIO

Ristorante "Il Barolino" di Fratelli Barolo di Andrea Barolo e C. Snc, in cucina Andrea. ● Via Giovanni XXIII 110, Carpi (Modena); ☎ 059/654327; info@

ilbarolinoristorante.com, www.ilbarolinoristorante.com, www.facebook.com/ilbarolinoristorante; coperti 70+25 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 30 dicembre - 7 gennaio e 5-25 agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica.

Le vivande servite: cupola di polenta con porcini e parmigiano reggiano; tortelli spinaci e ricotta; filetto di baccalà con verdure e polenta fritta; crema gelato con fragole fresche e aceto balsamico di Modena.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara Doc 3 Medaglie (Cavichiolli); Lambrusco di Sorbara Doc (Cantina di San Martino in Rio); Pignoletto Spumante Doc (Righi).

Commenti: La Delegazione, guidata da Pier Paolo Veroni, ha festeggiato il riconoscimento UNESCO, presso il pluripremiato ristorante "Barolino" di Carpi, con l'Assessore al commercio e promozione della città, Paola Poletti, in rappresentanza del Comune di Carpi, e Davide Mei, Delegato di Houston-Texas. Il riconoscimento alla Cucina Italiana è un *unicum* mondiale per l'insieme delle diverse cucine familiari e tradizionali del nostro paese. Presenti i Consultori: Comisso, Calabria, Catellani, Ventura, Decaroli, Casarelli, Barbolini, e consegnate le insegne a Diego Adduce, nuovo Accademico.

CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA

Ristorante "Il Bosco del Ciu" di Bosco del Ciu di Davide Monti, in cucina Stefano Bartolini. ● Via Panoramica 4927, Località Valsalva, Castel del Rio (Bologna); ☎ 0542/96328, cell. 347/2306666; info@boscodelciu.it, www.boscodelciu.it, www.instagram.com/boscodelciu; coperti 80. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie metà gennaio - metà febbraio; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì a pranzo, domenica a cena (salvo prenotazioni).

Le vivande servite: radicchio e bruciatini; lasagnetta con funghi porcini e crudo di Modena; pappardelle al lardo, rosmarino e mandorle; galletto al forno; agnello alle erbe aromatiche; patate al rosmarino ed erbe saltate; crema croccante e crostata di more.

I vini in tavola: Pignoletto Tamburello (Monticino Rosso); Sangiovese Superiore Trallallà (Franchini).

Commenti: Molto sentita la cena ecumenica straordinaria all'agriturismo "Bosco del Ciu" di Castel del Rio

dove, accanto al caminetto, gli Accademici hanno gustato i sapori di fine inverno, accolti dalla cordialità dei gestori. Protagonista un menu ricco di prodotti dell'orto e dell'aia: dal radicchio ai porcini, dalle lavorazioni tipiche del maiale (prosciutto e lardo) fino al galletto e all'agnello. Due vini del territorio, Pignoletto e Sangiovese, hanno esaltato adeguatamente le pietanze servite. Crostata rustica e crema al forno, così come i liquori casalinghi, hanno assicurato il giusto finale per festeggiare il riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'umanità UNESCO.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

Ristorante "Antichi Sapori" di Riccardo Ferrari (in cucina) e Luca Brina (in sala). ● Via Cento 248, Vigarano Mainarda (Ferrara); ☎ 0532/436044; lucabrina81@libero.it, www.trattoriantichisapori.it; coperti 50+25 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane, crema di fagioli borlotti con crostini croccanti; risotto al radicchio trevigiano mantecato al taleggio; cappellacci di zucca saltati con guanciale di maiale affumicato; suprema di galletto al forno con verdure di stagione; tiramisù e assaggio di zeppole di San Giuseppe.

I vini in tavola: Trento Doc AlpeRegis (Rotari); Chardonnay (Cantina Rotaliana); Chianti Classico (Castelvecchi); Albana Passito (Celli).

Commenti: Riuscitissima cena ecumenica straordinaria, con la folta presenza di Accademici e dei loro ospiti, oltre che del Sindaco di Vigarano Mainarda e Onorevole Davide Bergamini e del Sindaco di Cento, Edoardo Accorsi. La scelta per questo importante convivio è ricaduta su un ristorante che si avvicina ai 20 anni di storia, sempre con la stessa attenta gestione. Dopo i saluti del Delegato, delle autorità e della Simposiarca Patrizia Mandini, è stato il Vice Delegato Paolo Borghi a trattare il tema del riconoscimento UNESCO con un *excursus* storico sull'evoluzione della nostra cucina e alcuni simpatici "botte e risposta" tra i commensali e il relatore. Il menu è stato sicuramente all'altezza.

RAVENNA

Ristorante "Casale Falasco" di Filippo Pucci; Michele Pagnotta; Endreo Bosi, in cucina Endreo Bosi. ● Via Palaz-

za 11, Ravenna; ☎ cell. 338/6379754, 345/5115986; casalefalasco@gmail.com, www.facebook.com/casalefalasco; coperti 120+250 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: tortino di asparagi, guanciale croccante e fonduta di parmigiano; cappelletti all'uso del Ravennate in brodo e al ragù; arrosto della tradizione di coniglio e faraona con patate, cipolla e verdure alla griglia; zuppa inglese.

I vini in tavola: Mamé 02 spumante extra dry (Tenute Melandri); Centurione Sangiovese (Ferrucci).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica straordinaria, in un luogo speciale, in cui l'atmosfera invita alla convivialità, per celebrare il riconoscimento della Cucina Italiana quale bene immateriale UNESCO. Lo chef Endreo ha proposto un raffinato omaggio alla tradizione romagnola: cappelletti in brodo e al ragù, espressione autentica di cucina di casa e convivialità. Il brodo ne esalta la delicatezza, mentre il ragù avvolge con profumi intensi. A seguire, arrosto tradizionale di coniglio e faraona, morbido e saporito. Chiusura con la tipica zuppa inglese. Una serata di amicizia, cultura e buona tavola che si è arricchita anche con l'ingresso di tre nuovi Accademici.



TOSCANA

SIENA

Ristorante "Bagoga - Grotta di Santa Caterina" di Bagoga s.n.c., in cucina Pierino Fagnani. ● Via della Galluzza 26, Siena; ☎ 0577/282208; infobagoga@gmail.com, www.ristorantebagoga.it; coperti 45+20 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie 15 giorni a gennaio, 1 settimana a luglio, 1 settimana a novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: lingua di vitello e acciughe sotto pesto; zuppa di fagiolo e lenticchie; tagliatelle al ragù classico; gallo indiano con patate alla fattoressa; bacio di Bagoga.

I vini in tavola: Sine Nomine 2021 Igt Toscana (famiglia Fagnani).

Commenti: Per l'ecumenica straordinaria, gli Accademici si sono ritrovati da "Bagoga - Grotta di Santa Caterina", ristorante attivo a Siena da più di 50 anni, istituzione della cucina senese e cornice ideale per celebrare lo straordinario riconoscimento UNESCO ottenuto dalla Cucina Italiana. Presente alla serata il Comune di Siena, con l'Assessore al Turismo e il Dirigente alla Cultura, entrambi referenti UNESCO, e i media con giornalisti della stampa locale. Il menu ha riproposto alcuni piatti rappresentativi del locale, ottenendo l'apprezzamento dei commensali. Menzione speciale per la zuppa di fagioli e il gallo indiano, entrambi molto graditi. Perfetto il servizio.

VALDARNO FIORENTINO

Ristorante "Casa Memà" di Francesco Filippeschi. ● Via Niccolò Copernico 48, Figline Valdarno (Firenze); ☎ 055/4931725; info@casamema.com; coperti 60+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: polpetta di lesso di bistecca rifatto con le cipolle, insalata di puntarelle con aglio nero, acciughe e origano; assaggi di pizza di farine di grano Verna: pizza alla pala con broccoli, mozzarella, peperone crusco e pecorino; assaggio di peposo di manzo all'imprunetina servito su crema di patate del Pratomagno; gelato artigianale Elmi con miele e tartufo fresco; olio laudemio 2024 Sorgenti Monocultivar, olio Chianti Classico Dop Correggiolo 2025 Losi Querciavalle.

I vini in tavola: Toscana bianco Igt nero su bianco 2024 Sangiovese Magnum; VSQ Ancestrale 2023 Sangiovese in Bianco; Toscana rosso Igt Poggio Bracciolini 2022 Sangiovese (tutti Gianluca Baldi); VSQ Aromatico Moscato Spumante (Lini910).



Commenti: La cena ecumenica straordinaria è stata caratterizzata da un menu armonioso e gustoso, che ha visto come protagonisti ingredienti genuini, del territorio, a km 0. Il menu, elaborato insieme al ristoratore Francesco Filippeschi, ha voluto conciliare pietanze della cucina toscana classica, con la pizza, anch'essa Patrimonio dell'UNESCO. I piatti sono stati accompagnati da olio toscano Dop e da vini Igt del Valdarno. Il connubio è ben riuscito e la riunione conviviale ha esaltato e valorizzato il significato fondamentale dell'appartenenza della Cucina Italiana al Patrimonio Immateriale dell'UNESCO. Custodia delle antiche ricette tradizionali, esaltazione della condivisione e convivialità.

VALDELSA FIORENTINA

Ristorante "JO' BAR" di Johnatan Ci-sternino, in cucina Enrico Menna. ● Via Regioni 106 B, Certaldo (Firenze); ☎ 0571/656652; ristorantejobar@gmail.com, www.jobar.it; coperti 70+45 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: tortino di cipolle con fonduta di pecorino romano; tagliatellina al ragù di cinto senese con porcini; peposo alla fornacina con purè di patate al vino rosso; frolla con crema di formaggio, noci e pere.

I vini in tavola: Chianti Docg (Solatus).

Commenti: Collodi-Cucina Italiana-Artusi: un ponte fra letteratura italiana e Cucina Italiana nel mondo, Patrimonio UNESCO. Collodi è riconosciuto per aver portato nella letteratura italiana dell'800 uno stile fresco, scorrevole e profondamente umano, come del resto la nostra cucina. Grazie all'attrice Simona Lazzarini per l'interpretazione di alcuni brani di Pinocchio. Pietanze ben eseguite con ottimi sapori. Jo' Bar una piacevole sorpresa.



MARCHE

MACERATA

Ristorante "Le Case" della famiglia

Giosuè. ● Contrada Mozzavinci 16, Macerata; ☎ 0733/231897; info@ristorantelecase.it, www.ristorantelecase.it; coperti 150+40 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: zuppa di fagioli, polenta con la sapa, crostone di fegatini, frittata con le erbe; cappelletti con panna, fughì, salsiccia e piselli; coniglio in porchetta; spiedino di faroana; dolce "tricolore" dedicato all'Italia.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica (Belisario); Rosso Piceno (Villa Forano).

Commenti: L'inno nazionale ha dato l'inizio della cena ecumenica straordinaria. Alla serata hanno preso parte S.E. dottor Giovanni Signer, Prefetto di Macerata, il Consigliere regionale Luca Marconi, l'Assessore alla Cultura Katuscia Cassetta, il professor Gianni Sagratini, Direttore di Scienze del farmaco e dei prodotti della salute di Unicam. La cena è stata un percorso gastronomico dagli anni '50 a oggi, con portate legate al territorio, come la polenta con la sapa e il coniglio in porchetta. La parte culturale ha visto le relazioni della professoressa Carla Pelagalli e del Delegato Pierpaolo Simonelli. Un grande applauso all'Accademia e al suo Presidente Paolo Petroni ha concluso la serata molto partecipata.



UMBRIA

PERUGIA

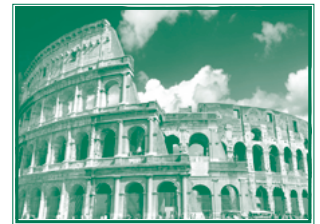
Ristorante "Deco" di famiglia Romano Cardinali. ● Via del Pastificio 8, Ponte San Giovanni, Perugia; ☎ 075/394220; deco@libero.it, www.ristorantedeco.it; coperti 200+150 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 10-20 agosto; 22-28 dicembre; giorno di chiusura domenica sera.

Le vivande servite: prosciutto assai con torta al testo, crostini di pâté alla perugina della casa; tagliatelle della casa al tartufo nero; torello alla perugina con rape del Lago Trasimeno ripassate; frittelle di San Giuseppe.

I vini in tavola: Beltà Cuvée mille-

simato (Astoria); Trebbium Trebbiano Spoletino Doc 2024 (Antonelli); Zigurat Montefalco rosso Doc 2023 (Tenuta Lunelli); Torgiano Vin Santo Doc (Lungarotti).

Commenti: Per celebrare il riconoscimento UNESCO, la Simposiarca, Laura Bruni Fiumicelli, ha scelto di tornare in un ristorante di tradizione. Menu con preparazioni tipiche del territorio, a partire dalla torta al testo, a base di acqua, farina e olio evo, farcita con un ottimo prosciutto di maiale allevato allo stato brado nel territorio del "poverello di Assisi". Piatto forte della serata il torello alla perugina, fette di girello di vitello sul quale viene spalmata una saporita salsa a base di fegatini di pollo. Per concludere, nel giorno di San Giuseppe, non potevano mancare le classiche frittelle di riso. Ottimi i vini in abbinamento. Curata l'apparecchiatura, arricchita con centro tavola tricolori.



LAZIO

CIVITAVECCHIA

Ristorante "Gambero Rosso" di Cristian Balzano, anche in cucina. ● Via Enrico Toti 31, Civitavecchia (Roma); ☎ 0766/28984, cell. 360/605077; coperti 45. ● Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: cornetto salato, stracciatelle con acciughe di Sciacca, carrellata di antipasti caldi e freddi; minestra di pesce con spaghetti spezzati; risotto Carnaroli con calamaretto e cimaroli; filetto di orata in crosta di patate e finocchietto, accompagnato da puntature al pesto; crêpe suzette.

I vini in tavola: Grechetto (Lungarotti).

Commenti: Il "Gambero Rosso" è uno storico ristorante situato nel cuore del Ghetto. Aperta nel 1973, l'attività è una realtà a gestione familiare giunta oggi alla sua seconda generazione. Lo chef Cristian Balzano porta avanti con dedizione la tradizione iniziata da suo padre Antonio, proponendo i piatti tipici del territorio. La cucina mantiene radici profonde nella tradizione



LAZIO segue

locale, con alcune proposte rivisitate per incontrare i gusti e le esigenze contemporanee.

FROSINONE-CIOCIARIA

Ristorante "Da Dario al Frantoio" di Denise Nardò ditta individuale, in cucina Denise Nardò. ●Via Vittorio Veneto 4, Acuto (Frosinone); ☎cell. 333/8933125; Denise.nardo8@gmail.com; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: selezione di formaggi pregiati; affettati del territorio; verdure del contadino con pane a lievitazione naturale con degustazione di olio extravergine d'oliva; tagliolino con pomodorini pachino, guanciale croccante e asparagi di campo; stracotto di vitello al Cesanese; abbacchio a scottadito da allevamento di Acuto e verdure di stagione; torta di ricotta e visciole fatta in casa.

I vini in tavola: Bianco Favilla; Vela rosso Nerva (entrambi Petrucci).

Commenti: Cucina tradizionale ciociara, con pietanze tipiche molto ben preparate. La chef ha dimostrato notevoli capacità professionali. Ambiente molto ben curato, all'interno di un vecchio frantoio.



MOLISE

CAMPOBASSO

Ristorante "Coriolis" di Marcello Damiano, in cucina Orazio Fiore. ●Contrada Selva, Ripalimosani (Campobasso); ☎0874/1862162, cell. 333/8524371; coperti 800. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: tagliere italiano: San Daniele, speck, norcino, 'nduja e lardo in crosta; casari d'Italia; parmigiano reggiano, pecorino sardo, mozzarella di bufala, gorgonzola, fontina valdostana con tartufo; policromia italiana: maccheroncini di Campofilone al San Marzano con gocce di pesto ligure e perline siciliane croccanti; pascoli dell'Appennino: cappello di chianina con petalo di Tropea; abbacchio di Roccamandolfi su cupoletta

di patata del Fucino; cimetta di rapa con crusco di Senise; storia della Trinacria: cassata.

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso brut millesimato (Dal Bello); Tintilia del Molise Doc (Tenute di Giulio Campomarino); Malvasia Vigna Moresca Terre Siciliane Igp (Vinci Vini s.r.l. Marsala).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica straordinaria, celebrativa del riconoscimento UNESCO alla cucina italiana, ha visto la Delegazione riunirsi dopo l'interessante e seguito convegno "Il Gusto delle Radici". Il Simposiarca Mauro Tedino e il giovane chef Orazio Fiore hanno proposto un menu composto da 20 prodotti, espressione, ciascuno, della tradizione gastronomica delle 20 regioni d'Italia. Il viaggio enogastronomico ha riscosso l' apprezzamento degli Accademici e degli ospiti, che hanno trascorso una serata all'insegna della convivialità, della tradizione gastronomica e della degustazione di prodotti sostenibili nel rispetto dell'identità gastronomica italiana.



PUGLIA

BARI

Ristorante "Opera" di Maria Palazzo, in cucina Lello Lonigro. ●Via Piccinni 151, Bari; ☎cell. 340/1774153; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie seconda metà di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: crostini di fave e cicorie, tiella barese, prodotti caseari tipici, cime di cicorie con alici salate, cozze ripiene, seppie ripiene, capocollo di Martina Franca e taralli, carciofi all'agro, cime di rape saltate, focaccia barese; orecchiette al ragu' con involtino di manzo; zeppoline, bocconotti con confettura, torta di ricotta con mandorle di Toritto.

I vini in tavola: Vini della cantina Torrevento e Moscato di Trani.

Commenti: La riunione conviviale ecumenica straordinaria ha avuto come cornice la saletta riservata del ristorante "Opera". Sono stati graditi ospiti l'Assessore regionale all'Agricoltura

e l'Assessore comunale al Turismo, nonché una giornalista e un operatore dell'emittente televisiva Telenorba. Dopo i saluti istituzionali dei due rappresentanti del governo locale, il Delegato ha ricordato che, per l'Accademia, il riconoscimento di recente ottenuto dall'UNESCO rappresenta un importante e lusinghiero traguardo. Molto apprezzata la cena, preparata dallo chef Lello Lonigro, con piatti della tradizione e prodotti del territorio.

TARANTO

Ristorante "Franky Experience" di Franky Experience, in cucina Franco Tamburini. ●Viale Magna Grecia 94, Taranto; ☎099/7351766, cell. 335/6610010; www.frankyexperience.it; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: focaccia pugliese, mandorle salate, olivette leccine, cozze alla tarantina, polpo affogato all'aceto balsamico, coccioli del golfo, baccalà in tempura, tortino alle zucchine con speck; risotto ai frutti di mare; vellutata alle cozze (offerta dal titolare); frittura di calamari; sorbetto al limone; tagliata di frutta di ananas, melone e arance; torta Franky, zeppole fritte.

I vini in tavola: Prosecco Dop (Montelvin); Rosato Bio, Rosso Bio (entrambi Cantine Fiorentino).

Commenti: Locale confortevole; servizio ottimo con cambio veloce dei piatti delle pietanze; buona valutazione del menu.



SICILIA

VAL DI NOTO

Ristorante "Vecchia Cantina Baroni" di Vecchia Cantina Baroni società semplice tra Bruno Di Pasquale e Santo Carubba, in cucina Bruno Di Pasquale. ●Contrada Chiesa di Carlo, Avola (Siracusa); ☎0931/560139, cell. 333/8435171; vecchiacantinabaroni@libero.it; coperti 180. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: zuppetta di calamari con crostini di pane, arancinetto al nero di seppia su fonduta di tuma; mezzi paccheri con baccalà, finocchietto selvatico, uva sultanina e mollica tostata; trancio di cernia con riduzione di umido su tortino di patate e crema di biette rosse; cassata siciliana.

I vini in tavola: Brut (Murgio); Etna bianco (Vivera); Cielo d'Alcamo vendemmia tardiva (Rapitalà).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica straordinaria della Delegazione, con un folto numero di Accademici e alla presenza della Sindaca di Avola, Onorevole Rosanna Cannata, e della giornalista del quotidiano "La Sicilia", Carmen Orvieto. Dopo il saluto del Sindaco, la presentazione del Delegato e l'ascolto del messaggio del Presidente, gli Accademici hanno gustato la cena apprezzando su tutto, nell'ordine: cassata, cernia e arancino. Esempio di ottime materie prime che sono state rispettate e tradotte in delizia per il palato. Buoni anche i vini e corretti gli abbinamenti.



EUROPA

AUSTRIA

VIENNA

"Trattoria Martinelli" di Luigi Barbaro. ●Freyung 3, Vienna; ☎0043/15336721; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura 24 dicembre.

Le vivande servite: pizzette fritte, fiori di zucchine farciti; ravioli cacio e pepe su crema di favette, con guanciale croccante; baccalà alla pizzaiola con cime di rapa saltate in padella; pastiera napoletana con nocciole.

I vini in tavola: Prosecco Dirupo Brut Valdobbiadene Docg (Andreola); Friulano Collio Doc (Mario Schioppetto); Collio Sauvignon Doc (Tiare); Passito di Pantelleria (Planeta).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica assai ben riuscita nel contesto

di un'atmosfera di viva cordialità e di consapevolezza di quanto si intendeva celebrare. Presenti quasi tutti gli Accademici con la partecipazione dell'Ambasciatore d'Italia Giovanni Pugliese, che ha salutato i commensali rilevando l'importanza del riconoscimento UNESCO. All'inizio della serata, il Delegato ha svolto una relazione sul significato del riconoscimento con un breve *excursus* storico della cucina italiana dal secolo scorso a oggi. Tra i piatti serviti, unanimità di giudizi molto positivi sulla pastiera. Molto buono l'abbinamento dei vini. Atmosfera elegante, con un servizio ineccepibile.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO

Ristorante "Como" di Renato Favaro, anche in cucina. ●19, rue des Remparts, Esch-sur-Alzette (Lussemburgo); ☎00352/5427231; info@comoresto.lu, www.comoresto.lu; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie tutti i festivi, Natale; giorno di chiusura domenica e lunedì.

Le vivande servite: vitello tonnato; spaghetti cacio e pepe; ossobuco di vitello con risotto alla milanese; tiramisù.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi 2023 Terre di Sampaolo (Cantina Piersanti); Valpolicella Classico Ripasso 2020 (Le Calendre).

Commenti: La riunione conviviale è stata molto partecipata e ricca di significato. La serata si è aperta con l'intervento della Delegata Maria Cristina Cogliati, che ha illustrato le motivazioni del riconoscimento UNESCO. Sono poi intervenuti i Simposiarchi Gorla e Morvilli, che hanno raccontato la scelta di un menu ispirato ai grandi classici della cucina italiana. Particolarmente apprezzata la presenza dello chef ex stellato Favaro, che è passato ai tavoli condividendo la sua filosofia culinaria e l'orgoglio di essere stato tra i primi a diffondere all'estero la vera cucina italiana. I piatti, curati e fedeli alla tradizione, hanno riscosso consenso.

REPUBBLICA CECA

PRAGA

Ristorante "Lore Mala Strana" di Serpentario s.r.o., in cucina Lorenzo Cortesi. ●Thunovská 16, Praga; ☎0042/0730542040; www.loremalastrana.cz; coperti 70.

●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: tartare di tonno e avocado con maionese di polpo e pomodori confit; paccheri con asparagi e gamberi; filetto di branzino con verdure saltate; millefoglie con frutta.

I vini in tavola: Prosecco Fanò (Astoria); Vermentino Cala Reale (Sella & Mosca); Barbera d'Asti (Scarpa).

Commenti: La serata si è svolta presso l'Ambasciata d'Italia a Praga. Presenti l'Ambasciatore Gaudiano, l'Ambasciatore del Perù, il Nunzio Apostolico, altri ospiti illustri e giornalisti che hanno scritto vari articoli sull'ecumenica straordinaria. La celebrazione della Cucina Italiana Patrimonio UNESCO si è svolta nel migliore dei modi. I piatti sono stati molto apprezzati, in special modo l'antipasto e il dolce. La pasta con asparagi è stata fatta con paccheri di pasta fresca, difficile da servire al dente per 45 persone contemporaneamente. Il branzino era ottimo. L'abbinamento dei vini indovinato, il servizio professionale.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

Ristorante "Swiss Diamond Boutique Hotel La Romantica" di SDH Management SA, in cucina Egidio Iadonisi. ●Via Cantonale 1, Melide; ☎0041/912615200; info@swissdiamondboutiquehotel.com, www.swissdiamondgroup.com/it/la-romantica/index; coperti 60 (con possibilità di arrivare fino a 300 persone)+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: chips di polenta, baccalà mantecato, mini parmigiana, montanarine, rosellina di vitello tonnato, gambero rosso di Sicilia, crudo di ricciola, stracciatella pugliese all'olio al basilico; cappellacci di faraona, zabaione al parmigiano; controfiletto di vitello in dolce cottura con riduzione di Barolo, carciofi, purè di patate al rosmarino; sfera di cioccolato fondente, cuore di nocciola piemontese, gelato al fior di latte.

I vini in tavola: Ronco Grande extra brut Ticino Doc metodo classico di bianco di Merlot 2021 (Valsangiaco); Gavi del comune di Gavi Docg 2024 (Tenuta Olim Bauda); Gransegreto Forte Airolo Ticino Doc Merlot Riserva 2021; Portico di Via alle Cantine Igt vino liquoroso 2020 (entrambi Valsangiaco).

Commenti: La riunione conviviale per il riconoscimento UNESCO ha riunito 67 ospiti, in un clima attento e partecipe. In Ticino, il legame con il territorio emerge nei prodotti locali e nei gesti quotidiani. La tavola ha favorito il dialogo tra Paesi. Lo chef Egidio Iadonisi ha proposto piatti coerenti con il tema. Il servizio ha mantenuto ritmo costante e cura nei dettagli. Ogni portata ha seguito una logica chiara, con materie prime stagionali. Gli ospiti hanno partecipato con interesse. L'incontro ha rafforzato il rapporto tra cucina, territorio e accoglienza.



NEL MONDO

KAZAKISTAN

ALMATY-KAZAKISTAN

Ristorante "Bella Ciao" di Bella Ciao Lp. ●Saken Seifullin Avenue 416k2 - Almaty; ☎cell. 0077/083773737; bellaciao@bellaciao.kz; coperti 140+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: burrata, salmone affumicato, pizza; ravioli; manzo; cheesecake.

I vini in tavola: Prosecco (Ruggeri); Sauvignon blanc (White Nuala); Red Primitivo Il Pumo (San Marzano Vini).

Commenti: Ristorante-pizzeria di buona qualità, in centro ad Almaty. Oltre agli Accademici, hanno partecipato, come graditi ospiti, il Vice Ambasciatore italiano, il Direttore Regionale Cultura Hub UNESCO e una coppia di potenziali futuri Accademici.

TAIWAN

TAIWAN

Ristorante "La Mole Taipei" di Simone Bussone, anche in cucina. ●No 12, Lane 151, Section 2, Jianguo N Rd, Zhongshan District, Taipei; ☎0022/5166028; coperti 40+6 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili (comunicate sui canali social); giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: tagliere misto di affettati fatti in casa, battuta al coltello di manzo con fonduta al parmigiano 48 mesi e asparagi, tortino di granchio con maionese al lime e *crudité* di stagione; risotto al castelmagno con tartufo nero fresco; ravioli del *plin* con sugo d'arrosto e rosmarino; filetto di maiale con fichi freschi e riduzione al Recioto; flan alla zucca e amaretti con *crumble* ai porcini e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Trentodoc brut millesimato (Altemasi); Langhe bianco 2023; Barbera d'Alba Ornati 2023 (entrambi Parusso).

Commenti: Affettati di buon livello, nonostante la produzione limitata. Ottima la battuta. Il tortino di granchio è stato un buon intermezzo rinfrescante. Risotto cotto molto "al dente", ma con gusto delicato: la granella di nocciole porta anche dolcezza. Ravioli eccellenti, da manuale. Il filetto di maiale forse il piatto più sorprendente: carne morbida e succosa, la salsa al Recioto dolce e leggermente aspra, la purea di patate dolci viola dona quella cremosità e dolcezza in più che non guasta, davvero un piatto folgorante. Il flan non malvagio, ma si poteva osare di più nel sentore della zucca o nella sapidità dei porcini. Vini eccellenti.

TUNISIA

HAMMAMET

Ristorante "La Cucina" di One Resort, in cucina Khali Abdelli. ●Route Touristique Hammamet; ☎00216/20309185; coperti 80+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: *finger food*, carpaccio di manzo; tagliatelle alla bolognese; filetto alla Rossini; panna cotta alla piemontese.

I vini in tavola: Trocadéro vino spumante; Soltane Blanc e Rouge (Dormaine Kurubis).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica straordinaria per celebrare il riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'UNESCO. Serata molto partecipata e ben riuscita, in un ambiente elegante e con un menu caratterizzato dalla tradizione della cucina italiana, molto ben eseguito e presentato. Molto elegante la *mise en place* e soddisfacente il servizio. Ottimo l'abbinamento dei vini. Buono il rapporto qualità-prezzo.



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE


 **Ivrea**
Antonella Tirassa

LIGURIA

 **La Spezia**
Luca Cerliani ● Massimo Gualco

 **Savona**
Clara Rossello

LOMBARDIA

 **Brescia-Terre dei Fontanili**
Maria Andeni ● Davide Cella ●
Giancarlo Turati

 **Varese**
Martino Franco V.

TRENTINO - ALTO ADIGE

 **Rovereto e del Garda Trentino**
Matteo Rocchetti

FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Gorizia**
Feliciano Medeot ● Paolo Ongaro ●
Giovanni Zaban

 **Pordenone**
Flavio Caramia ● Giuseppe Gaiarin ●
Federico Gasparinetti

 **Udine**
Federico Vicario ● Loris Mario Zoratti

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna**
Massimo Muccioli

 **Castel del Rio-Firenzuola**
Fiorella Aloise

 **Castel San Pietro-Medicina**
Matilde Bollettin

 **Cervia-Milano Marittima**
Luca Cristofani ● Giorgio Saitta

 **Ferrara**
Luca Buccino ● Filippo Marmini

 **Forlì**
Luisa Ferri ● Niccolò Riccardi ● Luca Zagnoli

TOSCANA

 **Elba**
Ivano Ferrini

 **Firenze Pitti**
Emanuele Gatteschi ● Giuseppe Ianni ●
Laura Masettani

 **Livorno**
Giancarlo Baracchino

 **Pisa**
Margherita Caccetta ● Roberto Gianfaldoni ●
Vincenzo Lionetti

 **Versilia Storica**
Marco Tedeschi

MARCHE

 **Macerata**
Lucia Rosa

UMBRIA

 **Foligno**
Furio Picuti

LAZIO

 **Frosinone-Ciociaria**
Alessandrina Tudino

 **Roma**
Nadia Boni ● Giuseppe Famà

 **Roma Nomentana**
Accademico onorario: Pier Luigi Petrillo
Accademico: Aurora Rossodivita

 **Viterbo**
Fausto Di Marco ● Domenico Savino

ABRUZZO

 **Teramo**
Angela Vasanello

CAMPANIA

 **Salerno**
Daniela Anastasio ● Annamaria Armenante ●
Anna Marra

PUGLIA

 **Castel del Monte**
Maria Acquaviva ● Riccardo Lasciarrea

 **Foggia-Lucera**
Angela Loredana De Meo

 **Taranto**
Giovanni Giannotti Santoro

BASILICATA

 **Potenza**
Francesco Vaccaro

CALABRIA

 **Area dello Stretto-Costa Viola**
Maria Francesca De Leo

 **Vibo Valentia**
Amedeo Carchedi

SICILIA

 **Caltagirone**
Rocco Nicastro

AUSTRALIA

 **Sydney**
Rita Pezzano

AUSTRIA

 **Vienna**
Fabio Conti

BRASILE

 **Fortaleza**
Fabriccio Steindorfer

COLOMBIA

 **Bogotá**
Accademico onorario: Giancarlo Maria Curcio

EGITTO

 **Il Cairo**
Hoda Aboremila ● Giuseppe Cecere ●
Marc Innaro

EMIRATI ARABI UNITI

 **Dubai**
Guido De Nadai ● Massimo Motta ●
Andrea Amedeo Prospero

FRANCIA

 **Lilla**
Julie Fry

 **Parigi**
Jean-Marie Dauger

REGNO UNITO

 **Londra**
Marina Marini

REPUBBLICA DI SAN MARINO

 **Repubblica di San Marino**
Guido Mattioni

REPUBBLICA DOMINICANA

 **Santo Domingo**
Roberto Gorello

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Canton e Guangdong**
Marco Martini

ROMANIA

 **Bucarest**
Accademico onorario: Laura Aghilarre

 **Transilvania**
Stefano Dardani ● Fabio Mazzucconi ●
Francesco Speranza

STATI UNITI D'AMERICA

 **Boston**
Assunta De Rienzo

SVEZIA

 **Stoccolma**
Peter Cedlöf ● Bertil Dahlgren ●
Alessandro Ripellino

URUGUAY

 **Montevideo**
Daniel Gallino ● Graciela Vivaldelli ●
Liliana Vivaldelli

TRASFERIMENTI

LAZIO

 **Roma Aurelia-Cassia**
Francesco Petitto *(da Roma Nomentana)*

 **Roma Nomentana**
Edwin Garrubbo *(da New York Soho)*

ABRUZZO

 **Atri**
Elettra Di Giovannantonio *(da L'Aquila)*

CANADA

 **Toronto-Ontario**
Cecilia L. Fantoni *(da New York)*

EMIRATI ARABI UNITI

 **Dubai**
Fabio Grilli *(da Budapest)*

FRANCIA

 **Parigi Montparnasse**
Lucia Anna Bosco *(da Mantova)*

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

 **Milano Brera**
Vice Delegato: Silvana Pagella
Segretario: Piero Maggio
Consulatore: Vera Dini D'Arezzo Meneghelli

TOSCANA

 **Maremma-Grosseto**
Vice Delegato: Roberto Ulmi


UMBRIA

 **Valli dell'Alto Tevere**
Segretario: Simonetta Rossi

SARDEGNA

 **Cagliari**
Delegato onorario: Mariangela Pinna Coiana

GERMANIA

 **Francoforte**
Vice Delegato: Stefania Di Michele
Consultori: Elena Bosani ● Ulrike Schmid

ROMANIA

 **Transilvania**
Segretario-Tesoriere: Mauro Di Bartolomeo

STATI UNITI D'AMERICA

 **Washington D.C.**
Consulatore: Massimo Ciarla

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

 **Savona**
Vittorio Pastorino

EMILIA ROMAGNA

 **Cento-Città del Guercino**
Mario Rossi

 **Salsomaggiore Terme**
Fernando Sozzi

TOSCANA

 **Maremma-Presidi**
Vanna Vignoli

ABRUZZO

 **Teramo**
Fausto Camillini

CAMPANIA

 **Napoli**
Alfredo Diana

SICILIA

 **Marsala**
Francesco Fici

BRASILE

 **Rio de Janeiro**
Marcio Antonio Chiminazzo

STATI UNITI D'AMERICA

 **New York**
John Leopoldo Fiorilla di Santa Croce

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



FOCUS

see page 3

THE “CHEF ECONOMY” AND THE TRANSFORMATION OF SUPERB ITALIAN CUISINE

*Many starred restaurants,
living off renown more than profit,
can't make ends meet.*

by Paolo Petroni
President of the Accademia

A rapidly evolving sector in the restaurant world has a new, intriguing name: the ‘**chef economy**’. It combines traditional food service with entrepreneurship and the ‘creator economy’. We have already hinted that fine dining, despite its often exorbitant prices, cannot balance the budget for superstar chefs; thus, **pure food service must be supplemented by other income** derived from consultancy, television, books, social media, sponsorships, advertising and venue proliferation.



*Trendy chefs are evolving beyond
mere cooks working in kitchens*

The whole sector is gradually changing

Trendy chefs are evolving beyond mere cooks working in kitchens, **becoming managers and entrepreneurs capable of handling collateral activities essential for their survival**. It is a reality that many ‘starred’ restaurants live off reputation more than profits. Costs are, obviously, stellar: kitchen crews are numerous, equipment is cutting-edge, front-of-house personnel are well trained and also abundant; then there are the costs for raw materials, which must be of the highest quality, and there must be a first-rate wine cellar, which involves another outlay. **The average price of a tasting menu** is today around 150 euros for a one-star restaurant, 250 euros for two stars, and 400 euros and beyond for three stars. Yet these high prices often don’t suffice to turn a profit. **Wine, often marked up** threefold, can help, sometimes accounting for a third of total revenue. However, various reasons, including reduced consumption due to limits imposed on drivers and some wines’ exaggerated prices, are causing even this income to decline.

Despite these adversities, fine dining assuredly won’t vanish; star chefs will remain, but the entire sector is gradually changing, **increasingly relying on substance rather than form** and frills, veering towards what some call ‘**fine casual**’. A traditional restaurant survives off clientele, human connexion with customers; a high-end restaurant has few regulars: one goes for the experience, for the thrill of a celebrated name, hardly recalling dishes tasted. Rarely is there a reason to return. **A recently vanished world is that which truly did innovate and modernise Italian cuisine**. I shall recall only **a few of those names that have made history**: Mirella and Peppino Cantarelli (Samboseto), Guido and Lidia (Costigliole d’Asti), Angelo Paracucchi (Ameglia), Fulvio Pierangelini (San Vincenzo), Ezio and Renata Santin (Cassinetta di Lugagnano), Gualtiero Marchesi (Milan), Nadia and Giovanni Santini (Canneto sull’Oglio, still operative) besides many others. People who worked hard, stayed in the kitchen, didn’t think of exhibiting themselves, and **left memorable dishes**. Which of the current super chefs’ recipes will live through the ages?



AMID HUNGER AND TEMPTATION: FOOD IN COLLODI'S IMAGINATION

See page 4

Carlo Lorenzini, known as Collodi and author of *Pinocchio*, tells a tale marked by poverty and hunger from the period shortly after Italian unification. The impulsive, disobedient marionette exemplifies the children of that era, torn between school duties and the desire for freedom. Hunger guides his adventures and becomes an educational tool, teaching the value of things, the difference between desire and need, and respect for what we have, making the fable still relevant nowadays.

THOMAS JEFFERSON: THE GOURMET STATESMAN

see page 6

200 years after his death, Thomas Jefferson is also being rediscovered as a protagonist of American food history. The third US president and father of the Declaration of Independence was also a refined culinary connoisseur. Returning from Paris he imported French tastes, European wines and recipes destined to become iconic, from mac and cheese to French fries. Conviviality, cuisine and diplomacy were his instruments of power and prestige.

THE LAST LEOPARDS' CULINARY ALCHEMY

See page 8

In *Il Gattopardo (The Leopard)*, banquets

become culinary theatre. They were inspired by the villa of the Piccolo family, cousins of the author Giuseppe Tomasi di Lampedusa, at Capo d'Orlando, where Agata Giovanna kept notebooks with refined hand-written recipes combining Sicilian traditions and French influences. They reveal secret, intimate moments in the life of Sicilian aristocrats, gathered around a table heavy with memories.

THE CHEESE TRADITION IN THE PROVINCE OF PESARO AND URBINO

See page 10

In the heart of the Monte Nerone area, among harsh pastures and villages including Apecchio, Cagli and Piobbico, the cheese-making tradition testifies to a history of transhumance and ingenuity. Sopravissana sheep yield rich milk whence comes *casciò*: a once commonplace cheese, now found in many local variants. Amid wild herbs and ancient methods, *pecorino* cheese becomes an authentic expression of territory, biodiversity and food culture.

MORSETTO: A 'TRIBAL' EMBLEM

See page 12

Morsetto is an ancient *salume* (cured meat) made of liver, fought over in Umbria between Nocera Scalo and Nocera Umbra. Prepared with pork, liver, *pancetta* and wild fennel, it ages in the mists of the Topino valley. Another similarly named variant exists in Fiuminata (Macerata). Traditionally

it is eaten in June with bread or *crescia sotto 'l foco*: flatbread cooked on embers.

WILD ASPARAGUS IN THE MONTI SICANI

See page 14

Smaller and more flavoursome than common cultivated asparagus, wild Sicani Mountains asparagus are symbols of spring and wild biodiversity, notable for their culinary versatility and nutraceutical qualities.

DECORATED BREAD IN THE HEART OF BARBAGIA

See page 16

In Sardinia, bread is a tradition inherited through the centuries. *Pintadere*, ancient decorative stamps already used in the Nuragic era, are a powerful identity marker for Sardinians, and personalise domestic, ritual and festive breads with religious and floral motifs. With knives and *pintapanes* (wooden dough markers), Sardinians transform bread into ephemeral art, bearers of culture, memory and sacredness.

TORTA CO' BISCHERI

see page 18

Torta co' bischeri, a signature dessert from Pisa, emerged in the sixteenth century as a cake (*torta*) for pilgrims and religious festivals. Its characteristic *bischeri* ('tuning pegs'), pastry points around its edge, surround a rich filling of rice, cocoa, pine nuts, liqueur and spices, testifying to centuries of commerce and peasant culture. A version in the Valdera area has a more compact filling.

A THOUSAND SHADES OF STOCKFISH

See page 20

From Lofoten to Italian tables, stockfish, the ancient, now endangered cod fishing and drying tradition, aims for UNESCO recognition. Italy is its main market (up



eating: eating with intention and attention to the present moment, without prejudice.

to 90%), retaining a rich heritage of stockfish recipes from Veneto to Calabria to Sicily. Amid price increases and reduced distribution, an international network is growing to protect this iconic food's production methods and culture.

CHICORY: DELICIOUSLY RUSTIC *See page 22*

Chicory, an ancient wild herb and ancestor of radicchio varieties, has been appreciated for centuries for its therapeutic virtues and nutritional value: it favours digestion, protects the liver and keeps blood sugar and cholesterol in check. Iconic in popular Italian cuisine from Rome to Puglia, it also inspires traditional festivals and recipes by acclaimed chefs.

REMOTE GASTRONOMY: COOPERATIVE ROBOTS *See page 24*

Robotics enters gastronomy: from the robots used for kneading or cooking, we're graduating to remote-controlled cooperative systems. As in robotic surgery, chefs and experts will be able to teach, monitor and replicate recipes anywhere, through AI, sensors and cameras. Robots will aid in preparation, training and preserving culinary traditions, leading eventually to autonomous interactive kitchens.

FAVA BEANS IN WHITE SAUCE *See page 26*

"Little fava beans with egg", or *faixedda cun ou*, is an ancient Sardinian traditional dish of fresh fava beans and eggs: a simple recipe found in most regions, often with added mint, spring onions or *pecorino* cheese. Gathered between April and May, fava beans are slowly cooked in oil and salt, and then bound with egg to create a soft, fragrant cream.

FROM SUNSHINE TO FERMENTATION *See page 27*

From the summer sauce-making ritual to contemporaneous fermentation, tomatoes continue testifying to the soul of Calabrian cooking. Ancient methods and innovation meet for a deeper taste richer in umami. San Marzano and local varieties thus yield living territorial memory, renewed without losing touch with one's history.

MINDFUL EATING *See page 28*

Correct use of the mouth and nose during meals improves taste and digestion: retronasal smell amplifies aromas; chewing slowly while smelling enhances digestion and pleasure. Neurogastronomy studies the brain's role and promotes mindful

DINING JUDICIOUSLY *See page 30*

In 2025 food waste increased by 9.11%: every Italian discards a month's worth of meals yearly. Fruit, vegetables and bread are most often destined for the bin. Low-income and childless families waste more; the Black Jersey goes to the South, while the North is more virtuous. The challenge looks towards 2030, aiming for Italians to cut 50 grammes from weekly waste, thereby halving overall food waste.

MECHANICALLY SEPARATED MEAT *see page 31*

Behind the acronym MSM, often poorly visible on hot dog, cutlets or *tortellini* labels, lurks "mechanically separated meat": a pulp obtained from residues of hog or chicken carcasses or bones. Permitted in the European Union with a labelling obligation, it is common due to its affordability. However, its healthfulness is debated: some tests have detected *Salmonella* and *Escherichia coli*.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*