

CIVILTÀ TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 395, SETTEMBRE 2026 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RW/

SETTEMBRE 2026 / N. 395

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
MARIO ASCOLESE, ATTILIO BORDA BOSSANA,
SANDRO BORRUTO, GIANCARLO BURRI,
ANNA MARIA CICIRETTI, GIAMPAOLO COLAVITA,
MARIA TERESA CUTRONE, GIUSEPPE DELPRETE,
GABRIELE GASPARO, ANNA LANZANI,
ROBERTO MIRANDOLA, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, ANNA PIAZZA,
BEPPE ROCCIA, GIANCARLO SARAN,
ANDREA SCASSO, ALDO E. TAMMARO,
MASSIMO TERENCEZI, FABIO TORRESI.

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



Sommario



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO VERGANI

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



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Le raccogliatrici di funghi" (circa 1890) di Henry Herbert La Thangue, Collezione privata



L'App dell'Accademia, in italiano e in inglese, è uno strumento agile e completo che **consente di entrare nel mondo dell'Accademia**, in ogni momento, **con uno smartphone o un tablet**. L'App si scarica gratuitamente da **Apple Store** per chi ha un **iPhone** o un **iPad**, o da **Google Play** per chi utilizza altri **smartphone con sistema Android**. Apparirà la schermata principale, articolata in quattro sezioni. Per accedere all'Area riservata dalla quale, tra l'altro, si può visualizzare il **Carnet**, o consultare le cariche degli **Organi Centrali dell'Accademia**, gli **Accademici potranno inserire il numero della tessera**; i **Delegati utilizzeranno le credenziali di accesso fornite dalla Segreteria**.

Focus del Presidente

3 Dieci anni dal terremoto: forse qualcosa si muove
(Paolo Petroni)



4 L'amatriciana dimenticata
(Paolo Petroni)

Attualità • Costume • Società

5 Quando il cibo incontra la distribuzione automatica
(Attilio Borda Bossana)



8 Il sapore del nome
(Massimo Terenzi)





Tradizioni • Storia

- 10** L'Odissea a tavola
(Maria Teresa Cutrone)



Territorio • Turismo • Folklore

- 12** Le cucine di frontiera. I Walser
(Giancarlo Saran)



- 14** Il "pezzo duro" e lo Stretto
(Sandro Borruto)
- 16** L'arte nel piatto,
il piatto nell'arte
(Giuseppe Delprete)
- 18** Mazzarrone, la città dell'uva
(Anna Piazza)
- 20** La vergara
(Fabio Torresi,
Anna Maria Ciciretti)
- 22** Calici della memoria
(Anna Lanzani)
- 24** Il mucchio pisano,
un tesoro di biodiversità locale
(Andrea Scasso)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 26** Il cardo gobbo,
docile e obbediente
(Morello Pecchioli)

- 28** Cucinare con... il mare
(Giancarlo Burri)
- 30** Non tutti sono baccalà
(Giampaolo Colavita)
- 32** Il sottovuoto: un alleato
per la conservazione dei cibi
(Beppe Roccia)
- 34** Confettura superiore
di mele cotogne
(Mario Ascolese)

Ristorazione e Cuochi

- 36** Autogrill
(Roberto Mirandola)



Salute • Sicurezza • Legislazione

- 39** Junk food
(Gabriele Gasparro)



In libreria

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

Le rubriche

- 41** Eventi e Convegni delle Delegazioni
Accademiche in primo piano
- 44** Calendario Accademico
- 50** Attività e riunioni conviviali
- 69** Carnet degli Accademici
- 70** International Summary





Dieci anni dal terremoto: *forse qualcosa si muove*

*Il ricordo del terribile
evento del 2016
e della donazione
dell'Accademia.*

Il 24 agosto scorso sono stati ricordati i 10 anni trascorsi dal tremendo terremoto che distrusse i centri di Amatrice, Accumoli e Arquata del Tronto e fece 299 vittime. Solita passerella dei politici, articoli sui giornali, servizi televisivi. Soliti buoni propositi e promesse per il futuro. In verità, dopo 5 commissari straordinari e i primi 6 anni persi per inefficienze e burocrazia, qualcosa si muove, ma, come ammesso chiaramente, negli ultimi anni a complicare la ripresa ci hanno pensato il Bonus del 110 per cento, il Covid e l'inflazione per le guerre in corso: tutto ciò ha fatto sì che le imprese edili guadagnassero di più a lavorare altrove.

*Oggi si parla di un'altra decina di anni
per vedere la situazione quasi normalizzata*

Oggi si parla di un'altra decina di anni per vedere la situazione quasi normalizzata. Intanto le voci che giungono da Ama-

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

trice e dalle altre zone colpite sono drammatiche: tutto fermo, con 2000 famiglie che vivono ancora nelle casette prefabbricate. **L'Accademia Italiana della Cucina, subito dopo il sisma, si attivò immediatamente** per dare un supporto concreto alla ristorazione e alle aziende agroalimentari delle zone colpite. Amatrice è l'unico luogo che ha dato il nome a un piatto tra i più celebri al mondo. Anche se l'amatriciana, molto probabilmente, è nata a Roma (dove spesso viene chiamata "matriciana") a opera di emigrati provenienti da Amatrice, certamente il suo nome evoca la cittadina in provincia di Rieti. L'Accademia volle supportare un piatto simbolo della nostra cucina tradizionale.

*Grazie al supporto di Delegati e Accademici,
furono raccolti quasi 100.000 euro*

Grazie al supporto dei nostri Delegati nel mondo e alla generosità degli Accademici, raccogliemmo quasi 100.000 euro che, nel febbraio 2017, furono **donati direttamente a 20 attività economiche delle province di Rieti e di Macerata** individuate dai due Delegati della zona. Inoltre, conferimmo **il premio Orio Vergani di 10.000 euro all'Istituto Alberghiero di Amatrice** che si era trasferito a Rieti in attesa della sua ricostruzione (stiamo ancora aspettando). In questi giorni, la Segreteria ha contattato i beneficiari delle nostre donazioni: **tutti si ricordano dell'Accademia e lamentano lo spopolamento e lo stato di abbandono.** Le cose vanno un po' meglio nelle campagne e per chi ha un'attività di allevamento e di produzione di formaggi e salumi. Nei centri storici la desolazione è totale. **Nella pagina seguente riportiamo il nostro Focus pubblicato a due anni e mezzo dal sisma** in quanto rappresenta, in buona parte, la situazione attuale. **La foto, che qui pubblichiamo, mostra il momento della consegna dell'assegno a una ristoratrice:** un ricordo ancora vivo ed emozionante che premia tutta l'Accademia per ciò che ha fatto.





L'amatriciana dimenticata

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

*Qualcosa
si è mosso, grazie
all'aiuto dell'Accademia.*

A distanza di due anni e mezzo dal terremoto che ha colpito il Centro Italia, la situazione nei Comuni più disastrati appare bloccata: solite macerie, quasi nulla di ricostruito, solo casette gialle prefabbricate in condizioni disastrose. Dopo le passerelle dei politici (di ogni colore), le promesse solenni e i generosi contributi di tanti cittadini, poco o nulla è stato fatto per ripulire, ricostruire e dare dignità alle popolazioni che più hanno sofferto le morti dei propri cari e la distruzione di case e aziende.



*“Quasi nulla è stato fatto per dare dignità
alle popolazioni che hanno sofferto,”*

I 15 miliardi a disposizione non sono stati spesi, sono bloccati da un micidiale intreccio tra mancanza di coordinamento, organici ridotti degli uffici che debbono approvare i progetti, la burocrazia asfissiante delle gare e la paura di finire indagati per cavilli procedurali. **L'Accademia Italiana della Cucina**, con grande sensibilità e generosità, **raccolse circa 100.000 euro che furono suddivisi tra una ventina di aziende della ristorazione e delle attività di allevamento e agricole.** I denari furono consegnati subito e direttamente ai titolari. **L'Accademia poi assegnò il Premio Orio Vergani (un macchinario del valore di 10.000 euro) al distrutto Istituto Alberghiero di Amatrice** trasferito “temporaneamente” a



Rieti. A proposito dell'Alberghiero, diciamo la verità: chissà se verrà mai ricostruito ad Amatrice e, se anche lo fosse, chi vorrebbe andare a studiare, lavorare e vivere in una città fantasma, spopolata, abitata ormai solo da anziani, senza più un tessuto sociale ed economico. Oggi, nelle parole di un nostro Accademico che vive ad Amatrice, l'atmosfera è triste e carica di scontento e rabbia. La gente è bloccata, passiva, incattivita. Si sente la mancanza di una visione globale sul da farsi, di un coordinamento degli interventi mirati alla ricostruzione, di un rilancio delle attività produttive.

*“L'Accademia ha direttamente consegnato
i 100.000 euro raccolti attraverso
la solidarietà degli Accademici,”*

Talvolta arrivano dei pullman con la scritta “Pranzo ad Amatrice”: **i turisti** mangiano nella zona Food (donata), **acquistano il “kit amatriciana” e subito ripartono.** Noi siamo orgogliosi di ciò che, nel suo piccolo, l'Accademia ha fatto. **Ci confortano i ringraziamenti di chi ha ricevuto il nostro contributo.** Tra i tanti, riporto le toccanti parole di due beneficiari: un ristorante e un caseificio.

“A nome di tutto lo staff tengo a ringraziarVi ancora per la vostra gentilezza e disponibilità nell'aiutare chi come noi ha deciso di continuare a investire in questo territorio martoriato dal sisma, e di lottare ogni giorno contro molteplici difficoltà. Il vostro contributo è stato investito per l'acquisto di arredi e attrezzature per il bar che abbiamo aperto a marzo 2017 per dare un servizio a tutte le persone che sono rimaste qui anche nei mesi più difficili, nell'attesa di tornare ad aprire il nostro ristorante nella zona Food. Grazie di cuore.”

Hotel Ristorante Giovannino

“Siamo ancora grati per averci aiutato in maniera sostanziosa e concreta. Con il vostro aiuto siamo riusciti a migliorare il ciclo produttivo e ad acquistare nuovi macchinari per il nostro caseificio. In seguito all'evento sismico che ci ha colpito, ci siamo rimboccati le maniche al punto tale da aumentare la produzione, cosa che sembrerebbe da folli, vista la situazione tuttora emergenziale che ci circonda. Grazie ancora per il vostro grande aiuto.”

Antonio e Paola Aureli



Quando il cibo incontra la distribuzione automatica

di Attilio Borda Bossana

Delegato di Messina

L'offerta include opzioni che vanno dalla colazione completa ai piatti riscaldati in meno di un minuto.

La distribuzione automatica di cibo, con le cosiddette **vending machine**, è in **una fase di profonda trasformazione**, passando dalla proposta dei classici snack a veri e propri pasti. **In Italia, prima in Europa con oltre 800 mila macchine installate**, l'offerta include opzioni che vanno dalla colazione completa ai piatti riscaldati in meno di un minuto. Le tipologie dei moderni distributori offrono, infatti, **cibi caldi**, grazie a

nuove tecnologie per servire pizze, pasta o zuppe in soli 45-90 secondi; quelli refrigerati offrono, invece, **insalate fresche, yogurt, frutta tagliata** e *smoothie* preparati al momento. Più recentemente sono apparsi anche *smart fridge* e *micromarket*, distributori aperti che permettono di toccare i prodotti prima dell'acquisto, ideali per uffici e spazi di *coworking*; e poi ci sono gli **spremiagrumi automatici molto diffusi in Sicilia**, che erogano succo d'arancia o mela 100% naturale, con sistemi di autopulizia e sanificazione.

L'intuizione dell'automatismo è antichissima

L'intuizione dell'automatismo è antichissima e viene attribuita a **Erone di Alessandria**, matematico e inventore del I secolo d.C., che ideò **una macchina a gettoni per**

erogare acqua lustrale nei templi romani ed egizi. La moneta inserita cadeva su un piatto collegato a una leva che apriva una valvola che permetteva all'acqua di uscire. Dopo secoli di oblio, **il concetto riapparve nel 1600** per il tabacco, mentre **il primo vero distributore automatico moderno a gettoni fu brevettato nel 1880 dall'inglese Percival Everitt**, utilizzato inizialmente per cartoline e francobolli.

Nel 1884, **William Henry Fruen** ottenne un brevetto simile per macchine che vendevano gomme da masticare e cioccolata; **nel 1920, a Londra, iniziarono a diffondersi distributori automatici di snack, frutta e carne in scatola**.

Dopo gli anni Trenta, negli Stati Uniti, ebbero successo gli **Automat Horn & Hardart**, ristoranti **self-service** senza camerieri, dove i clienti acquistavano torte salate, panini e dolci inserendo monete in scomparti di vetro. Al suo apice, nelle due sedi di New York e Philadelphia, si distribuiva cibo di qualità, a prezzi accessibili, a mezzo milione di persone al giorno, con il famoso caffè a 5 centesimi erogato da iconici beccucci a forma di delfino. Negli anni Cinquanta si diffusero i primi distributori di *sandwich* e lattine di bibite e, in Giappone, negli anni Sessanta, erano già presenti macchine per erogare bevande calde e *ramen*, il tipico piatto giapponese a base di spaghetti di frumento serviti in brodo di carne e/o pesce, spesso insaporito con salsa di soia. **In Italia, il "ristorante automatico", dalle origini nei banchi romani di Pompei ed Ercolano, che funzionavano come snack bar ante litteram, ha esordito all'Esposizione Internazionale di Milano del 1906**, dove debuttò il **"Ristorante Automat"**, gestito da **Ercole Puricelli** e





Padiglioni della Gelateria Romeo e dei Florio, 1906



Ristorante Automatico Horn & Hardart, Broadway, New York, inizi del Novecento

2014 per le edizioni Kappa, nella collana *Storia dell'urbanistica*.

Quell'appuntamento espositivo, tra *buvette*, chioschi e piccoli e grandi padiglioni stile Liberty, permise di ripercorrere il tema dell'alimentazione, declinato secondo le due anime della produzione e della consumazione, diviso fra tradizione e innovazione, affidato ad alcune delle firme più significative del panorama modernista dell'Italia di inizio Novecento e dove vennero ospitate eccellenze gastronomiche siciliane come, per la gelateria palermitana, **Rosario Romeo**, e i **Florio**, produttori di Marsala e tonno sott'olio.

La vera trasformazione del settore avvenne tra gli anni Ottanta e Novanta del secolo scorso

La naturale evoluzione portò alla concentrazione delle *vending machine* su snack e bevande, con il primo distributore di bevande calde nel 1930, e i **primi erogatori automatici di caffè** arrivati nel 1963, con la Faema che brevettò, con la E 61, un meccanismo in grado di macinare il caffè e versarlo nel bicchierino.

La vera trasformazione del settore avvenne tra gli anni Ottanta e Novanta del secolo scorso, quando **in Europa iniziarono ad apparire macchine più sofisticate**, capaci di conservare alimenti freschi, men-



Pietro Bellani. Esempio di **tecnologia d'avanguardia, con un auto-servizio innovativo**, fu il primo realizzato in Italia, con distributori automatici e serbatoi di cristallo racchiusi in camere refrigerate. Il carattere ingegneristico della sua concezione era mediato dall'aspetto "moder-

no", in linea col gusto *Art Nouveau* del tempo, conferito al blocco distribuzione, elemento principale connotante l'interno, come ricorda l'architetto **Giusi Lo Tennero** parlando dei padiglioni alimentari all'Esposizione Internazionale del Sempione in *Storia della Città*, volume pubblicato nel

Distributore automatico del 1900



tre in Giappone si sperimentava il *vending* per ogni tipo di prodotto alimentare, dagli *onigiri*, le polpette di riso di forma triangolare, farcite con vari ripieni e decorate con alga nori, sino alla pasta.

La scelta del *vending*, dovuta alla comodità, alla praticità e all'accessibilità, ha, secondo gli analisti, anche **risvolti psicologici**: la macchina, infatti, non giudica chi compra un tramezzino di notte o un dolce extra dopo la palestra. C'è poi **qualcosa di magico nel premere un tasto e veder comparire un pasto pronto**, uno snack, una pizza fumante o una *bowl* a base di riso, pesce e verdure, oppure piatti vegetariani o vegani con cereali, verdure e proteine vegetali. Per molti, le *food vending machine* sono state solo compagne silenziose nei corridoi delle scuole, negli uffici o nelle stazioni ferroviarie, dispensatrici di snack confezionati e bibite zuccherate. Oggi non si limitano a vendere merendine, ma sono **un punto d'incontro tra tecnologia, gastronomia, design e nuovi modelli di consumo**.

Una rivoluzione degli ultimi dieci anni ha proposto anche distributori *gourmet* con prodotti *premium*, a volte persino biologici o a km 0; diversificazione per adattarsi a qualsiasi contesto, dallo studente universitario che cerca uno snack veloce al viaggiatore in aeroporto.

Il settore, a livello globale, vale oltre 30 miliardi di dollari e continua a crescere



grazie alla tecnologia, alla domanda di soluzioni rapide e all'espansione nei mercati emergenti, con previsioni, per il 2030, che indicano il superamento dei 50 miliardi di dollari. L'area Asia-Pacifico ha la crescita più veloce; USA e Giappone hanno mercati più sviluppati e l'Europa è in espansione nei segmenti *healthy* e *food-tech*, che uniscono l'innovazione tecnologica digitale con la crescente domanda di alimentazione sana, personalizzata e sostenibile.

I progetti per la distribuzione di alimenti salutari

Tra il 2006 e il 2008, il **Ministero della Salute** pensò anche a una strategia intersettoriale, denominata **"Guadagnare salute"**, per la distribuzione automatica di alimenti **al fine di promuovere una dieta sana e una prevenzione dell'obesità**. L'obiettivo era di orientare i consumi raggiungendo un elevato numero di persone nei luoghi di aggregazione, come scuole, ambienti di lavoro, stazioni ferroviarie e strutture sanitarie. Recentemente, **le università americane** hanno presentato uno studio per verificare se l'introduzione di distributori automatici con alimenti salutari, in un campus universitario, potesse aumentare la propensione al loro consumo, **utilizzando i colori del semaforo per indicarne il valore nutrizionale**. Un anno dopo l'installazione, i risultati hanno indicato uno spostamento verso la scelta di tali prodotti.

Il futuro vede comunque sperimentazioni con i droni che, con un *packaging*



"Vending machine" di carni

che si auto-riscalda durante il volo per mantenere la temperatura perfetta, atterrano sui balconi per consegnare la pizza o un piatto pronto.

Tuttavia neanche tale gastronomia del domani potrà cancellare un elemento importante della ristorazione: **la gestione del tempo**. Al ristorante convergono diverse percezioni: quella del cliente, quella dello staff e il tempo reale; il tempo per accogliere il cliente, quello per leggere il menu, il tempo per portare il pane e le bevande, quello per cucinare i piatti e **il tempo per stare a tavola che nutre corpo e anima, rappresentando un momento di convivialità**, condivisione e rallentamento dai ritmi frenetici.

Attilio Borda Bossana



Il sapore del nome

di Massimo Terenzi

Accademico di Riccione-Cattolica

Prima ancora che il piatto arrivi in tavola, vale la pena fermarsi un istante ad ascoltarne il nome: buona parte del sapore è già lì.

C'è un gelato che tutti pensiamo danese, ma che in Danimarca non ci è mai stato. *Häagen-Dazs* nacque nel 1961 nel Bronx, a New York, dove un produttore di gelati, **Reuben Mattus**, cercava, per il suo prodotto, un nome che suonasse antico, nordico, artigianale. Lo inventò di sana pianta, sillaba per sillaba: "**Häagen-Dazs**" non vuol dire niente, in nessuna lingua del mon-

do, e quella dieresi sulla prima "a" in danese non esiste nemmeno. Eppure, bastò. **Il nome, da solo, prometteva qualcosa di ricco, di cremoso e di lontano**, e i clienti gli credettero, ancor prima di assaggiare. Un gelato del Bronx era diventato, per tutti, una delizia scandinava.

I suoni di una parola hanno, per conto loro, un sapore

Il trucco funziona perché i suoni di una parola hanno, per conto loro, un sapore. Da quasi un secolo, gli studiosi (vedi **W. Köhler**, 1929, e **V.S. Ramachandran** ed **E. Hubbard**, 2001) ripetono un esperimento tanto semplice quanto illuminante: mostrano ad alcune persone due figure, una tutta spigoli e una tutta curve, e chiedono quale si chiami "bouba" e

quale "kiki". La risposta è quasi identica dappertutto, in ogni lingua e latitudine: "kiki" è la forma appuntita, "bouba" quella morbida. Le vocali chiuse e acute, come la "i" di kiki, suonano piccole, leggere, taglienti; quelle aperte e tonde, come la "o" e la "u" di bouba, suonano grandi, morbide, rotonde. **Le orecchie, a quanto pare, hanno un'idea precisa delle forme, e anche dei gusti.**

Il grissino e lo gnocco

A tavola vale lo stesso. Un "grissino" è pieno di "i" sottili, e lo sentiamo esile e croccante ancora prima di spezzarlo; uno "gnocco", con la sua "o" piena, è morbido già nel nome. E le stesse vocali che ci suggeriscono una forma ci anticipano un gusto: **i suoni tondi e profondi sanno di dolce**, di panna, di cioccolato; **quelli chiusi e stretti sanno di aspro, di fresco**, di croccante. Anche a casa nostra i nomi più felici nascono così: "**Nutella**" tiene insieme l'inglese *nut*, la nocciola, e quel "-ella" che in italiano è la desinenza delle cose piccole e graziose: un nome che è già una carezza, morbido come la crema che indica.

Che non sia soltanto una nostra impressione lo dicono anche i numeri. In *The Language of Food*, **Dan Jurafsky** si è preso la briga di contare ottantuno gusti di gelato contro seicento marche di cracker. La regolarità che ne è saltata fuori è netta. Mentre nei gelati prevalgono le vocali tonde e profonde (pensiamo a un "Rocky Road" o al "cioccolato"), nei cracker vincono quelle sottili e spezzate (un "Ritz", un "Cheez-It"). Il gusto, insomma, comincia a lavorare dalle orecchie, e **la lingua**



del cibo non si limita a raccontare ciò che mangiamo: lo prepara. Il nome ci fa sedere a tavola con un'aspettativa già servita, ed è quella che, spesso, assaggiamo per prima.

C'è qualcosa, in tutto ciò, che mette in difficoltà una vecchia certezza. "Che cosa c'è in un nome?", faceva dire **Shakespeare** a Giulietta: "Ciò che chiamiamo rosa, con qualunque altro nome, avrebbe lo stesso dolce profumo". Per secoli abbiamo pensato che avesse ragione, che il legame tra una parola e ciò che indica fosse arbitrario, una pura convenzione (non a caso lo stesso animale è "cane" per noi, *dog*, *chien* o *perro* altrove). Con il cibo, però, questa regola si incrina. Mettendo in fila il vocabolario di quasi tutte le lingue del mondo, emerge un dato sorprendente (**D. Blasi** e colleghi, 2016): **certi suoni ritornano, con una testardaggine sospetta, agganciati agli stessi significati in ogni angolo del pianeta**; come se, sotto la Babele delle lingue, l'orecchio custodisse un piccolo vocabolario comune, più antico delle parole. E il gusto è uno dei suoi territori prediletti.

Il primo ingrediente

Quando l'aspettativa entra in bocca insieme al cibo trasforma ciò che sentiamo davvero. Per esempio, se facciamo assaggiare a qualcuno lo stesso identico vino (**H. Plassmann** e colleghi, 2008), presentandolo prima come costoso e poi come economico, non solo giurerà che il primo era più buono: le scansioni cerebrali mostreranno anche una maggiore attivazione delle aree legate al piacere. L'aspettativa non cambia soltanto il giudizio che diamo a parole, ma l'intera esperienza fisica del gusto.

Non è un modo di dire, insomma, che **il nome sia il "primo ingrediente"**. Il **sapore, prima che sulla lingua, si costruisce nel cervello**, che lo monta cucendo insieme ciò che gustiamo con ciò che vediamo, sentiamo e ci aspettiamo. C'è perfino chi a questo campo di studi ha dato un nome, "**gastrofisica**", mostrando quanto poco basti per spostare il giu-



dizio del palato: il colore del piatto, il peso della posata, la forma della tazza, perfino la musica di sottofondo, tanto che lo stesso caffè, servito in una tazza più elegante, ci sembra più buono. E il nome, che a quel giudizio arriva per primo, è tra gli ingredienti più potenti. Chi sceglie le sillabe di un prodotto, in fondo, sta già seminando nella nostra testa ciò che crederemo di aver assaggiato. In un mercato dove mille cose si somigliano, quel sapore seminato nell'orecchio vale una battaglia intera: **il piatto che "suona" più artigianale, più antico, più genuino ha già vinto un pezzo di partita quando l'assaggio non è nemmeno cominciato.**

C'è poco di nuovo, a ben vedere: è un

mestiere vecchio quanto il commercio. Molto prima dei pubblicitari, il venditore ambulante cantava al mercato la promessa più del prezzo ("Belle le fragole, dolci come il miele!"), sapendo che una parola ben tornita apparecchia l'appetito meglio di qualsiasi bilancia. Sono cambiati i banconi; l'arte di dare alle cose il nome che le fa desiderare è rimasta la stessa.

La prossima volta che un nome ci fa venire l'acquolina prima ancora che il piatto arrivi in tavola, vale la pena fermarsi un istante ad ascoltarlo. Buona parte di quel sapore è già lì, tutta dentro il suono, ed è sorprendente quanto poco, certe volte, il piatto debba faticare per restare all'altezza di una bella parola.



L'Odissea a tavola

di Maria Teresa Cutrone

Accademica di Roma EUR-Ostiense

Un approfondimento sulla valenza del cibo nel poema omerico.

*"Nel regale atrio, e su le fresche pelli
Degli uccisi da lor pingui giovenchi
Sedeano, e trastullavansi tra loro
Con gli schierati combattenti bossi
Della Regina i mal vissuti drudi.
Trascorrean qua e là serventi, e araldi
Frattanto: altri mescean nelle capaci
Urne l'umor dell'uva, e il fresco fonte;
Altri le mense con forata, e ingorda
Spugna tergeano, e le metteano innanzi,
E le molte partian fumanti carni"*
(Odissea, Libro I, versi 148-158).

Dopo il Proemio e il Concilio degli dei, ***l'Odissea*** così si apre sul μέγαρον (megaron), la grande sala da pranzo del palazzo di Itaca, e prosegue soffermandosi a lungo sulla scena conviviale: **pane, carne, vino, acqua per lavarsi, stoviglie preziose e zelanti servitori, e poi canti e danze** per allietare

i commensali, i Proci, pretendenti alla mano della regina Penelope, che spudoratamente consumano i beni di Ulisse, assente ormai da anni.

L'uscita del film "***Odyssey***" di Christopher Nolan ha riportato la nostra attenzione su un classico intramontabile ancora avvolto nel mistero, dalle mille possibilità interpretative. Improvvisamente tutti abbiamo riscoperto **Omero** e la letteratura greca antica, mentre impazzano sul web recensioni favorevoli o contrarie alla lettura scenica e interpretativa di Nolan. È difficile evitare il confronto di questo nuovo film col **celebre sceneggiato televisivo del 1968**, un pilastro della storia della televisione per la qualità produttiva e il grande successo di pubblico, primo sceneggiato realizzato a colori dalla RAI. Col tempo si vedrà se anche il film di Nolan avrà lo stesso destino, a prescindere dal grandioso clamore mediatico e dal record di incassi che nell'immediato sta riscuotendo.

Lasciando il giudizio estetico agli studiosi, **ci occupiamo dell'aspetto alimentare-culinario del testo originale**, cercando anche un **legame poetico, psicologico e antro-**

pologico con i versi omerici e con le situazioni raccontate, che ci aiuti ad analizzare le scene conviviali al di là del puro aspetto nutrizionale. Non invano abbiamo imparato la lezione di **Lévi-Strauss: "buono da mangiare, buono da pensare"**. Il cibo è una vera e propria lingua, un codice culturale che ci permette di comprendere una visione del mondo. E, nell'*Odissea*, il cibo è molto più di un mezzo di sostentamento: è uno specchio introspettivo dei personaggi e un vero e proprio **espediente narrativo** e scenico che mostra uno spaccato della società greca arcaica. Abbondano **archetipi e chiavi simboliche** per interpretare le scene conviviali: il cibo si trasforma con il contesto, diventando di volta in volta **codice identitario, rito dell'ospitalità, pozione magica, cannibalismo, bestialità, immortalità divina, ricchezza e potere, e infine famiglia e casa**.

La "xenia" dei mangiatori di pane

Nell'*Odissea*, **i Greci si definiscono orgogliosamente "mangiatori di pane"**, un'espressione simbolo di civiltà, agricoltura e vita sociale organizzata. Tale termine **distingue gli esseri umani civilizzati dai popoli selvaggi**: la panificazione presuppone infatti la presenza di campi arati, di un'organizzazione sociale, di strumenti come aratri, macine e forni.

La cottura dei cibi è un altro tratto distintivo dei popoli civilizzati: oltre a pani e focacce dolci e salate, ne sono la prova le grigliate di carne e pesce. È la caratteristica peculiare che colloca i Feaci tra i popoli civilizzati, al contrario di Polifemo, che è un pastore e produce squisiti formaggi, ma non conosce la carne cotta.

Un altro cardine della civiltà greca antica



"Ulisse e le sirene", Museo del Bardo, Tunisia



è il **concetto di xenia** (in greco antico ξενία), che significa **ospitalità, accoglienza**, un rapporto sacro tra chi ospita e chi è ospitato. Deriva da **xénos** (ξένος), che vuol dire straniero o ospite. Era una legge non scritta protetta da Zeus, chiamato per questo *Xenios* (protettore degli ospiti). Il padrone di casa doveva dare cibo, acqua per lavarsi e un posto sicuro all'ospite prima ancora di chiedergli il nome.

Nell'Odissea abbondano esempi di xenia: nel Libro I, Telemaco accoglie Atena travestita da Mente, la fa sedere e le offre da mangiare prima di farle qualsiasi domanda; nei Libri III e IV, Nestore e Menelao accolgono Telemaco con banchetti sontuosi e bagni caldi; nei Libri VI-VIII, Nausicaa aiuta Ulisse naufrago, e i suoi genitori, i sovrani Alcino e Arete, lo accolgono nella reggia offrendogli un ricco banchetto; nel Libro XIV il porcaro Eumeo, pur essendo poverissimo, offre a Ulisse, travestito da vecchio mendicante, la sua sedia migliore, il mantello per coprirsi, e sacrifica un maiale per nutrirlo.

Il delizioso formaggio di Polifemo

Con la poesia omerica, i formaggi entrano nella storia attraverso la minuziosa descrizione dell'attività casearia di Polifemo, il ciclope con un occhio solo. **Polifemo è un pastore e un abile casaro** che utilizza tecniche in uso nel Mediterraneo nel periodo omerico, IX secolo a.C., ma che certamente ricalcano tradizioni ben più antiche. Il ciclope alleva pecore e capre con cura, le conduce al pascolo al mattino e rientra di sera in una stalla ricavata nella sua grotta, e le **munge due volte al giorno** per ricavare il latte con cui produce un delizioso formaggio. Nella sua grotta si trovano le **attrezzature casearie**, costituite da secchi per la mungitura, boccali per contenere il siero residuo dalla coagulazione del latte, canestrelli intrecciati per raccogliere la cagliata e graticciati per la maturazione del formaggio. Tuttavia, l'incontro con Polifemo assume le inevitabili **tonalità macabre, brutali e cannibalesche** allorché Ulisse e i suoi

compagni, che si erano addentrati ignari nella caverna, attirati dal buon cibo, sono sorpresi dal rientro del ciclope. Accortosi della loro presenza, Polifemo non esita a fracassare e mangiare due uomini, e proseguirà ancora fino al mattino seguente, quando Ulisse gli offrirà del vino. Nello stesso episodio è descritto anche **il vino che Ulisse offre al ciclope**, che lo beve puro, senza diluirlo, ubriacandosi. Polifemo fino ad allora aveva bevuto solo latte e siero: degustare il vino gli procura piacere ed ebbrezza. Come sappiamo, Ulisse continua a versargliene fino a farlo cadere in un sonno profondo.

I banchetti nelle case nobili

Dopo l'invocazione alla Musa, alla quale il poeta chiede di raccontare le vicende dell'eroe greco, il poema si apre *in medias res*: la narrazione non parte dalla fine della guerra di Troia, ma da un momento molto successivo. Quando il poema comincia, sono già trascorsi dieci anni dalla distruzione della città e quasi tutti gli eroi greci hanno fatto ritorno nelle proprie terre. **Atena decide di recarsi a Itaca per incontrare Telemaco.** Il ritorno del padre e la crescita del figlio iniziano quindi a svilupparsi come due percorsi paralleli destinati a convergere. **Nella reggia di Itaca dominano i Proci**, nobili che consumano le ricchezze di Ulisse e insistono perché Penelope scelga uno di loro come nuovo marito.

Molti versi del primo libro descrivono accuratamente **il pranzo nel μέγας, l'ambiente dedicato al banchetto.** Era uno spazio a cielo aperto, al centro del palazzo, circondato da un porticato, con, nel mezzo, un focolare e ai lati le mense sulle quali erano posti cibi e bevande. Ai commensali venivano servite **carni cotte alla brace**, accompagnate da **grossi pani**, offerti in apposite ceste.

Carni di ogni genere svolgevano la parte di protagoniste del banchetto, arrostiti sulla brace o sul fuoco, provenienti da maiali, manzi o capre, di cui si cuocevano anche le interiora. **Venivano tagliate direttamente a tavola da uno scalco o**

dallo stesso padrone di casa, che riteneva questa operazione parte dei rituali di ospitalità, tanto importanti nella società greca arcaica. Le parti migliori andavano all'ospite, che era servito con ogni riguardo. **Il vino** aveva un valore conviviale e religioso: la libagione apriva e chiudeva il banchetto. Durante il pasto, **musica, canti e danze** allietavano i commensali. Non dimentichiamo che gli stessi poemi omerici erano cantati, come ogni forma poetica dell'antica Grecia. **Proprio in occasione dei banchetti alla mensa dei nobili, l'Odissea è stata cantata per secoli**, forse trasformandosi in una composizione corale e stratificata, legata alla lunga tradizione degli **aedi che tramandavano oralmente le storie.** Il filosofo napoletano **Giambattista Vico**, per esempio, sosteneva la teoria che Omero non fosse mai esistito e che i poemi fossero un'invenzione collettiva dell'intero popolo greco. Lo stesso nome "Omero" è avvolto nel mistero: gli antichi lo facevano derivare da ὄμηρος (*hómēros*, che significa "ostaggio" o "cieco"), avvalorando la tradizione che lo voleva poeta cieco come il personaggio di Demodoco.

La splendida descrizione di un banchetto compare anche nell'ottavo canto dell'Odissea, ma con una chiave di lettura completamente diversa. Nel sontuoso palazzo di **Alcino**, il **saggio re dei Feaci**, Ulisse e i nobili siedono su troni allineati lungo le pareti, ricoperti di stoffe pregiate, alla luce di fiaccole ardenti. Il **canto di Demodoco**, aedo cieco che ricorda la distruzione di Troia con l'espediente del cavallo, suscita la commozione e il pianto di Ulisse. Alcuni critici ritengono che Demodoco sia l'autoritratto di Omero e lo specchio della sua poesia.



Le cucine di frontiera. I Walser

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

L'Italia è un incrocio di contaminazioni e storie diverse.

L'Italia è un incrocio di contaminazioni e storie diverse. Un *melting pot* radicato da secoli che ha resistito all'omologazione del tempo. **I Walser, minoranza di lingua tedesca** in un territorio a presenza francofona, gli occitani, a loro volta minoranza essi stessi, **in un'area che**

va dal Piemonte alla Valle d'Aosta con un piede in Lombardia, arrivarono **attorno al XIII secolo**, quando stagioni particolarmente calde portarono popolazioni dell'area vallese, la Svizzera tedesca, a spingersi a sud, **alla ricerca di pascoli e nuovi terreni da coltivare**. Nel XVI secolo, un nuovo irrigidimento del termometro radicò queste comunità nelle loro valli adottive. **Attualmente sono quindici i comuni dove la lingua walser è riconosciuta, parlata correntemente da circa 3500 residenti.**

Furono, in un certo senso, pionieri, tanto che le signorie del tempo, così come gli ordini monastici, proprietari di terreni improduttivi, applicarono il cosiddetto **"diritto walser"** che, oltre a garantire una significativa autonomia amministrativa e giudiziaria, **assicurava la trasmissione eredi-**

taria dell'affitto dei terreni. Garanzia, per pastori e contadini, di una stabile autosufficienza per le loro famiglie. Queste e molte altre storie si possono scoprire visitando **i tre musei etnografici di Alagna Valsesia, Macugnaga e Gressoney**, posti all'interno di antiche case rurali, testimoni dalle radici secolari.

I riti della vita quotidiana

Una tradizione era rappresentata dal **formaggio della morte**. Quando veniva a mancare un congiunto, i familiari distribuivano piccole scaglie di una toma che si voleva fosse stata custodita nel solaio, sin dal giorno della nascita. In quel mentre, si apriva la finestra dell'anima, presente in ogni casa sul tetto. Un modo per favorire l'ascensione verso l'aldilà dello spirito dell'amato. Tornando ai riti della vita quotidiana, **la mattina**, prima di salire in alpeggio, **la colazione era una tazza di zuppa con brodo di cipolla, condita con burro o grasso animale.** Il caffè era molto autarchico, una miscela di surrogato con radice di cicoria tostata. **Il pane di segale** era irrobustito con farina di fava, cui seguì quello di patata. Il raccolto era invernale, con il miglior prodotto, e primaverile. Ma dato che la necessità aguzza l'ingegno, vi era anche la **segale "dormiente"**. Si seminava appena prima che la terra gelasse. Restava a covare sottoterra per poi germogliare al primo sole primaverile. **La benedizione di questo pane avviene ancora oggi, in occasione della festa del patrono, San Bernardo**, all'ombra del vecchio tiglio di Macugnaga, di fianco alla chiesa. **Una pianta di quasi otto metri di dia-**





metro con oltre **cinquecento anni di storia**, che leggenda vuole sia stata piantata da una donna walser appena arrivata, in ricordo delle sue lontane origini vallesi. **Con la farina di segale si preparano le miacce**, sottili cialde cotte su piastre di ferro, e non al forno. In origine, erano gustate con burro e sale. **Il tempo le ha ingentilite** (con confettura di mirtillo) **o irrobustite** (farcite con speck, salumi, formaggi). **Tra le minestre, curiosa l'ava cocia**, una sorta di acqua cotta. Come base un soffritto di burro e porri, arricchito con toma e fette di pane. **Nella tradizione orale era definita la medesina dei ciuch**, utile a lenire i postumi di una sbornia galeotta.

È divenuta un **piatto identitario di tutta la Valle d'Aosta la seupa a la vapelenentse**, originaria di Valpelline, 600 anime. Al tempo, il pane bianco era alimento prezioso, comprato quasi esclusivamente per i malati o le persone anziane. Motivo in più per non sprecarne neanche una briciola, se avanzava nella madia. Più che una zuppa, **una sorta di timballo, con strati alterni di pane e fontina**, bagnati con un brodo di cavolo verza, verdure e aromi vari. La sua apoteosi nella storica sagra dedicata, a fine luglio.

Golosi gli chnéffléne, piccoli gnocchetti spadellati con cipolla e conditi poi con fonduta e speck. **Curiosa la supa de la ghigia**. Era il ricostituente per le donne reduci dalle fatiche del parto. Pane nero tostato in padella con il burro, cui veniva poi data una spolverizzata di zucchero, ammorbidendo il tutto con vino rosso. Poteva essere abbinata a caffè o brodo, a seconda dei gusti.

Il suhrmilc era il dissetante tra gli addetti alla fienagione sui pascoli in al-

tura. Il siero residuo della lavorazione del latte veniva lasciato riposare in un recipiente di legno (**tsaber**), poi bollito e scremato e di nuovo messo ad affinare, sino a diventare leggermente acidulo.

Prodotti e preparazioni che fanno parte della tradizione

A Macugnaga la panicia è un risotto morbido, cotto con burro e latte. **Curioso l'etimo del riso in cagnon**, che non era il cibo per i migliori amici dell'uomo: il termine rinvia invece alla forma dei chicchi dopo la bollitura, tozzi e irregolari come larve di insetto, i **cagnon**, appunto.

Modernità e tradizione si incontrano con i **tortelloni farciti con fichi secchi e pere**, conditi con burro cotto e cannella. I primi venivano essiccati dopo il raccolto, per essere consumati in inverno. Il burro era cotto cucinato in grossi paioli di rame e poi conservato in contenitori di sasso o terracotta.

La patata, tra i Walser, **all'inizio era vista con timore**, possibile portatrice di malattie. **Poi è diventata di famiglia**, anzi, come documentò il canonico **Nicolao Sottile** ai primi dell'Ottocento, contribuì a sfamare l'intera comunità, tanto da ridurre l'incidenza delle carestie e favorire le nascite, poiché le giovani donne potevano finalmente godere di un'alimentazione più sana. **Tre le tipologie tuberose: Walser**, ideale per insalate, **Occhi rossi**, per frittiture, e **Formazza** per gnocchi e purè.

In Valsesia troviamo l'uberlekke, un misto di carni varie conservato sotto sale assieme a spicchi d'aglio, utile per le die-

te d'inverno, lontani dal pascolo. **Con il brodo di cottura si preparava il moush**, fettine di pane, toma e vino, usato come seconda colazione a metà mattina.

I formaggi walser sono ricercate pepite golose giunte sino a noi. Già nel XIV secolo venne stabilito che il pascolo estivo poteva essere concesso solo al bestiame che aveva trascorso l'inverno nella valle, impedendo quindi l'intrusione di mandrie lontane, preservando così il territorio dallo sfruttamento eccessivo e dal conseguente impoverimento del pascolo. Il **bettelmatt** è un sostantivo composto che rimanda a **battel**, questua, e **matt**, pascolo. **Formaggio usato come merce di scambio**, pagamento di canoni d'affitto, ma anche come offerta benefica, con alcune forme distribuite alle famiglie più indigenti delle valli. Una marcia in più viene dagli aromi dei pascoli d'altura, in particolare la mottolina. Cambiano i tempi, ma non la produzione, limitata a sei mesi l'anno, tanto che **Gianfranco Vissani** l'ha ribattezzato la Rolls Royce dei formaggi.

Altra pepita casearia è il **maccagno**, il preferito da **Quintino Sella**, ministro delle Finanze del neonato Regno d'Italia, nonché fondatore del C.A.I. La sua particolarità è quella di essere tra i pochissimi formaggi lavorati ancora caldi di mungitura poiché, in quota, il legname da ardere era merce preziosa.

Alla staffa non può mancare **la fioca**, ossia la neve nell'idioma locale. **Un dolce al cucchiaio** a base di panna, latte, uova e zucchero messo a frollare entro conche di rame immerse nella neve. **Tradizione così radicata che le donne anziane continuarono a confezionarlo quando già figlie e nuore avevano i frigoriferi in cucina**.



Il “pezzo duro” e lo Stretto

di Sandro Borruto

Delegato dell'Area dello Stretto-Costa Viola

Un gelato identitario tra Calabria e Sicilia.

Il gusto dell'identità

Come accade per numerose specialità della tradizione italiana, anche la storia del “pezzo duro” è affidata più alla memoria delle persone che ai documenti d'archivio.

Le fonti ufficiali ne attestano il riconoscimento quale **Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Calabria** e confermano il suo storico legame con Gioiosa Ionica, ma molto resta ancora da indagare sulle origini della preparazione.

L'assenza di una ricca documentazione non diminuisce, però, il valore del prodotto. Al contrario, ricorda che molte tradizioni gastronomiche sono nate nelle botteghe artigiane, nelle cucine di

famiglia e nella quotidianità, molto prima di trovare spazio nei registri ufficiali.

La vera storia del “pezzo duro” continua così a vivere nella memoria dei maestri gelatieri, nelle tecniche tramandate di generazione in generazione e nel ricordo di quanti, ogni estate, ne hanno fatto un appuntamento irrinunciabile.

La sua particolare consistenza, la classica successione degli strati di cioccolato, crema e torrone, il lavoro paziente dell'artigiano e il rispetto della tradizione ne hanno fatto qualcosa di più di un semplice dessert.

Il “pezzo duro” **racconta una comunità.** Racconta le passeggiate lungo il corso cittadino, le feste patronali, le serate estive, i ritorni degli emigrati e le gelaterie che per decenni hanno rappresentato luoghi di incontro e di socialità.

Vi sono prodotti gastronomici che devono la propria notorietà alla forza del mercato, e altri che diventano celebri perché riescono a **rap-presentare l'anima di un territorio.** Il “pezzo duro” appartiene senza dubbio a questa seconda categoria.

A Gioiosa Ionica non è semplicemente un gelato. È un ricordo d'infanzia, un rito estivo, un sapore che accompagna la memoria di intere generazioni. È uno di quei prodotti che non possono essere compresi limitandosi agli ingredienti o alla ricetta, perché il loro vero valore risiede nel rapporto profondo che hanno costruito con la comunità che li ha custoditi.

La candidatura della **XXXII Sagra del Pezzo Duro** al marchio **“Sagra di Qualità”**, promosso dall'UNPLI, e il recente **annullo filatelico speciale dedicato alla manifestazione** rappresentano il naturale approdo di un percorso iniziato molti anni fa. Non si celebra soltanto una specialità gastronomica, ma un patrimonio di storia, di relazioni e di memoria che continua a vivere attraverso il lavoro dei gelatieri e l'affetto della comunità.



“Pezzo duro” di Gioiosa Ionica



Scumuni catanese

Lo Stretto come ponte culturale

Osservato in una prospettiva più ampia, il “pezzo duro” invita a riflettere sulla storia dello **Stretto di Messina**, non come linea di separazione, ma **come spazio di incontro fra Calabria e Sicilia**.

Per secoli uomini, merci e tradizioni hanno attraversato quel breve tratto di mare, favorendo una continua circolazione di tecniche, sapori e consuetudini alimentari.

In tale contesto si inserisce **il confronto con lo scumuni siciliano, conosciuto anche come pezzo duro o spumone, tipico soprattutto dell'area catanese**.

Le analogie sono suggestive: entrambe le preparazioni appartengono alla **grande tradizione della gelateria artigianale**; condividono una struttura più compatta rispetto al gelato comune e sono profondamente legate alle feste popolari e alla memoria delle rispettive comunità.

Le differenze, tuttavia, sono evidenti.

Lo *scumuni* si presenta generalmente come uno zuccotto di gelato con cuore di pan di Spagna, mentre il “pezzo duro” gioiosano conserva la propria tipica composizione a tre strati e una diversa tecnica di lavorazione.

Non esistono, allo stato delle conoscen-

ze, elementi che consentano di ipotizzare una derivazione diretta dell'uno dall'altro. Più corretto è considerarli **espressioni parallele di una comune civiltà gastronomica mediterranea** sviluppatesi sulle due sponde dello Stretto, dove la vicinanza geografica ha favorito nei secoli lo scambio di tecniche e di culture alimentari.

Custodire la memoria

La candidatura della Sagra al marchio “Sagra di Qualità” assume così un significato che supera la dimensione dell'evento. Ogni sagra autentica rappresenta un momento nel quale una comunità rinnova il rapporto con la propria storia. Ogni maestro gelatiere, che continua a preparare il “pezzo duro” secondo la tradizione, contribuisce a trasmettere un sapere che nessun disciplinare potrà mai sostituire.

Anche l'annullo filatelico dedicato alla manifestazione assume un valore simbolico di particolare rilievo. La filatelia conserva la memoria di ciò che una comunità considera parte della propria identità. Dedicare un annullo al “pezzo duro” significa riconoscere che quel ge-

lato appartiene ormai alla storia culturale di Gioiosa Ionica.

In un tempo in cui i gusti tendono a uniformarsi e le tradizioni locali rischiano di essere assorbite dalla standardizzazione dei consumi, il “pezzo duro” ricorda come la vera ricchezza della gastronomia italiana risieda nella **straordinaria varietà delle sue identità territoriali**.

Non sono le certificazioni a creare il valore di un prodotto. Esse riconoscono ciò che la comunità ha costruito nel tempo attraverso la memoria, il lavoro e la continuità delle tradizioni.

Il “pezzo duro” di Gioiosa Ionica, come lo *scumuni* della vicina Sicilia, testimonia **la vitalità della civiltà gastronomica dello Stretto, uno spazio nel quale il mare non divide, ma unisce**. Attraverso un semplice gelato continua a raccontarsi una storia fatta di artigianato, di convivialità e di appartenenza: una storia che merita di essere custodita, studiata e trasmessa alle generazioni future.

La cucina conserva ciò che la storia talvolta dimentica. In un semplice gelato possono sopravvivere il lavoro degli artigiani, la memoria delle famiglie e l'identità di un territorio. Il “pezzo duro” continua ancora oggi a raccontare, con la discrezione delle grandi tradizioni, la civiltà gastronomica dello Stretto.



L'arte nel piatto, il piatto nell'arte

di Giuseppe Delprete

Accademico della Legazione per lo Stato della Città del Vaticano

*Il cibo e le forme della
ceramica barocca a
Laterza.*

"Mangiamaccheroni", Angelo Antonio D'Alessandro

Esiste un legame indissolubile, insieme fisico e concettuale, fra la cultura della tavola e l'arte ceramica. Se la pittura ha spesso celebrato il cibo raffigurandolo su tela, **la ceramica compie un'operazione più complessa**: non si limita a rappresentarlo, ma lo accoglie e lo sostiene, **dialogando direttamente con la gestualità del convivio**. Il piatto di maiolica non è dunque un supporto inerte, bensì la superficie rituale su cui la civiltà alimentare costruisce il proprio

racconto. Ripercorrere la storia della ceramica significa perciò leggere, attraverso la materia argillosa, le trasformazioni del gusto, del costume sociale e della percezione stessa del nutrimento.

*Il legame funzionale e simbolico
tra argilla e mensa*

Fin dalle origini, **la maiolica italiana vive in stretta relazione con la cucina**. Tra Rinascimento ed età barocca, il passaggio dai contenitori d'uso comune ai sofisticati servizi da tavola risponde a un'esigenza non solo funzionale, ma anche simbolica: **la tavola aristocratica si trasforma in teatro e la ceramica ne costituisce la prima scenografia**. I "piatti di pompa", destinati alle credenze e all'ostentazione, e i piatti da portata d'uso quotidiano instaurano una continuità visiva fra la pietanza servita e l'immagine dipinta sullo smalto. L'invetriatura e la smaltatura stannifera non servivano solo a rendere impermeabili i recipienti destinati a oli, brodi e vini, ma offrivano ai maestri figuli una superficie candida su cui stendere i pigmenti minerali: **il cibo reale conversa così con quello dipinto**, in un rispecchiamento in cui l'esperienza del gusto si fonde con quella della vista.

*L'apice della maiolica pugliese:
il caso di Laterza*

Un ruolo di primo piano, in questo scambio, spetta al centro ceramico di Laterza, **in provincia di Taranto** (Puglia). La tradizione erudita locale attribuisce all'aba-



te **Giovan Battista Pacichelli** (Roma, 1641-1695) l'osservazione secondo cui "a Laterza, con la finissima creta, si fabbricano delicati e dipinti vasi". È tuttavia opportuna una precisazione filologica: l'opera in cui la notazione compare, *Il Regno di Napoli in prospettiva*, fu pubblicata postuma solo nel 1703, sulla base di materiali raccolti dall'autore nei suoi viaggi pugliesi degli anni 1680-1685; la data del 1684, ricorrente nella pubblicistica locale, va dunque intesa come riferita all'osservazione sul campo e non alla pubblicazione a stampa.

Fra Sei e Settecento **la maiolica laertina vive la sua stagione più alta**. Superate le tavolozze policrome del primo Rinascimento, essa sviluppa una cifra stilistica riconoscibile, dominata dai toni del turchino, del blu cobalto e del giallo ocra su smalto bianco: il cosiddetto "istoriato laertino", caratterizzato da una pennellata rapida ed espressiva. Protagonista di questa stagione è **Angelo Antonio D'Alessandro**, sacerdote e pittore nato a Laterza nel 1642 e ivi morto nel 1717 (non nel 1700, come talvolta indicato in sede divulgativa): la cronologia corretta, attestata dalla voce a lui dedicata nel *Dizionario Biografico degli Italiani*, colloca la sua attività matura fra il 1670 e il 1705 circa. D'Alessandro **trasforma il piatto in una superficie narrativa** su cui ritrarre scene mitologiche e, soprattutto, spaccati di vita popolare intrisi di realismo e di bonaria ironia.



"Mangiafagioli", Annibale Carracci



L'opera più nota, attribuita a D'Alessandro, è il piatto raffigurante il cosiddetto "**Mangiamaccheroni**", che dialoga idealmente con un caposaldo della pittura di genere: il *Mangiafagioli* di **Annibale Carracci**, databile al 1584-1585 e conservato nella Galleria Colonna a Roma (l'attribuzione, contestata nel corso del primo Novecento, è stata confermata in via definitiva dal restauro degli anni Cinquanta). Il confronto fra le due opere consente alcune osservazioni. Sul piano della composizione, il contadino ritratto da Carracci è colto con sguardo sospettoso mentre porta alla bocca un cucchiaino di fagioli, in un gesto che tradisce l'ansia della fame contadina; la figura laertina, invece, afferra la pasta in un gesto teatrale, prossimo a un'iconografia popolare che si consoliderà come *topos* della comicità meridionale. Sul piano storico-alimentare, i due soggetti rimandano a geografie diverse: i legumi appartengono alla cultura della sussistenza rurale dell'Italia centro-settentrionale tardo-cinquecentesca, mentre la pasta rimanda alla progressiva affermazione, in area meridionale, di una cultura urbana della pasta trafilata, fenomeno che gli studi di storia dell'alimentazione collocano soprattutto fra Sei e Settecento. Sul piano del *medium*, infine, si osserva un cortocircuito significativo: Carracci impiega l'olio su tela per raffigurare la povertà della tavola contadina, mentre D'Alessandro utilizza la stessa materia ceramica destinata alla mensa per rappresentare l'atto del mangiare, sicché l'oggetto d'uso riflette su di sé la scena del pasto.

La ceramica come fonte per la storia della civiltà della tavola

La produzione di Angelo Antonio D'Alessandro e la tradizione ceramica di Laterza ricordano come un oggetto d'uso quotidiano possa costituire una fonte di prima mano per la storia sociale dell'alimentazione. **Un piatto non è mai un semplice utensile, ma la trascrizione materiale di una cultura che cucina, apparecchia e condivide**. Riguardare oggi un piatto laertino del Seicento significa, perciò, non soltanto apprezzare una perizia pittorica, ma leggere, nella materia stessa, le pratiche e i significati di una tavola che ha saputo farsi, nel tempo, civiltà. Non è casuale che proprio un ecclesiastico, quale il D'Alessandro, abbia saputo **cogliere con tanta libertà lo spirito popolare della propria terra**: la sua vicenda ricorda come, nella Puglia barocca, la cultura religiosa e quella materiale della tavola non fossero mondi separati, ma parte di un unico tessuto civile, in cui **il sacro custodiva e trasmetteva anche la memoria dei gesti quotidiani**. In questo senso, lo studio della maiolica laertina non riguarda soltanto la storia dell'arte decorativa, ma si intreccia con quella sociale e religiosa delle comunità meridionali di età moderna, e merita oggi di essere ulteriormente approfondito, in sede storiografica e critica, mediante un confronto sistematico fra le fonti figurative e quelle documentarie e archivistiche coeve.



Mazzarrone, la città dell'uva

di Anna Piazza

Accademica di Caltagirone

*Dove la terra si fa arte
nel cuore del Calatino.*

Mazzarrone si adagia su colline calcaree e sabbiose, in quella striscia di terra dove l'area del Calatino sfuma verso la provincia di Ragusa. È un paesaggio dominato da un'architettura geometrica e spettacolare: i verdi tendoni delle serre. Sotto queste cattedrali di fili e teli si compie il miracolo economico e gastronomico di questo territorio.

Già Greci e Romani si erano insediati in questo luogo, individuando la generosità delle sue terre. Nel Medioevo costituì un ampio feudo appartenente al Conte di Mazzarrone, passato poi al monastero di Santo Pietro e diviso nei secoli tra le

più illustri famiglie nobiliari dell'isola: i Motta, i Gravina, gli Jacono, i Pignatelli. La vocazione agricola di Mazzarrone si sviluppa in modo organico già sul finire del XVIII secolo. **Le origini della coltivazione dell'uva da tavola nell'areale di Mazzarrone** sono testimoniate dagli atti pubblici di compravendita stipulati **tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900**. Anche **Bruno Pastena**, nel suo libro *La civiltà della vite in Sicilia* (Edizioni Leopardi, 1989), riporta che, alla fine del XIX secolo, la produzione di uva da tavola rappresentava il 5% della produzione viticola del "Mandamento di Caltagirone". Tuttavia, la vera svolta antropologica ed



economica arriva negli anni Trenta del Novecento. È in quel decennio che l'agricoltura locale si specializza, con straordinaria lungimiranza, nella coltivazione intensiva dell'uva da tavola di alta qualità. L'incremento della coltivazione viticola viene favorito anche dalle riforme fondiari che, con la suddivisione dei latifondi in favore degli agricoltori, trasformano radicalmente il volto di questa zona della Sicilia.

Una forte specializzazione nella coltura dei vigneti

Ai metodi tradizionali di potatura, gestione delle irrigazioni e protezione delle piante nel rispetto dei cicli naturali, si associano, e si consolidano, una forte specializzazione nella coltura con la copertura a tendone dei vigneti, abbinata alla consueta coltivazione a schiera, e l'adozione di **tecniche innovative che permettono l'anticipazione o il ritardo nella maturazione dell'uva**, con sensibili vantaggi sui tempi di commercializzazione del prodotto.

La forte identità così conquistata e la crescita economica e demografica permettono alla comunità di Mazzarrone, per lungo tempo frazione di Caltagirone, di divenire, nel 1976, comune autonomo, unendo le storiche borgate di Piano Chiesa, Botteghelle, Cucchi, Leva e Grassura.

Oggi la produzione si estende per oltre 8.000 ettari. Non quindi un'agricoltura di sussistenza, ma un'arte della terra che ha saputo conquistare i mercati internazionali. **Una dedizione che è valsa a Mazzarrone il titolo di "Città dell'Uva"** e che ha coronato il suo percorso nel 2003 con il prestigioso **riconoscimento del marchio Igp "Uva da tavola di Mazzarrone"**. Rispondendo a un rigido disciplinare, tale denominazione è riservata solo alla produzione viticola con baricentro socioeconomico e geografico nel territorio di Mazzarrone, con un perimetro che si estende ai comuni di Caltagirone, Lìodia Eubea, Acate, Chiaramonte Gulfi e Comiso. Zone dove **il terreno fertile e il clima mite**, con estati calde e inverni tem-



perati, **contribuiscono a una maturazione perfetta.** La presenza di **brezze marine**, che mitigano le temperature, aiuta a mantenere l'uva **sana e ricca di sapore.** L'"Uva da tavola di Mazzarrone" Igp si presenta con **grandi grappoli di forma piramidale**, con acini carnosi e succosi, dalla **buccia sottile ma croccante**, caratterizzati da una **dolcezza naturale che si accompagna a un aroma delicato e floreale.**

Diverse sono le varietà, ognuna con sfumature di sapore e colore che la rendono unica: *Italia* e *Victoria*, con acini di un colore che varia dal bianco crema al giallo dorato, ricoperti di pruina; *Red Globe*, dal color palissandro, e *Black Magic*, con acini allungati e di colore nero-blu intenso, vellutato, con riflessi perlacei.

Durante la vendemmia, il paese si anima di feste e celebrazioni

Le innovazioni non mettono in discussione le tradizioni legate alla vendemmia, durante la quale il paese si anima di feste e celebrazioni che coinvolgono tutta la comunità. **La Sagra dell'Uva**, che si tiene i primi giorni di settembre, nel tempo divenuta **"Festival Internazionale dell'Uva"**, è un evento molto atteso, sempre più

importante e articolato, con fiere espositive, aree di *show cooking* con importanti chef, folklore e concerti, e si conclude con **l'assegnazione del premio "Grappolo d'Oro"**, conferito alle aziende e alle personalità che meglio hanno valorizzato il territorio e la sua uva.

L'uva, a Mazzarrone, non è solo un fine pasto. Nella tradizione calatina e iblea, l'uva e il mosto entrano prepotentemente **nella cucina calda.** La cucina locale riflette infatti questa doppia anima: la raffinatezza calatina e la concretezza contadina: i **maccarruni con la mostarda**, pasta fresca condita con il sugo di maiale e arricchita, per contrasto, con la mostarda d'uva, preparata con mosto cotto e cenere per togliere l'acidità. **I cuddureddi o cucciddati**, dolci natalizi ripieni di fichi secchi e mandorle in un impasto ottenuto dalla riduzione di mosto cotto. Oggi Mazzarrone, con i suoi circa 4.000 abitanti, è il cuore pulsante e dinamico dell'Unione dei Comuni del Calatino: una terra dove l'agricoltura ha saputo evolversi e creare reddito, tanto da sostenere un forte settore terziario e bancario. Questa piccola città, con l'area che la circonda, testimonia le energie e le grandi potenzialità delle zone interne; è l'esempio di una Sicilia laboriosa che ha saputo trasformare la terra, il sole, la fatica in un'opera d'arte.



La vergara

di **Fabio Torresi**, *Delegato di Fermo*
e **Anna Maria Ciciretti**, *Accademica di Fermo*

*Una figura
estremamente
laboriosa, protagonista
della cucina popolare
marchigiana.*

La società delle Marche, soprattutto del sud della regione, è stata contraddistinta per secoli, e sino al secondo dopoguerra, da una cultura mezzadrile. Un territorio formato da tanti piccoli paesi la cui economia dipendeva dal lavoro degli abitanti delle campagne che li circondavano (la maggioranza): mezzadri dediti alla produzione di beni e so-

prattutto di cibo, necessari al sostentamento e/o a formare la ricchezza degli abitanti dei conglomerati urbani (la minoranza), proprietari delle stesse campagne. Per far fronte alla scarsa disponibilità, **era necessaria una particolare accortezza e perizia nella gestione delle poche risorse** che dovevano essere sufficienti, una volta consegnato quanto dovuto ai proprietari, per il sostentamento della famiglia e per la sua organizzazione.

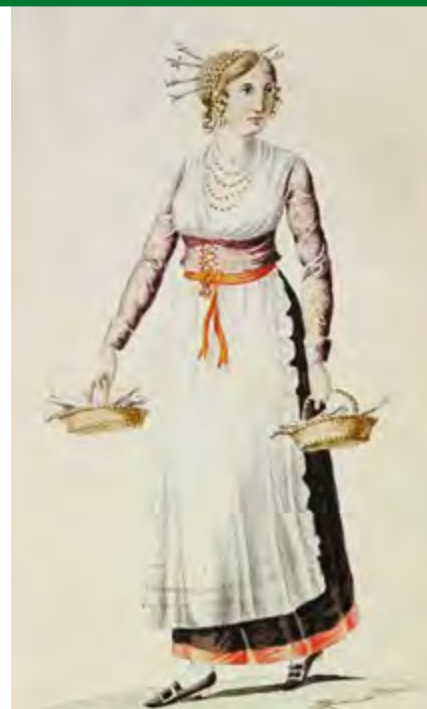
Nel tempo, **le famiglie mezzadrili**, spesso composte anche da più nuclei, **avevano maturato e affinato una funzionale ed efficiente economia domestica**, una vera e propria cultura, fatta di profonda conoscenza dei cicli produttivi, della stagionalità, delle tecniche di produzione e delle caratteristiche dei territori e dei prodotti, traduzione pratica dettata dalla contin-

genza e inconsapevolmente anticipatoria dell'odierna idealizzata e sperata economia sostenibile e circolare.

*I ruoli assegnati a ogni
membro della famiglia erano
rigidi e gerarchizzati*

In tale contesto, i ruoli assegnati a ogni membro della famiglia erano rigidi e gerarchizzati. **A capo del nucleo mezzadrile c'era il vergaro** (il termine deriva probabilmente da *verga*, intesa come segno di comando), che si occupava di far rispettare le decisioni del padrone e che firmava il contratto con il proprietario, impegnando al lavoro il resto dei congiunti. Era l'esperto delle coltivazioni (semine, innesti, potature), della lavora-





zione delle carni suine e della vinificazione. Era il depositario delle regole tramandate e delle tradizioni del gruppo di appartenenza, organizzava i cortei funebri, *lu rrajutu* (aiuto reciproco) durante i grandi lavori, le veglie, le questue.

La moglie del capofamiglia, appunto **la vergara**, era responsabile del **buon andamento dell'economia domestica, la depositaria della cultura femminile tramandata**. Si occupava del pollame e di altri piccoli animali di bassa corte, dell'orto, del telaio e di diverse manifatture casalinghe. Pur essendo comunque sottoposta al capofamiglia, come tutte le donne del nucleo familiare, aveva tuttavia **un suo preciso ambito di attività**. Erano connotate come esclusivamente femminili diverse tipologie di mansioni, tra le quali **quelle specifiche dell'azienda contadina**: l'allevamento di bachi da seta e di polli, conigli, piccioni e altri animali di bassa corte, il pascolo delle pecore e dei maiali, la coltivazione dell'orto. La vergara **insegnava**, alla figlia bambina, **a setacciare la farina, a preparare, nella madia, il lievito per il pane**, a fare la panela. Con il latte e *lu prisu*, **preparava il formaggio e la ricotta**. In estate, **si dedicava alla conservazione di alcuni prodotti vegetali** (peperoni interi sott'aceto, carciofi e melanzane conditi con prezzemolo e aglio, lessati nell'aceto e invasati coperti di olio, conserva di pomodoro essiccata al sole o imbottigliata e cotta a bagnomaria), e alle marmellate di frutta. Era sempre la vergara che organizzava e **preparava li frati, li pranzi de lo mete, de lo vatte, delle feste familiari e religiose**.

La cucina frugale dei giorni di lavoro diventava ricca nelle occasioni importanti

Le condizioni di vita delle famiglie mezzadri residenti nelle Marche erano complessivamente caratterizzate da un'estrema povertà. La loro indigenza era in parte alleviata dalla capacità di soddisfare autonomamente molti bisogni attraverso tutta una serie di attività accessorie, svolte dalle donne della famiglia sotto la direzione della vergara. La cucina marchigiana, e

quindi anche fermiana, era perciò **una cucina semplice e povera, tratta dalle ricette contadine**, tramandate oralmente di madre in figlia e legate alla tradizione, alle coltivazioni del luogo, alle stagioni, ai lavori agricoli, alle cerimonie e alle festività. Una cucina frugale nei giorni di lavoro, ma che diventava ricca, varia, creativa e appetitosa nelle occasioni importanti, elaborata sapientemente con prodotti semplici, ma saporiti e profumati.

Tra le occasioni alle quali **la vergara doveva sopperire con grandi capacità previsionali e una sapiente economia domestica nell'utilizzo delle scorte in dispensa**, nell'aia e nell'orto, vanno menzionati i grandi e pesanti **lavori stagionali**, come la mietitura e la vendemmia, in cui bisognava ricorrere a *lu rrajutu*. In queste occasioni erano previsti più pasti diversificati nell'arco della giornata. Vi erano poi **le feste familiari** che necessitavano di speciale e dettagliata organizzazione. Per non parlare poi delle feste religiose: Pasqua, Natale... **La festa si riassume sempre nel pranzo, nel banchetto**: ciò era comprensibile in una società in cui la vita quotidiana era estremamente grama, difficile, con cibo scarso e di bassa qualità e un'alimentazione fondata soprattutto sui cereali e sulle verdure con scarsissimo apporto di carni.

La vergara si occupava anche delle necessità per l'uccisione del maiale

Anche l'allevamento del maiale era cura della vergara, ma esso doveva soddisfare altre esigenze della famiglia ed era spartito con il padrone. Il prosciutto era venduto o barattato dalla vergara con baccalà, aringhe e sardelle per sopperire ai pasti nei numerosissimi giorni di magro prescritti. Gli uomini provvedevano all'uccisione e alla lavorazione delle carni del maiale, ma la vergara **doveva provvedere con largo anticipo a quanto necessario** a corredo: all'approvvigionamento del sale, delle spezie e degli spaghetti; alla preparazione delle budella per gli insaccati; a bollire le parti per la coppa e a estrarre lo strutto da

conservare nella vescica, base fondamentale per le frittiture.

Nell'*Inchiesta agraria* di **Jacini**, svolta fra il 1877 e il 1884, riferendosi alle abitudini alimentari dei mezzadri marchigiani, si legge che qualche volta viene consumata carne di maiale salata, mentre "la carne di vitella, di agnello, di pollo, s'imbandisce soltanto nelle solennità e per i pranzi nuziali". **Nelle campagne il pranzo nuziale veniva programmato molto per tempo**. La famiglia si faceva carico di un grande impegno economico, spesso investiva il ricavato di un intero anno di lavoro. Nel pranzo nuziale, le porzioni erano così abbondanti che ciascun invitato portava a casa una parte del cibo perché la festa veniva condivisa con tutto il parentado. La vergara, a fine pranzo, preparava i piatti da portare anche ai parenti che non avevano partecipato al matrimonio, dal momento che vi poteva partecipare solo una coppia per ogni famiglia.

I dati emersi, sempre **dall'Inchiesta agraria Jacini**, descrivono in modo esemplare **l'instancabile tenacia e il grande impegno della vergara**: "L'uomo esegue i lavori più importanti e gravi, ma è piuttosto lento; la donna invece è celerissima. Chi visita le Marche è colpito alla vista dei pesi ingenti che le nostre campagnole riescono a portare sul capo [...]. È, per esempio, quasi unicamente nelle Marche che le donne fanno l'ufficio di manuali ai muratori e trasportano in alto, ponendoselo sul capo, il materiale necessario per le costruzioni".



Calici della memoria

di Anna Lanzani

Accademica di Buenos Aires

Bonarda, l'equivoco che attraversò l'Atlantico.

Nel fitto reticolo di storie che legano l'Italia al bacino del Río de la Plata, il vino rappresenta uno dei capitoli più intimi e meno noti. **L'equivoco della Bonarda argentina, che finì paradossalmente per salvare dall'oblio un vitigno quasi scomparso in Europa, merita però di essere raccontato.**

Nell'est mendozino, la pianura irrigua a una cinquantina di chilometri dalla città di Mendoza, tra i dipartimenti di San Mar-

tín e Rivadavia, generazioni di **coltivatori hanno accudito, per oltre un secolo, un'uva vigorosa, dal grappolo generoso, ritenendo che fosse Bonarda: la loro, quella di casa.** Un modo di battezzare il futuro con i suoni del passato. Briciole d'Italia nel Nuovo Mondo.

Il 15 aprile 2008, con la risoluzione C.5, l'*Instituto Nacional de Vitivinicultura* ha però scompaginato i filari della nostalgia. Come documentato dagli studi della *Facultad de Ciencias Agrarias* dell'*Universidad Nacional de Cuyo*, la Bonarda argentina non ha rapporti genetici con le omonime italiane. È il Corbeau, o Douce Noire, antico vitigno alpino della Savoia. Da allora la denominazione ufficiale di registro è "Bonarda Argentina", con Corbeau e Douce Noire come sinonimi.

*Come arrivò in Argentina
un vitigno francese
con un nome italiano?*

Resta dunque la domanda: come arrivò in Argentina un vitigno francese con un nome italiano? Gli stessi ricercatori osservavano, nel 2008, che non sappiamo con certezza se lo scambio di identità sia avvenuto prima della partenza dall'Europa oppure dopo l'arrivo in Argentina. Ritengono tuttavia più probabile la seconda ipotesi: **il Corbeau sarebbe arrivato con le correnti migratorie europee di fine Ottocento e avrebbe acquisito il nome Bonarda una volta giunto nel Nuovo Mondo.**

La confusione, del resto, era a portata di mano. La Savoia, passata definitivamente alla Francia nel 1860, apparteneva da secoli al mondo sabaudo e confinava



strettamente con il Piemonte. **Al Corbeau si dava anche il nome di *Plant de Turin***, mentre nel Giura era noto come *Turin* o *Turino*. E non era nemmeno un'uva estranea alla penisola. **Stefano Raimondi** l'ha ritrovata **nei vecchi vigneti del Piemonte sud-orientale** con il nome locale di Sgurbà; altre ricerche l'hanno riconosciuta nella Turca, coltivata tra Bellunese e Trentino, e nella Serbina del Bresciano. Un'analisi genetica ha confermato l'identità della Turca con il Corbeau; perfino nel medio corso del Douro portoghese la stessa varietà sopravvive con il nome di Sevilhão.

Resta da spiegare il nome e, anche in questo caso, dobbiamo procedere per ipotesi. La prima, forse la più semplice: lontano da casa, ciò che ha una forma familiare finisce facilmente per ricevere un nome conosciuto. Va inoltre ricordato che "Bonarda", già in Italia, non designava una varietà sola: sotto questo nome sono state indicate la Bonarda Piemontese, la Croatina dell'Oltrepò Pavese e l'Uva Rara, o Bonarda Novarese. Era, insomma, **un nome contadino piuttosto elastico**, applicato localmente a vitigni differenti ma morfologicamente simili.

Il resto lo spiega l'ampelografia pre-genetica, che riconosceva i vitigni attraverso foglia, grappolo e altri caratteri visibili. La Douce Noire fu a lungo confusa anche con il Dolcetto. In California la stessa varietà circolò come Charbono e fu identificata nel tempo anche con Bonarda Piemontese, Dolcetto e Barbera. Un altro capitolo della stessa storia di identità mobili.

Quella che ritengono essere la "loro" Bonarda diventa uno dei simboli della viticoltura argentina

Affinché quell'errore potesse moltiplicarsi su tale scala, **servivano ettari ed ettari di terra fertile, e il Nuovo Mondo li metteva a disposizione.** A Mendoza si vinifica fin dai tempi della colonia spagnola. Una tappa decisiva della modernizzazione arriva nel 1853, quando l'agronomo francese **Michel Aimé Pouget**,



raccomandato da **Sarmiento**, assume la direzione della *Quinta Normal de Agricultura* e introduce nuove varietà europee. Tuttavia, il vero decollo avviene quando la ferrovia raggiunge Mendoza, collega gli *oasis* irrigui al mercato nazionale e facilita l'arrivo di immigrati, tecnologie e macchinari. **Tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, la vitivinicoltura esplode, e gli italiani hanno un ruolo fondamentale nella sua trasformazione moderna.**

Quella che ritengono essere la "loro" Bonarda diventa così uno dei simboli della viticoltura argentina. Secondo l'ultimo rapporto dell'INV, pubblicato il 4 agosto 2026, nel 2025 risultavano 16.360 ettari di Bonarda in Argentina, pari al 14,9% della superficie occupata dalle varietà rosse da vinificazione: **resta la seconda uva a bacca rossa del Paese dopo il Malbec.**

In Francia, intanto, il Corbeau moriva. Escluso dal catalogo ufficiale nel 1958, all'inizio del nuovo millennio era ormai ridotto solo ad alcune centinaia di ceppi isolati. A salvarlo dall'estinzione furono la caparbia di un tecnico in pensione, **Roger Raffin**, e il lavoro di ricercatori e viticoltori francesi, che ne ottennero il reinserimento nel catalogo ufficiale nel 2008. Perché, dall'altra parte dell'oceano, la stessa vite che in Francia veniva dimenticata era invece diventata la seconda varietà rossa dell'Argentina? **La nostalgia può aver contribuito a conservarne il nome; a moltiplicarne gli ettari furono soprattutto produttività e mercato.**

Un'uva savoiarda, dal colore rubino intenso con riflessi violacei

Per gran parte del Novecento, la Bonarda fu apprezzata per la sua gagliarda produttività e per l'intensità del colore, destinata soprattutto ai tagli e ai vini di largo consumo. Questo ne limitò a lungo il prestigio, mentre più **recentemente assistiamo a un'interessante rivalutazione.**

Nel 2022, **Roberto González**, presidente dell'*Academia Argentina de la Vid y del Vino*, le ha dedicato il primo libro monografico, *Bonarda. La historia de un gran vino*. Nell'est mendozino, dove il solo dipartimento di San Martín conta oltre mille ettari di vigne di Bonarda con più di quarant'anni, una gestione più attenta del vigneto e la riduzione delle rese hanno **permesso alla varietà di spogliarsi dell'abito plebeo**: rubino intenso con riflessi violacei, frutto rosso e nero in primo piano, tannini morbidi e una freschezza che ne facilita la beva.

In Argentina accompagna con naturalezza *achuras* ed *empanadas*, ma il suo terreno più eloquente è forse **la tavola italo-porteña: la pizza a caballo con la fainà di ceci, i tallarines della domenica col tuco**, parola arrivata al Río de la Plata dal ligure *tuccu*. Un'uva savoiarda, custodita sotto un nome italiano, finita per diventare profondamente argentina.



Il mucco pisano, un tesoro di biodiversità locale

di **Andrea Scasso**

Delegato di Pontedera Valdera

*Una razza che
per secoli
ha camminato sui
campi della Toscana
occidentale e ne
ha impreziosito
la tradizione
gastronomica.*

Nelle cucine delle antiche tenute della provincia di Pisa, il **profumo dello stracotto** si leva lento, avvolgendo la carne scura che si sfalda sotto la forchetta. **È un aroma di bosco, di erbe selvatiche e di tempo**; è il profumo del mucco pisano, una razza che per secoli ha camminato sui campi della Toscana occidentale e che oggi torna a imporsi come protagonista indiscussa della tavola regionale.

*Allevata da sempre
nel territorio, è il risultato
di una selezione secolare*

La mucca pisana - conosciuta storicamente come "mucco pisano" o "mucco nero"

- **rappresenta un tesoro di biodiversità locale**. Allevata da sempre nel territorio, è il risultato di una selezione secolare che ha incrociato la rustica popolazione podolica con ceppi alpini e chianini, dando vita a un animale robusto, dal mantello nero o bruno intenso, segnato sul dorso dalla caratteristica riga mulina più chiara. Per secoli è stato il motore dei lavori agricoli, apprezzato per la forza e la resistenza; ma **la comunità contadina ne ha presto riconosciuto anche le straordinarie attitudini alimentari**.

Con il Novecento, tuttavia, la meccanizzazione e l'arrivo di razze esterne più intensive hanno portato il mucco pisano sull'orlo dell'estinzione. Fu solo grazie all'orgoglio e alla caparbieta di allevatori locali, insieme al sostegno di istituzioni e associazioni di tutela, che **questa razza ha cono-**





sciuto una vera e propria rinascita, tornando a popolare i pascoli della pianura e delle colline pisane, *in primis* quelli della storica Tenuta di San Rossore.

È a tavola che questa razza svela il suo valore più autentico

Se l'allevamento e la biodiversità costituiscono le radici del mucco pisano, è a tavola che questa razza svela il suo valore più autentico. La consistenza della carne, caratterizzata da una **fibra fine e da una perfetta marezzatura**, si presta a interpretazioni culinarie che affondano le radici nella storia economica e mercantile del territorio.

Per i tagli nobili, come la lombata, la tradizione predilige la classica tagliata, cotta rigorosamente al sangue sulla brace di legno forte delle foreste costiere e condita con un filo d'olio extravergine delle colline pisane e sale a scaglie, lasciando intatta la purezza del sapore. Tuttavia, sono i tagli anteriori e del collo - ricchi di collagene e originariamente destinati alle cucine più umili, ma ingegnose - a regalare i capolavori della gastronomia locale.

Re incontrastato della cucina festiva è lo stracotto alla pisana, uno spezzatino in cui la carne viene **marinata a lungo e stufata a fuoco lento** con verdure e un tocco discreto di spezie (chiodi di garofano e pepe nero), chiaro retaggio dei



traffici dell'antica Repubblica Marinara. Questo saporito fondo di cottura non solo accompagna lo stracotto, ma diventa il condimento d'elezione per i **tortelli di pasta fresca** all'uovo, il cui ripieno è costituito dalla carne stessa sfilacciata. Non meno nobile è l'impiego nelle preparazioni della **trippa di razza locale, un tempo pilastro delle vecchie osterie cittadine**.

Nel bicchiere, l'abbinamento ideale risponde a una rigorosa territorialità: una succulenta tagliata trova il suo completamento ideale nella freschezza e nei tannini vibranti di un Chianti delle Colline Pisane Docg, capace di pulire il palato dalla nota

grassa. Per la struttura complessa e speziata dello stracotto e dei tortelli, la scelta si orienta invece verso un rosso di maggiore corpo della Valdera o delle denominazioni vicine, capace di sostenere la lunga persistenza e il calore di una cucina che sa di storia e di terra.

Così, la prossima volta che vi capiterà di sedervi a una tavola apparecchiata con tovaglie di lino nei dintorni di Pisa, chiedete una fetta di carne di mucco pisano. Gustatela con calma, magari accompagnata da un bicchiere di rosso locale, e lasciate che il sapore vi racconti la storia di una terra che non ha dimenticato le proprie radici.



Il cardo gobbo, docile e obbediente

di Morello Pecchioli

Accademico onorario di Verona

Ricco di proprietà nutritive ed energetiche, si piega ai voleri dei cardaroli che lo fanno crescere sotto la sabbia vicino al mare o sotto terreni sabbiosi.

È il **Quasimodo** degli ortaggi, il **Rigoletto** degli erbaggi, lo **Hobbit** delle verdure: ingobbito e stortignacolo, il cardo gobbo, vegetale invernale di carattere docile e obbediente, si piega ai voleri dei cardaroli che lo fanno crescere sotto la sabbia vicino al mare o sotto terreni sabbiosi. Lo fanno per il suo bene, assicurano i coltivatori, per ripararlo dal freddo in modo da dissotterrarlo dolce e croccante, ricco di proprietà nutritive ed energetiche. Se il "bene" per il cardo coincide anche con la gioia dei buongustai che lo aspettano trepidanti da un inverno all'altro, tanto meglio.

Sono diversi i luoghi, in Italia, dove il cardo gobbo viene coltivato, e uno di questi è Cervia. Qui gioca in casa. Non

solo perché si coltiva nelle sabbie di Pinnarella, ma anche perché, da anni, viene alzato sul podio dei prodotti tipici e delle bontà del territorio, insieme con il sale, l'oro bianco dei papi, la piadina, le cozze, il pesce e la pasta fatta in casa. In più è il **protagonista di una grande festa** alla quale partecipano i fratelli gobbi di tutt'Italia. A coloro che non ci credono se non mettono il naso, e soprattutto il palato, in tanta bontà suggeriamo una gita a Cervia dove, tra gennaio e febbraio, si celebra **la Festa del Cardo Gobbo di Cervia** in piazza Garibaldi. Nella piazza sono montati stand gastronomici che distribuiscono cardi gobbi declinati in decine di modi: fritti; gnocchi con vongole e cardo; cardo della Sardegna con



polpo e patate; lasagna, cardì, besciamella e salsiccia di Mora romagnola; cardì gratinati con tartufo nero.

Era nato a poco più di 20 chilometri da Cervia, a Forlìmpopoli, **Pellegrino Artusi**, profeta della cucina italiana, che, nella *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, suggerisce **quattro ricette ai cardoni** "detti volgarmente gobbi per la loro affinità coi carciofi": in teglia, in umido, in gratella e con la "balsamella".

Il più famoso è quello di Nizza Monferrato

Il cardo gobbo più famoso è quello di Nizza Monferrato, nella valle del Belbo, **in provincia di Asti**. I terreni sabbiosi, intorno al fiume che fu caro a **Cesare Pavese**, sono particolarmente adatti alla sua crescita. In settembre, quando ha raggiunto una certa altezza, i cardaroli lo incurvano al suolo coprendolo con zolle di terra per bloccare la fotosintesi clorofilliana. Il tapino cerca di tirar su la testa per farsi baciare da qualche raggio di sole, ma ogni sforzo è inutile e, da verde che era prima del seppellimento, risorge, dopo un mese, albino. Si raccoglie da ottobre a febbraio. È lo stesso metodo che usano i coltivatori d'asparagi di Bassano per donare ai buongustai i bianchi e sodi turioni. Per loro, però, la fatica è minore rispetto ai cardaroli del gobbo, visto che gli asparagi trascorrono sotto terra la loro vita vegetativa e vengono raccolti, bianchi come la porcellana, prima che facciano capolino dalle zolle.

Il cardo piemontese è della varietà spadone. Appartiene alla famiglia delle *Asteraceae* (*Compositae*). Il suo nome scientifico è *Cynara cardunculus altilis*. Il carciofo, *Cynara scolymus*, è suo parente e parente degli altri gobbi. Un disciplinare rigido impone ai coltivatori di escludere erbicidi, fertilizzanti e antiparassitari chimici. Gobbo sì, ma senza veleni. Bello, dolce e croccante. I gourmet ringraziano, sia quelli che lo preferiscono crudo, per assaporarlo nella pienezza del suo sapore, sia coloro che sostengono che si debba annegarlo nell'olio extravergine d'oliva, con acciughe

e aglio, nella *bagna cauda*, la salsa bollente bandiera della gastronomia piemontese. L'ortaggio e la salsa si amano a tal punto che il loro matrimonio, a Nizza Monferrato, viene frequentemente celebrato dalla "Confraternita della *bagna cauda* e del cardo gobbo".

Molto ricercato anche quello sardo

Molto ricercato dai raffinati conoscitori del cibo è pure il cardo gobbo sardo, che sull'isola chiamano **craccangiou**. È un prodotto tipico apprezzato per i suoi pregi nutrizionali e organolettici. La pianta, biennale, viene coltivata in un terreno sabbioso e ben drenato. Come gli altri fratelli gobbi, si raccoglie in inverno. Il cardo sardo ha un sapore delicato e leggermente amarognolo. **Si presta a molte preparazioni**. Tra i piatti tipici a base di *craccangiou*, si annoverano il **minestrone di cardì**, verdure, legumi e carne; la **frittata di cardì**; i **ravioli di cardì**, piatto tipico della zona di Cagliari, e il **carpaccio di cardì** che viene servito come antipasto.

Appartengono alla famiglia dei gobbi il cardone lucchese, anch'esso curvato e imbiancato in fossette nel terreno, ma

anche intabarrato in carta scura o cartone per privarlo della clorofilla. Stessi sistemi di coltivazione per il **cardo gobbo della Val di Cornia**, tra San Vincenzo e Piombino, sulla Costa degli Etruschi.

L'impiego del cardo gobbo in cucina è vasto. L'ortaggio si prepara bollito, condito con un po' di olio e sale (lo recita anche un proverbio malandrino: "È come un cardo senza sale/far col marito il carnevale"), fritto, in minestra, zuppa, risotti, salsa, in insalata, gratinato, come ingrediente di paste ripiene, impanato e cucinato come una cotoletta, pasticciato, in torte salate, alla parmigiana e, ovviamente, come contorno.

Caterina Sforza, la temeraria mamma di **Giovanni dalle Bande Nere**, nemica giurata dei **Borgia**, autrice del *Liber de experimentiis*, fu una **grande estimatrice del cardo** e lo apprezzava *nature*, in infuso col vino, come decotto, ma anche seccato e polverizzato. Invitava gli amici a consumarlo per rinforzare la memoria e la vista, per guarire da cefalee e mal d'orecchie, eliminare il catarro e i cattivi umori.

La medicina moderna riconosce al cardo proprietà protettive nei confronti del fegato, antinfiammatorie e antiossidanti. I vari *Cynara* sono di valido aiuto per combattere stress e affaticamento. Per il bassissimo apporto calorico, 10 calorie ogni 100 grammi, viene consigliato nelle diete.





Cucinare con... il mare

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Il revival di
un'antica tradizione
gastronomica.*

All'inarrestabile conquista dei palati più sensibili, dopo un lungo periodo nel dimenticatoio, è tornata prepotentemente alla ribalta delle pratiche gastronomiche un'antica tradizione popolare, tipica delle popolazioni costiere: usare l'acqua di mare per la preparazione del cibo.

Come per le **friselle pugliesi e le frese calabresi "all'acquasale"**: dure (biscottate), per garantire una prolungata *shelf life* nelle lunghe campagne di pesca, i marinai le rinvigorivano con l'acqua marina, in grado di ammorbidirle e salarle

al punto giusto, per poi consumarle condite semplicemente con un filo d'olio e pezzi di pomodoro maturo.

Come per "**il pesce all'acqua pazza**", che **i pescatori napoletani** preparavano a bordo dei gozzi, lessando la minutaglia di pesce appena pescato in un sughetto leggero realizzato con acqua di mare e quei pochi ingredienti che c'erano a disposizione sulla barca perché duraturi: olio d'oliva, aglio, pomodorini del piennolo del Vesuvio e qualche erba aromatica, magari con l'aggiunta di un po' di vino bianco.





O, ancora, come per la **pasta** (per lo più quella “monnezzaglia” composta da frammenti e rimasugli delle lavorazioni dei pastifici artigianali, venduti a basso prezzo), che la gente povera di quel “ventre di Napoli”, mirabilmente descritto dalla scrittrice **Matilde Serao**, consumava **all’usanza delle “vongole fujute”**: cuocendola in un po’ di acqua di mare per conferire le note di sapore, intenso e sapido, di quei prodotti ittici che non potevano permettersi. Prima della lessatura si usava anche soffriggere in padella un po’ d’aglio e gambi di prezzemolo insieme a qualche piccolo ciottolo (incrostato di alghe e piccoli molluschi) raccolto in riva alla spiaggia.

Servirsi di sassi per cuocere i cibi è un’antica tradizione culinaria. Il *suodiu*, che significa “succhia e scarta”, della provincia cinese dello Hunan, è nato lungo il fiume Yangtze dai marinai che usavano piccole pietre raccolte sul delta salmastro del fiume per insaporire le zuppe durante i periodi di carestia: lisce e pulite, venivano saltate in padella con olio o burro, aglio, peperoncino e altre spezie, assumendo un sapore di pesce, ostriche o vongole. Le pietre venivano succhiate per gustarne il sapore ricco e speziato, e poi gettate via, e proprio da qui deriva il nome del piatto.

*Rigorose tecniche
finalizzate a garantirne
la sicurezza alimentare*

Il cucinare con l’acqua di mare è stato riscoperto dall’alta cucina che opportunamente, però, non utilizza quella prelevata direttamente, ma **quella microfiltrata e purificata**, perché igienicamente più sicura. “Il mare è l’habitat di moltissimi organismi, inclusi batteri e virus, e le tossine che producono possono essere

annientate dalla temperatura di bollitura. Nel suo uso in cottura improvvisata, il rischio di contrarre infezioni, anche gravi, è molto elevato”, specifica **Alessandro Di Flaviano**, in *La scienza del cibo* (Rizzoli, 2023).

La bonifica industriale dell’acqua marina per usi gastronomici avviene con un’articolata serie di rigorose tecniche finalizzate a garantirne la sicurezza alimentare, eliminando microplastiche, agenti patogeni e contaminanti organici, ma anche preservandone la salinità naturale (3,5%) con le relative caratteristiche organolettiche.

Nell’acqua di mare sono disciolti quasi tutti i 92 elementi chimici naturali, ma, per la quasi totalità, la salinità è dovuta alla presenza di cloro, sodio, magnesio, zolfo, calcio, potassio, bromo e iodio. I loro composti sono all’origine di quel particolare **profilo aromatico definito “sapore marino”** caratterizzato da una spiccata sapidità, note di iodio, sentori di alghe e talvolta un leggero retrogusto amarognolo o ferroso.

*Come la utilizzano
chef e panificatori*

L’acqua di mare per uso gastronomico, **imbottigliata o confezionata in contenitori asettici**, è oggi usata dagli chef per **marinare la carne, sbollentare ortaggi e verdure**, come **condimento nebulizzato sull’insalata**, per l’aromatizzazione del pesce nelle zuppe, ma soprattutto per **preparare impasti per pizza e pane** e per cuocere la pasta.

Utilizzata diluita con acqua dolce, in proporzione 1:1, riduce la collosità rendendo la pasta più soda, ma anche eliminando quel sapore metallico ed eccessivamente “chimico” conferito dal sale industriale che, normalmente, si scioglie (1%) nell’acqua di cottura. Chef stellati come **Gen-**

naro Esposito e **Peppe Guida** hanno persino riproposto una **risottatura degli spaghetti in acqua marina** purificata con la presenza, in padella, anche di piccoli sassi di mare.

La chef **Chiara Murra** del ristorante “A Casa Tu Martinu”, a Taviano, in Puglia, dopo aver iniziato alcune sperimentazioni nelle sue proposte gastronomiche, oggi offre un ricco menu **sostituendo il sale da cucina con l’acqua di mare**, dal pane alla pasta, dalla carne al pesce, persino in un liquore fatto in casa con l’acqua marina e foglie di ulivo.

In Campania diversi panificatori, sulla scia del pioniere **Rodolfo Molettieri**, hanno avviato la produzione di un innovativo **pane “marino”**, caratterizzato da un piacevole e particolare aroma e sapore, con un contenuto di sale pari all’1,1% per 100 grammi di prodotto (significativamente inferiore rispetto a quello della media nazionale, intorno al 2-2,5%), che arriva a restare **fragrante fino a 12 giorni senza formare muffe**.

Il maestro pizzaiuolo **Guglielmo Vuolo** ha introdotto l’uso dell’acqua di mare purificata nei suoi impasti per la pizza napoletana, eliminando l’aggiunta di sale tradizionale. Tale tecnica, studiata in collaborazione con l’Università Federico II di Napoli, crea una **pizza più leggera, digeribile e con il 50% in meno di sodio**.





Non tutti sono baccalà

di Giampaolo Colavita

Centro Studi "Franco Marenghi"

Oltre alle implicazioni fraudolente, l'utilizzo di specie ittiche diverse, o di nuove tipologie, ha ripercussioni sull'autenticità delle preparazioni gastronomiche tipiche e tradizionali.

Il merluzzo ha avuto un ruolo importante nella storia, perché ha favorito i lunghi viaggi per nave, la scoperta di nuove terre come l'isola di Terranova e il Labrador, nonché lo sviluppo di comunità che hanno basato la loro economia sulla produzione e il commercio di baccalà e stoccafisso. I merluzzi sono pescati nelle gelide acque del Mare di Barents dove, tra gennaio e aprile, vanno a deporre le uova, in quanto sulle coste dell'arcipelago delle Lofoten, grazie alla Corrente del Golfo, il clima è più mite. Secondo il *Norwegian Seafood Council*, **oltre il 70% della produzione di baccalà e stoccafisso arriva in Italia.** Quello più pregiato si ottiene dal ***Gadus morhua***

(merluzzo nordico PCO), pesce predatore diffuso nell'Atlantico settentrionale. È una specie migratrice, che raggiunge la maturità sessuale tra i sei e i sette anni. Solitamente pescato a una taglia di 60-70 cm, può raggiungere una lunghezza di 150 cm e un peso di 96 kg. È pescato soprattutto nella zona delle isole Lofoten e del Finnmark, mentre il ***Gadus macrocephalus*** (merluzzo nordico COD), che arriva a 110 cm, è pescato nel Pacifico settentrionale. L'Allegato 1 del **Decreto MASAF n. 175213**, del 16 aprile 2025, stabilisce che **può fregiarsi della denominazione di "baccalà" solo quello ottenuto da *G. macrocephalus* e *G. morhua*.** Il termine "baccalà" è quindi riservato esclusivamente a quello ottenuto da queste due specie di merluzzo e **solo se sottoposto a salagione e stagionatura.** La denominazione commerciale è legata non solo alla specie ittica, ma anche al processo di trasformazione, che ne determina struttura, conservabilità e caratteristiche organolettiche.

Le classificazioni dal punto di vista qualitativo

Dal punto di vista qualitativo, il baccalà è classificato in **categorie commerciali sulla base del colore delle carni, della consistenza, dell'integrità del filetto e della pezzatura.** Tra le più note abbiamo la **"Superior"**, caratterizzata da carni bianche, compatte e prive di difetti, molto apprezzata sul mercato italiano ed europeo. Di altissimo pregio è la **"Imperial"**, di grande pezzatura e di elevata qualità, destinata soprattutto al mercato sudamericano; meno pregiata è la **"Universal"**.



Subito dopo la pesca, i merluzzi vengono decapitati, eviscerati e congelati. Arrivati nelle aziende di lavorazione, sono messi, per una notte, in grosse vasche con acqua di mare sanificata e alla temperatura di 0 °C. Eliminata la spina dorsale, vengono aperti nella caratteristica forma triangolare. Dopo la pulitura sono posti in vasche, ricoperti con strati di sale e lasciati in "salamoia" per almeno due o tre settimane, in cella frigorifera. Successivamente, sono posti sui pallet, ricoperti con un nuovo strato di sale e messi in cella di stoccaggio. Dopo circa una o due settimane, il prodotto può essere venduto oppure stagionato. **La differenza più importante tra il baccalà salato e quello salato e stagionato è il sapore.** Il primo ha un sapore più tenue, più acquoso, mentre il secondo ha un sapore più intenso. In particolar modo, **se stagionato per almeno un anno, sviluppa le caratteristiche dell'umami**, tipico gusto degli alimenti fermentati e stagionati. Nel baccalà possono essere aggiunti additivi, tra cui l'anidride solforosa a scopo conservativo e sbiancante.

Gli accorgimenti in cucina

Prima di cucinarlo, il baccalà **deve essere reidratato**, mettendolo in ammollo per almeno due giorni, in acqua fredda, avendo cura di cambiarla almeno ogni 12 ore. Affinché il prodotto rimanga sufficientemente sodo, la temperatura ambientale deve essere intorno ai 5 °C, mentre l'acqua deve essere abbondante e fredda, per cui è bene metterlo in frigorifero. Onde evitare che diventi stopposo, il baccalà **deve cuocere per pochi minuti**, giusto il tempo per far coagulare le proteine e far arrivare la temperatura a 65 °C al cuore del prodotto; così si sfalda in delicati petali, rimane tenero e si "sciolge in bocca". In commercio si trovano **diverse versioni di baccalà, che permettono di adattarlo alle tante preparazioni**: baccalà intero sotto sale, aperto a libro con due parti simmetriche, in gergo dette *scenne*, perché simili a delle ali; il **"filetto", che è**



la parte centrale, è considerato più pregiato perché morbido, alto, quasi privo di spine e ricco di polpa, venduto anche come "cuore di filetto". La *scenna* è il formato migliore per le tavole numerose e quello che permette una maggiore riconoscibilità di specie rispetto a quello porzionato. Con un sapore pronunciato e una consistenza particolare, il baccalà **si abbina perfettamente a ingredienti mediterranei** quali l'olio extravergine d'oliva, peperoni, cipolle, erbe aromatiche, olive e patate, che ne assorbono intensamente gli umori. E se in Veneto il baccalà conserva in sé molto della cultura originaria vichinga, nel Centro e Sud Italia abbraccia i colori e i profumi mediterranei, in connubio con il pomodoro o l'origano di montagna, come nel **baccalà arracanato** (origanato) **della tradizione molisana**.

È riuscito a entrare profondamente nella nostra tradizione

È indiscutibile che, pur non essendo originario dei nostri mari, il baccalà sia riuscito a entrare così profondamente nella nostra tradizione, **diventando di fatto un elemento culturale distintivo della cucina italiana**. In passato, la lunga conservabilità e le ottime qualità organolettiche hanno permesso di **sfamare le classi meno abbienti** durante gli anni di carestia, senza tuttavia infrangere i precetti religiosi, i quali sono stati e sono ancora di grandissima importanza. Ciò ha permesso, in

primis, la diffusione del baccalà, mettendo virtualmente alla stessa mensa sia i ceti più abbienti, sia quelli più poveri anche se, **oggi**, da alimento egualitario e di largo consumo, è **passato ad alimento elitario e costoso**. Così, con la crescente domanda e l'aumento dei prezzi, **specie diverse dal Gadus sovente sono spacciate fraudolentemente per baccalà**: il *Pollack* (merluzzo d'Alaska), il *Brosme*, la *Molva* (*Ling*, nei Paesi anglosassoni), che hanno caratteristiche morfologiche differenti e anche sapore e attitudini culinarie diverse, nonché un valore commerciale minore. Per esempio, per via della sua carne più soda, il baccalà richiede tempi di cottura più lunghi rispetto alla *Molva*. Inoltre, può essere preparato in vari modi: fritto, al forno o alla griglia, mentre la *Molva* è più adatta per preparazioni al forno o al vapore. Anche il *Brosme* o *Brosmio* è molto simile al baccalà, ma ha una carne più soda e un sapore leggermente amarognolo. Così pure in commercio si può trovare il "filetto di baccalà salato" con iniezione di salamoia (1-2%) e poi surgelato, ma evidentemente si tratta di falso baccalà. La salatura più delicata lo rende più versatile in cucina e richiede tempi di ammollo più brevi; impanato e fritto diventa *fish and chips*. È evidente che, oltre alle implicazioni fraudolente, l'utilizzo di specie ittiche diverse, o di filetto salato, o di nuove tipologie di baccalà, ha inevitabilmente ripercussioni sull'autenticità delle preparazioni gastronomiche tipiche e tradizionali. Per questo sarà importante far sì che la diversificazione commerciale non intacchi l'autenticità della tradizione gastronomica del baccalà.



Il sottovuoto: un alleato per la conservazione dei cibi

di Beppe Roccia

Accademico di Torino

Con l'adozione di nuove abitudini in cucina, è possibile contribuire attivamente a ridurre gli sprechi.

Lo spreco alimentare, come già sottolineato più volte sulla rivista, è una delle sfide più urgenti del nostro tempo. Secondo l'Osservatorio Internazionale Waste Watcher - Università di Bologna, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, ogni italiano spreca in media 683,3 g di cibo alla settimana, per un totale di circa 35,5 kg l'anno. Tale problema non solo grava sul bilancio familiare, ma ha anche un forte impatto ambientale, contribuendo al cambiamen-

to climatico a causa di un consumo considerato di risorse. In tale contesto di educazione alimentare, il sottovuoto si presenta come **una soluzione accessibile e straordinariamente efficace per ridurre gli sprechi**, migliorando la conservazione degli alimenti e favorendo uno stile di vita più sostenibile.

Come funziona la tecnica del sottovuoto

Il confezionamento sottovuoto consiste nell'eliminare l'aria - e quindi l'ossigeno - da una busta o da un contenitore ermetico, sigillando poi il prodotto in assenza di aria. **La rimozione dell'ossigeno rallenta i processi ossidativi** che deteriorano colore, aroma e valore nutrizionale degli alimenti, e inibisce la crescita dei microrganismi aerobi, cioè quelli che si moltiplicano in presenza di ossigeno. Il

risultato è un prolungamento della *shelf-life* (durata di conservazione utile) rispetto alla conservazione in frigorifero senza confezionamento. Tale metodo, in parallelo alla conservazione in atmosfera protettiva modificata (MAP), è una tecnologia usata da decenni nell'industria alimentare per conservare alimenti freschi, cotti o semilavorati. Oggi, **grazie alla diffusione di apparecchiature domestiche, anche le famiglie possono adottarlo quotidianamente**, ottenendo alimenti più duraturi e, quindi, una significativa riduzione degli sprechi alimentari.

Quali sono gli alimenti più e meno adatti

Tra gli alimenti più adatti al sottovuoto, **carne e pesce freschi** hanno una maggiore durata e un miglior mantenimento della struttura; **frutta e verdura** conservano croccantezza e freschezza; il **formaggio** non subisce formazione di muffe; **legumi, riso, muesli o zucchero**, conservati in modo compatto in sacchetti, sono protetti dall'umidità, così come **tè e caffè** conservano l'aroma particolarmente a lungo. Inoltre, il sottovuoto permette di avere alimenti cotti, porzionati, sempre a portata di mano.

Alcuni alimenti sono meno adatti alla conservazione sottovuoto, poiché perdono consistenza o si deteriorano più rapidamente. Tra questi, i **formaggi a pasta molle**, che rischiano l'alterazione della consistenza e del processo di stagionatura; **funghi e aglio**; **pane fresco**, che perde la crosta e diventa gommoso; **pasta fresca**, che tende a compattarsi formando un blocco unico; **insalate a foglia**, che appassiscono, e gli **alimenti molto umidi**, come pomodori o angurie.



I tempi di conservazione

Come già evidenziato, uno dei principali vantaggi del sottovuoto è l'estensione della durata degli alimenti rispetto alla conservazione tradizionale. **L'equivoco più pericoloso, riguardo al sottovuoto, è ritenere che l'assenza di ossigeno garantisca da sola la sicurezza dell'alimento, anche a temperatura ambiente.** Ciò è falso. Il sottovuoto **allunga la conservazione solo in combinazione con le corrette temperature di refrigerazione o congelamento.** Un alimento deperibile, confezionato sottovuoto e lasciato a temperatura ambiente, non è più sicuro di uno non confezionato nelle stesse condizioni - anzi, può essere più pericoloso per ragioni che riguardano il tipo di batteri favoriti. **La combinazione di sottovuoto, refrigeramento e congelamento garantisce una durata di conservazione ottimale** e previene le bruciature da congelamento. Questo si ha quando l'aria penetra nel cibo surgelato, seccando la superficie. Poiché gli alimenti sottovuoto sono sigillati ermeticamente, ciò non può accadere. Le tabelle mostrano come il sottovuoto prolunghi la durata degli alimenti, consentendo un consumo graduale e **riducendo il rischio di spreco di prodotti deteriorati.**



Una pratica sostenibile alla portata di tutti

Esistono principalmente **due tipologie di macchine sottovuoto**: quelle a campana e quelle a barra saldante esterna. **Nelle macchine a campana**, il cibo viene immesso all'interno di una busta speciale per il sottovuoto che poi viene inserita all'interno del macchinario. Chiuso il coperchio della macchina, che è a tenuta stagna, si aspira via tutta l'aria formando il vuoto in tutta la camera e quindi attorno al cibo. Successivamente, il cibo è sigillato all'interno della busta. **Nei macchinari con barra esterna**, il cibo si trova, appunto, all'esterno della macchina, disposto all'interno di una busta per il sottovuoto. La macchina aspira via dalla busta tutta l'aria e poi la sigilla er-

meticamente. Per quanto sia anche questo un buon procedimento, **non raggiunge la perfezione assoluta del vuoto**, cosa che invece garantisce una macchina a campana, grazie alla quale gli alimenti confezionati possono avere una durata superiore rispetto a quelli sigillati con una macchina a barra esterna.

Ridurre lo spreco alimentare non è solo una questione economica, ma anche ecologica. Ogni chilo di cibo sprecato rappresenta emissioni di CO₂ inutili e consumo di acqua, energia e suolo, beni preziosi.

Il sottovuoto si dimostra pertanto una pratica intelligente e sostenibile. Con un modesto investimento per l'acquisto di una macchina per il sottovuoto con gli idonei sacchetti ma, soprattutto, con l'adozione di nuove abitudini in cucina, è possibile contribuire attivamente a ridurre gli sprechi.

Alimento refrigerato (5±2°C)	Conservazione tradizionale	Conservazione sottovuoto
Carni rosse	3-4 giorni	8-9 giorni
Carni bianche	2-3 giorni	6-9 giorni
Pesce fresco	1-3 giorni	4-5 giorni
Formaggi stagionati	10-15 giorni	25-60 giorni
Frutta	5-7 giorni	15-20 giorni
Salumi	7-15 giorni	25-40 giorni
Alimento in freezer	Conservazione tradizionale	Conservazione sottovuoto
Carne	6 mesi	24-36 mesi
Pesce	6 mesi	24-36 mesi
Verdure	8-10 mesi	24-36 mesi

(Valori indicativi che dipendono comunque dalle caratteristiche qualitative dell'alimento in origine)



Confettura superiore di mele cotogne

di Mario Ascolese

Accademico di Salerno

*Tradizione, profilo
organolettico
e valore nutraceutico
di una conserva
mediterranea d'autore.*

La confettura di mele cotogne appartiene a quel **patrimonio silenzioso e prezioso della cucina domestica italiana** che, soprattutto nel Mezzogiorno, ha saputo trasformare la necessità della conservazione in un gesto di cultura.

La mela cotogna, frutto oggi meno frequente sulle nostre tavole, era ben conosciuta nel mondo antico. Il suo nome latino, *malum cydonium*, rimanda alla città di Cidonia, nell'isola di Creta, e le

fonti classiche ne ricordano il valore simbolico: **frutto di fecondità e prosperità, spesso associato alla casa, alla protezione, al dono.**

In Campania, come in molte regioni dell'Italia meridionale, **la cotogna ha trovato nella trasformazione la sua espressione più compiuta.** La polpa soda, l'asprezza iniziale e la straordinaria ricchezza in pectine e fibre rendono questo frutto particolarmente adatto alla confettura, soprattutto quando la lavo-





razione ne rispetta la "matericità", senza ridurlo a una crema uniforme.

Materie prime e preparazione

La preparazione - che definisco confettura superiore - nasce proprio da questa intenzione: **custodire la tradizione, ma con un'attenzione particolare all'equilibrio aromatico**, grazie all'**apporto discreto della cannella in stecca e del limone di Massa Lubrense**, autentica eccellenza agrumaria della Penisola Sorrentina.

Per ottenere una confettura di qualità, occorre partire da **frutti maturi, sani, raccolti nella piena stagione autunnale**. Lo zucchero viene mantenuto in **proporzione moderata**, secondo i criteri delle confetture superiori: circa il 50% del peso netto del frutto, così da non coprire l'identità della cotogna.

Il limone di Massa Lubrense, rigorosamente non trattato, viene impiegato in tutte le sue componenti aromatiche: **la scorza** grattugiata finissima, per diffondere subito gli oli essenziali; alcune sottili listarelle di scorza, che restano percepibili nella confettura; **il succo** filtrato, indispensabile per l'equilibrio acidulo e per la protezione dall'ossidazione.

La cannella, utilizzata in stecca intera, aggiunge una nota calda e balsamica, quasi un richiamo alle dispense di un tempo.

Le mele cotogne vanno lavate con cura, poiché la buccia è naturalmente ricoperta da una leggera peluria. Si asciugano, si sbucciano, si dividono in quarti (eliminando torsoli e semi), ricchissimi di pectina naturale, che contribuirà alla consistenza finale. Per evitare l'ossidazione, i frutti vengono **subito immersi in acqua acidulata** con parte del succo di limone: un gesto semplice, ma importante, che conserva **freschezza e colore**.

Segue **una prima cottura dolce**, in casseruola dal fondo spesso, con acqua appena sufficiente a coprire la frutta, per circa trenta-quaranta minuti, fino a quando i pezzi risultano morbidi ma non sfatti. A questo punto interviene una scelta determinante per la qualità finale: **la massa viene suddivisa**. Solo due terzi vengono trasformati in purea liscia, mentre **un terzo viene lasciato in piccoli cubetti**, non frullati né setacciati. È un accorgimento capace di restituire alla confettura **una consistenza più viva e articolata**, dove la fibra della cotogna resta percepibile e il frutto si "assapora" davvero.

La purea viene rimessa sul fuoco con lo zucchero, il restante succo di limone, la scorza grattugiata finissima, alcune listarelle sottili di scorza e una stecca di cannella intera. Dopo un primo amalgama, si incorporano i cubetti.

La cottura prosegue lentamente per circa un'ora, mescolando con pazienza, fino al raggiungimento della densità desiderata.

La confettura è pronta quando "vela il cucchiaino" e una goccia posta su un piattino freddo non scivola. A fine cottura, la cannella non viene eliminata del tutto: si lascia un piccolo pezzo in ciascun barattolo, così da conservare nel tempo una delicata impronta aromatica e un segno visibile della preparazione artigianale.

La confettura viene quindi invasata a caldo in contenitori sterilizzati e chiusa ermeticamente, secondo la buona pratica tradizionale.

Profilo organolettico e aspetti nutraceutici

Il risultato è una confettura dal colore ambrato intenso, con riflessi ramati. Il profumo è netto ed elegante: la cotogna domina, accompagnata da note agrumate, luminose e da un fondo speziato appena percettibile.

Al palato la dolcezza è misurata, la consistenza vellutata ma non monotona, grazie alla presenza dei cubetti integri, che prolungano la persistenza gustativa e restituiscono al frutto la sua identità. La mela cotogna è naturalmente ricca di **pectine e fibre solubili, utili al benessere intestinale e alla modulazione della risposta glicemica**. La scelta di mantenere una parte del frutto non omogeneizzata contribuisce ulteriormente a preservare la componente fibrosa e la sensazione di sazietà.

Il limone di Massa Lubrense apporta **vitamina C e oli essenziali ad azione digestiva**, mentre **la cannella**, usata con equilibrio, è tradizionalmente apprezzata per le sue **proprietà carminative** e per il suo **contributo antiossidante**.

Tale confettura superiore di mele cotogne vuole essere, prima ancora che una semplice conserva, un piccolo esercizio di memoria gastronomica. **Un prodotto da gustare lentamente**, riconoscendo nella fibra stessa del frutto non soltanto un valore nutrizionale, ma anche culturale: **la traccia concreta di una cucina che non dimentica la sua origine.**



Autogrill

di Roberto Mirandola

Accademico di Padova

I "luna park" autostradali.



Per milioni di automobilisti che ogni anno utilizzano le autostrade, è da sempre il luogo per una pausa caffè, per fare colazione, pranzare o cenare. **Si è arrivati a chiamare comunemente autogrill non solo il ristorante che sovrasta o costeggia l'autostrada, ma genericamente qualsiasi area di servizio fornita di ristoro, indipendentemente dal gestore o dall'insegna.**

L'avvento degli autogrill, unito all'incremento della rete autostradale italiana, cambia il modo di spostarsi in automobile. Dopo un viaggio illuminante negli Stati Uniti, alla fine degli anni '40, **Mario Pavesi**, imprenditore lombardo fonda-

tore dell'omonima industria alimentare, apre, in prossimità dell'autostrada Milano-Torino, all'altezza di Novara, il chiosco di Veveri (un quartiere situato a nord della città) per la ristorazione e la vendita dei prodotti agli automobilisti in transito. Riedificato nel 1952 da **Angelo Bianchetti**, architetto specializzato in edilizia industriale, il chiosco diventerà, di fatto, **il primo autogrill**, modello capostipite della futura espansione dell'azienda in un settore che, nel giro di pochi anni, si sarebbe trasformato in un affare fiorente. Negli anni, oltre a nuovi autogrill Pavesi, entreranno altre due realtà già operanti nel settore alimentare (stranamente an-



ch'esse produttrici di dolci e lievitati): Alemagna e Motta. Nel 1976, dopo un susseguirsi di fusioni, fallimenti, accorpamenti e cessioni, le tre aziende daranno vita ad Autogrill. Saranno poi Sarni (negli anni '90), Chef Express (dal 2003) e My Chef (dal 2012) ad aggiungersi al mercato della ristorazione autostradale.

*Concessioni onerose,
costi di gestione alti
e concorrenza limitata*

Se fino a circa 15-20 anni fa una sosta in autogrill, oltre a essere ritemprante, era anche conveniente, considerato il rapporto qualità-prezzo dei panini proposti e soprattutto del ristorante annesso, oggi non è più così. **I rapporti annuali sui prezzi dei prodotti in vendita negli autogrill della rete autostradale italiana sono preoccupanti:** bottigliette di acqua proposte al quintuplo del prezzo rispetto a un supermercato tradizionale; panini che arrivano a costare quasi 11 euro; caffè maggiorato del 20-22% rispetto a un bar, per citare i casi più eclatanti. Non va meglio se si sceglie di pranzare o cenare: qui, per un antipasto, un primo o un secondo, acqua e caffè, difficilmente si spendono meno di 26-28 euro.

Perché tutto è diventato così caro in autogrill? Innanzitutto, chi decide di entrare nella ristorazione autostradale deve far fronte a **contratti particolarmente onerosi stipulati con le concessionarie delle diverse tratte**. Per poter operare, infatti, queste aziende versano canoni elevati alle concessionarie autostradali, costi che vengono inevitabilmente trasferiti sui prezzi finali. A questi si aggiungono le spese per l'affitto degli spazi commerciali (anch'essi gravosi) e i diritti sui marchi utilizzati. Un altro fattore, che gioca a sfavore del consumatore finale, è la **limitata concorrenza tra chi offre servizi di ristoro**: gli automobilisti, una volta entrati in autostrada, si trovano praticamente privi di alternative competitive per lunghe tratte, dovendo necessariamente ricorrere ai servizi offerti dalle aree di sosta. Tale condizione di "dipendenza



forzata" consente ai gestori di applicare politiche di prezzo che difficilmente troverebbero spazio in un mercato caratterizzato da maggiore concorrenza. L'ultimo fattore, non meno importante, è dato dai **costi operativi supplementari, ossia l'apertura continuata 24 ore su 24, 365 giorni l'anno** che, giustamente, costringe le quattro "sorelle" a corrispondere al personale che vi lavora le maggiorazioni salariali per i turni disagiati, festivi e notturni, elementi che incidono sui costi totali di gestione.

Alternative al "caro panino"

La maggior parte di coloro che scelgono di fermarsi all'autogrill per una pausa lamenta soprattutto tre questioni: i prezzi eccessivi a livello generale (dal caffè, ai panini, agli alimentari), la qualità sempre più scadente dei prodotti in vendita al bancone del bar (soprattutto panini) e nella sezione ristorante. Ultimo, ma non meno rilevante, il servizio lento e poco cortese (spesso causato da personale sotto organico o costretto a lunghi turni di lavoro).

L'impatto di questa situazione sui comportamenti di consumo è già evidente. **Molti automobilisti hanno modificato**

le proprie abitudini di viaggio, preparando panini e bevande da casa, utilizzando thermos per il caffè e sfruttando le aree di ristoro gratuite per consumare quanto portato da casa. Nel panorama delle alternative, **stanno emergendo guide specializzate che indicano ristoranti, trattorie e locali raggiungibili in breve tempo dalle uscite autostradali**, dove è possibile trovare un rapporto qualità-prezzo decisamente più favorevole.

Architettura industriale senza tempo

Alcune aree di servizio autostradali si distinguono non solo per l'offerta gastronomica, ma anche per l'architettura innovativa. **L'Autogrill Villorese Est** sull'autostrada A8 Milano-Varese rappresenta un caso esemplare. Ideato dall'architetto **Giulio Ceppi**, è costituito da una struttura in legno lamellare, alta quasi 30 metri, che richiama un vulcano. Altri due esempi emblematici sono **l'Autogrill Cantagallo**, sulla A1 Bologna-Firenze, e **l'Autogrill Limenella** sulla A4, tra Padova e Vicenza, entrambi del tipo **a ponte sospeso**. Il primo, inaugurato nel 1961, per molto tempo venne considerato l'autogrill "maggior d'Italia" e il "più grande



d'Europa". L'altro fu progettato da **Pier Luigi Nervi**, ingegnere e architetto autore di numerose opere, tra cui il Palazzo dello Sport a Roma, l'Aeroporto di Fiumicino e il Grattacielo Pirelli a Milano. Negli anni '80, per promuovere le eccellenze dei territori attraversati dall'autostrada, in gran parte delle aree di servizio, **Autogrill creò una linea di piatti in ceramica simili ai più famosi piatti del Buon Ricordo, da donare a chi, nel ristorante dell'autogrill, ordinava la specialità della zona proposta in menu.** La serie completa si componeva di 62-63 piatti fondi, ciascuno su disegni del noto ceramista palermitano **Giovanni De Simone** (1930-1991). Le tinte pastello e il tratto futurista ne fanno ancora oggi un oggetto da collezione o da utilizzare a tavola.

Curiosità

■ **L'autogrill più frequentato d'Italia è Cantagallo.** Gestito da Autogrill, è situato tra le uscite Sasso Marconi e Raccordo Casalecchio A1. In origine era come una piccola città. Al suo interno si trovavano un bar, un ristorante, un ufficio postale, un ufficio ENIT (l'Ente Nazionale Italiano per il Turismo), un'agenzia della Banca Commerciale Italiana, una libreria, un'edicola, un fioraio e perfino una chiesetta. Quest'ultima è raggiungibile dalla strada provinciale, dove ancora oggi la messa viene celebrata ogni domenica alle 11:00!

■ **La Long Island Motor Parkway, nello stato di New York, rappresenta la prima autostrada al mondo.** Fu realizzata per un duplice scopo: come tracciato per gare automobilistiche (fino al 1910) e strada per il traffico privato a pedaggio. Il tratto iniziale di circa 16 chilometri fu inaugurato nel 1908, il che la rende la prima strada aperta al traffico per le sole automobili. Nel 1911, l'autostrada fu completata, per una lunghezza totale di 72 chilometri, dal distretto newyorkese del Queens al Lago Ronkonkoma, nella vicina contea di Suffolk. A causa delle soluzioni tecniche diventate obsolete, nel 1938 venne chiusa al traffico veicolare.

Roberto Mirandola



Junk food

di **Gabriele Gasparro**

Coordinatore Territoriale di Roma

Gli inglesi provano a ridurre l'esposizione dei minori al marketing aggressivo del "cibo spazzatura".

Junk food, il termine ideato dal nutrizionista americano **Michael Faraday**, letteralmente significa **cibo spazzatura**, e ormai è entrato nel linguaggio comune. Sta ad indicare tutti quegli alimenti **che hanno un alto contenuto calorico**, poiché ricchi di sale, zuccheri semplici e grassi, **e un basso apporto nutrizionale**. Il mercato di tali prodotti, **indirizzati al consumo giovanile, è fiorentissimo**, complice campagne pubblicitarie molto convincenti e suggestive che invitano al consumo di merendine, dolci, barrette di cioccolato. **Oltre l'80% di tali messaggi**, normalmente trasmessi durante i programmi per i più piccoli, **non soddisfano le linee guida dell'European nutrient profile model e quelle dell'EU Pledge Nutrition Criteria**. I due organismi (il primo indipendente e promosso dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e il secondo stipulato da aziende leader del settore alimentare) **sono nati con lo scopo di limitare la promozione di alimenti e bevande non salutari all'interno della pubblicità rivolta ai bambini**.

I "cibi spazzatura" hanno successo perché offrono gusto e varietà

I "cibi spazzatura" hanno successo perché offrono un gusto e una varietà, che portano gli individui a preferirli a cibi sicura-



mente più sani, ma anche noiosi. Essi contengono grandi quantità di zuccheri, carboidrati, grassi, assorbiti rapidamente dall'organismo, coloranti e aromi e sono poveri di fibre. S'innescano così un circolo vizioso che porta ad assumerne sempre di più, **provocando un meccanismo di dipendenza** che influenza fortemente i consumatori giovani.

Il fenomeno, che comporta anche valutazioni di ordine sanitario oltre che salutistico, **è ora posto all'attenzione di molti Paesi**.

Nel Regno Unito è entrato in vigore uno dei provvedimenti più severi al mondo

Da quest'anno, nel Regno Unito, è entrato in vigore uno dei provvedimenti più severi al mondo **contro la pubblicità del cosiddetto junk food**. Le nuove regole vietano la promozione televisiva degli alimenti ad alto contenuto di grassi, zuccheri e sale **prima delle 21**, al fine di ridurre l'esposizione dei minori a messaggi che invitano al consumo di cibi che contribuiscono al fenomeno crescente dell'obesità, nonché all'incremento dei casi di carie infantile.

La stretta riguarda 13 categorie di prodotti come bibite, snack, dolciumi, piatti pronti e molti surgelati, che devono anche scomparire del tutto da *social network*, siti web e piattaforme digitali.

In Italia, non esistono limiti alla pubblicità alimentare rivolta ai minori

Il confronto con l'Italia è impietoso. Nel nostro Paese non esistono limiti strutturali alla pubblicità alimentare rivolta ai minori, né in televisione né online. **Fanno eccezione le fasce protette serali per gli spot di alcolici**, mentre per il resto la promozione di cibi e bevande è libera.

Il sistema di controllo si regge quasi esclusivamente sull'autoregolamentazione e sulle segnalazioni. Lo scorso anno i vari organismi di autodisciplina pubblicitaria hanno **decretato solo nove censure, un numero irrilevante rispetto alle migliaia di messaggi non corretti**.

Varie sono le motivazioni commerciali che provocano una mancanza d'interesse a denunciare il fenomeno. Gli organi competenti dovrebbero prestare maggiore attenzione alla salute pubblica e non solo alla libertà di commercio.



Trenta Editore,
Milano 2026, pp. 144
€ 16,00



Affamati da morire

Guida gastronomica sul conforto

a cura di Chiara Corbo

Fin dall'antichità e nelle diverse parti del mondo, esiste la consuetudine di abbinare il cibo alla dipartita di una persona cara; non certo una forma di irriverenza, ma di condivisione e, per usare le parole di Barbara Carbone, editore, un modo di rompere "il ghiaccio del dolore per lasciare spazio al calore del ricordo". Esiste una vera e propria culinaria associata al lutto, basata spesso su considerazioni di tipo religioso o simbolico, che offre agli Autori l'occasione per fornire una serie di ricette, a cominciare dal *libum* dell'antica Roma, descritto da Catone nel *De agri cultura*. Vengono illustrate le consuetudini esistenti nei vari Paesi, accompagnate dal-

le relative ricette. Qualche esempio? Il brasato al Barolo per il Nord Italia, i vincisgrassi per il Centro, la parmigiana di melanzane per il Sud, i *funeral biscuit* per la Gran Bretagna, il pane *borodinskij* per l'Europa orientale, le *funeral potatoe* per gli Stati Uniti, il *mole chichilo* per l'America Latina, la zuppa di miso per il Giappone. Il titolo dell'ultimo capitolo ("Finché c'è cibo c'è speranza, che è l'ultima a morire di fame") sintetizza lo spirito che ha guidato gli Autori nella stesura del testo: la documentata trattazione di un argomento apparentemente poco attraente, condita da una equilibrata dose di sano umorismo, che rende oltremodo piacevole la lettura.

Slow Food Editore,
Bra (Cuneo) 2026, pp. 252
€ 18,00



Ricette sbagliate

*Il misterioso ricettario del leggendario
Vitaliano Spappi*

Alta Savoia. L'autore, un cuoco lombardo-piemontese, poi al servizio in Francia, scapigliato, donnaiolo, goliardo e burlesco. È evidente che solo uno dotato di questi ultimi tratti caratteriali poteva concepire l'idea di compilare una raccolta di ricette, ognuna delle quali contenente un errore, un particolare incongruo o un problema da risolvere. Le ricette non sono elencate, come d'abitudine, seguendo la successione delle fasi del pranzo, ma in base al loro contenuto: brodo, salse, frittture grasse e magre, volaglia, pesce, tanto per esemplificare, e ogni gruppo ha una premessa di tipo generale. Errori e risposte ai problemi sono elencati in chiusura del testo. Il massimo della sua originalità il nostro scapigliato cuoco l'ha espressa

nell'ultima ricetta, quella delle *agnulesse*, piatto quasi segreto, tramandato particolarmente nelle lombarde Valli Orobie e legato ad attività di predizione del futuro e a pratiche spiritiche ai limiti della stregoneria. Infatti, Spappi accenna alle due figlie di un macellaio condannate al rogo per aver servito piatti contenenti sostanze dotate di effetti maligni. La ricetta, nel manoscritto trovato da Charlotte, era piena di parti mancanti e lei è riuscita a ricostruirla attingendo all'elenco di parole e risposte sbagliate inserite nel testo. Una lettura stimolante in senso culturale oltre che gastronomico. Se poi qualche volenteroso vuole cimentarsi con le *agnulesse*, stia tranquillo: il rogo non è previsto dalle legislazioni attualmente in vigore.

Quello che in copertina viene definito *Il primo librogame gastronomico* è la pubblicazione del manoscritto datato 1860, trovato da Charlotte Boillat in un anfratto del muro, all'interno della piccola biblioteca nel castello di Menthon-Saint-Bernard in



Piemonte

VAL DI SUSA, TORINO LINGOTTO

Convivialità consapevole

Illustrato il rapporto tra alimentazione, salute e piacere della tavola.

La riunione conviviale, organizzata dalla Legazione, si è svolta presso l'“Otium Rooftop” di Torino, ospiti del territorio della Delegazione Torino Lingotto. La splendida vista sulla città e sull'arco alpino, con lo sguardo rivolto verso la Valle di Susa, ha costituito la cornice ideale per una serata che ha visto insieme le due Delegazioni. Protagonista della cena è stata la brigata di cucina di Otium, guidata dal Direttore Alessandro Marchese, che ha sviluppato un percorso gastronomico in collaborazione con il medico nutrizionista dottor Eugenio Franzero, ospite del convivio. A ispirare l'originale dialogo tra cucina e scienza dell'alimentazione, il Simposiarca Silvano Joly, che ha proposto una riflessione sul concetto di “convivialità consapevole”.

Durante la riunione conviviale, il dottor Franzero ha illustrato alcuni aspetti del rapporto tra alimentazione, salute e piacere della tavola, evidenziando come una cucina attenta alla qualità degli ingredienti, alla stagionalità e all'equilibrio delle preparazioni possa rappresentare un importante strumento di prevenzione e benessere. Un contributo apprezzato dagli Accademici, che ha confermato come la cultura gastronomica possa dialogare proficuamente con quella scientifica. L'impiego di prodotti locali, tra cui l'olio dell'Azienda Rossetto di Condove e il miele primaverile dell'apicoltore Renzo Marolla della “Ape Forestale” di Bussoleno, ha confermato la vitalità di una valle capace di esprimere eccellenze sempre più riconosciute. (Matteo Pastorino)



Liguria

RIVIERA DEI FIORI

Riunione conviviale al museo

Una cena speciale, con “assaggio” di oli extravergini di oliva.

Riunione conviviale fuori dagli schemi, ospiti del Museo Guatelli di Chiusavecchia (Imperia). Dopo la visita si è passati a una sorta di degustazione di oli vari, mentre il servizio di ristorazione è stato affidato all'“Agriturismo Nonni Devia” di Lucinasco. Il Museo, organizzato dalla storica dell'arte Daniela Lauria, raccoglie circa seimila lattine un tempo usate per confezionare l'olio d'oliva: in pratica la storia d'Italia raccontata attraverso gli imballaggi. Le immagini su ciascuna lattina sono testimonianza di uno sviluppo industriale italiano concentrato soprattutto in Liguria, in quanto, a partire dai primi del Novecento, erano liguri i più importanti stabilimenti che producevano *packaging* in banda stagnata per l'esportazione. Nella vasta raccolta della collezione Guatelli sono presenti rarissime latte di olio dei maggiori opifici, ma anche particolari esempi di confezioni destinate ai diversi generi alimentari, a testimonianza della ricchezza e dell'originalità



di questa fiorente attività. Sulle lattine vennero effigiati personaggi famosi, poeti e letterati; molto ricca la serie patriottica. Singolare anche la marca “Mamma mia”. L'olio non prendeva, infatti, il nome dal suo produttore, ma si richiama a immagini che ricordavano in qualche modo l'Italia, poiché le lattine erano destinate agli italiani in America.

Alla visita, illustrata dall'assaggiatrice professionista di olio (nonché Accademica) Manuela Guatelli, è seguito l'assaggio di alcune tipologie di oli d'oliva, per imparare a distinguere alcuni pregi e difetti fondamentali e per scoprire qualcosa di più sul mondo dell'extravergine d'oliva, prima di passare alla cena preparata da Cristina e Adriano Armato. (Francesco Bianchi)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico de La Spezia, **Mauro Lubatti**, è stato nominato Presidente del Rotary Club La Spezia per l'anno rotariano 2026-27.

L'Accademico di Imola, **Tiziano Pirazzoli**, è stato nominato Presidente del Lions Club Valsanterno per l'annata 2026-27.

L'Accademico di Borgo Val di Taro, **Mario Rossi**, è stato eletto Presidente del Collegio Notarile di Parma per il triennio 2026-2028.



Lombardia

MILANO DUOMO

“Ricordi da gustare”

Al “Boeucc” la presentazione del volume per il quarantennale della Delegazione.

La Delegazione si è ritrovata al “Boeucc”, storico ristorante milanese, da sempre luogo simbolo della tradizione gastronomica cittadina. Nato nel 1696 come “piccolo buco”, ha attraversato secoli tra rivoluzioni, trasformazioni urbane e cambi di sede, accogliendo, con lo stesso *aplomb, habitude* e viaggiatori, personaggi storici e protagonisti recenti, che nel corso del tempo ne hanno consolidato la fama.

Alla riunione conviviale hanno partecipato 47 Accademici, oltre a ospiti nazionali e internazionali, ricevuti dai proprietari e coniugi Marco Fuzier e Monica Brioschi, figlia di Paolo Brioschi, figura storica della ristorazione milanese che, dal 1979, ha guidato il ristorante. Il momento centrale della serata è stato dedicato alla presentazione del volume, fortemente voluto

dalla Consulta e curato da Andrea Cesari de Maria, Delegato onorario, pubblicato in occasione del quarantesimo anniversario della Delegazione. Attraverso la raccolta di menu, cronache e ricordi, la pubblicazione documenta non soltanto l'evoluzione della cultura gastronomica, ma soprattutto le relazioni, le amicizie e lo spirito di condivisione che hanno caratterizzato quarant'anni di vita accademica e le numerose riunioni conviviali. Il simposio si è concluso affidando alle pagine del libro il racconto di uno spaccato significativo della storia della Delegazione e di un patrimonio di memoria destinato a essere conservato e trasmesso alle future generazioni di Accademici, tra valori ed esperienze costruiti nel tempo con passione, cultura e impegno associativo. (Chiara Riveruzzi)



Veneto

ALTO VICENTINO

Deposito della ricetta dei “Bigoli con l’arna”

La Delegazione, supportata da ricerche storiche, bibliografiche e sul campo, ne ha stilato il disciplinare.

Il 30 giugno la Delegazione, guidata da Renzo Rizzi, con la Consulta e diversi Accademici, tra i quali Mario Calgaro, che ha effettuato le ricerche storiche e bibliografiche, ha depositato la ricetta dei “Bigoli con l’arna”. Al rogito, redatto dal notaio Nicola Voltan di Thiene, erano presenti il Sindaco di Thiene, Gianantonio Michelusi, poiché la nascita e la diffusione della preparazione avvennero in quella cittadina; il Sindaco di Zanè, Alberto Busin, in quanto da oltre cinquant'anni valorizza il piatto con la sagra dedicata, e il Presidente della Provincia di Vicenza, Andrea Nardin, in rappresentanza dell'intero territorio della Delegazione. Il deposito della ricetta è avvenuto a seguito di un'approfondita ricerca, anche bibliografica, sulle origini storiche e sulle caratteristiche socio-cultu-

rali del piatto, che trova la propria fonte in vari ricettari vicentini, in numerose testimonianze presso le storiche famiglie dell'Alto Vicentino e nei ristoranti del territorio. Da tali ricerche è emerso che Papa Pio V ha istituito, nel marzo 1572, la Festa della Madonna della Vittoria per celebrare il trionfo della flotta cristiana contro l'Impero Ottomano nella Battaglia di Lepanto, festa che, successivamente, ha preso il nome di festa della Madonna del SS. Rosario e viene celebrata la prima domenica di ottobre. In quel mese, nell'aia, erano pronte le anatre da abbinare alla pasta fresca, in questo caso i bigoli. Nel disciplinare della ricetta depositata sono indicate tutte le caratteristiche dei prodotti impiegati e le modalità di esecuzione, comprese le varianti ammesse. (Renzo Rizzi)

Toscana

LUNIGIANA

Consegna del premio “Massimo Alberini”

A un'eccellenza della Lunigiana: “Dolce Miele” di Tresana.

La riunione conviviale di conferimento del premio “Massimo Alberini” ha rappre-

sentato una serata di vero spirito accademico, legando la cultura della tavola all'amicizia e al convi-

vio, complice anche la felice scelta del locale. Il Delegato Ezio Tomellini ha elogiato il titolare dell'azienda "Dolce Miele" leggendo la motivazione del premio. Il Sindaco di Tresana, Matteo Mastrini, presente per rendere omaggio al suo concittadino, si è complimentato per il riconoscimento, un premio all'eccellenza del prodotto, certificato "Miele di Lunigiana Dop" con il marchio De.Co. del Comune di Tresana, che onora l'impegno e la passione della famiglia Antoniotti per l'apicoltura. Il dottor Manlio Antoniotti è custode di questa tradizione familiare giunta alla terza generazione. Ha messo generosamente a disposizione delle associazioni di categoria il suo ampio bagaglio di conoscenze ed esperienze della pluridecennale



attività di apicoltura, ricoprendo per molti anni importanti incarichi a livello provinciale e regionale. Il conferimento del premio è stato per lui una grande soddisfazione. Nel suo ringraziamento ha espresso il desiderio di partecipare alla vita accademica della Delegazione e farne parte in futuro. Lungo l'applauso dei numerosi Accademici e ospiti, tra i quali il Delegato onorario di Pisa, Franco Milli, legato alla Delegazione da profonda amicizia. (Ragna Engelbergs)

Lazio

FORMIA-GAETA

La Delegazione celebra il suo ventennale

"Il banchetto nell'antica Roma" è stato il tema dell'evento, svolto nel territorio ricco di reperti culturali risalenti agli antichi Romani.

Nella suggestiva cornice della sala dei Baroni del Castello Ducale Caracciolo Carafa di Minturno, recentemente restaurato e gentilmente concesso dal Sindaco Gerardo Stefanelli, si è tenuto l'evento celebrativo del ventennale di fondazione della Delegazione. Il territorio è ricco di reperti culturali risalenti agli antichi Romani. Imperatori quali Tiberio e Augusto, e personaggi illustri tra i quali Cicerone, ebbero in zona le loro ville di ozio e di produzione. Tante dimore importanti, tanti banchetti da ricordare! Antonella Prenner, filologa e latinista, e Luigi Crimaco, archeologo e scrittore, egregiamente introdotti da Massimo Giovanchelli, presidente dell'Ente Parco Riviera di Ulisse e attuale

"custode" dei resti delle ville, hanno conversato su "Il banchetto nell'antica Roma". Il Sindaco Stefanelli ha portato i saluti della città, mentre il Delegato Pino Orlandi ha concluso ricordando brevemente la ventennale presenza della Delegazione sul territorio. Al termine, nella splendida corte del medesimo Castello, è stata servita una cena di quattro antiche pietanze romane ricostruite dall'archeocuoca Cristina Conte e illustrate dall'archeologo Giorgio Franchetti, coautori di numerosi testi su come mangiavano i nostri antenati. Il convivio si è chiuso con una particolare torta di compleanno della Pasticceria Alfredo di Formia. Unanime il plauso dei partecipanti per l'evento riuscito in ogni suo aspetto. (Pino Orlandi)

Marche

MACERATA

L'uovo nell'arte e nella cucina

Seduta accademica dedicata all'uovo, nel giorno del solstizio d'estate, giornata della luce e della rinascita.

La presenza di un uovo di notevoli dimensioni fa bella mostra di sé all'interno dello splendido chiostro trecentesco del Duomo Antico di San Severino Marche. Proprio questa installazione ha generato l'idea di dedicare una seduta accademica all'uovo, nel giorno del solstizio d'estate, giornata della luce e della rinascita. La dottoressa Giuliana Pascucci, direttrice scientifica dei Musei di Palazzo Buonaccorsi, ha tenuto un'interessante relazione relativa all'uovo nell'arte, dall'antichità a oggi, ricordando i capolavori di Piero della Francesca, di Hieronymus Bosch e di Felice Casorati. L'incontro è poi proseguito presso l'adiacente ristorante "Due Torri" per un menu dedicato all'uovo in cucina. Tra i relatori, il professor Sauro Vittori di Unicam, che ha illustrato le proprietà nutritive dell'uovo, e il produttore Nazareno Perugini della "Avicola Perugini", che ha parlato della filiera dell'uo-



vo. Presente alla manifestazione il Sindaco di San Severino Marche, Rosa Piermattei, che si è congratulata con il Delegato per l'alto valore culturale delle iniziative della Delegazione. L'incontro è un'altra tappa importante del percorso che la Delegazione sta portando avanti con serietà, alla ricerca di preparazioni gastronomiche della tradizione locale, quali gli "ovi in trippa" e le uova di quaglia fritte. Prima di terminare la serata, l'Accademico Sergio Branciarì è stato premiato, per i suoi 40 anni di appartenenza, dal Consultore nazionale Sandro Marani e dal Delegato onorario Ugo Bellesi. (Pierpaolo Simonelli Paccacerqua)

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Convivio preagostano

Una nicchia nel cuore della città: storia e buona cucina.

Ha lavorato bene il Simposiarca Lorenzo Savina: nella scelta sia del locale nel

cuore di Avezzano, sia del menu, tutto a base di pesce, ma anche nel dare lo spunto al dialogo e al



confronto nel corso della serata. Gli interventi, sempre più accesi, hanno spaziato intorno ai temi: il Fucino e le sue genti, l'economia lacustre, la navigazione e la cultura della tavola. Infatti il Lago Fucino non era un'entità statica: bacino instabile, con acque che avanzavano e si ritiravano, ridisegnando continuamente la linea di costa. Caratteristiche le barche a fondo piatto, costruite in legno di quercia o faggio stagionato, per permettere ai pescatori di muoversi agilmente nelle acque basse e palustri, senza incagliarsi. Come precisato nel corso del convivio, se le anguille e i lucci costituivano l'essenziale del commercio ittico, i fondali limacciosi e le risorgive ospitavano una risorsa preziosissima: i gamberi d'acqua dolce che, nel Medioevo, erano considerati una vera prelibatezza, ricercata ben oltre i confini della Marsica. Tante le pillole di sto-



ria: la pesca di contrabbando, la tavola dei nobili, ma anche quella dei poveri; e ancora, alluvioni e carestie (quando il lago puniva le sue genti). Interessante l'intervento del Presidente del "Premio Internazionale d'Angiò", Lorenzo Fallocco, che ha richiamato "la battaglia che cambiò il corso della storia d'Europa e d'Italia" (quella dei Piani Palentini del 1268, citata da Dante: "... là da Tagliacozzo dove sanz'arme vinse il vecchio Alardo"). Il Delegato non ha mancato di ringraziare i titolari del ristorante per la qualità della cucina e il puntuale servizio. (Franco Santellocco Gargano)



COORDINAMENTO TERRITORIALE ABRUZZO

Gli Abruzzi gastronomici

Un evento culturale che celebra L'Aquila, capitale della Cultura, e la Cucina Italiana Patrimonio UNESCO.

Tutte le Delegazioni abruzzesi hanno reso omaggio alla Cucina Italiana Patrimonio UNESCO e a L'Aquila, capitale italiana della Cultura 2026, nel contesto di Palazzo Spaventa nel capoluogo di regione, sotto la regia del CT Nicola D'Auria e del Delegato dell'Aquila, Demetrio Moretti. "Gli Abruzzi gastronomici: la Cucina Italiana Patrimonio dell'UNESCO, la cucina abruzzese patrimonio della cucina italiana": questo il titolo del convegno mattutino, svoltosi con la moderazione del DCST Maurizio Adezio, e che ha visto la partecipazione della dottoressa Chiara Delpino, soprintendente archeologico Chieti-Pescara, della dottoressa Simionetta De Felicis, addetta culturale dell'Ambasciata italiana a Seul, e del professor Pierluigi Ortolano, associato di Linguistica Italiana presso l'Università "G. D'Annunzio"

di Chieti-Pescara. I relatori hanno tracciato un percorso integrato tra archeologia, storia dell'arte, letteratura e cultura materiale, che ricostruisce l'identità alimentare abruzzese negli ultimi 11.000 anni, fino all'età moderna, evidenziando la commistione mare-montagna, la centralità della convivialità e la necessità contemporanea di salvaguardare la Dieta Mediterranea e le tradizioni locali.

La chiusura è stata affidata al Vice Presidente Vicario, Mimmo D'Alessio, che ha sintetizzato i lavori, ricordando che la cucina abruzzese (come quella italiana) si fonda sulla qualità delle materie prime e, oggi, la tutela di questo patrimonio, riconosciuto dall'UNESCO, passa per educazione alimentare, ritorno alla stagionalità, valorizzazione delle cucine locali e consapevolezza del valore culturale della tavola.

(Antonello Antonelli)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2026

SETTEMBRE

12 settembre - **Forlì**
Settantennale della Delegazione

26 settembre - **Bologna**
Settantennale della Delegazione

26 settembre - **Treviso-Alta Marca**
Convegno "I patrimoni gastronomici nella biosfera del Monte Grappa"

OTTOBRE

15 ottobre
Cena Ecumenica
"Baccalà, stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale"

NOVEMBRE

8 novembre - **Bari**
Settantennale della Delegazione
Convegno "Cibo e longevità"

13 novembre - **Imola**
Convegno "Eppur si muove. La circolarità dei saperi nel mappamondo culinario"

Un libro sulle eccellenze gastronomiche abruzzesi

Nove ricette identitarie scelte dalle nove Delegazioni d'Abruzzo.

"Gli Abruzzi Gastronomici" è il titolo di una pubblicazione fortemente voluta dal Coordina-

mento Territoriale Abruzzo, guidato da Nicola D'Auria, e realizzata dalle nove Delegazioni abruzzesi, con il coordinamento del DCST,

Maurizio Adezio. L'obiettivo fondamentale del libro, che presenta la prefazione del Presidente Paolo Petroni e un saggio introduttivo del Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, è raccontare la regione Abruzzo attraverso la sua ricca tradizione culinaria. Per realizzare il progetto è stato chiesto a ciascuna delle nove Delegazioni abruzzesi di selezionare una ricetta che fosse particolarmente rappresentativa del proprio territorio. Il risultato è un percorso ideale che attraversa l'intera regione, composto da nove ricette, nove territori e nove racconti diversi. La raccolta mira a restituire l'immagine di un Abruzzo caratterizzato da molteplici identità locali, ma, al contempo, profondamente unito nei suoi valori e nella sua cultura gastronomica. La scelta del titolo non è casuale. "Gli Abruzzi", al plurale, non è solo un richiamo all'antica denominazione della regione, ma esprime un concetto preciso: l'esistenza di molteplici Abruzzi. Esistono l'A-



bruzzo delle montagne e quello del mare, quello delle colline e quello degli altopiani, quello legato alla transumanza e quello legato alla pesca, quello delle aree interne e quello della costa. Ognuno di questi territori possiede una propria identità, con prodotti, sapori e tradizioni uniche. È proprio tale pluralità a costituire la vera ricchezza della regione che il volume si propone di raccontare. (A.A.)

Riunione conviviale delle "paparazze"

Illustrate le modalità e la regolamentazione di pesca dei lupini di mare, protagonisti della tradizione gastronomica abruzzese.

Le "paparazze", ossia i lupini di mare, sono state il tema della riunione conviviale che si è svolta in luglio. "Paparazze" è il termine dialettale usato per indicare i piccoli molluschi bivalvi, tipici del fondale sabbioso del mare medio-adriatico, protagonisti della tradizione gastronomica abruzzese. Il relatore della serata, Claudio Lattanzio, presidente FLAG Costa di Pescara, ha sottolineato che la pesca delle "paparazze" costituisce una risorsa importante della marineria pescarese. Ha raccontato, con grande partecipazione, che

le modalità della pesca dei lupini sono totalmente diverse da quelle dei pesci e, tra le particolarità, ha sottolineato l'importanza della draga idraulica, con una doppia fila di ugelli, che elimina dai molluschi catturati anche il minimo residuo di sabbia, senza stressarli. Il Comandante Debora Ferioli, Capo Sezione Pesca della Capitaneria di Porto di Pescara, ha illustrato la stringente, ma necessaria, legislazione vigente, utile per garantire sicurezza al consumatore e una corretta disponibilità del prodotto. Dimensioni dei vagli, divisione

PESCARA

Le diete del digiuno

Un argomento di attualità dibattuto dal mondo scientifico.

Le diete del digiuno sono state il tema della riunione conviviale che si è svolta presso il ristorante "La Taverna del Conte" a Montesilvano Colle, organizzata dalla Simposiaria Giuliana La Penna. Relatrice della serata, la dottoressa Greta Caprara, ricercatrice e nutrizionista presso l'Istituto Europeo di Oncologia (IEO) di Milano. Da decenni il mondo scientifico (e in particolare lo scienziato italiano Valter Longo) ritiene che il digiuno, inteso come astensione o riduzione del consumo di cibo per periodi più o meno lunghi, possa determinare un miglioramento della salute. La maggioranza degli studi è stata condotta su modelli animali, in cui si è dimostrato un allungamento della vita e una minore incidenza di malattie croniche. L'effetto benefico del digiuno è da attribuire all'attivazione di meccanismi biologici che proteggono le cellule e il DNA da possibili danni ossidativi, oltre a meccanismi biologici di eliminazione delle cellule danneggiate. Il decremento dell'introito energetico abituale si



può ottenere con varie strategie diverse tra loro: restrizione calorica; dieta mima-digiuno (1000 kcal al giorno); "digiuno intermittente". Oggi si parla molto di diete del digiuno, ma nell'uomo gli studi e le evidenze non sono ancora solidi e conclusivi. Per il mondo scientifico, si tratta di un campo di ricerca ancora aperto, in cui non esistono linee guida nazionali o internazionali che ne raccomandino la pratica, sia negli individui sani, sia in chi è affetto da patologie. (Giuseppe Fioritoni)



delle zone di pesca, dimensioni del mollusco pescato, limitazioni del quantitativo massimo giornaliero consentito, impatto ambientale,

calendario dei giorni di uscita in mare, tracciabilità della filiera del prodotto dal mare al mercato sono stati i contenuti dell'interessante



conferenza che ha preceduto il convivio.

Simposiarca della serata l'Accademico Remo Bellucci, che ha predisposto un gustosissimo menu del-

la tradizione marinara pescarese, magistralmente realizzato dallo chef Davide Marrone del ristorante "Lido Oriente" sul lungomare di Pescara. (G.F.)

Calabria

CROTONE

Convegno con l'Accademia dei Georgofili sulla razza podolica

Rafforzare il valore economico, ambientale e culturale della carne podolica.



La carne podolica rappresenta una risorsa strategica per l'agricoltura calabrese, capace di coniugare qualità nutrizionale, sostenibilità ambientale e sviluppo delle aree interne. È quanto emerso dal convegno "La valorizzazione della podolica in Calabria" promosso, nella sala consiliare del Comune di Crotone, dall'Accademia dei Georgofili e dalla Delegazione. Il Delegato crotonese, Sergio D'Ippolito, ha spiegato che il convegno nasce dal protocollo d'intesa siglato nel marzo 2025 tra le due Accademie. L'iniziativa ha ricordato anche il professore crotonese Mario Lucifero, docente emerito dell'Università degli Studi di Firenze, accademico

emerito dei Georgofili ed ex Assessore regionale all'Agricoltura. Nel corso dell'evento, D'Ippolito ha consegnato una targa alla vedova del professore. Presente anche il figlio Nicola Lucifero, docente all'Università di Firenze, che ha sottolineato la necessità di puntare su una Dop per valorizzare la podolica e altre razze storiche. Sul piano scientifico, è stato evidenziato come questa carne sia naturalmente magra, ricca di Omega-3 e con basso contenuto di colesterolo. Giuseppe Zimbalatti, rettore dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria e componente dell'Accademia dei Georgofili, ha richiamato il valore culturale della

PESCARA ATERNUM

Incontro didattico fra Accademici

Idee, proposte, principi e obiettivi, affinché la Delegazione possa lavorare sempre meglio.



Presso la tenuta Verratti, a Manoppello, al ristorante "Sancta Maria de Arabona", gli Accademici si sono incontrati per una riunione conviviale dedicata esclusivamente a loro. Riunirsi in tal modo è un vero incontro didattico, dove ognuno può esprimere idee, dubbi e proposte, affinché la Delegazione possa lavorare sempre meglio, mantenendo i principi e gli obiettivi. Il Delegato G. Di Giovacchino ha relazionato sulle attività svolte nell'ultimo anno sociale, e in particolare sull'evento per la celebrazione del 30° anno della Delegazione. Relatore il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, che ha parlato dello stato dell'arte dell'Accademia. È necessario preservare la tradizione culinaria con l'obiettivo di un tempo futuro nel quale tale tradizione deve essere

consegnata liberata da vincoli che potrebbero non far apprezzare appieno la storia e le tradizioni locali. Tradizioni che non si riferiscono alla mera pietanza, ma che comprendono una miriade di elementi che fanno sì che si possano trasmettere valutandone le qualità intrinseche. L'UNESCO ha premiato la Cucina Italiana, vero sistema culturale fatto di storie, luoghi e costumi, capace di portare nel futuro quanto di positivo è stato creato nella storia della Nazione.

L'Accademico M. Giorgetti, quale Simposiarca, ha illustrato il menu parlando del cibo offerto dai ristoratori che hanno, con il loro lavoro, dato dignità a una cucina povera. Tale scelta ha messo a sistema la sostenibilità, facendone conoscere la filiera alimentare e la tracciabilità. (Maria Luisa Abate)

podolica. Per Natale Carvello, presidente del GAL Kroton, la sfida è promuovere queste produzioni presso i consumatori. Alberto Statti, presidente di Confagricoltura Calabria, ha evidenziato il momento positivo del comparto, mentre Giovanni Pandullo ha ribadito il

sostegno della Regione Calabria agli allevamenti attraverso il CSR Calabria 2023-2027. Dal confronto è emersa, infine, la necessità di un marchio dedicato e di una futura Dop per rafforzare il valore economico, ambientale e culturale della carne podolica. (Sergio D'Ippolito)

GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI

Tra storia, biodiversità e sostenibilità

Si conclude il percorso di valorizzazione, promozione e narrazione del territorio "Pane, Olio e Vino, quali marcatori d'identità e cultura locale".

La cultura del cibo come strumento per raccontare un territorio, le sue radici e il suo futuro. È questo il messaggio emerso dall'incontro ospitato nella cornice delle "Tenute De Giglio" di Serrata e dedicato al tema "Dal grano alla vite, dall'oliva al calice: sviluppo e sostenibilità". L'evento ha rappresentato l'ultimo appuntamento del percorso di valorizzazione, promozione e narrazione del territorio "Pane, Olio

e Vino, quali marcatori d'identità e cultura locale", organizzato dalla Delegazione guidata da Ettore Tigani. Ad accogliere gli Accademici in vigna è stato il dottor Girolamo De Giglio, titolare, insieme ai genitori, delle Tenute, che li ha guidati alla scoperta del contesto storico e paesaggistico in cui sorge l'azienda. Ha posto l'attenzione sul progetto aziendale di valorizzazione della biodiversità, illustrando il percorso intrapreso per la tutela



del patrimonio viticolo autoctono e la salvaguardia dell'identità territoriale. A seguire, si è tenuto un suggestivo aperitivo in vigna, che ha saputo fondere convivialità e valorizzazione del paesaggio. Dopo i saluti del Delegato Tigani e del Sindaco di Serrata, Angelo D'Angelis, momento centrale dell'iniziativa è stata la relazione di Pierfrancesco Multari che, soffermandosi sull'importanza delle tre "p" - prodotto, persona e popolo -, ha proposto una riflessione

sul valore delle tre grandi colture simbolo del Mediterraneo: grano, olivo e vite. Ha evidenziato, inoltre, come la sostenibilità rappresenti oggi una scelta imprescindibile per garantire competitività alle imprese agricole e preservare un patrimonio di saperi, biodiversità e tradizioni della Calabria. L'evento si è concluso presso il giardino della Cantina con la riunione conviviale, con pietanze tipiche della tradizione del territorio e la consegna della vetrofania ai titolari. (Ettore Tigani)

Sicilia

AGRIGENTO

Tradizioni locali e chiaroscuri gastronomici

Devozione popolare e specialità culinarie legate alla festa cittadina di San Calogero.

Si è svolta, presso l'Hotel Demetra, la riunione conviviale della Delegazione, prima della pausa estiva: un incontro che ha saputo coniugare la solennità delle tradizioni con la bellezza del territorio. La serata si è aperta in una cornice d'eccezione: la terrazza panoramica con una splendida vista sui Templi illuminati, dove lo sguardo poteva spaziare liberamente. Il focus culturale è stato curato dal Delegato Claudio Barba, che ha catturato l'attenzione parlando della festa cittadina di San Calogero. Nel suo intervento si è soffermato sulla devozione popolare, sulla processione e sulle specialità culinarie legate alla ricor-

renza, in particolare sul significato del pane votivo e sulla storia del gelato di campagna. La serata ha visto anche un importante momento istituzionale con il caloroso benvenuto alla nuova accademica Cinzia Volpe. Il percorso gastronomico ha purtroppo mostrato un andamento altalenante, non dimostrandosi sempre all'altezza della straordinaria location. (Claudio Barba)



CALTAGIRONE

Dialogo fra terra e mare

Convivio d'estate, dove il pesce è stato abbinato ai prodotti di Mazzarrone, nota come "Città dell'Uva".



Nella splendida cornice del Casale dei Consoli, nel territorio del comune di Mazzarrone, la Delegazione ha celebrato il convivio d'estate, che la Simposiarca Anna Piazza

ha dedicato al "Dialogo fra terra e mare". Adagiato su colline calcaree e sabbiose, dominato dalle spettacolari architetture dei "tendoni" - cattedrali di fili e teli che racchiudono un'arte della terra -,



Mazzarrone è ormai nota come "Città dell'Uva", prodotto insignito del marchio Igp nel 2003, che ha conquistato i mercati internazionali. Grazie a imprenditori dinamici, ha spiegato Anna Piazza, che hanno saputo investire su una moderna agricoltura, la produzione locale si è arricchita di numerose eccellenze: prodotti della terra che, in un perfetto contrappunto con quelli di mare, hanno composto un raffinato menu nel quale il pesce azzurro ha sposato l'insalata di lampuga con arancia e finocchi,

mentre il salmoriglio e il *crumble* di pane sulle sepioline hanno richiamato la sapienza contadina; la polvere di capperi ha impreziosito le mezze maniche con tartare di tonno rosso e l'orto estivo ha trionfato nel panciotto *home made* con capesante e gamberi. Una serata allietata dall'ingresso della nuova Accademica Giuseppina Giannetto. Un convivio curato in tutti i dettagli che, con eleganza, ha chiuso l'intenso e soddisfacente anno accademico trascorso. (Anna Piazza)

MARSALA

Trentennale della Delegazione

Gli Accademici hanno onorato l'importante cammino fatto insieme, che denota la volontà univoca di una collaborazione attiva.

La serata per il trentennale della Delegazione, svoltasi al "Dome Hotel" di Marsala, si è aperta in terrazza, al terzo piano, con il panorama affascinante delle sette cupole della città. Qui la Delegata, dopo aver dato il benvenuto, ha presentato il CT della Sicilia Occidentale, Liborio Cruciani. In seguito, gli Accademici sono scesi al piano terra, in una delle sale adibite ai banchetti, per dare inizio alla riunione conviviale. Onorare insieme tanti anni di vita della Delegazione è stato importante perché ciò segna, fino a oggi, un cammino duraturo, iniziato da tempo, e denota la volontà univoca di una collaborazione attiva fra tutti. È stato ricordato il recente riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana, per il quale l'Accademia si è molto impegnata. Il risultato ottenuto, oltre a essere motivo d'orgoglio per l'Italia, testimonia che la cucina italiana non è soltanto un'eccellenza riconosciuta a livello internazio-



le, ma è documentazione storica, culturale e universale, dove convivono esperienze, studi e memorie collettive di un lungo passato: un patrimonio condiviso, in grado di riunire tradizioni, identità e futuro in perfetta armonia. La cena si è svolta in un clima distensivo e allegro e in un ambiente molto accogliente nella sua sobria eleganza. Le pietanze,

ENNA

Celebrazione del 50° anniversario

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



Il convegno, che ha visto la partecipazione di illustri relatori, si è svolto nel salone di rappresentanza della Prefettura di Enna e ha segnato una profonda riflessione sul ruolo della gastronomia non solo come patrimonio da conservare, ma come leva di sviluppo economico, sociale e culturale per l'entroterra siciliano. La Delegata Marina Tagliavere ha aperto i lavori, sottolineando che in questi 50 anni la Delegazione ha agito come "un presidio culturale dell'arte culinaria", promuovendo le eccellenze, sostenendo la qualità e valorizzando le tradizioni. Un commosso e riconoscente pensiero è stato rivolto ai fondatori e agli amici scomparsi, il cui impegno e la cui passione hanno contribuito a costruire l'identità e il prestigio della Delegazione. La moderatrice Loredana Trovato, componente

del CST e docente all'Università di Messina, ha ribadito che la storia di Enna è intrecciata a quella dell'agricoltura e dell'alimentazione, dai campi di grano alle produzioni casearie e ai dolci. Ugo Serra, Segretario del CdP, ha aggiunto, tra l'altro: "Enna ha tanto da esportare nella tradizione culinaria; ha già dato moltissimo alla cucina siciliana e nazionale e non possiamo che esserne orgogliosi". Il Vice Delegato Fabio Montesano ha messo l'accento sul valore della Delegazione come "custode dell'identità ennese". Una commossa testimonianza è stata affidata anche a Toti Tudisco per la sua quarantennale presenza all'interno della Delegazione stessa. L'evento si è concluso con una cena di gala al "Federico II Palace Hotel" di Enna, con prodotti tipici del territorio.

(Manuel Bisceglia)

basate tutte sul pesce fresco, realizzate secondo la tradizione siciliana, con la granseola ripiena che fungeva da vera protagonista, esaltavano il profumo del mare. La torta, con la sua scenografia dedicata all'anniversario dei trent'anni, servita nel

patio sotto le palme, è stata molto apprezzata. Il brindisi ha completato festosamente la serata. I vini, di per sé pregiati, hanno formato un connubio perfetto con i piatti serviti. Il servizio è stato encomiabile. (Antonella Bonventre Cassata)

Europa

Regno Unito

LONDRA

Celebrata la Festa della Repubblica Italiana

Grandissima partecipazione di pubblico e dei rappresentanti del Governo di Sua Maestà.

La Festa della Repubblica Italiana si è celebrata a Londra sia negli splendidi locali dell'Ambasciata Italiana il 4 giugno, sia nell'iconica Somerset House l'8 giugno, con grandissima partecipa-

zione di pubblico, fra cui il Sindaco di Westminster e rappresentanti del Governo di Sua Maestà, il Nunzio Apostolico e altri diplomatici accreditati. Numerosi i sostenitori di questi due eventi speciali, allietati



da musica dal vivo e gustosi piatti della tradizione italiana. Anche quest'anno la Delegazione ha voluto essere presente a sostegno del Sistema Italia, con il proprio logo nei programmi ufficiali e nei

banner interni ed esterni ai locali di Somerset House. Le autorità locali hanno ringraziato l'Accademia per il suo contributo, segno di una collaborazione sempre più attiva con le Istituzioni. (Maurizio Fazzari)

Incontro prima delle vacanze estive

Gli Accademici riuniti, per una degustazione tutta italiana, nell'affascinante quartiere di Mayfair.

A Mayfair, gli Accademici si sono ritrovati da "Tosi" per un aperitivo con degustazione di cibo e vini italiani di qualità. In un'atmosfera piacevole e rilassata, hanno avuto l'opportunità di conversare, scambiarsi saluti e auguri in vista delle vacanze estive, condividendo un momento di au-

tentica convivialità. Fra i presenti, la Console Rossella Gentile, Accademica della Delegazione. La serata si è conclusa con sentiti ringraziamenti alla direzione del locale per l'eccellente servizio e un caloroso applauso alla Simposiarca, la Vice Delegata Sidney Ross, per l'organizzazione dell'incontro. (M.F.)



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.



PIEMONTE



ASTI

14 maggio 2026

Ristorante "Tartufaia" di Egidio Gagliardi, in cucina Laura Gagliardi. ●Via Roeto 709, Mombercelli (Asti); ☎cell. 328/7060922; www.latartufaia.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura: prenotazione consigliata. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: frittura e torta di carciofi, carne cruda di vitello battuta a coltello con insalata di carciofi e parmigiano, crêpe ripiene di carciofi; tagliatelle con carbonara di carciofi; scaloppine di pollo con dadolata di prosciutto cotto e carciofi; charlottine con cuore di zabaione e panna e altre delizie.

I vini in tavola: Chardonnay Cirivè; Barbera del Monferrato Docg Maniman; Barbera d'Asti Testa Calda (tutti Cantina Sociale Terre Astesane).

Commenti: Un piccolo agriturismo situato sulle colline di Mombercelli, senza fronzoli, con pochi posti, ove si è accolti dal proprietario, il signor Egidio, un gentiluomo d'altri tempi che spiega la zona e le colture con fine intelligenza. Nessun menu, perché si mangia quello che si produce. Agli Accademici è toccata la "carciofata", cioè i carciofi delle attigue colline, dette "Suri", cucinati in tutte le maniere. Alcuni piatti hanno suscitato entusiasmo, mentre a pochi altri mancava un po' di "zing". Cucina locale, atmosfera casalinga, vino buono e bevverino e un servizio attento hanno garantito la riuscita della riunione conviviale e hanno invogliato a tornare per i tartufi.



BIELLA

23 giugno 2026

Ristorante "Cantina del Gallo" di Fa.Ma.SNC. Manuela Bagnod & C., in cucina Manuela Bagnod e Silva-

na Perin Riz. ●Via Valter Fillack 42, Donato (Biella); ☎cell. 333/3944599; bagnodmanuela@gmail.com; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultime 2 settimane di agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: paletta con olio e grani di pepe rosa, flan di erbette su letto di fonduta, involtino di asparagi e speck; zuppa di ajucche; sorbetto al limone; fritto misto (melanzana, zucchina, cervella, salsiccia, milanese, ananas, prugna, amaretto, semolino, mela); macedonia di frutta fresca.

I vini in tavola: Vini della casa Dolcetto e Cortese.

Commenti: La data del 23 giugno è stata scelta dai Simposiarchi Albertazzi e Zorio per il convivio d'augurio di buone vacanze estive. Una trattoria risalente al 1894, nell'alta Valle Elvo e luogo di ritrovo per scampagnate di molti biellesi, ha accolto gli Accademici con una cucina molto semplice e rustica. La cuoca Manuela Bagnod ha preparato il suo piatto caratteristico, il fritto misto in pastella. Il piatto è stato preceduto da

un'invitante zuppa di ajucche, erbe primaverili locali, che è stata molto lodata nonostante il clima afoso del periodo. La Delegata Bertotto ha concluso la serata con l'anticipazione dei prossimi convivi e con la consegna del piatto 2026 ai gestori del locale.



CUNEO-SALUZZO

20 giugno 2026

"Locanda La Peiro Grosso" di Il Giglio SNC, in cucina Andrea Bondoni. ●Frazione Chianale 3, Pontechianale (Cuneo); ☎cell. 371/3203301; info@lapeirogrosso.com; www.lapeirogrosso.com; coperti 50+8 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: patate con tomino di Melle, salsa aioli classica e con aglio nero fermentato, millefoglie di patate rosa con fonduta di toma d'alpeggio; ravioles della Valle Varaita; agnello al forno; spezzatino misto con contorno di patate fritte; torta di nocciole con crema allo zabaione.

I vini in tavola: Pelaverga rosato spumantizzato Vitae (Maero); Langhe Nebbiolo (G. Cortese); Moscato d'Asti (Fontanafredda).

Commenti: Riunione conviviale in alta montagna, prima della pausa estiva, come d'abitudine per la Delegazione. La locanda è ubicata a Chianale, ultimo centro abitato, prima della Francia, a 1800 metri di altitudine, in una casa di pietra, con il tetto a lose, tipico delle valli occitane. La struttura è accogliente, con il profumo di legno, e il Simposiarca, l'Accademico Roberto Genovese, ha concordato con il titolare e cuoco, Andrea Bondoni, un menu a base di patate, coltivate da lui stesso con la moglie Fabrizia nel proprio orto. Il tomino di Melle, con la salsa tipica aioli e l'aglio nero fermentato, ha esaltato il sapore delle patate; le ravioles hanno portato profumi e sapori d'altri tempi. Bravi!



TORINO

29 maggio 2026

Ristorante "La Piola di Reagle" di Marco Viavattene, anche in cucina. ●Corso Chieri 124, Torino; ☎cell. 383/9790141; lapioladireagle.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8.



Le vivande servite: antipasti misti piemontesi (vitello tonnato, carne cruda al coltello, tomini, insalata russa, flan di verdura); agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto; bocconcini di vitello stufati con patate arrosto; *bônet*, crème caramel.

I vini in tavola: Alta Langa Docg extra brut millesimato (Daffara e Grasso); Barbera d'Asti Docg (Poggio).

Commenti: Serata all'insegna della convivialità, in una tipica "piola" situata ai piedi della collina torinese. Il locale è semplice, con tavoli in legno, apparecchiatura spartana e un'atmosfera un po' anni 70. I piatti serviti sono quelli che ci si aspetta in un locale di questo genere: senza orpelli, gustosi e con profumi e sapori che ricordano le cucine di una volta, ben lontani dalla ristorazione attuale, ma profondamente ancorati nella tradizione gastronomica piemontese e proprio per questo meritevoli di attenzione. Molto apprezzato lo stufato, per cottura e consistenza. Riunione conviviale piacevole e insolita.

TORINO 18 giugno 2026

"Ristorante AL (ai Docks Dora)" di Alberto Fluttero, anche in cucina. ●Via Valprato 68, Torino ☎cell. 348/7837783; coperti 45. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: pane, burro e acciughe, finocchio con aceto di sambuco e *kanzuri*, fave con asparagi, zabaione allo *shoyu* e somacco; cavatelli con mandorle e cozze con olio di foglia di fico; rana pescatrice,

bouillabaisse catalogna e salsa *rouille*; granita di sambuco con yogurt e abete rosso, *pavlova* di fragole e regina dei prati, *madeleine* al caramello di cicoria.

I vini in tavola: Alta Langa Docg Leonardo 2021 (Fernando Principiano); Colli di Luni Vermentino Doc Monte dei Frati 2025 (La Felce); Coste della Sesia Doc Il Rosa (Centovigne).

Commenti: Posto all'interno di un ambiente post-industriale insolito e innovativo, essenziale ma elegante e accogliente, il nuovo locale di Alberto Fluttero si distingue per le sue proposte ricche di influenze internazionali e frutto di una raffinata ricerca e di inventiva ben calibrata, con una particolare attenzione alla valorizzazione dei prodotti stagionali. Il menu proposto è decisamente insolito e ambizioso e, a fine serata, il consueto incontro con lo chef è stato particolarmente interessante e stimolante. Buon abbinamento dei vini. Servizio in sala preciso e attento.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 19 maggio 2026

Ristorante "Pernambucco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta

Pellegrinetti. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎ 0182/544556, cell. 331/7568943; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata con asparago violetto, filetto di pesce, pomodori e capperi di Albenga, asparagi violetti alla parmigiana; raviolo di borrhagine con asparagi violetti; seppie e asparagi; parfait al "Pernambucco".

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Vermentino e Pigato Doc 2024 (entrambi Alessandri, Ranzo); Moscato d'Asti Docg (Traversa).

Commenti: Eccellente riunione conviviale in onore dell'asparago violetto di Albenga, principe della tradizione albanese, prodotto di eccellenza che è stato proposto nei piatti più significativi: insalata stupenda per freschezza e sapidità; il classico alla parmigiana, ravioli squisiti e ottimo abbinamento con le seppie. Il violetto di Albenga è noto e apprezzato al Quirinale, alla corte d'Inghilterra e qui, dove viene offerto come dono prezioso della terra. Vini eccellenti e servizio come sempre impeccabile.

GENOVA-GOLFO PARADISO 23 giugno 2026

Ristorante "Da 'O Vittorio" di Gianni e Vittorio Bisso, in cucina Giuseppe Bizzoli. ●Via Roma 160, Recco (Genova); ☎ 0185/74029; info@daovittorio.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,3.

Le vivande servite: *frisceu*, panissa, acciughe alla Vittorio; taglierini di madia con orata, pinoli e olive tagliasche al battuto di maggiorana e parmigiano; focaccia di Recco col formaggio Igp; *ciuppin* gioioso; torta recchese.

I vini in tavola: Quartese Valdobbiadene Prosecco superiore Docg brut (Ruggeri IC srl); Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc 2025 (Cascina Feipu dei Massaretti); Moscato d'Asti Docg (Vignaioli di Santo Stefano).

Commenti: Serata felice, svolta in un clima di amicizia e solidarietà in una sala riservata. Il CT Paolo Lingua ha commentato gli aspetti storici del menu: dalla panissa che, nel

Mediterraneo, ha un'origine millenaria, alle acciughe, il pesce più popolare in Liguria anche dai tempi in cui il consumo del pescato era poco diffuso. Lingua ha sottolineato le curiosità dei un primo piatto moderno che però ha presenti i tradizionali pinoli, le olive e il battuto di maggiorana (erba "persa"). Il *ciuppin*, oggi raffinato, è l'erede storico e popolare della zuppa di pesce, realizzata già nel Medioevo con gli avanzi del mercato popolare. La serata si è conclusa con brindisi e applausi alla famiglia Bisso.



LOMBARDIA

BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI 28 maggio 2026

Ristorante "Cascina Cerri" di Carlo Oldoni, anche in cucina. ●Strada Cerri 4, Fiesse (Brescia); ☎ 030/9953149; www.cascinacerri.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: crudo di Parma, fiocco marinato, giardiniera e gnocco fritto; tortelli con pere e taleggio; tortelli amari all'erba di San Pietro; carrè di cinta senese; sabbiosa di Riva Cremonese, strudel e salame di cioccolato.

I vini in tavola: Ca' del Prinsi Zero-venti (Prinsi).

Commenti: Riunione conviviale nelle terre di confine tra le provincie di Brescia, Cremona e Mantova, ma con la cucina che punta l'occhio verso Parma.

MILANO BRERA 25 giugno 2026

Ristorante "Ribot" di Ristorante Ribot, in cucina Federico Stocchetti. ●Via Marco Cremosano 41, Milano; ☎ 02/33001646; info@ribotmilano.it, www.ribotmilano.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato;





LOMBARDIA segue

ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: degustazione *finger food*; risotto giallo alla milanese e ravioli all'ossobuco; fiorentina bavarese alla griglia e antica al tegame; tagliata di controfiletto con verdure miste cotte e brasate, rucola, pomodori e patate; *bourguignonne* di cioccolato fondente con frutta fresca e biscotteria, gelato di crema con amarena Toschi.

I vini in tavola: Ferrari Maximum Blanc de Blancs (Ferrari f.lli Lunelli S.p.A.); Pinot Nero (Tramin).

Commenti: La riunione conviviale al "Ribot" è stata particolarmente riuscita. In un ambiente raffinato e accogliente, impreziosito dal verde del giardino, la dottoressa Gabriella D'Amico ha proposto un'interessante relazione sull'olio evo, mentre il Simposiarca Paolo Zambelli e lo chef hanno accompagnato con simpatia la serata. Apprezzati gli aperitivi, il risotto giallo alla milanese, i ravioli all'ossobuco, la fiorentina bavarese e la tagliata di controfiletto. Originale la *bourguignonne* di cioccolato con frutta fresca. Ottimo l'abbinamento

dei vini Ferrari Maximum Blanc de Blancs e Pinot Nero Tramin. La serata si è conclusa con l'ingresso di due nuovi Soci, accolti con grande cordialità.

MILANO DUOMO 21 maggio 2026

"Antico Ristorante Boeucc" di Monica Brioschi e Marco Fuzier/Boeucc Group, in cucina Alessio Conti. ●Corso Monforte 16, ang. Ronchetti, Milano; ☎02/7602 0224; info@boeucc.it, www.boeucc.it; coperti 45 in una sala più altri 15 in una saletta separata. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: flan di verdure con fonduta di parmigiano, nervetti alla milanese e verza con salsiccia; ossobuco in gremolata con risotto allo zafferano; meneghina con Grand Marnier e gelato alla crema.

I vini in tavola: Spumante Boeucc; Langhe Doc Nebbiolo 2024 (Reverdito); Vermuth bianco High Life (Isolabella).

Commenti: Locale storico di Mila-

no (esiste dal 1696), è da oltre quarant'anni, con la gestione della famiglia Brioschi, punto di riferimento della tradizione gastronomica milanese. Il menu è stato messo a punto dai Simposiarchi Grazioli e Introvigne con Marco Fuzier che, insieme alla moglie, gestisce il ristorante. I piatti rispettano la tradizione del territorio e utilizzano ottime materie prime. Serata piacevole, ma non senza un pizzico di nostalgia dovuto al ricordo del vecchio "Boeucc" di Palazzo Belgioioso, di quell'atmosfera che oggi purtroppo non c'è più. Clou della riunione conviviale la presentazione del volume, curato da Andrea Cesari de Maria, che celebra il quarantesimo anniversario della Delegazione.

SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 21 maggio 2026

Ristorante "La Dispensa di Ambra" di Ambra Scorza, anche in cucina. ●Via Trieste 969 Mosio, Acquanegra sul Chiese (Mantova); ☎cell. 347/3609426; ladispensadiambra@gmail.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di

chiusura martedì. ●Valutazione 7,45.

Le vivande servite: salame, prosciutto cotto e crudo, spalla cruda, mortadella, bresaola, frittata con le zucchine, giardiniera; tortelli di asparagi con fonduta di grana; faraona ripiena con salsiccia e patate al forno; torta sbrisolona con zabaione.

I vini in tavola: Brut Trentodoc (Cantina Letrari).

Commenti: Il servizio è iniziato con l'antipasto costituito da numerose portate, tutte di ottima qualità, ed è proseguito con i piatti della cucina: i tortelli con ripieno di asparagi e la faraona farcita con la salamella. Tutte le portate sono state molto apprezzate come il servizio, che è stato familiare ma attento e sollecito. La proposta dei vini è quella della gastronomia, ma è sufficiente per l'abbinamento e comunque di buona qualità.

VARESE 14 maggio 2026

Ristorante "Molino del Torchio" di Corrado e Laura, in cucina Paolo Mabi-glia. ●Molino del Torchio 17, Cuasso al Piano (Varese); ☎0332/920318, cell. 340/6227087; coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto e parte di gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,93.

Le vivande servite: sfornato di asparagi all'antica con crema di stracchino delle valli orobiche; tagliatelle di pasta fresca fatte a mano con asparagi di Cantello e crema di asparagi verdi; tagliata di manzo con asparagi e patate arrosto; budino del Torchio al cioccolato e caffè con crema pasticciera e crème caramel.

I vini in tavola: Lugana; Valpolicella Ripasso Superiore 2022 (entrambi Pietro Zardini).

Commenti: Il mese di maggio, volenti o nolenti, vuole nel menu gli asparagi. È stato presentato un menu dedicato agli asparagi, non solo bianchi ma soprattutto verdi, ritenuti più gustosi, che hanno accompagnato tutta la cena. Lo sfornato è stato realizzato con un mix di asparagi e formaggio orobico; la tagliatella di pasta fresca, fatta da loro in modo tradizionale con spessore importante, è stata fatta saltare in padella in una salsa di asparagi a due colori, mentre la tagliata di manzo, morbidissima e cotta al sangue,



stava proprio bene accompagnata ai germogli verdi. Il budino al cioccolato ha chiuso l'allegria cena che ha visto l'ingresso di tre nuovi Accademici. Ottimi i vini.



TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO

19 maggio 2026

Ristorante "Elisabeth" di Thomas Gufler, anche in cucina. ●Via Winkel 116, Santa Gertrude (Bolzano); ☎cell. 333/6207737; info@hauselisabeth.it, www.hauselisabeth.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 7 gennaio - inizi aprile; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: patate e speck; variazione di patate, speck del contadino, panna acida, erba cipollina; Schlutzel con farina di pera Kloatzemehl, fonduta di formaggio, schiuma di vino Sauvignon, chutney di prugne; codone di vitello nostra-

no alla griglia, pepe, Bourbon, praline di senape, crema di prezzemolo e cipollotto; yogurt Kefir fragola e rabarbaro, acetosa al cacao.

I vini in tavola: Sauvignon Amphore Gols Griesser; Pinot Nero Alto Adige Riserva Doc (Patrick Planer); Prackfol Gewürztraminer Passito Cresta (Rotensteiner).

Commenti: In un contesto autentico e immerso nella quiete della Val d'Ultimo, il ristorante "Elisabeth" propone una cucina moderna, profondamente legata al territorio. Thomas Gufler interpreta ingredienti locali e stagionali con sensibilità contemporanea, tecnica precisa e grande equilibrio nei sapori. La tradizione gastronomica di famiglia si riflette anche nel percorso personale dello chef: la madre è stata la moglie del noto cuoco altoatesino Godio. I piatti degustati hanno evidenziato creatività, armonia e attenzione estetica, valorizzando prodotti locali con originalità e misura.

ROVERETO

E DEL GARDA TRENTINO

21 maggio 2026

Ristorante "Silvana" di Albergo Silvana di Gianluca Migliorini & Andrea snc, in cucina Andrea Migliorini. ●Via Nuova 6, Pieve di Ledro (Trento); ☎0464/591068, cell. 347/8795572;

info@albergosilvanaledro.it, www.albergosilvanaledro.it; coperti 65+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie ottobre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: spaghetti alla carbonara di lago e asparagi verdi; gnocchi con farina gialla di Storo su letto di radicchio brasato e fonduta di taleggio; puntine di maiale e coniglio al forno con polenta di farina gialla di Storo e polenta di patate concia; ciliegine sotto spirito, crostata alla Linzer rivisitata, strudel di mele con pasta rustica e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Athol bianco biologico da uve Souvignier Gris 2024; Ignazio Igt Vigneti delle Dolomiti 2023 (entrambi della Cantina Organica Sartori di Ledro).

Commenti: Convivio, ben organizzato dai Simposiarchi Santo Bonfiglio e Stefano Tomazzoni, nella bellissima Val di Ledro. Serata iniziata con il saluto del Vice Sindaco del Comune di Ledro, Luca Zendri, e l'intervento del Direttore Generale dell'Agraria Riva del Garda, Massimo Fia, che ha spiegato la tecnica di assaggio di un olio di oliva. I piatti dello chef, coadiuvato dalla moglie, hanno giustamente rivisitato la tradizione in chiave più attuale. Molto interessanti la presentazione dei

vini e quella di liquori e amari, con relazione finale di Massimo Fia sul tema: "Il miglioramento continuo della qualità".

TRENTO

21 maggio 2026

Ristorante "Il Sommelier" della famiglia Poletti, in cucina Elia e Arrigo Poletti. ●Via Santa Trinità 28, Trento; ☎cell. 340/6862948; sommelier@gmail.com, ristoranteilsommelier.it; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: tonnè alla volée, tonnato di tonno, il gratin del locale (cozze, capesante, canestrelli); linguina alla Carloforte; rana pescatrice alla Sommelier; fragole al Porto.

I vini in tavola: Trento Doc brut (Levii); Kerner Soladio (Micheli); Chardonnay (Corvée).

Commenti: Piccolo locale situato nel cuore pulsante della città di Trento e, per l'occasione, riservato agli Accademici. La serata, magistralmente organizzata dai Simposiarchi, è stata interamente dedicata al tema del pesce, eccezion fatta per il vitel tonnè introdotto quale specialità indiscussa e pluripremiata del ristorante. Le varie portate hanno saputo esaltare il rispetto della materia prima, trattata il meno possibile per preservarne autenticità e qualità. Si è potuta apprezzare una cucina nella quale l'innovazione si pone al servizio della tradizione, in un clima familiare che fa trasparire la passione di chi conduce il locale.



VENETO

ALTO VICENTINO

25 giugno 2026

Ristorante "Chiesetta del Muccion" di Alessandra e Filippo Rossato, in cucina Filippo Rossato. ●Contrada Chele 12, Valdagno (Vicenza); ☎0445/525941; chiesetta_muccion@libero.it; coperti 45/50+45/50 (all'aperto). ●Parcheggio





VENETO segue

comodo; ferie 3 settimane a gennaio dopo Epifania (consigliato telefonare); giorno di chiusura martedì; dal lunedì al venerdì a pranzo e domenica a cena. ●Valutazione 7,86.

Le vivande servite: croccchè di ceci, coulis di pomodorini e origano, caprino fresco, millefoglie di baccalà mantecato, chips di polenta nera e scorzette di limone candite, tartare di "Fattoria ai Capitani", cialde di pasta fillo, zucchine alla scapece e crema leggera di parmigiano, pappa al pomodoro con capesante e burrata e tuille di pane croccante; spaghetti di carruba con fiori di zucca, tartufo nero e crudo di gamberi; gamberi scottati, crema di zucchine al curry, fiori di zucca croccanti e brunoise di zucchine; gelato al fieno, sbrisolona al cacao leggermente salata e frutti rossi.

I vini in tavola: Lessini Durello Puro Caso sui lieviti (Azienda Agricola Corte Moschina); Tozzi S.S. Garganega Veneto Igt 2024 (Tozzi); Bianco Muccon Pinot Bianco Doc 2019 (Vigneto Due Santi); Recioto di Gambellara Spumante Docg (Tenuta Natalina Grandi).

Commenti: Bella serata estiva sulle Prealpi vicentine, con una temperatura gradevole, bene organizzata dal Simposiarca Antonio Dal Lago in un locale gestito da due giovani ristoratori. Si inizia con tre antipasti gradevoli e gustosi, soprattutto per la tartare di carne, per poi passare a un piatto freddo, vista la stagione: la pappa al pomodoro con capesante e burrata che introduceva ottimi spaghetti con tartufo nero, fiori di zucca e gamberi crudi, molto apprezzati. A seguire i gamberi scottati, con fiori di zucca croccanti e brunoise

di zucchine. Per chiudere, un buon gelato al fieno con frutti rossi. Più che buono l'abbinamento piatto-vino. A fine serata, applausi per cuoco e servizio ai tavoli.

 **VERONA**
3 giugno 2026

"Trattoria alla Ruota" di Renza e Odilla Peretti, in cucina Renza Peretti. ●Via Proale 6, Mazzano di Negrar (Verona); ☎045/7525605; trattoriaallaruota@gmail.com, www.trattoriaallaruota.it; coperti 100+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: stuzzichini; risotto alla mediterranea; spalla di vitello a lunga cottura con sapori dell'orto; gelato al latte di montagna con ciliegie della Valpolicella.

I vini in tavola: Durello 36 mesi (Gianni Tessari); Valpolicella Classico (Siridia).

Commenti: La Simposiarca Laura Pachera, in perfetta sintonia con le sorelle Peretti, ha organizzato il convivio che anticipa la pausa estiva. La Delegazione è stata accolta nella panoramica terrazza da un calice di Durello e da gustosi e apprezzatissimi stuzzichini. Lo storico locale è situato a oltre 500 metri di altezza sopra Negrar, immerso tra i profumi e i colori della Valpolicella classica. Una cornice di eleganza e raffinatezza ha accompagnato i piatti, frutto di una ricerca attenta della materia prima e della sua stagionalità. La brigata di servizio attenta e professionale. Il panorama visibile dall'elegante sala e la magnifica stellata hanno dona-



to una meravigliosa piacevolezza al convivio.

 **VICENZA**
6 maggio 2026

"Agriturismo al quindici" della famiglia Vezzaro/Giacon, in cucina chef Silvio Cenghialta. ●Via Lore 15, Lonigo (Vicenza); ☎0444/830087, cell. 347/7696895; info@agriturismoalquindici.it, www.agriturismoalquindici.it, FB: Agriturismoalquindici; coperti 50+75 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultime 2 settimane di agosto; giorno di chiusura da lunedì a giovedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: asparago glasato al balsamico su fiori e foglie di lamium con brisé al parmigiano, cardo mariano in tempura leggera con uovo mimosa e maionese all'aglio nero, soufflé di parietaria e speck di Asiago con cuore morbido di Asiago fresco, tartelletta al tarassaco con ricotta di bufala e miele di primavera, cannoncini croccanti con mousse all'ortica e lardo profumato ai tre pe-pi, bun all'ortica cotto a vapore con uovo di quaglia barzotto, cremoso al pecorino, guanciale croccante e insalatina all'acetosella, crostone di polenta di Storo croccante, cremoso ai brus candoli, agretti in giardiniera e soppresa della casa; pansotti ripieni alla borragine e piantaggine con sugo di noci e maggiorana, fonduta allo zafferano e fiori eduli; sorbetto alla fragola e petali di papavero, aria al basilico e fiori di sambuco canditi; filetto di vitello ripieno alla salvia selvatica in crosta croccante con coulis al silene, purea di fave fresche alla mentuccia e rosoli saltate; cremoso alle foglie di fico con fragoline di bosco, germogli di pisello e crumble al cioccolato e mandorle.

I vini in tavola: Metodo Classico dosaggio zero 2017 (Bellaguardia); Tai rosso 2024 Colli Berici Doc (Pegoraro).

Commenti: Per il consueto appuntamento con le erbe spontanee, è stato scelto un autentico agriturismo dove cura della territorialità, tradizioni, reperimento delle materie prime e innovazione hanno rispecchiato appieno lo spirito accademico. È stata un'esperienza gastronomica particolare, che ha fatto assaporare 25 differenti tipi di erbe, fiori e germogli che non tutti conoscono e tanti mai hanno assaggiato, in un menu che, per varietà e originalità, nulla aveva da invidiare a un ristorante stellato. La Simposiarca Roberta Melli ha illustrato magistralmente il tema della riunione conviviale sotto l'aspetto storico, territoriale, botanico e nutrizionale. Una vera serata accademica.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **TRIESTE**
26 maggio 2026

Ristorante "Špajs" di Špajs - Zinzendorf, in cucina Alessandro Rosato e Domenico Scotto. ●Via Nazionale 49, Trieste; ☎040/9777308, cell. 352/0809294; info@zinzendorf.it, www.zinzendorf.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del



ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: bœuf à la stracotto di manzo e coleslaw di cavolo capuccio viola, battuta di manzetto prussiano, erba cipollina, paprika, cipolla e chips di polenta; tortello di patate arrosto con pecorino e stracotto di agnello; pancetta di maialino da latte, purè di patata dolce, 'nduja e bieta al caffè; fragole con vaniglia e spuma al mascarpone, sbrisolona salata e cremoso al fondente.

I vini in tavola: Brut Cuvée Colli Orientali (Dorigo); Refosco 2018 Scodovacca; Merlot RW 2023 (entrambi Denis Montanar); Zibibbo liquoroso (Vinicola Arini Sicilia).

Commenti: Il ristorante opera nello spazio gastronomico multifunzionale "Zinzendorf" di Opicina, sul Carso triestino. Il nome è un omaggio a Karl Johann von Zinzendorf, illuminato uomo politico asburgico di fine '700, che diede a Trieste un tocco di modernità in epoca tere-siana. Articolato su più livelli, "Zinzendorf" include: caffetteria pasticceria, gastronomia, laboratorio di pasta fresca, cantina e l'ampio e moderno ristorante Spajs (I piano), dove la Delegazione si è riunita a convivio degustando un gradevole ed equilibrato menu di terra, basato su materie prime di qualità, assai ben interpretate dagli chef e corredato da idonea selezione di vini. Luogo moderno, interessante e di qualità.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA-SAN LUCA 27 maggio 2026

Ristorante "Torre di Jano" di Torre di Jano Srl, in cucina Matteo Mazzanti. ●Via Jano 23, Sasso Marconi (Bologna); ☎051/841211, cell. 335/7012663; mat-teo.mazzanti@torredijano.it, www.torredijano.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tortelloni di

mortadella e pecorino dorati, fiori di zucchine in tempura, focaccia bolognese al prosciutto, salamella passita con piccole crescentine e friggione bolognese; strigoli ai pomodorini passiti, erba cipollina e burrata; risotto agli asparagi e mandorle; arrosto di capocollo alla senape antica, timballo di spinaci e patatine; panna cotta alle fragole.

I vini in tavola: Pignoletto classico 2025 Marconi; Merlot 2025 (entrambi Torre di Jano, Sasso Marconi).

Commenti: Una splendida struttura, di cui si sono saputi mantenere il fascino e le suggestioni della già esistente dimora storica situata all'interno di un antico borgo medievale. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato la location e l'aperitivo di benvenuto sulla terrazza panoramica. Alla serata ha partecipato Pier Paolo Veroni, CT Emilia. Nel corso della cena, il dottor Napoleone Neri, scrittore, gastronomo e tecnologo alimentare, ha presentato la sua ultima pubblicazione: *L'arte salumiera bolognese. Un viaggio nella cultura del maiale: dalle origini alla tradizione moderna*. Ospite della serata il Generale F. Mari, già Comandante Regionale Emilia Romagna dei Carabinieri Forestali.

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO 21 maggio 2026

Ristorante "Le Volte di Palazzo Loup" di Palazzo Loup Spa, in cucina Nicola

Finamore. ●Via Santa Margherita 21, Loiano (Bologna); ☎051/6544040, cell. 333/2826058; info@palazzo-loup.it, palazzo-loup.it, ristoranteLeVolte/fb palazzoloup/fb ristorante le volte/instagram; coperti 80+ fino a 200 coperti (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,19.

Le vivande servite: mignon di crescentine, fagottini di crêpe con melanzane, pomodorini gialli e basilico su letto di stufato di coniglio; coscette di coniglio rosolate su pane alle noci; caponatina di verdure; semifreddo con scaglie di fondente e amaretti.

I vini in tavola: Prosecco Treviso Doc (Podere del Gaio); Albana (Monticino); Sangiovese (Villa Poggiolo).

Commenti: La Simposiarca Carla Elvira Pedrazzi ha proposto il ristorante "Le Volte" di Palazzo Loup, quale antica dimora settecentesca con alta professionalità, ottima accoglienza e ambiente dell'Appennino bolognese. Brindisi di benvenuto, all'aperto, nel parco con alberi monumentali. La cena si è svolta nella "Sala delle Cantine" di Villa Loup con soffitti originali a botte in pietra. La serata è trascorsa in un clima amichevole, non è mancato il saluto del Sindaco R. Serafini e il Presidente di Bologna Welcome dottor Daniele Ravaglia. Al termine, il Vice-Delegato Giacomo Marlat, ringraziando i commensali, ha donato il guidoncino alla dottoressa Barbara Baldassarri, manager di Palazzo Loup.

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO 18 giugno 2026

Ristorante "Opera" di The Sydney Hotel Srl, in cucina Pasquale Valvano. ●Via Michelino 73, Bologna; ☎051/030409; info@thesydneyhotel.eu, www.thesydneyhotel.eu; coperti 400+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,36.

Le vivande servite: tortello piastrato farcito con lingua di vitello agli agrumi su fonduta di brie di Normandia; quaglia ripiena di uvetta sultanina e pinoli con il suo jus al tartufo nero pregiato e caponatina di verdure; tartelletta con caramello salato e ganache al cioccolato fondente, sale Maldon e gelato al lampone.

I vini in tavola: Ventus Prosecco Doc millesimato brut (Astoria); Sul Vulcano Etna bianco Doc; Sul Vulcano Etna rosso Doc (entrambi Donnafugata); Recioto della Valpolicella (Tenuta Santa Maria).

Commenti: Il Simposiarca della serata, il Vice Delegato Giacomo Marlat, ha condotto in una location eccezionale a bordo piscina, in una calda serata mitigata dalla frescura notturna. Luci e cielo stellato hanno fatto da cornice a un ottimo menu con piatti di assoluta novità, ricchi di sapori armoniosi e accompagnati da vini di alta qualità. Da segnalare un efficiente servizio. Serata estremamente gradita dagli Accademici



EMILIA ROMAGNA segue



che, al termine del convivio, hanno applaudito il maître Vincenzo Saladino e il Simposiarca Marlat. Durante la cena, sono stati presentati dal Delegato Taddia due nuovi Accademici. Al termine, il Delegato ha salutato ed augurato a tutti buone vacanze.

CARPI-CORREGGIO 11 giugno 2026

Ristorante "La Quinta Terra" di Massimo Bonfa, in cucina Massimo Guidetti. ●Via Ca' de' Frati 32, Rio Saliceto (Reggio Emilia); ☎0522/648092, cell. 347/9729968; laquintaterra@gmail.com, www.trattoriaquintaterra.it; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 8-19 gennaio; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: gnocco, tigelle, salumi e formaggi freschi; tagliatelle alla salsiccia e funghi; stinco di antere di maiale, patate al forno e verdure alla griglia; tagliata di frutta selezionata: fragole, pesche, albicocche.

I vini in tavola: Sangiovese Igt; Lambrusco di Sorbara Doc (SMR e Cavicchioli).

Commenti: Riconoscimento formale per la cucina tradizionale dello chef Massimo Guidetti. Nella serata accademica della Delegazione, allo chef che vanta anche una vasta esperienza

internazionale - è stato consegnato, dal Delegato Pier Paolo Veroni, un omaggio dell'Accademia per l'ottima proposta culinaria offerta per l'occasione, tutto all'insegna dei sapori della tradizione. Nella stessa serata, la Delegazione ha anche accolto tra le proprie file, quale nuova Accademica, Elisabetta Berselli.

CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA **MUGELLO**

7 giugno 2026

Ristorante "Il Sagramoso" di Ristorante Il Sagramoso. ●Via Contessalina 570, Firenzuola (Firenze); ☎055/8199222; info@gliorzali.it, www.gliorzali.it/il-sagramoso, https://www.instagram.com/il_sagramoso; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tonno di Firenzuola, zuppetta di cipolle; tagliolini verde con coniglio, pinoli e olive taggiasche; filetto di maiale su salsa di cipolline borettane al brandy; crostata con crema e fragole.

I vini in tavola: Pinot Grigio Doc delle Venezie I Ciari (Borgo Molino); Rosso Toscano Igt Ghirigoro (Villa Corliano).

Commenti: Gli Accademici hanno

potuto assaggiare piatti accuratamente scelti e realizzati con ingredienti del territorio, valorizzati con maestria dalla cucina. Tra questi spicca il "tonno di Firenzuola", antipasto che, a dispetto del nome, viene realizzato con sfilacci di manzo appoggiati su un letto di cannellini e cipolle caramellate. Per chiudere in bellezza, la Delegata del Mugello ha offerto il liquore Gemma d'Abeto, premio "Dino Villani" 2022, che ha permesso di finire il pranzo nel migliore dei modi.

CESENA 17 giugno 2026

Ristorante "Villa Monty Banks" di Gaudio Vitae srl agricola, in cucina Alex Dimilta. ●Via Sorrivoli 601, Cesena (Forlì-Cesena); ☎0547/405821; info@villamontybanks.it, www.villamontybanks.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane in ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: pappa al pomodoro, pan brioche, burro al ginepro e alici marinate, flan alle erbe di campo, girello di manzo alla cacciatora con maionese e nocciole; ravioli verdi ripieni di ricotta e pecorino con pesto di rucola e limone nero; faraona alla brace con fiori di zucca e zucchine dell'orto; semifreddo al mirtillo nero con meringa.

I vini in tavola: CruPerdu brut mil-

lesimato Franciacorta Docg (Castello Bonomi); Gracie Romagna Trebbiano Doc; Grande Banks Romagna Sangiovese Riserva; 18/07 brut metodo classico (tutti di produzione locale).

Commenti: Prima della pausa estiva, la Delegazione si è riunita nella splendida cornice di "Villa Monty Banks", ristorante sulle colline cesenati legato alla figura del celebre protagonista del cinema muto. Il Simposiarca Domenico Girotti ha curato un raffinato menu, servito nella veranda panoramica e preparato in larga parte con materie prime dell'azienda agricola. Nel complesso, la riunione conviviale ha riscosso il gradimento dei commensali, in particolare per la scelta dei vini e per l'accuratezza del servizio. La serata si è conclusa con la consegna del diploma per i 25 anni di appartenenza all'Accademico, già Delegato, Mario Manuzzi, seguita dall'augurio di buona estate rivolto dal Delegato.

FAENZA 12 giugno 2026

"Agriturismo Ca' de' Gatti" di Tini e fratelli s.a., in cucina Barbara Veneziani. ●Via Roncona 1, Brisighella (Ravenna); ☎0546/642202, cell. 339/2848391; info@cadegatti.it, www.cadegatti.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: pancarré alla curcuma con cotto e salsa al basilico, schiacciate miste, uova sode con maionese alla curcuma, carciofo moretto con pecorino ravviolo e fave fritte; sformato della signora Adele (r. 346 Artusi) con agretti al limone e maghetti con prezzemolo e menta; carne salada con misticanza e melone; patate all'alliaria, pomodori al forno alle erbe, melanzane; cheese cake con frutta di stagione.

I vini in tavola: Vini della casa e del territorio di Oriolo dei Fichi: Albana, Sangiovese, Trebbiano.

Commenti: A distanza di alcuni anni, la Delegazione si ritrova a "Ca' de' Gatti" per una serata piacevole, all'insegna della convivialità e della familiarità, con un menu che propone tradizione, ma anche innovazione. In cucina, Barbara Veneziani e Roberto Tini hanno proposto diverse tipologie di antipasti accattivanti e apprezzati per la fragranza del pane, ma ancora più apprezzato sono stati il carciofo moretto conservato

con erbe della zona e la carne salada, frutto di prove di conservazione dello stesso Roberto. Piacevole e interessante la sua narrazione, durante la serata, di come questi cibi vengono trattati e conservati e di come si sposano col territorio e con la storia della Romagna.

FERRARA 20 maggio 2026

Ristorante "La Saraghina" di La Saraghina Srl - Marisa Rolfini, Ilaria Finessi. ●Via Don Minzoni 13, Lagosanto (Ferrara); ☎0533/948538; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: alici di lampara a scottadito, sarda impanata e fritta con la loro maionese e cipolla caramellata, "come un cacciucco, però al vapore"; gnocchi di patate ai quattro pesci; insalata tiepida di calamari e carciofi; sfogliatina con crema alla vaniglia del Madagascar, ganache al cioccolato Domori 68% alla fava di Tonka e caramello al burro salato.

I vini in tavola: Blanc de Blancs millesimato 2021; Romagna Albana Docg 2024 (entrambi Monticino Rosso).

Commenti: Sotto la guida del Delegato, la serata ha assunto i tratti di un vero laboratorio conviviale, in cui il gesto della degustazione si è intrecciato con quello dell'attenzione critica, secondo lo spirito più autentico dell'Accademia. I Simposiarchi Paolo Rollo e Antonio Bragaglia hanno accompagnato i commensali lungo il percorso del menu, aiutando a leggere i piatti alla luce del territorio, delle tecniche di cottura e della personalità della casa, in un clima di grande partecipazione. In cucina, il lavoro di Marisa Rolfini, con Ilaria Finessi e Gilberto Zanella, si è distinto per cura e coerenza, mentre la sala, condotta da Francesco Finessi con Nikolas Succi, ha garantito un servizio attento.

IMOLA 29 maggio 2026

Ristorante "M'Attira" di Ciro Amoroso e Jessica Zanellato, in cucina Ciro Amoroso. ●Via Cardinale 36/A, Imola (Bologna); ☎0542/77057; mattirasrl@gmail.com, m.facebook.com>trattoriattira; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana in gennaio; giorno di chiusura dal



lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: insalata di mare; garganelli con gamberi e zucchine; spiedino di seppia; spiedino di gamberi; fritto misto; tiramisù.

I vini in tavola: Albana secco (Cantina Merlotta); Pignoletto (Cantina Ca' Bruciata).

Commenti: Dopo aver superato, con grandi sacrifici, le recenti alluvioni, la trattoria "M'Attira", all'estremo nord della "bassa imolese", nella frazione di Spazzate Sassatelli, sta crescendo con la nuova gestione di Jessica e Ciro. La cucina di mare rimane al centro delle proposte e gli Accademici, riuniti in una Consulta allargata, hanno apprezzato i piatti della tradizione marina adriatica con i suoi sapori naturali. In particolare, sia gli spiedini sia il fritto misto croccante e non unto hanno ricevuto i maggiori consensi. Puntuale e cortese il servizio in sala. Al termine, il Delegato ha consegnato a Ciro e Jessica la vetrofania dell'Accademia tra gli applausi degli Accademici imolesi.

MODENA 8 giugno 2026

Ristorante "La Gazzella" di Alessio e Angelo, in cucina Angelo. ●Via Vandel- li 416, Gorzano-Maranello (Modena); ☎0536/944597; info@lagazzella.net, www.ristorantelagazzella.com; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 30 dicem-

bre - 7 gennaio; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: gnocco fritto con prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario 30 mesi; tortelloni di ricotta su crema di parmigiano reggiano, salsa di spinaci e pancetta croccante; tagliata di manzo Black Angus irlandese; patate di Montese arrosto; gelato di crema con marasche.

I vini in tavola: Brina d'Estate (Tenuta di Aljano).

Commenti: Bella serata, che ha fatto da palcoscenico a una cena piacevolmente curata. Il Delegato Mario Baraldi, in una breve introduzione, ha sottolineato come spesso i nomi dei piatti si ripetano nei vari locali visitati, ma che sia necessario per un Accademico saper distinguere la qualità delle materie prime e della loro preparazione. Corrado Barani, Simposiarca, ha quindi tracciato una breve storia del ristorante che, già negli anni '50-'60, era visitato da personaggi illustri come, per esempio, Enzo Ferrari. Fantastico il prosciutto crudo Sant'Ilario 30 mesi. Apprezzati i tortelloni. Ottima la tagliata di Black Angus. Riunione conviviale di ottimo livello.

PIACENZA 22 maggio 2026

Ristorante "La Fiaschetta" di La Fiaschetta snc, in cucina Patrizia Dadomo. ●Località Via Bersano 59/bis, Besenzone (Piacenza); ☎0523/830444;

info@la-fiaschetta.com, www.la-fiaschetta.com; coperti 35+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto, 23 dicembre - 5 gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: crocchetta di asparagi, crema di parmigiano e punta di asparagina, cappon magro (antica ricetta ligure a base di gamberi, polpo, coda di rospo, verdure e salsa al prezzemolo), insalata russa; cuore di filetto di baccalà, patate e verdure di stagione; zabaione ghiacciato con albicocche caramellate.

I vini in tavola: Oltrepò Pavese Pinot Nero Bollicina (Fratelli Massare); Bourgogne Chardonnay (Joseph Drouhin); Bramito della Sala 100% Chardonnay Umbria (Antinori).

Commenti: Perfetta location. Servizio perfetto. Cucina attenta e ben presentata. Materie prime ottime. Bellissima serata con tanti ospiti.

RAVENNA 11 giugno 2026

"Osteria Nonna Peppina" di DEA srl, in cucina Alessandro Pireddu. ●Via della Lumiera 2, Camerlona (Ravenna); ☎0544/65060, cell. 393/1818255 - 353/44049941; info@nonnapeppina.com, www.nonnapeppina.com, www.facebook.com/nonnapeppina. osteria/; coperti 90+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; gior-



EMILIA ROMAGNA segue

no di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: tagliere di salumi e formaggi; garganelli con ragù in bianco al Trebbiano ed erbetto; grigliata di carne composta da tagliata di manzo, galletto speziato, salsiccia, costine di maiale; patate arrostiti; latteruolo.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (San Quarini); Sangiovese Superiore Romagna Doc "Solaris" (Zavalloni).

Commenti: "Nonna Peppina" è un ristorante dove ritrovare i sapori autentici della tradizione contadina romagnola. I piatti degustati valorizzano ricette casalinghe preparate con ingredienti selezionati: ottimo il tagliere di salumi e formaggi con pizzino bianco, seguito dai garganelli conditi con ragù bianco sfumato al Trebbiano. Ricca e gustosa la grigliata mista con tagliata di manzo, galletto speziato, salsiccia e costine. A chiudere, il tradizionale latteruolo romagnolo. Atmosfera conviviale e servizio cordiale fanno sentire gli ospiti come a casa, rendendo il locale ideale sia per una cena tra amici sia per un momento speciale in famiglia. Un indirizzo di riferimento per la ristorazione ravennate.



RIMINI
27 maggio 2026

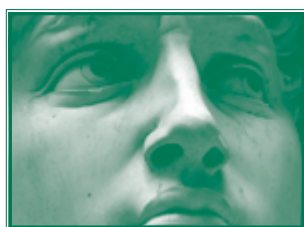
"Osteria de Borg" di Enrica Mancini e Mirco Monari. ●Via Forzieri 12, Borgo San Giuliano, Rimini; ☎0541/56074; info@osteriadeborg.it, www.osteriadeborg.it; coperti 50/60+50/60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: salumi di mora romagnola, selezione di formaggi di R. Brancaloni con confetture della casa, rotolini di piada farciti, tartare di manzo; *patatoc* con goletta di mora romagnola, patate, zucchine, pomodorini, asparagina e pecorino; ravioli ai grani antichi della Valmarecchia ripieni di formaggio con cuori di carciofo freschi; castrato del Montefeltro alla brace; verdure di stagione; biancomangiare e *crème brûlée*.

I vini in tavola: Tai Rosso Colli Berici Doc (Gianni Tessari).

Commenti: Cena all'aperto nella caratteristica e colorata piazzetta in piena atmosfera borghigiana. È stata proposta la tipica tradizione roma-

gnola con prodotti scelti dell'entroterra: salumi e formaggi selezionati, pasta fatta a mano, carni di allevamenti locali. Tra i primi, apprezzati i semplici e gustosi *patatoc* con le verdure, una pasta tipica della cucina povera, maltagliati fatti con acqua e farina, in origine completamente senza uova. Molto buoni i dolci. Una calda serata ha reso piacevole cenare fuori in un clima rilassato di inizio estate. Simposiarchi Roberto Bianchini e Andrea Ridolfi.



TOSCANA



COSTA DEGLI ETRUSCHI
31 maggio 2026

Ristorante "Chicalinda" di Seggio Beach srl, in cucina Walter Salvatore Kratochvil. ●Via del Seggio, Marina di Castagneto Carducci (Livorno); ☎0565/1540954, cell. 349/1002567; info@chicalinda.it, www.chicalinda.it; coperti 80+110 (all'aperto). ●Par-

cheggio scomodo; ferie metà gennaio-metà febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì (inverno). ●Valutazione 8.

Le vivande servite: gambero fritto su crema di ceci; spaghetti di seppia su vellutata di piselli e mini baccalà mantecato; paccheri al ragù di polpo; ombrina al forno con verdure; *crêpes-suzette*.

I vini in tavola: Anzitutto Toscana bianco 2025; Il Bianco Bolgheri Vermentino 2025; Quasi Quasi Costa Toscana rosato 2025 (tutti Azienda Bosco alle Vigne di Castagneto Carducci).

Commenti: Modernissimo locale sulla spiaggia del Seggio. Il tramonto spettacolare fa da cornice a una cucina concreta di mare, dove la freschezza del pesce si accompagna alla mano felice di chef Kratochvil, autodidatta con esperienze in locali della costa e isole, per offrire piatti saporiti e salmastri. Il pesce proviene giornalmente dall'asta del Mercato Ittico di Livorno. Presente l'Azienda Bosco alle Vigne con i vini bolgheresi biologici e con una particolare attenzione nell'interpretazione del territorio. Servizio accurato e veloce e prezzi del tutto ragionevoli. Durante la serata, l'Accademico notaio Cristiani ha intrattenuto sulla storia

della prima legge notarile a Piombino del 5 maggio 1807.



GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO
23 maggio 2026

Ristorante "Ceragetta" di Effegi Srl, in cucina Agnese Grilli e Francesca Poli. ●Via Ceragetta 5, Capanne di Careggine, Careggine (Lucca); ☎0583/667004, cell. 342/7513896; info@ceragettare-sort.com, www.ristorantelaceragetta.com; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,53.

Le vivande servite: selezione di salumi e formaggi, crostini caldi, verdure in agrodolce, farro della Garfagnana; lasagne ai carciofi e tartufo; risotto cacio e pepe; carrè di maiale in salsa Orlof con patate arrosto; pollo fritto con insalata; torta squisita; spiedini di frutta.

I vini in tavola: Prosecco; Bianco; Rosso Merlot.

Commenti: Ai piedi delle Alpi Apuane, il ristorante fa parte di un resort con camere e appartamenti, con coltivazione propria di ortaggi, frutta e allevamento di animali. Fin dagli anni '60, la famiglia Poli ha iniziato a operare nel settore della ristorazio-



ne, ampliando poi la propria attività anche nel turismo, costruendo nel tempo una struttura alberghiera diffusa. Come si può dedurre dal menu, sono offerte pietanze sostanziose e casalinghe, legate ai prodotti della terra, con un servizio familiare attento alle esigenze della clientela.

LIVORNO 28 maggio 2026

Ristorante "Ghinè Cambri" di Federico Capaccioli. ●Via di Quercianella 263 (Castelluccio), Livorno; ☎0586/080875, cell. 328/6795224; castagnoli.federico@icloud.com; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,45.

Le vivande servite: pappà al pomodoro, salumi, formaggi e crostini toscani; tagliolini al tartufo; tagliata di manzo con rucola e formaggio, con verdure grigliate; torta della nonna.

I vini in tavola: Sangiovese (Manzellassi).

Commenti: Simposiarca il Segretario Gianfranco Porrà, gli Accademici si sono ritrovati in buon numero, nel rinomato ristorante sito sul colle meridionale che guarda Livorno, per degustare una significativa e apprezzata campionatura dei piatti preparati dal cuoco e proprietario Federico Capaccioli. Molto buono l'antipasto composto da prodotti selezionati; assai graditi i tagliolini al tartufo e la tagliata. La conversazione accademica è stata svolta da Elisabetta Arrighi, nuova Accademica, sul tema "Giappone/Italia: una love story che profuma di cucina", alla quale sono stati riservati caldi applausi.

LUNIGIANA 28 maggio 2026

"Albergo Ristorante Mauro" di Maicol Biondi, anche in cucina. ●Via Roma 223, località Barbarasco, Tresana (Massa Carrara); ☎0187/477464, cell. 335/5605081; ristorante.mauro@libero.it, www.ristorante-mauro-tresana.eatbu.com; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: toast alla trota marinata, crema alla bietolina ripassata e fiori di zucca, con maionese al miele; cappello ripieno ai fiori di zucca su un fondo di cipolla caramellata

al miele, terra di acciughe e asparagi croccanti; filetto di maialino con senape e miele, fasciato allo speck, ananas e radicchio su cremoso alla patata e verdure *filangé* croccanti; *seadas* con gelato al miele.

I vini in tavola: Nemorino bianco biologico Igt Toscana 2024 (I Giusti & Zanza Vigneti); Siccio Igt Toscana 2023 (Az. Agr. Russo di Michele Russo).

Commenti: Nel locale, punto di riferimento per l'ospitalità a Tresana, si è svolta la riunione conviviale di conferimento del premio "Massimo Alberini" all'apicoltore dottor Manlio Antoniotti, titolare dell'azienda "Dolce Miele". Il giovane oste e chef Maicol Biondi ha proposto un menu di piatti d'autore per esaltare i mieli dell'attività, dal delicato miele di acacia al fruttato miele di millefiori fino all'aromatico miele di castagno, un'esperienza sensoriale straordinaria, commentata dall'apicoltore. Buone tutte le portate con qualche punta di eccellenza, molto apprezzati i vini. Al successo della serata ha contribuito anche la sala con il suo staff giovane, solerte e sempre attento all'agio dell'ospite.

VALDARNO FIORENTINO 22 maggio 2026

Ristorante "Cabreo" della famiglia Folonari, in cucina executive chef Alessio Sedran, chef Luca Vanneschi affiancato da Giulio Bonacchi. ●Via di Montefioralle Case Sparse 20, Greve in

Chianti (Firenze); ☎cell.376/2035714; info@pietradelcabreo.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre - marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: antipasti al vassoio; fusillone al pesto di erbe spontanee, mandorle e zucchine alla scapece; maltagliato al ragù di cinghiale e polvere di alloro; polpettone gratinato con fonduta di pecorino, erbe saltate all'aglio e peperoncino; semifreddo al Vinsanto e *crumble* di cantucci.

I vini in tavola: Bianco e Chianti Classico di Nozzole e Cabreo.

Commenti: Accogliente e spettacolare *location* immersa tra le dolci colline grevigiane, nel centro del Chianti Classico.

VOLTERRA 13 giugno 2026

"Osteria dell'Ultimo Carbonaio" di Osteria dell'Ultimo Carbonaio di Elena Cardellini & C. Sas, in cucina Elena Cardellini con i familiari. ●Via del Borgo 39/40 - Frazione Montegemoli, Pomarance (Pisa); ☎cell. 347/5727808; sofiaegio@libero.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura da martedì a giovedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: antipasti del "Carbonaio"; tagliolini agli asparagi;

lasagnette al sugo di fagiano; arrosto di capriolo con salsa di funghi; tagliata di manzo con rosmarino e pinoli, patate arrosto; millefoglie con crema chantilly.

I vini in tavola: Rosso (Tenuta di Canneto).

Commenti: Il ristorante, a conduzione familiare, è situato nel piccolo borgo medievale di Montegemoli, ai piedi dell'antica torre. La cucina è esclusivamente tipica toscana, dove vengono rielaborate con maestria le vecchie ricette con l'esaltazione dei sapori tipici del territorio volterrano. Ambiente informale con servizio eccellente. In apertura della partecipata riunione conviviale, il Delegato ha consegnato all'Accademico Maurizio Luperi, già Delegato, il distintivo "d'oro" e il Diploma di appartenenza per i 35 anni all'Accademia. Sono stati accolti tre nuovi Accademici.



MARCHE

ASCOLI PICENO 23 maggio 2026

Ristorante "Antico Caffè Soriano" di





MARCHE segue

Antico Caffè Soriano srl, in cucina **Mattia Cipriani**. ● **Viale De Gasperi 70, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno)**; ☎ 0735/480648, cell. 347/3538492; info@caffesoriano.it, www.caffesoriano.it; coperti 90. ● **Parcheggio scomodo**; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ● **Valutazione 8,5.**

Le vivande servite: carpaccio di scampi con panna acida e frutti rossi, catalana di scampi con datterino, cuore di sedano e salsa di basilico; tagliolini essiccati al naturale (di Francesco di "Oscar e Amorina") all'umido di scampi secondo tradizione marinara sambenedettese; scampi arrosto con crema salata al limone di Amalfi e calamari spadellati al rosmarino; meringa alla fragola chantilly e fragole fresche della Val d'Aso.

I vini in tavola: Passerina spumantizzata e Pecorino (entrambi De Angelis di Castel di Lama).

Commenti: Con la consueta nutrita partecipazione, si è svolta la riunione conviviale dal tema "Scampo di maggio". Nel corso della stessa ha avuto luogo, con grande partecipazione e interesse, uno "show cooking", per la preparazione del primo piatto a opera del conoscitissimo titolare del locale "Oscar e Amorina" di Piane di Monte Giorgio (Fermo). Il risultato finale ha avuto un esaltante successo; molto apprezzate anche le altre portate, come gli antipasti e il secondo. Erano presenti il CT Marche Sandro Marani, il Delegato di Jesi-Fabriano-Senigallia, Pietro Aresta e Leonardo Seghetti. Tra gli ospiti,

anche l'onorevole avvocato Roberto Cataldi. I vini hanno accompagnato ottimamente le portate.

JESI-FABRIANO-SENEGALLIA
24 maggio 2026

Ristorante "Uliassi" di Uliassi Srl, in cucina gli chef executive **Mauro Paolini** e **Luciano Serritelli**, **Jury Raggini** chef *rôtisseur*, **Andrea Merloni** chef *antipastiere*. ● **Via Banchina di Levante 26, Senigallia (Ancona)**; ☎ 071/65463; www.uliassi.com; coperti 35+10 (all'aperto). ● **Parcheggio scomodo**; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● **Valutazione 9,2.**

Le vivande servite: pane, burro, alici e tartufo nero, gambero rosso agli agrumi, sogliola con lattuga e bergamotto, ossobuco alla marinara (con trippa di baccalà e basilico); pasta con bottarga, pistacchi e semi di zucca tostati; cernia al vino bianco e morchelle; due bigné con disegno di un monociclo e piccola pasticceria.

I vini in tavola: Marche Bianco frizzante Mai Sentito; Verdicchio dei Castelli di Jesi La Staffa 2024; Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Rincrocca 2021 (tutti biologici della Cantina La Staffa di San Paolo di Jesi).

Commenti: Catia Uliassi ha accolto gli ospiti con innata grazia e grande professionalità, creando subito un'atmosfera di simpatia e buonumore. Mauro Uliassi ha salutato tutti gli Accademici, tavolo per tavolo, facendo apprezzare il suo grande



carisma. L'aperitivo ha evidenziato la capacità di rendere di grandissimo impatto gustativo un piatto semplice. L'ossobuco alla marinara è stato veramente eccezionale, sia per l'idea sia per la realizzazione. Il primo piatto equilibratissimo. Il secondo è stato degno dei precedenti, per sapore, aroma e bontà. L'abbinamento dei vini è stato completato dall'intervento del relatore dottor Corrado Baldi. Grande serata accademica.

MACERATA
21 maggio 2026

"Aura Restaurant" di Ghibli srl. ● **Lungomare Piernanni, Civitanova Marche (Macerata)**; ☎ 0733/76217, cell. 320/1561893; aurarestaurant25@outlook.it; coperti 60+40 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante**; ferie 20 dicembre - 10 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ● **Valutazione 8.**

Le vivande servite: polenta co' li furbi e l'abbiti; tagliatella alla marinara; frittura di paranza; grigliata dell'Adriatico; sorbetto.

I vini in tavola: Cantina Fontezoppa.

Commenti: Incontro accademico dedicato alla cucina marinara civitanovese. Il ristorante è nuovo ed elegante, in albergo, ma la famiglia che lo gestisce vanta una storia lunga 60 anni in una diversa struttura, sempre civitanovese. La parte culturale è stata curata dal Simposiarca Umberto Marcucci che, dopo aver bene illustrato le caratteristiche dei

singoli piatti, ha proposto una interessante relazione sulla pesca con la lancetta, una piccola imbarcazione a vela che pescava sotto costa. Serata partecipata e di notevole interesse.

PESARO-URBINO
24 maggio 2026

Ristorante "La Palomba" di Albergo Ristorante La Palomba di Francesco Cerisoli f.c. S.n.c. ● **Via Borgo Gramsci 13, Mondavio (Pesaro e Urbino)**; ☎ 0721/97105, cell. 389/6298691; info@lapalomba.it, www.lapalomba.it; coperti 200+100 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo**; ferie fine gennaio (10 giorni); giorno di chiusura lunedì a pranzo. ● **Valutazione 8.**

Le vivande servite: olive ascolane Dop, prosciutto di Carpegna Dop, salame nostrano, crescina all'urbinate, crescina di Pasqua, formaggi pecorini stagionati a cura del ristorante "La Palomba"; cappelletti chiusi a mano con crema di *casciotta* di Urbino Dop e polvere di prosciutto crudo di Carpegna Dop; tacconi *allo sgagg*; coniglio in porchetta con favetta di Fratterosa De.Co.; faraona al coccio alle spezie; patate, erba di campo; gelato artigianale al fiordilatte e amarene di Cantiano Pat.

I vini in tavola: Sant'Ilario Bianchetto del Metauro biologico Doc (Azienda Guerrieri); Sirio Colli Pesaresi Sangiovese biologico Doc; Moscato spumante dolce (entrambi Azienda Agraria Fiorini).



Commenti: La famiglia Cerisoli, guidata dalla signora Filomena Gilebbi, da 40 anni conduce il ristorante affacciato sulla suggestiva Rocca Roveresca, nello splendido borgo rinascimentale di Mondavio. Il menu è stato basato su materie prime Dop, De.Co. e Pat, autentica espressione del territorio. Apprezzato l'antipasto. Lo stesso per i cappelletti a mano alla *casciotta* d'Urbino Dop e i tacconi *allo sgagg*. Degni di nota i secondi. Perfetta chiusura con il gelato alle amarene di Cantiano Pat. Il servizio è stato impeccabile, grazie a una brigata coordinata con maestria e armonia.



UMBRIA

 **FOLIGNO**
26 giugno 2026

Ristorante "Mariani Pescheria e Cucina" di Mariani Pescheria e Cucina s.a.s., in cucina Anna Maria Mariani. ●Via Gramsci 18, Foligno (Perugia); ☎ 0742/350757, cell. 320/4807243; marianipescheriaecucina@gmail.com; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno

di chiusura da domenica a mercoledì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: pappa al pomodoro al ragù di mare, *sauté* di cozze, frittura di calamari a spillo; orecchiette alle vongole e pachino; trancio di orata sfilettata al cartoccio; *pavlova* al mascarpone.

I vini in tavola: Bernarda rosé (Terre di Trinci); Trebbiano (Lorenzo Mattoni).

Commenti: La riunione conviviale dell'estate si è tenuta presso il locale "Mariani Pescheria e Cucina", denominazione che racchiude tutti i servizi che questa struttura offre alla clientela: il miglior pesce fresco, la gastronomia, il pronto cuoci, e un ottimo ristorante. La Simposiarca Rita Romagnoli ha scelto un interessante menu illustrato dalla titolare del ristorante, Benedetta Mariani. In cucina, la mamma Anna ha egregiamente cucinato tutti i piatti: superlativa la frittura di calamari ed eccellenti le orecchiette alle vongole, piatti semplici ma di una bontà infinita.

 **PERUGIA**
28 giugno 2026

Ristorante "Arna" della famiglia Scarponi, in cucina Massimiliano Piccirillo. ●Strada Aeroporto di Sant'Egidio 5, Ripa (Perugia); ☎ 075/6020131, cell. 377/3500955; info@arnaristorante.it, www.arnaristorante.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio

privato del ristorante; ferie 7 gennaio - 10 febbraio; giorno di chiusura mercoledì - aperto a pranzo solo la domenica. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: torta al formaggio, zucchine, ricotta, spuma al polline di fiore di zucca, mandorle tostate; torello alla perugina, *pâté* di fegatini, limone arrosto e cipolle sott'aceto; *plin* di coniglio alla cacciatore con spuma di carote e *crumble* di olive; brasato di scottona con purè di patate alle erbe e spinaci; zuppa inglese con savoiardo, crema di una volta e *namelaka* al fondente.

I vini in tavola: Prosecco Docg Treviso Serena B Simple (B Simple); Vignafante Umbria Igt bianco 2025; Vignafante Umbria Igt rosso 2024 (entrambi Le Cimate).

Commenti: Un *relais* immerso nel verde: splendida la vista sulla campagna, di fronte al Subasio e ad Assisi. In cucina il giovane Massimiliano Piccirillo che, come ha illustrato, dopo varie esperienze anche all'estero ha deciso di rientrare privilegiando la cucina del territorio, con interessanti ma equilibrate rivisitazioni, come il torello alla perugina, realizzato come carpaccio, insaporito da fegatini di pollo, purea di limone arrosto e cipolle di Cannara sott'aceto. Così anche la zuppa inglese, sostituendo il pan di Spagna con biscotti savoiardi e arricchendo con *namelaka* di cioccolato fondente. Unanimità positivi

giudizi dei commensali anche sulla professionalità e la cortesia del servizio.

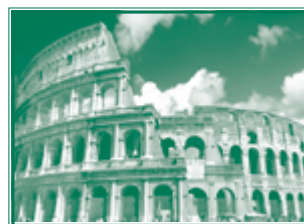
 **VALLI DELL'ALTO TEVERE**
24 maggio 2026

Ristorante "Antica Osteria" di G.M.A. Ristorazione di Meik Andriani, anche in cucina. ●Piazza Fortebraccio Montone, Montone (Perugia); ☎ 075/9306271, cell. 338/8850138; info@anticaosteria.it, www.lanticaosteria.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: flan di fave con fonduta di pecorino e nocciole tostate; risotto agli asparagi e mentuccia; cappellacci ai carciofi con ricotta, burro e timo fresco; maiale cinturello e salsa speziata in cottura lenta; tortino di verza e patate; panna cotta alla vaniglia e coulis di fragole.

I vini in tavola: Fioja Trebbiano Spoletino 2023 (Le Thadée); Schianto Sangiovese 2022 (Dionigi); Pio IX Sagrantino passito 2019 (Le Thadée).

Commenti: La riunione conviviale, particolarmente attesa, ha registrato un alto numero di Accademici e amici. Il titolare e chef, Meik Andriani, ha proposto piatti eccellenti, curati nella presentazione e caratterizzati da un perfetto equilibrio di sapori. L'uso sapiente di spezie ed erbe aromatiche ha valorizzato ogni portata, accompagnata da vini di altissimo livello. Emozionante la consegna del distintivo per i 25 anni di appartenenza all'Accademia a Walter Bonotto. Un caloroso applauso è stato rivolto ad Adriana Capecchi per aver permesso la visita alle scuderie dei cavalli arabi del figlio Paolo. Una giornata e una riunione conviviale davvero indimenticabili.



LAZIO

 **FROSINONE-CIOCIARIA**
30 maggio 2026

Ristorante "Villa Euchelia Dimora di Charme" di Villa Euchelia Resort Srl, in





LAZIO segue

cucina Martina e Cecilia Longo. ●Via Giovenale 3, Castrocielo (Frosinone); ☎ 0776/799829, cell. 329/7316849; info@villaeuchelia.it, www.villaeuchelia.it; Facebook, Instagram, Tik Tok; coperti 60+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie metà novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: cuore di carciofo fritto, selezione di formaggi e salumi del territorio, montanarine, sfogliatelle con scarola, cannellini di Atina; tortello di genovese con salsa alle pere e spuma al pecorino romano; guancia di vitello brasata con Cabernet di Atina con purea e verdure ripassate; millefoglie con crema pasticciera, amarena e cioccolato.

I vini in tavola: Kius brut spumante millesimato; Capolemole biologico rosso e bianco (entrambi Carpineti Terrae).

Commenti: Locale elegante con annesso albergo di 6 stanze molto curate. "Villa Euchelia Resort" si affaccia sul borgo del 1200 di Castrocielo e dista circa 5 km dal casello autostradale di Pontecorvo-Castrocielo sulla Roma-Napoli.



RIETI
12 giugno 2026

Ristorante "La Pergola" di Roma srl, in cucina Luca Montefusco. ●Strada Flaminia km 63,900, Località Frangellini, Magliano Sabina (Rieti); ☎ 0744/919841; info@lapergola.it, www.lapergola.it; coperti 140+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,67.

Le vivande servite: sorcaonta con bruschetta; gnocchi ai fiori di zucca e alici; verticale di frisona, angus e piemontese alla griglia servite con patate sabbiate; mousse al lime; pane del forno a legna di Cantalupo in Sabina.

Commenti: L'ottima qualità delle bistecche alla griglia, cotte perfettamente al sangue, non ha, purtroppo, trovato riscontro nelle votazioni, a causa del fatto che, a molti commensali, la carne è arrivata fredda e poiché le bistecche sono state divise in parti, ne sono state servite anche alcune troppo tenaci. Sarebbe bastata un po' più di attenzione, eliminando tali parti e utilizzando vassoi caldi, per avere un punteggio molto più alto. Decisamente apprezzata la sorcaonta, tipica di Magliano, consisten-

te in una fetta di guanciale cotto in padella con foglia di salvia, sfumato con aceto bianco, su crostino. Primo piatto buono, per alcuni leggermente sapido. Ottimo il dolce. Servizio professionale ma migliorabile.



ABRUZZO

 **SULMONA**
10 maggio 2026

Ristorante "Villa Letizia" di Ditta Individuale Villa Letizia, in cucina Maria Sandonato e Letizia Ferrelli. ●Viale Europa 7, Prezza (L'Aquila); ☎ 0864/45056, cell. 347/8059223; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: carciofi pastellati, pizza con carciofi, crostino di carciofo con guanciale croccante, lonzino con carciofi crudi, pallotta cacio e uova, primo sale fritto dorato; trofie con fave, carciofi e zafferano; polenta e carciofi; lasagna con carciofi; carciofi ripieni alla prezzana con patate; delizia al limone.

I vini in tavola: Riesling, Malvasia e Trebbiano (tutti Colli Peligni).

Commenti: Riuscitissima riunione conviviale interamente dedicata al carciofo, dal titolo "Carciofi e lup-polo". Interessante e seguitissima relazione dell'Accademica Rita Quaranta, che ha descritto la presenza di questo prezioso ortaggio nell'arte, dall'antichità fino ai giorni nostri. Il Simposiarca Gianvincenzo D'Andrea, insieme a Maria e Letizia, ha scelto un menu molto interessante e legato al territorio; inoltre ha superato il difficile ostacolo dell'abbinamento carciofo-bevande, proponendo un piacevole connubio con le birre. Difficile stabilire quale piatto sia stato apprezzato di più, poiché ognuno aveva una particolarità che lo rendeva unico.



MOLISE

 **CAMPOBASSO**
17 maggio 2026

Ristorante "Emozioni" di Emozioni di Pietro Caroleo, anche in cucina. ●Via Marconi 129, Campobasso; ☎ cell. 3926587518; carpie82@hotmail.com; coperti 40 (nessuno all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie periodiche; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: uovo *poché*, sedano rapa, asparagi e pane aromatico; chitarra con fave, guanciale e pecorino; rollatina di agnello con fave, piselli e pak-choi; torta frangipane alle mandorle e albicocche, gelato allo yogurt.

I vini in tavola: Ancestrale Rosato (Catabbo); Terre d'Abruzzo Pecorino Igp (Tenuta Ulisse).

Commenti: Interpretazione originale, ma comunque legata al territorio molisano, dello chef Pietro, impegnato a usare i prodotti primaverili della terra e a seguire le indicazioni del Simposiarca Maurizio Mastropietro, che ha aperto la riunione conviviale con una ricca prolusione, con informazioni e curiosità, sull'universo leguminoso e sull'utilizzo in cucina dell'asparago selvatico. Alto l'apprezzamento dei numerosi Accademici; bella l'atmosfera di cordialità e amicizia in un ambiente accogliente e raffinato. Servizio premuroso ed efficiente. In dono al ristorante il piatto dell'anno e la particolare vetrofania 2026 con il riconoscimento UNESCO.

 **TERMOLI**
29 maggio 2026

Ristorante "Federico II" di Matteo Miucci. ●Via Duomo 30, Termoli (Campobasso); ☎ 0875/85414; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: baccalà man-



tecato croccante e salsa aioli, polpo verace, carpaccio di barbabietola rossa, cavolo viola e *citronette* alla senape e miele di Dijon, capasanta con radicchio marinato, salsa yogurt e ravanelli; strozzapreti di pasta fresca con alici, peperone rosso grigliato e bottarga di muggine; spigola dell'Adriatico in crosta di sale con spuma di carote e zenzero; patate mantecate e bietolina; sfera al limone della Costiera e cioccolato bianco al tè matcha.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco Docg La Rivetta (Villa Sandi); Salento Igt; Primitivo rosato (Produttori di Manduria).

Commenti: Gli Accademici sono stati accolti, ancora una volta, con garbo e attenzione. Il menu, studiato e testato con cura dal Delegato e realizzato con maestria da Matteo, è stato dagli stessi puntualmente raccontato. Tutti ottimi gli antipasti dagli abbinamenti impeccabili e impiattati con gusto; molto buoni e delicatamente profumati gli strozzapreti; freschissima e perfettamente gratinata la spigola. È anche stata questa l'occasione per brindare all'ingresso in Delegazione, con la consegna del distintivo, di Leonardo Molino, e per consegnare i diplomi per i 25 anni di appartenenza al sodalizio al Vice Delegato Teresio Di Pietro e a Roberto Camperchioli.



BASILICATA

 **MATERA**
23 maggio 2026

Ristorante "S&P Ristorazioni a Palazzo Bernardini" di Anna Rosa Bernardini, in cucina Mimmo Santarsia. ●Via Arco del Sedile 9, Matera; ☎0835/333366, cell. 347/3204507; arbernardini@gmail.com, palazzobernardinimatera.it; coperti 170. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 20 dicembre - 10 gennaio, mese di luglio e agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: praline di melanzane su crema al sedano, torta salata con sbriciolata di antico suino nero lucano, spuma di caciocavallo po-

dolico al miele, baccalà mantecato su crema di peperone crusco; maccheroni al ferro con ragu bianco di agnello delle Dolomiti Lucane e vellutata di fave novelle; tortino di cardoncelli (cardogna comune) con fonduta di canestrato di Moliterno; sorbetto di fragole Matera, cannolo di pane di Matera con crema di ricotta.

I vini in tavola: Ego Sum Spumante metodo classico da uve di Primitivo vinificato in rosa Dop (Cantina Dragone); Le Paglie Matera Greco Doc; Akratos Matera Primitivo Doc (entrambi Cantina Battifarano).

Commenti: Nella splendida cornice del salone settecentesco di Palazzo Bernardini si è svolta la cena che ha seguito i lavori del convegno "I Tratturi della memoria. Transumanza, paesaggio e cultura del cibo", organizzato per il decennale della Delegazione. Protagonisti diversi prodotti della cucina tradizionale, come la salsiccia di suino, il caciocavallo podolico, l'agnello, i peperoni cruschi, il pecorino e i cardoncelli cotti al forno con uova, salame e polpettine di carne: piatto primaverile materano. Con la fragola Matera in sorbetto e il cannolo di pane alla ricotta, si è conclusa una serata all'insegna della gioia di stare a tavola insieme con gli Accademici del Vulture e di Maratea.



CALABRIA

 **COSENZA**
6 giugno 2026

Ristorante "Enoteca Regionale della Provincia di Cosenza" di Francesco Pascuzzo, in cucina Mario Pascuzzo. ●Piazza XV Marzo 5, Cosenza; ☎cell. 320/6287079; www.enotecaregionalecs.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie 10-25 agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: ricottina doppia panatura, miele e noci di Sorrento, gamberoni aromatizzati all'arancia con polvere di pistacchi, polpo arrosto al timo su crema di patate e

polvere di liquirizia, cialda di baccalà, pinoli, uvetta candita e cipollina agrodolce; risotto con riduzione di Magliocco, cubetti di pancetta e gocce di burrata; arista di maialino cbt con pomodori secchi, olive taggiasche e primo sale; tagliata di podolica con salsa *chimichurri*; dolci della tradizione, fichi secchi e ricoperti di cioccolato.

I vini in tavola: Pecorello 2024 (Tenute Paese); Lunapiena 2025 (Spadafora); Rosato Fillenum 2024 (Cundari); Rosato Peuce 2022 (Rocca Brettia); Rosso Serra Torzano 2025 (Elisium); Rosso San Pietro 2021 (CerzaSerra); Rosso Portapiana 2020 (Terre del Gufo).

Commenti: Presente la totalità degli Accademici, "Donnici Heritage" è stata una cena dedicata alla valorizzazione della sottozona Donnici della Dop Terre di Cosenza, espressione autentica della tradizione vitivinicola cosentina. Sette cantine, sette vini selezionati, sette portate firmate dallo chef Mario Pascuzzi, in un percorso sensoriale pensato per raccontare il territorio attraverso i suoi profumi, i suoi sapori e le storie di chi lo vive ogni giorno. Origine, identità, tradizione, innovazione, paesaggio, tecnica e futuro. Queste le parole chiave attraverso le quali i produttori hanno fornito una narrazione del territorio visto sotto le sue facce diverse e caratterizzanti.

 **COSENZA**
19 giugno 2026

Ristorante "La Strega" di La Strega di Natale Spadafora, in cucina Deborah Pastore e Barbara Gagliardi, Iteb Bouhaleb in pizzeria. ●Via Tommaso Arnone 77, Cosenza; ☎cell. 345/6216947; natalinospadafora@gmail.com; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: tagliere di salumi di suino nero di Calabria, mozzarella, caciocavallo silano e pecorino fresco del Pollino, stregotti (fiorellini di pasta di pizza) in varie farciture; parmigiana di melanzane cotta nel forno a legna; classica pizza margherita, pizza bianca con provola all'acqua e fiori di zucca, pizza silana con caciocavallo e salame; tagliata di pomodori di Belmonte cuori di bue; stregotti alla Nutella.

I vini in tavola: Clavé rosé Spumante (Ferrocinto).

Commenti: "Stregati dalla Pizza" è stato il tema del tradizionale appuntamento della Delegazione cosentina con uno dei simboli più rappresentativi della tradizione gastronomica, reinterpretato per l'occasione attraverso un percorso di degustazione che ha condotto gli Accademici alla scoperta di diversi impasti, ingredienti e combinazioni di gusto. L'incontro ha costituito l'occasione per approfondimenti e condivisioni volti a valorizzare la qualità, la cultura e l'evoluzione di un prodotto che, da alimento popolare, è divenuto espressione alta della cucina italiana. Particolarmente apprezzato l'eccellente lavoro del patron Natalino Spadafora e del suo staff, salutati da un caloroso applauso.



SICILIA

 **CANICATTI**
21 maggio 2026

Ristorante "Très Chic" di Gerlando Chianetta. ●Via San Vincenzo 27, Canicatti (Agrigento); ☎0922/1880001, cell. 327/7749297; ilegerry12@gmail.com, www.treschiccanicatti.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: antipasti rustici, focacce, pizza bufalina, pizza ai quattro formaggi, pizza siciliana, pizza profumo del Sud, frutta realistica al pistacchio e al lampone.

Commenti: A conclusione dei lavori del convegno: "Cucina e territorio della Sicilia del '600 tra storia e benessere", gli Accademici si sono riuniti in convivio, organizzato dalla Simposiaria Maria Grazia Giammarco. La scelta del menu ha celebrato la pizza, attraverso una proposta ricca e variegata. La cottura perfetta, il cornicione dai bordi fragranti e croccanti e i condimenti di alta qualità hanno saputo valorizzare il concetto di territorialità ed esaltare i sapori della tradizione. Servizio attento e cortese. Serata riuscitissima, trascorsa in un'atmosfera di piacevole con-



SICILIA segue

divisione, che ha saputo coniugare il rigore scientifico della giornata con la leggerezza della convivialità.

MARSALA

18 maggio 2026

Ristorante "ControCorrente - Taverna di mare" di Bartolomeo Marmoreo, anche in cucina. ●P.zza della Repubblica 21, Mazara del Vallo (Trapani); ☎cell. 353/3161144; info@tavernadimare.it, www.tavernadimare.it; coperti 35+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6.

Le vivande servite: bruschettina alla trapanese, bruschettina al burro e alici di Cetara, bruschettina con filetto di pesce *dry-aged*, gamberi grigliati con gel di frutta, arancinetta di pesce *dry-aged* e salsa di datterini confit, zuppa di cozze alla marinara con crostino di pane; "bumma": spaghetti di grano siciliano con tartare di gambero rosso di Mazara; polpo grigliato con vellutata di patate; ciotole di fragole al mascarpone.

I vini in tavola: Ligno Vecchio bianco (Giovanni Lombardo).

Commenti: Si tratta di un ristorante-trattoria, ubicato nella piazza più bella della città, dove si trovano la cattedrale, il museo diocesano, il palazzo vescovile e quello del seminario. La cucina è basata sul pesce stagionale, infatti il motto riferito al locale è: "dal porto al piatto". Sono tenute in considerazione anche varie *crudité* di mare. Purtroppo, si deve segnalare che si sono verificati in

cucina inconvenienti tali che hanno pregiudicato il risultato finale di alcune pietanze e anche il forte ritardo tra un piatto e l'altro. Il servizio, quindi, malgrado la gentilezza dello staff che cercava di prodigarsi al meglio, per la lunga attesa, ha creato stanchezza tra i commensali.

MESSINA

11 giugno 2026

Ristorante "Sorelle Astone" di Sorelle Astone Srl ●Via Fossata 25/27, Messina; ☎090/51931, cell. 324/6121064; sorelleastone@gmail.com; coperti 46. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: paninetto con caponatina, arancino al sugo, *pitone*, focaccia; mini conetti gelati.

Commenti: Assaporate tre tipologie di "rustici", nati dalla tradizione popolare e dall'incontro di culture: l'arancino, il *pitone* o *pidone* e la focaccia. L'arancino messinese, caratteristico per la sua forma a punta, è stato apprezzato per la panatura croccante e l'equilibrio tra riso, ripieno di ragù e zafferano. Data per scontata la qualità della frittura, friabile nel *pitone* e croccante nell'arancino, si è registrato un acceso dibattito sulla farcitura per la scelta del formaggio a pasta filante e la quantità delle acciughe. La focaccia ha diviso gli Accademici tra le varie preferenze in ordine all'impasto più o meno spesso e alla cottura nella teglia al forno. Ad accompagnare Birra dello Stretto.

VAL DI NOTO

6 giugno 2026

"Osteria Giovanni Trombatore Chef" di gestione familiare, in cucina Giovanni Trombatore. ●Corso Vittorio Emanuele 157, Noto (Siracusa); ☎cell. 320/2452926; chefgiovanni68@gmail.com; coperti 35+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: uovo alla monacale, crema di melanzane arrosto, caponata, involtino di pesce spada con caciocavallo ragusano Dop, polpettina di alici in foglia di limone e Moscato, paranza, timballino di Noto su fonduta di caciocavallo Dop; linguine di russello bio al sugo finito; filetto di tonno arrosto; cannolo aromatizzato al profumo di zagara con ricotta; gelato pezzo duro al mandarino e al limone.

I vini in tavola: Bianco e Rosso (Tasca d'Almerita).

Commenti: La Delegazione accoglie il nuovo socio Alessio Micale, in questa riunione conviviale presso chef Trombatore, vecchia conoscenza della ristorazione netina, adesso con un locale tutto suo in cui celebrare le proprie *madeleine* gastro-sentimentali. Lo si desume già dai titoli del menu: antipasti domeniche netine; mercato ittico Portopalo; primi mamma Nuccia e zia Maria... Ci si accosta con rispetto a una serie di piatti dai forti tratti identitari, in cui si riconoscono sapori tradizionali, di famiglia. Molto apprezzato il

timballino ripieno di capelli d'angelo su fonduta di caciocavallo. Buono il cannolo aromatizzato alla zagara di agrumi.



SARDEGNA

CAGLIARI

13 maggio 2026

Ristorante "Panefrateria" di Li Lioni Scs, in cucina Paolo Pintus. ●Via Domenico Alberto Azuni 40, Cagliari; ☎070/15250214; panefrateria@cagliari@gmail.com, panefrattau.it, FB panefrateria.cagliari; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni nella seconda metà di gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: *zichi guttau* e olive di Dolianova, degustazione di pane *frattau* con favette e guanciale croccante; *zichi* di Bonorva con *ghisadu* di maiale e manzo; zuppa gallurese; cinghiale in casseruola e agnello sardo in umido con olive e timo, verdure fresche in pinzimonio; timballo della nonna.

I vini in tavola: Cagnulari (Usini).

Commenti: Per ricordare i cento anni trascorsi dall'assegnazione del Nobel per la Letteratura alla scrittrice sarda Grazia Deledda, la Delegazione si è ritrovata presso la "Panefrateria", definita "la trattoria del pane" da Paolo Pintus, chef e proprietario del locale. La serata è stata introdotta dalla professoressa Maria Deidda Moro, che ha brevemente delineato la figura della scrittrice, evidenziando come nei suoi romanzi vengano sapientemente descritte le tradizioni sarde, comprese quelle culinarie. L'escursione tra i cibi identitari si è aperta con tre diverse preparazioni a base di pane, a significare come da un cibo semplice e quotidiano si possano ricavare piatti appetitosi.

CAGLIARI

29 maggio 2026

Ristorante "Mari Mannu" di Andrea Casu Mates srl, in cucina Nicola Abis.



●Corso Vittorio Emanuele II 206, Cagliari; ☎ cell. 389/5804951; www.ristorantemarimannu.it; FB Ristorante Mari Mannu; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: involtino di pane carasau con sgombero, anemoni di mare fritti (orziadas) su letto di insalatina; macaronnes de busa con vongole veraci e bottarga di Marceddi; filetto di scorfano con patate, pomodorini e zafferano; seada al forno con miele.

I vini in tavola: Spèra Vermentino di Gallura Docg (Siddura Luogosanto); Moscato di Sardegna Doc Passito (Cantine di Dolianova).

Commenti: Piacevole riunione conviviale congiunta tra la Delegazione di Cagliari e quella di Siena, durante un itinerario culturale di un gruppo di Accademici senesi svoltosi tra Cagliari e Carloforte. Alla serata hanno partecipato il Delegato di Cagliari, i Vice Delegati di Siena e un nutrito numero di Accademici di entrambe le Delegazioni. Il locale, gradevole e accogliente, è situato a Stampace, uno dei quattro quartieri storici della città, nel Corso Vittorio Emanuele II da tempo pedonalizzato e luogo di ritrovo serale per turisti e residenti. Buoni i piatti, apprezzati soprattutto gli antipasti e il primo piatto, e l'abbinamento con i vini.

 **SASSARI SILKI**
 **ALGHERO**
9 maggio 2026

Ristorante "Rifugio di Mare" di Il quinto elemento soc. coop., in cucina Dario Vargiu. ●Località Punta Giglio, Alghero (Sassari); ☎ cell. 371/420235; info@rifugiodimare.it; www.rifugiodimare.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie dicembre-marzo inclusi; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,8.

Le vivande servite: tartare di tonno con frutto della passione, insalata di polpo e patate, rana pescatrice alla catalana; chicche di patate al ragù di cernia; roll di spada con polenta, gramolata e crema di piselli alla mentuccia; pasticciotto scomposto con crema pasticciera e amarene.

I vini in tavola: Istinto; Latino (entrambi Tenute Stintino).

Commenti: La riunione conviviale,

organizzata congiuntamente dalle due Delegazioni, ha portato a visitare uno degli angoli paesaggisticamente più belli del Nord-ovest della Sardegna dove, con un sapiente intervento di recupero dello stabile di una vecchia batteria di cannoni, è stato realizzato un pregevole ristorante. Il pranzo, per altro molto piacevole, ha però manifestato le difficoltà del gestore nel coniugare i sapori di mare dei piatti proposti con un menu equilibrato. Pur ottenendo un voto positivo, sono stati evidenziati alcuni difetti nei piatti e forniti suggerimenti per migliorarne la qualità e renderla adeguata alla bellezza del paesaggio che circonda il locale.



EUROPA

FRANCIA

 **PARIGI**

18 maggio 2026

Ristorante "DiCe Caffè" di Diego e Cle-

mence, in cucina Clemence. ●11 rue du Pas de la Mule, Parigi; ☎ 0033/142715973; dicecafe@gmail.com; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: bufala, asparagi bianchi, fragole e condimento; rigatoni con crema di carciofi viola, bottarga e limone; pesce cotto in brodo con fagioli, carciofi e carote novelle aioli; sbriciolata alle albicocche infuse al timo.

I vini in tavola: Prosecco brut (Bolla); Villa Calicantus Lassuperiora 2024 (Famiglia Delaini); Concrete rosso 2022 (Nicoletta de' Fermo, Abruzzo).

Commenti: Simpatica e interessante serata che ha visto la giornalista-scrittrice Alessandra Pierini presentare il suo libro *La cuisine dans les Maisons de Plaisir Italiennes: 1929*, soggetto poco conosciuto ma di grande interesse storico e sociologico. I pochi partecipanti, a cui si sono aggiunti alcuni Accademici di Parigi Montparnasse con la Delegata Laura Giovenco, hanno prolungato piacevolmente la serata dialogando con la scrittrice e il proprietario Diego. Ottima la cena con prodotti freschi di stagione, con menzione particolare al pesce e al dolce; ottimi i vini. Attento e caloroso il servizio; applausi finali per tutti.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

 **LUSSEMBURGO**
9 giugno 2026

Ristorante "Brasserie S" di Vanessa Sicoli, in cucina Quarin. ●8, Bd de Kockelscheuer, Luxembourg; ☎ 0035/2266163; info@brasserie-s.lu; www.brasserie-s.lu; coperti 100+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1° gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,98.

Le vivande servite: praline di ceci, variazione di verdure grigliate e carciofi confit serviti su letto di quinoa e tofu accompagnati da grissini artigianali; wok gourmand di carote, zucchine e peperoni con riso al vapore e straccetti di seitan speziati; ile flottante di acqua faba su crema al pistacchio e mandorle tostate.

I vini in tavola: I Coltri Chardonnay 2024 (Poderi Melini).

Commenti: I bravissimi Simposiarchi Iolanda Bus ed Edoardo Picco hanno voluto far riflettere sul ruolo della cucina vegetale nel nostro tempo e far conoscere ingredienti che sono entrati nel quotidiano. Un'occasione per esplorare nuove sensibilità gastronomiche e capire come questa cucina possa dialogare, o abbia sempre dialogato, con la nostra cul-





EUROPA segue

tura culinaria. Piatti interessanti che hanno fatto discutere tanto a tavola e reso l'ambiente molto conviviale. Complimenti al servizio del ristorante italiano sempre attento, cortese e veloce. Piatti abbondanti che hanno meritato attenzione e curiosità.

PAESI BASSI

 **AMSTERDAM-LEIDEN**
30 maggio 2026

Ristorante "Santi e Santini" di Francesco Leaci. ●Hazenstraat 64, Amsterdam; ☎0031/647505844; www.santie-santini.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: stuzzichini e Prosecco, parmigiana, focaccia barese e frittino misto; orecchiette al sugo di carne, cotto per 8 ore in salsa di pomodoro; polpettone su letto di melanzana e burrata al profumo di menta; pasticcio pugliese.

I vini in tavola: Primitivo di Manduria rosato RA.RO.2024 (Cantolio); Nerio, Negroamaro e Malvasia nera di Lecce 2021 (Schola Sarmenti); Zi-

bibbo vendemmia tardiva (Ermes).

Commenti: Arrivato ad Amsterdam durante la pandemia, il giovane pugliese Francesco Leaci ha trasformato il sogno di valorizzare la cucina di casa in un ristorante dedicato alla tradizione regionale, reinterpretata con misura. La riunione conviviale ha proposto un percorso fedele ai sapori pugliesi: dall'antipasto con parmigiana, focaccia barese e fritti, alle orecchiette al sugo di carne cotto otto ore, piatto simbolo della serata. Apprezzati anche il polpettone con melanzana e burrata e il pasticcio finale. Il Simposiarca ha richiamato il valore della cucina italiana come patrimonio di memoria, identità e convivialità, sottolineando il ruolo dell'Accademia nel custodire e trasmettere questa eredità culturale.

REGNO UNITO

 **LONDRA**
26 maggio 2026

Ristorante "Paper Moon" di Papermoonlondon.com, in cucina Leonardo Pieri Buti. ●The OWO, 7 Horse Guards Ave, Londra; ☎0044/203963

5949, cell. 0044/7851289054; info@papermoonlondon.com, <https://www.papermoonrestaurants.com/paper-moon-london.html>; coperti 109. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: ricciola in ceviche; calamarata con crema di fave, battuta di fassona e tartufo estivo; ricciola con crema di piselli e bottarga; sbrisolona con gelato all'uva.

I vini in tavola: Brut; Brut bosé (entrambi La Scolca); Sauvignon (Ca' Bolani); Chianti Riserva 2024 (Castello di Albola).

Commenti: Serata dal clima tropicale. Gli oltre cinquanta ospiti, tra cui il Console Generale Domenico Bellantone, il Direttore dell'IIC Francesco Bongarrà, il Direttore dell'ICE/ITA Giovanni Sacchi e la Responsabile Stampa e Cultura dell'Ambasciata italiana Maria Manca hanno potuto gustare un ricco aperitivo all'aperto. Il Delegato, dopo aver salutato le autorità, ha presentato i nuovi Accademici Giovanna Leonori, Alberto Pallotta e Giorgio Poggio. Lo chef Leonardo ha proposto un menu creato per l'occasione. Al termine, calorosi applausi allo chef e al direttore Mi-

chele Primiceri per la piacevolissima esperienza, grazie anche a un servizio cortese e attento. Un sentito ringraziamento al Simposiarca Marco Gubitosi.

ROMANIA

 **BUCAREST**
14 maggio 2026

Ristorante "Cucina at JW Marriott Bucharest" di Societatea Companiilor Hoteliere Grand SRL, in cucina Francesco Castrovillari. ●90 Calea 13 Septembrie, Bucarest; ☎004/0214031902; cucina@marriott.com, www.cucina-bucharest.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica a pranzo. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: tartare di spigola; risotto Acquerello ai frutti di mare; ombrina all'acqua pazza con verdure di stagione e patate; panna cotta ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco extra brut (Casa Sant'Orsola); Fiano di Avellino; Primitivo di Manduria Doc (entrambi Feudi di San Gregorio).



Commenti: "La cucina italiana nei grandi alberghi" è stato il tema della riunione conviviale svoltasi presso il ristorante "Cucina" del prestigioso Hotel Marriott. Il Delegato, dopo i saluti ai tanti partecipanti, ha accolto ufficialmente l'Accademia onoraria, S.E. Ambasciatrice Laura Aghilarre. Agli auguri rivolti all'Accademia Crenguta-Ileana Sinisi per il suo compleanno, è seguita la presentazione del libro *Il violinista nel deserto* dell'Accademico Alfredo Tisocco. Apprezzatissimi il menu, i vini italiani e l'elegante atmosfera della serata gestita dal manager Gianluca Genovese e dallo chef Giovanni Castrovillari.

SVIZZERA

 **SVIZZERA ITALIANA**
9 giugno 2026

Ristorante "Felix Lo Basso Restaurant" di Emiliana Ferraroni, Latios Entertainment SA, in cucina Felice Lo Basso. ●Via Fomelino 10, Sorengo (Ticino); ☎0041/919932388; info@felixlobassorestaurant.com, www.felixlobassorestaurant.com, Instagram @felixlobassorestaurant - Facebook: Felix Lo Basso Restaurant; coperti 33+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie agosto e gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: scampo con pomodoro e mozzarella; tortello nero in farcia di branzino e alghe, riccio, limone candito e zucchine; rana pescatrice con melanzane, patate alla menta e cipollotto caramellato; torta allo yuzu con meringa, gelato fragole di bosco e acqua di rose.

I vini in tavola: 1865 extra brut metodo classico 2017 Oltrepò Pavese Docg (Conte Vistarino); Carato bianco 2022 Ticino Doc (Delea Angelo SA).

Commenti: La terza riunione conviviale "estiva" della Delegazione si è svolta presso il "Felix Lo Basso Restaurant", realtà di riferimento dell'alta ristorazione italiana in Ticino. La serata ha offerto l'occasione per approfondire il percorso umano e professionale dello chef Felice Lo Basso e del suo team, esempio di una cucina capace di coniugare tecnica, identità e rispetto della tradizione. Nel corso della riunione conviviale è stato accolto il nuovo Accademico Carlo Raimondo. L'incontro ha inoltre richiamato il valore culturale della grande cucina italiana, che

continua a rinnovarsi senza rinunciare alle proprie radici, confermando come la tavola sia luogo privilegiato di conoscenza, memoria e amicizia.



NEL MONDO

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **PECHINO**
25 giugno 2026

Ristorante "Galati" di Antonio Galati (azienda individuale). ●320 metri a nord-est dell'intersezione delle strade Xinyuan 1st Road e Yuyang Road, nel distretto di Sunyi Pechino; ☎08610/80460835; coperti 80 (nessuno all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,79.

Le vivande servite: vitello tonnato, grissini con prosciutto crudo, insalata russa; farfalle con panna, prosciutto e piselli o farfalle al salmone affumicato; scaloppine al Marsala;

brasato; roastbeef all'inglese; profiterole, tiramisù.

I vini in tavola: Trebbiano Spoletino 2023; Montefalco rosso 2018; Ennio Montefalco Sagrantino 2019 (tutti Bocale).

Commenti: La cena, tenutasi alla presenza dell'Accademico onorario, S.E. Ambasciatore Ambrosetti, ha ripercorso quelli che sono stati i piatti iconici della cucina semplice italiana negli anni '70 e '80. L'ambiente caldo, caratteristico di una trattoria di buon livello, è stato particolarmente utile a creare un clima rilassato, con la degustazione di alcuni piatti evergreen, quali il vitello tonnato, le farfalle con panna, prosciutto e piselli o il profiterole. Il pairing dei vini è stato particolarmente apprezzato, presentando un vino bianco e due rossi. Tra questi, l'Ennio Montefalco Sagrantino si è elevato al di sopra di tutti, costituendo un perfetto affiancamento alle carni proposte.

STATI UNITI D'AMERICA

 **WASHINGTON D.C.**
6 giugno 2026

Ristorante "Mamma Lena" di Mamma Lena, in cucina Maddalena Borrello. ●13507 Clopper Road, Germantown (MD), Washington D.C.;

☎00301/9160002; www.mammalena-trattoria.com; coperti 70+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9,5.

Le vivande servite: bruschetta della casa con alici sott'olio, zeppole di baccalà, palline di pasta lievitata fritte con baccalà dissalato; spaghetti alla chitarra terracinese con alici, pomodorini, aglio e prezzemolo; sorbetto al limone; salmone con pistacchio e friarielli; vassoio misto di dolci della casa.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano (Cappellasantandrea Società Agricola).

Commenti: "Mamma Lena" si conferma una delle realtà più autenticamente italiane del panorama ristorativo di Washington. Il locale, seppur fuori mano, recentemente rinnovato e ampliato - segno tangibile del successo -, mantiene intatto il suo spirito casalingo e familiare, quello di una vera trattoria napoletana dove ci si sente a casa. Il menu ha offerto un percorso culinario impeccabile: dalla bruschetta, semplice e squisita, alle zeppole di baccalà, croccanti e irresistibili, agli spaghetti, al salmone con pistacchi e friarielli che ha chiuso il percorso salato con eleganza e carattere. Il voto medio riflette un'esperienza di grande autenticità, con porzioni generose e una cucina che sa raccontare.





NEL MONDO segue

TAIWAN

 **TAIWAN**
11 giugno 2026

Ristorante "Andrea Style" di Andrea dalla Chiara, anche in cucina. ● Zhongshan District, Lixing Village, Lane 63, Liaoning St, no 15, Taipei; ☎ n.p.; <https://www.facebook.com/Andreal-talyTaiwan/>; coperti 20. ● Parcheggio scomodo; ferie comunicate sui canali social; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 8,75.

Le vivande servite: sfoglia affumicata di mozzarella da "Man Mano Lab" con prosciutto di petto d'anatra taiwanese, crunch squared pizza con porcini e tartufo, pizza tonda con porchetta fatta in casa; lorighittas fatte in casa con seppia e bottarga; ossobuco; piccolo pensierino di pasta sfoglia.

I vini in tavola: Prosecco Doc rosé (Ca' di Rajo); Viognier Langhe bianco

Doc 2021 (Sordo); Frappato Doc 2024 (Regaleali).

Commenti: Ottime le pizze di antipasto; l'abbinamento pizza alla porchetta e Langhe bianco davvero convincente e innovativo. Una chiacca le lorighittas, specialmente fuori dalla Sardegna, non parliamo in Asia. Ossobuco preparato tradizionalmente con midollo in abbondanza. Vini eccellenti.

TUNISIA

 **TUNISI**
28 giugno 2026

Ristorante "La Topaze" di Mondher Fradi. ● 47 Av. Franklin Roosevelt, La Goulette, Tunisi; ☎ 00216/27068084, cell. 00216/53400880; <https://www.instagram.com/latopaze/?hl=fr>; coperti 300. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8.



Le vivande servite: polpo alla galiziana; risotto ai frutti di mare; pesce al forno.

I vini in tavola: Magnifique.

Commenti: La Delegazione si è riunita al ristorante "La Topaze" di La Goulette per una riunione conviviale all'insegna dell'amicizia e della cultura della tavola. Il Dele-

gato Makram Arfaoui ha accolto gli Accademici e gli ospiti, Meriem Dhouib, Cyrine Ben Amor, Massimo Bizzotto, Amal Mejri, il Colonnello Carmine Elefante e Tommaso Mele, ringraziandoli per la loro gradita presenza. Un cordiale saluto è stato rivolto anche agli Accademici assenti per impegni in Italia. Il Simposiarca Luigi Collu ha quindi presentato il menu della giornata.

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Per dare **maggior spazio alla prima parte**, e avere contenuti meno eterogenei e casuali, **gli articoli sono strutturati nelle seguenti sezioni e rubriche:** ● Focus del Presidente ● Attualità - Costume - Società ● Tradizioni - Storia ● Territorio - Turismo - Folklore ● Cucina - Prodotti - Tecnologia alimentare ● Ristorazione e Cuochi ● Salute - Sicurezza - Legislazione.

Le pagine della prima parte sono 40 (le altre 32 sono dedicate alla vita dell'Accademia: Eventi e Convegni delle Delegazioni; Attività e riunioni conviviali; Carnet degli Accademici).

Occorre, quindi, che gli Accademici tengano presenti alcune norme essenziali, affinché i loro scritti, frutto di passione e impegno, trovino rapida ed esauriente pubblicazione.

● **Testi degli articoli:** è necessario che **i testi possano essere inseriti in una delle sezioni previste**, magari indicando quale sia ritenuta più idonea. Gli articoli **devono essere inviati per via elettronica, in formato word** (no pdf), **utilizzando l'indirizzo e-mail:** redazione@accademia1953.it.

● **Non verranno pubblicate mere cronache di convegni o incontri**, mentre saranno molto **apprezzati articoli tratti dalle relazioni più interessanti** svolte nel corso dei convegni stessi.

● **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano **una lunghezza compresa tra i 3.500 e i 7.000 caratteri** (spazi inclusi): in questo modo si potranno evitare tagli fastidiosi tanto per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

● **Tempi:** ogni numero della rivista viene **impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina**, in modo che arri-

vi agli Accademici nella data prevista. Ne tengano conto coloro che desiderano inviare un articolo con un preciso riferimento temporale.

● **La pubblicazione degli articoli avviene per insindacabile giudizio della Redazione**, che si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

● **La Rubrica "Dalle Delegazioni" è denominata "Eventi e Convegni delle Delegazioni"**: al fine di agevolarne la lettura, **contenere gli articoli nella lunghezza massima di 1.500 caratteri spazi inclusi**.

Non saranno pubblicate relazioni di riunioni tenute fuori del territorio della propria Delegazione, o di **quelle effettuate in casa degli Accademici**, a meno che non si siano svolte in occasione di un evento importante. **Non inserire, inoltre, l'elenco delle vivande e dei vini**, per i quali va utilizzata la scheda apposita, relativa alle riunioni conviviali.

● **Schede delle riunioni conviviali.** Questa sezione è denominata **"Attività e riunioni conviviali"**. Le schede vanno inviate, in Segreteria (segreteria@accademia1953.it), entro 30 giorni dallo svolgimento del convivio. **Le schede giunte oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate**.

Nella compilazione, **per i commenti**, deve essere rispettato il **limite di 700 caratteri** spazi inclusi, onde evitare anche in tal caso dolorosi tagli.

Anche per questa Rubrica, si prega di **non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione**, o di **quelle effettuate in casa degli Accademici**, o che comunque non si siano svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE



Asti

Giovanna Banchieri • Serse Zunino

LIGURIA



Riviera dei Fiori

Claudio Porchia • Maurizio Rainisio

LOMBARDIA



Bergamo

Antonia Maria L. Poletti de Chaurand



Cremona

Nicola Chirivì • Marcello Maria Ventura



Milano Brera

Paola Patrone

TRENTINO - ALTO ADIGE



Bolzano

Orazio Bucci

VENETO



Colli Euganei-Basso Padovano

Andrea Squadrin

FRIULI - VENEZIA GIULIA



Gorizia

Stefano Rivoltella

EMILIA ROMAGNA



Cervia-Milano Marittima

Ruggero Campisi

TOSCANA



Firenze

Mario De Marco • Andrea Lopponi •
Luigi Salvatori



Livorno

Francesca Claudia Piani



Maremma-Presidi

Alessandra Zicari



Pisa

Francesco Benvenuti • Luca Bruschini •
Gianluca Fornari • Gherardo Gherarducci



Volterra

Sergio Gazzarri • Mirko Giannetti •
Giacomo Taddei

UMBRIA



Terni

Rosa D'Addato

PUGLIA



Valle d'Itria

Wendy Summer

CALABRIA



Gioia Tauro-Piana degli Ulivi

Carmelo Calabrò • Arturo Casuscelli •
Pasquale Pellegrino • Francesco Romeo •
Gianluca Versace

SICILIA



Trapani

Vito Benvenuto Occhipinti

SARDEGNA



Alghero

Gianfranco Mascia

AUSTRALIA



Canberra

Filomena Marialuisa Pucci

FRANCIA



Lilla

Alain Boyer

PAESI BASSI



Den Haag-Scheveningen

Accademico onorario: Augusto Massari

PRINCIPATO DI MONACO



Principato di Monaco

Giovanni Faticoni

REPUBBLICA POPOLARE CINESE



Pechino

Carlotta Sava • Rebecca Wang

SPAGNA



Barcellona

Estermaria Laruccia

TRASFERIMENTI

TOSCANA



Valdarno Aretino

Stefano Vaiani (*da Prato*)

LAZIO



Roma

Hilde Catalano Gonzaga Ponti Malizia
(*da Roma Aurelia-Cassia*)

NON SONO PIÙ TRA NOI

FRIULI - VENEZIA GIULIA



Udine

Renzo Mattioni

EMILIA ROMAGNA



Imola

Gian Mario Sangiorgi

TOSCANA



Prato

Carlo Eugenio Casini

CAMPANIA



Napoli

Luigi Caselli

SARDEGNA



Cagliari

Angelo Lai

CITTÀ DEL VATICANO



**Legazione per lo Stato Città
del Vaticano**

Mario Cantuti Castelvetri

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilена Callegaro, Marina Palena



FOCUS

see page 3

TEN YEARS AFTER THE QUAKE: SOMETHING MAY BE MOVING

*Remembering
the terrible event of 2016
and the Academy's donation.*

by Paolo Petroni

President of the Accademia

This past 24 August marked 10 years after the powerful earthquake which destroyed the centres of Amatrice, Accumoli and Arquata del Tronto with 299 casualties. The usual catwalk of politicians, newspaper articles and television broadcasts ensued, amid the usual good intentions and promises for the future. In reality, after 5 Extraordinary Commissioners and the first 6 years wasted by inefficiency and bureaucracy, something is moving; but, as clearly acknowledged, the recovery has recently been hindered by Covid, the 110% building repair *Superbonus*, and war-induced inflation, so construction companies would earn more working elsewhere.

*There is now talk of another ten years
before achieving near-normality*

There is now talk of another ten years before achieving a near-normal situation. Meanwhile, reports from Amatrice and the other affected areas are dramatic: stasis, while 2,000 fami-

lies are still in prefabricated shacks. **Immediately after the quake, the Italian Academy of Cuisine took action** to provide concrete assistance to the stricken area's restaurants and agrifood businesses. Amatrice is the only place which has given its name to one of the world's most celebrated recipes. Though *amatriciana* was most probably created in Rome (where it is often called *matriciana*) by migrant workers from Amatrice, its name certainly evokes the town in the province of Rieti. The Academy wished to support one of our traditional cuisine's flagship dishes.

*With support from Delegates and Academicians,
nearly 100,000 euros were gathered*

Thanks to support from our Delegates worldwide and the generosity of Academicians, we gathered almost 100,000 euros which, in February 2017, were **donated personally to 20 businesses in the provinces of Rieti and Macerata** identified by the area's two Delegates. We also awarded the **10,000-euro Orio Vergani Prize to the Amatrice Hotel Institute**,

which had moved to Rieti awaiting reconstruction (we are still waiting). In the past few days, our Secreteriat has contacted our donations' beneficiaries: **all remember the Academy and bewail the depopulation and abandonment.** Things are slightly better in rural areas and for livestock, cheese and charcuterie businesses. In historic centres, the desolation is total. **On page 4 we reproduce our Focus published two and a half years after the quake** because it mostly represents the current situation. **The photo published here shows a moment when a restaurant owner received her cheque:** still a vivid, emotional memory and a credit to the Academy and all it has done.





WHEN FOOD GOES AUTOMATIC

See page 5

Italian vending machines are changing: from snack and coffee to real food, such as 90-second pizza, fresh salads and 'smart micromarkets'. Italy leads Europe with 800 thousand machines. From its origins in Pompeii to Automat Restaurants to the 1906 Milan Expo to delivery drones, ready food is a 30-billion-dollar sector banking on flavour, technology and health.

WHAT'S IN A NAME?

See page 8

A food's name foreshadows its taste: Häagen-Dazs sounds Danish but was born in the Bronx. Sounds have their own flavours: deep, rounded vowels recall sweetness and creaminess (ice cream, Nutella), while sharper, acute ones evoke freshness and crunchiness (*grissino*, cracker). The expectations created by names alter taste perception, not only judgement: naming is, *de facto*, every food's first ingredient.

AN EDIBLE ODYSSEY

See page 10

Nolan's *Odyssey* film has reignited interest in Homer and the epic's food symbolism: bread, flesh and wine as cultural language and hospitality (*xenia*). From the cheese of Polyphemus to the banquets in the *megaron* at Ithaca, Homeric cuisine tells of belonging, civility and power: the poem offers an anthropological key that still works.

FRONTIER CUISINES: THE WALSER PEOPLE

See page 12

Among the peaks of Piedmont, Lombardy and Valle d'Aosta live the Walser linguistic minority who arrived from German Switzerland around the 13th century, bringing a humble, distinctive culinary heritage: bread and *fontina* soup, *gnocchetti* with fondue, pear and fig *tortelloni*. Staples include rye, potatoes and mountain cheeses, such as the prized *bettelmatt* and the *maccagno* loved by Quintino Sella.

THE PEZZO DURO AND THE STRAITS OF MESSINA

See page 14

In Gioiosa Ionica, the *pezzo duro* ('hard piece'), much more than an ice cream, is a speciality representing a territory, a memory. Among layers of chocolate, cream and nougat, the master creamers' tradition lives through the *Sagra del Pezzo Duro* festival and a recent postage stamp honouring a symbol of food culture in the Straits between Calabria and Sicily.

ART ON A PLATE; PLATES IN ART

See page 16

The maiolica glazed pottery of Laterza, in Puglia (Apulia), exemplifies the bond between ceramic and food culture. Between 1670 and 1705, the priest and painter Angelo Antonio D'Alessandro created the celebrated *Mangiamaccheroni* ('Macaroni Eater') dish, in dialogue with Carracci's *Mangiafagioli* ('Bean Eater'): two

artworks narrating different geographies and civilisations through food. An everyday item thereby becomes a precious food history source.

MAZZARRONE, CITY OF GRAPES

See page 18

Mazzarrone, in the province of Catania, is the 'City of Grapes': in 2003 its Mazzarrone Table Grapes, grown in greenhouses over 8,000 hectares, gained PGI recognition. Besides dessert, grapes have entered hot local dishes, including *maccarruni* with grape relish and Christmas *cuddureddi* with cooked must.

THE VERGARA

See page 20

In the Marche countryside, the table was the domain of the lady of the house, called *vergara* (from *verga*, 'rod', 'switch'). She raised poultry, tended the vegetable garden, preserved summer crops and fruits as pickles and jams, made bread and cheese. Humble weekday cuisine exploded with flavours during festive banquets: meat was only for weddings and special occasions; pork was replaced by *baccalà* (dried salt cod) on meat-fasting days. This indefatigable woman often performed even hard labour with more speed and resilience than men.

GOBLETS OF REMEMBRANCE

See page 22

The Argentine Bonarda grape, considered Italian for a century, is in fact Corbeau from Savoy, nearly extinct in France but Argentina's second commonest red grape. Ruby-red, softly tannic with a fruity foreground: especially ideal for Italo-Porteño food, with *pizza a caballo* and *fainà di ceci* or Sunday *tallarines* with *tuco* sauce.

MUCCO PISANO: A TREASURE OF LOCAL BIODIVERSITY

See page 24

The *mucca pisana* ('Pisa cow' - or its unusual masculine *mucco*), an autochthonous



Tuscan breed saved from extinction by committed breeders and local protection, returns to dazzle regional tables. Its fine, marbled flesh suits various preparations: rare for the best cuts, or stewed or in *tortelli* for humbler ones.

CARDO GOBBO: DOCILE AND OBEDIENT

See page 26

The *cardo gobbo* (hunchbacked cardoon) is a curved, blanched winter vegetable grown under sand or soil to deprive it of chlorophyll. Particularly prized are those from Cervia, Nizza Monferrato, the Etruscan Coast and Sardinia (*craccangiou*). Sweet and crunchy, it is excellent raw, fried, with *gnocchi*, *au gratin*, in *bagna cauda* or in Sardinian *ravioli*. Low in calories, vastly beneficial to memory and the liver, it is a versatile protagonist in Italian winter cuisine.

COOKING WITH... THE SEA

See page 28

The ancient art of seawater cooking is resurgent: from Apulian *friselle* to Neapolitan *pesce all'acqua pazza* ('mad-water fish'), now using purified, microfiltered water. 'Starred' chefs such as Gennaro Esposito and Peppe Guida use it for pasta; the bakers of Campania use it for more digestible bread, and the pizza master Guglielmo Vuolo has introduced it into Neapolitan dough, halving its sodium content.

IT'S NOT ALL BACCALÀ

See page 30

Italy receives over 70% of cod harvested in the Barents Sea. *Baccalà* (dried salt cod) has conquered Italian cuisine despite being foreign. Classified into categories, it requires salting, ageing and soaking for days before cooking. Today, fraudsters often present pollack, ling or tusk as true *baccalà*, threatening traditional recipes.

VACUUM: A FOOD PRESERVATION ALLY

See page 32

Vacuum removes air around food, extending its lifespan, slowing oxidation and microbial growth. It suits meat, fish, hard cheeses and legumes rather than soft cheeses, fresh breads and salads. It must always be combined with refrigeration or freezing, without which its benefits are not guaranteed. This simple technique is an ally of taste and sworn enemy of food waste.



PREMIUM QUINCE PRESERVE

See page 34

Premium quince preserve: its recipe, with cinnamon sticks and Massa Lubrense lemons, rescues an almost forgotten fruit. The key is its processing method: two thirds purée, one third cubed, avoiding a monotonous texture. Amber hue, moderate sweetness: this is no simple preserve, but a piece of southern Italian culinary history.

AUTOGRILL

See page 36

Italian Autogrill motorway restaurants began with Mario Pavesi in the 1940s. They have since expanded, but their value for money has been flipped: high operating fees, non-stop opening hours and limited competition are to blame. The result is a change in habits: travellers increasingly bring food from home or seek eateries farther from motorways. A few Autogrills remain marvels of industrial architecture, testifying to an era of Italian history.

JUNK FOOD

See page 39

Junk food, rich in sugars, salt and fats but nutrient-poor, dominates advertising aimed at minors: over 80% of ads broadcast during children's programmes flout WHO guidelines. The UK has introduced one of the world's strictest regulations, forbidding televised promotion of foods high in fat, sugar and salt before 9:00 PM. Italy has no such limits on advertising food to minors.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*