CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

www.accademia1953.it

ISSN 1974-2681

N. 397, NOVEMBRE 2026 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

NOVEMBRE 2026 / N. 397

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
PATRIZIA ACCORSI, FRANCESCO F. BASILE, REMO BELLUCCI, GIUSEPPE BENELLI, FLORO BISELLO, ATTILIO BORDA BOSSANA, SANDRO BORRUTO, ETTORE BOVE, GIANNI CAMMERTONI, FRANCESCO CAPOZZI, MARINA COLANGELO, SILVIA DE LORENZO, GIUSEPPE DELPRETE, ELIO FERRARIS, ANNA ROSA GAMBINO, GABRIELE GASPARRO, CYNTHIA GRAZIANI, CLAUDIO LATTANZIO, PAOLO LINGUA, ROBERTA MESSINA, MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI, TULLIO SAMMITO, GIANCARLO SARAN, ANGELO SINISI, ALDO E. TAMMARO.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.

❖❖❖

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

❖❖❖

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

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
€ 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 ORIO VERGANI

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



In copertina: *Elaborazione grafica dell'opera "Conversazione al caffè" (1896) di Giovanni Boldini, Collezione privata*

Focus del Presidente

3 Il ristorante non è solo cucina
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 La memoria culinaria nell'era dell'algoritmo
(Giuseppe Delprete)



6 Internet sentirà il profumo della cucina italiana?
(Francesco Capozzi)

Tradizioni • Storia

8 Dolcetto o… dolcetto?
(Morello Pecchioli)

10 Lunga storia delle taverne
(Roberta Messina)

12 Il caffè dopo il pranzo
(Attilio Borda Bossana)



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****.*

Sommario

Territorio • Turismo • Folklore

15 I pesci conservati nella cucina della tradizione iblea
(Tullio Sammito)



16 Lunigiana: un incrocio di vitigni autoctoni
(Giuseppe Benelli)

18 Il cappero, l'oro verde di Pantelleria
(Giancarlo Saran)

20 I caratteristici dolcetti chiamati "ossa dei morti"
(Francesco F. Basile)

22 Focaccia barese e panzerotti pugliesi
(Angelo Sinisi)



24 La biodiversità nel piatto
(Gianni Cammertoni)

26 Profumo di mare: la *paparazza*
(Patrizia Accorsi, Remo Bellucci, Claudio Lattanzio)

28 Viaggio intorno al "Vitellone Bianco"
(Floro Bisello)

30 Pecorino di Filiano
(Ettore Bove, Marina Colangelo)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

32 La castagna, "signora" storica dell'entroterra ligure
(Paolo Lingua)

34 I sapori della Laguna di Orbetello
(Cynthia Graziani)

36 Stoccafisso e *bacilli*
(Elio Ferraris, Anna Rosa Gambino)

Ristorazione e Cuochi

37 Quando la cucina si allontana dalla tavola
(Sandro Borruto)



Salute • Sicurezza • Legislazione

39 Non mettiamo il sale… a tavola
(Gabriele Gasparro)



In libreria

40 Recensioni a cura di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

41 Centro Studi "Franco Marenghi"
42 Eventi e Convegni delle Delegazioni
Accademici in primo piano
51 Calendario Accademico
53 Attività e riunioni conviviali
69 Carnet degli Accademici
70 International Summary



Il ristorante non è solo cucina

La sala ha perso il suo ruolo fondamentale di accoglienza e ospitalità.

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia

Il ristorante, tradizionalmente, si divide in due ambienti: la cucina e la sala. Alcuni hanno anche un reparto dedicato all'enoteca o all'esposizione dei vini, ma il cuore di tutto è la cucina, tanto che ora va di moda quella a vista (e non è sempre un bel vedere). Nelle valutazioni delle guide, e nei *social*, conta però solo la cucina, specialmente se guidata da uno chef di grido o comunque noto. Spesso lo chef non c'è, ma poco importa, basta il nome, tuttavia, quando c'è, fa l'anfitrione, accoglie, saluta, non disdegna qualche *selfie*.

La sala, spesso, è inesistente sia come ambiente e arredo, sia come servizio

La sala è inesistente sia come ambiente e arredo, sia come servizio. **In Italia è sempre stato un punto dolente**: sedie scomode, quadri orrendi alle pareti, tavoli traballanti, apparecchiature approssimative. **Oggi la situazione è anche peggiorata**: i tavoli si sono ridotti di dimensioni (in locali alla moda, talvolta, sono di 60 cm e si conversa con i vicini di tavolo) e le apparecchiature sono minimali, senza tovaglie e con posate scomode da maneggiare. **Il servizio poi ha raggiunto livelli inaccettabili**: i camerieri sono stati sostituiti da portapiatti, da personale improvvisato, sottopagato, senza prospettive, senza una soddisfazione in un lavoro anonimo e silenzioso. **Eppure, la sala era, ed è, importante. È il luogo dove si viene accolti**, dove trascorriamo tutto il tempo della cena, dove dobbiamo gustare i piatti nel massimo della comodità e della piacevolezza dei rapporti umani. Come può un giovane aspirare a diventare un operatore di sala? Un primo responsabile di questa situazione è la scuola. **L'istituto professionale alberghiero ha mutato la sua pelle e la sua funzione**. Basta guardare le materie di studio: molte sono quelle teoriche, tipiche di tutte le scuole secondarie. Una buona cultura generale, certo, ma poca pratica, pochissimo uso di attrezzatura e di materie prime. **Molto studio e poco laboratorio**.

Una conoscenza perfetta dei piatti preparati in cucina

Oggi la sala richiede una conoscenza perfetta dei piatti preparati in cucina, **con un continuo interscambio tra lo chef e il responsabile di sala**, quando c'è. Un bravo operatore di sala dovrebbe **saper accogliere con garbo**, riconoscere il cliente se abituale, accontentarlo nella scelta del tavolo, individuare il momento giusto per intervenire, quello per allontanarsi, **non sparire dopo aver portato il piatto**, controllare se manca il pane o l'acqua o il vino, portare i condimenti quando servono e non a fine pasto, cambiare le posate. Poi dovrebbe **saper completare un piatto in sala**, usare il *guéridon*, fare qualche semplice *flambé*, sfilettare una sogliola. Tuttavia, su questo fronte, siamo alla fantascienza. Poiché non si vedono miglioramenti in questo settore (salvo qualche raro caso in ristoranti di lusso e negli alberghi), ma anzi peggioramenti, il futuro sarà sempre di più in mano a personale che, incolpevolmente, non aiuterà a dare decoro alla nostra ristorazione.





La memoria culinaria
nell'era dell'algoritmo

di Giuseppe Delprete
Accademico della Legazione per lo Stato della Città del Vaticano

Il fenomeno dei food influencer e la riscoperta della dimensione domestica.

Per secoli, la cucina italiana si è tramandata attraverso un rito silenzioso, operoso e profondo: la gestualità quotidiana delle madri e delle nonne, i bilancini imperfetti, i quaderni ingialliti macchiati d'olio e di pomodoro, custoditi nei cassetti delle credenze di provincia. Quel patrimonio materiale e immateriale, codificato e valorizzato dagli studi antropologici e gastronomici degli ultimi decenni, rappresentava un patto di fiducia generazionale, **una trasmissione orale fondata sull'esperienza diretta, sull'osservazione e sulla memoria condivisa del territorio**. La cucina non era soltanto una tecnica per soddisfare un bisogno primario, ma un vero e proprio **alfabeto affettivo capace di definire l'identità di intere comunità**.



Negli ultimi anni, tuttavia, l'ecosistema comunicativo ha subito un'accelerazione senza precedenti. **Il focolare domestico si è trasferito negli schermi illuminati degli *smartphone***, e il racconto della buona tavola è diventato uno dei fenomeni culturali, sociologici ed economici più pervasivi e trasversali della Rete. **I *social network*** - da Facebook a Instagram, fino al ritmo frenetico e iper-visivo di TikTok – si sono trasformati nella nuova piazza pubblica globale. In questo spazio virtuale, **il cibo** non rappresenta più soltanto nutrimento o semplice convivialità, ma **si è tramutato in un linguaggio visivo complesso**, un pretesto di intrattenimento, un simbolo di appartenenza identitaria e un potente veicolo d'influenza culturale.

Dallo spettacolo visivo alla ricerca dell'autenticità

Il fenomeno dei *food influencer* e dei creatori di contenuti gastronomici ha attraversato diverse fasi evolutive all'interno del contesto digitale. In principio vi fu l'estetica patinata: l'immagine edulcorata del piatto perfetto, costruita ad arte per captare l'algoritmo e catturare un *like* distratto attraverso luci da studio professionale, composizioni geometriche impeccabili e l'uso spregiudicato di ingredienti esotici. Un approccio sbilanciato che spesso privilegiava la forma esteriore sulla sostanza, riducendo l'atto culinario a un puro esercizio visivo, distante anni luce dalla fattibilità reale nella cucina di tutti i giorni.
Tale bulimia di ricette veloci, montaggi

frenetici e scorciatoie improbabili ha tuttavia finito per saturare la sensibilità del pubblico. Se da un lato la digitalizzazione capillare ha democratizzato l'accesso alle idee per il pranzo e la cena, dall'altro ha generato un profondo senso di disorientamento. Molti utenti, provando a replicare tra le mura di casa preparazioni troppo spettacolari o spiegate in modo approssimativo, si sono scontrati sistematicamente con risultati deludenti, dosaggi errati e ricette fallaci.

Proprio da questa frattura tra la finzione scenica dei *social* e la realtà quotidiana dei fornelli è nata una nuova e marcata esigenza nel pubblico digitale: **la brama di credibilità, di metodo e di rigore**. Oggi gli appassionati di cucina non cercano più soltanto un'immagine accattivante da scorrere velocemente sullo schermo, ma cercano garanzie d'efficacia. Pretendono di comprendere la chimica alla base di un impasto, il motivo scientifico di una mantecatura, il valore storico di un soffritto. In tale scenario si è fatta strada una narrazione più profonda e consapevole, capace di unire la velocità dei *media* moderni alla filologia della tradizione culinaria italiana.

Il caso "Ricette Testate": radici cilentane e dimensione familiare

In questo panorama in continua trasformazione, si distingue **un progetto emblematico nato spontaneamente dal basso**: la pagina e piattaforma **"Ricette Testate"**, ideata e curata da **Carmela**, una mamma di famiglia originaria del Cilento e successivamente trasferitasi a Roma. La nascita di questo spazio digitale non risponde ad alcuna formazione accademica o logica di puro *marketing*, ma **affonda le sue radici nell'infanzia dell'autrice**. Il progetto nasce dall'osservazione dei riti familiari cilentani, dove le donne di casa si riunivano attorno a un tavolo apparecchiato **personalizzando ogni piatto per i propri cari**: varianti senza besciamella per il padre, coniglio privo di aglio per lo zio, insalata non condita per il fratello. **Piccoli gesti d'attenzione** che hanno impresso la convinzione che la cucina sia prima di tutto un luogo fondamentale d'accoglienza, di unione e di condivisione. Il format prende forma ufficialmente nel 2020, durante i mesi del *lockdown*, grazie all'incoraggiamento del marito **Domenico**, che intuisce il valore di trasformare le foto e i video, condivisi inizialmente sui profili personali, in un progetto strutturato tramite un sito e una pagina Facebook. La ricerca sul *web* di preparazioni spesso fallimentari spinge Carmela a perfezionare le ricette della tradizione attraverso lo studio e la ricerca di equilibrio tra semplicità ed efficacia. Da questo rigore nasce il nome "Ricette Testate": **ogni preparazione viene collaudata, calibrata e raccontata con cura prima della pubblicazione, rendendola accessibile a chiunque**.

Accanto a Carmela e Domenico vi sono i figli **Francesco e Valentina**, cresciuti in questi anni in perfetta simbiosi con l'evoluzione del *blog*. La loro presenza testimonia **la continuità generazionale di un progetto che rimane profondamente ancorato alla vita vera della casa**. La piattaforma si propone così come un laboratorio aperto, dove i grandi classici e i piatti regionali - come la *pizza china cilentana* o i *roccocò* - vengono collaudati senza filtri scenici, restituendo alla videoricetta il valore autentico di un insegnamento familiare.

Il vero motore della tradizione italiana

La grande cucina italiana non è nata nelle corti principesche o nelle brigate dei ristoranti pluristellati, ma **nella dimensione domestica**. È tra le mura di casa, nel micro-cosmo familiare di ogni singola regione e provincia, che si sono consolidati, nei secoli, la sapienza delle preparazioni, l'arte del recupero degli avanzi, l'uso stagionale delle materie prime e il rispetto dei tempi naturali.

Abbracciare e mostrare la dimensione domestica sulle piattaforme digitali non rappresenta un ripiego; la casa è il luogo che non permette finzioni o artifici, perché il cibo preparato deve essere buono, nutriente, sano e realizzabile con gli strumenti d'uso comune presenti in ogni dispensa. La tecnologia *streaming* si spoglia della sua natura fredda per diventare il nuovo veicolo di una memoria antica, permettendo la prosecuzione di quel dialogo intergenerazionale che un tempo avveniva esclusivamente intorno al calore del focolare domestico.



Prospettive per la cultura gastronomica digitale

L'analisi del panorama mediale contemporaneo mostra chiaramente come il mondo digitale e la galassia dei *social network* non siano necessariamente in contrasto con la conservazione e la tutela della tradizione culinaria.

Quando la comunicazione *online* rinuncia al sensazionalismo sterile per riappropriarsi della misura, della verifica empirica e della valorizzazione della dimensione casalinga, la rete dimostra di saper svolgere una funzione di divulgazione culturale rigorosa, democratica e accessibile. Il cibo torna così a essere racconto dei territori, riscoperta di gesti antichi e condivisione autentica del sapere. La tenuta della cultura gastronomica nell'era dei *media* veloci appare dunque strettamente legata alla capacità di far prevalere la ricerca della verità sull'effimero. Il mestolo, il tagliere e la precisione del gesto continuano a essere il punto fermo insostituibile di chi cucina, sia nell'intimità della propria casa, sia nella condivisione pubblica attraverso lo schermo di uno *smartphone*, confermando che il valore supremo della tavola risiede da sempre nella profondità del sapore e nella verità del gesto quotidiano.

Internet sentirà il profumo *della cucina italiana?*

di Francesco Capozzi
Accademico di Cesena

La prossima rivoluzione del gusto potrebbe non passare dalla tavola, ma dalla rete.

Dopo avere imparato a trasmettere parole, suoni e immagini, **la rete sembra accingersi a varcare una nuova soglia**, finora ritenuta inseparabile dalla presenza fisica: quella degli aromi, stimoli capaci di suscitare emozioni, richiamare ricordi e veicolare cultura gastronomica.
Mi chiedo quale posto potrebbe occupare la cucina italiana in questa nuova geografia dei sensi. Non per rivendicare una superiorità gastronomica, ma perché noi italiani abbiamo fatto scuola trasformando il cibo in linguaggio, relazione e memoria condivisa.
L'ingresso della Cucina Italiana nel Patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO non consacra una raccolta di ricette. Riconosce un modo di vivere il cibo come fatto sociale. In una parola: **convivialità, legata alla presenza dei commensali intorno alla medesima tavola**. Mi domando, però, se **la contiguità fisica ne costituisca una condizione irrinunciabile**. Già oggi cuciniamo seguendo in diretta una persona lontana, partecipiamo a degustazioni a distanza, mostriamo il piatto appena preparato. Non è la stessa cosa, naturalmente. Ma la diversità non implica necessariamente una minorità.
Forse non è una pallida imitazione della convivialità tradizionale, ma una sua forma ulteriore, che si aggiunge alla tavola reale. A questa esperienza manca, tuttavia, una componente essenziale. **Possiamo vedere il colore di un vino, ascoltare il suono della crosta del pane che si spezza, osservare la consistenza di una salsa. Non possiamo percepirne l'aroma**.

Cosa trasmette un odore?

Gran parte della ricchezza che attribuiamo al "gusto" di un cibo deriva dall'olfatto e, in particolare, dalla via retronasale: durante la masticazione, le molecole volatili raggiungono dall'interno la cavità





nasale e contribuiscono alla costruzione di ciò che chiamiamo sapore. Ho usato non casualmente il termine "costruzione". Il cervello integra l'aroma con colore, consistenza, temperatura, suono e aspettative. La percezione nasce dall'incontro tra il segnale dei sensi e quanto memoria, cultura ed esperienza ci hanno insegnato ad attenderci.

Trasmettere il colore di un pomodoro è relativamente semplice: lo si traduce in numeri e lo si riproduce su uno schermo. Ma quale sarebbe il codice del suo profumo, una volta tagliato e condito con olio e basilico? E quale parte di quel profumo appartiene alle molecole e quale al ricordo che esse evocano? Prima ancora di chiedermi se sia possibile trasmettere un aroma, sento la necessità di capire che cosa, esattamente, si debba trasmettere.

Per molti anni l'olfazione digitale ha seguito una strada apparentemente lineare: analizzare le molecole volatili presenti alla sorgente e ricreare, all'arrivo, la medesima miscela. **Una sorta di fotocopia chimica**.

Per spiegare il legame tra una molecola odorosa e il proprio recettore abbiamo a lungo utilizzato la rassicurante metafora della chiave e della serratura. Il difetto delle metafore, però, è che, a forza di chiarire, finiscono talvolta per nascondere.

Una serratura è rigida e attende passivamente la propria chiave. Un recettore olfattivo, invece, non è una struttura rigida: è una proteina in continuo movimento, capace di assumere forme diverse. La molecola odorosa, legandosi, ne favorisce alcune rispetto ad altre. **L'odore che percepiamo** nasce così da una sorta di disegno dinamico: **quali recettori vengono coinvolti, con quale intensità e secondo quale successione nel tempo**. Ne deriva una conseguenza affascinante: per riprodurre una percezione potrebbe non essere necessario impiegare esattamente le molecole originarie. Molecole differenti generano un'attività recettoriale equivalente. Come in musica, la stessa melodia può essere eseguita da strumenti diversi e rimanere riconoscibile.

Ciò che si dovrebbe trasmettere non sarebbe la copia materiale dell'aroma, bensì il suo codice percettivo e fisiologico.

Fin qui siamo sul terreno dell'ipotesi. Per tradurla in tecnologia, occorre generare, dosare e combinare con precisione gli stimoli odorosi. **Sistemi miniaturizzati consentono di programmare sequenze di odori con tempi di risposta di poche decine di millisecondi**. Il tempo non è un dettaglio. L'olfatto è legato al ritmo della respirazione e all'istante in cui lo stimolo compare. Un aroma che giunga in ritardo rispetto all'immagine del cibo è simile a una battuta pronunciata quando tutti hanno già riso: le parole restano le stesse, l'effetto si perde.

L'aroma potrebbe così cessare di essere il contenuto di una boccetta e **diventare un programma**: una successione di stimoli dosati nel tempo.

Individuato il codice appropriato, sarebbe comodo pensare che il problema sia risolto. **Gli esseri umani, però, non sono ricevitori standardizzati**. Varianti genetiche dei recettori, abitudini alimentari, cultura, memoria e stato emotivo modificano la percezione. Un aroma legato all'infanzia di qualcuno può non significare nulla per chi sia cresciuto altrove. Il recettore fornisce un segnale, ma è il cervello, con la sua storia, a trasformarlo in esperienza. La futura rete degli aromi dovrà quindi essere, almeno in parte, personalizzata.

Un possibile accento italiano

In tale contesto, quanto valore potrebbe avere la cucina italiana? Molto, a mio parere. Non perché ci spetti un diritto ereditario alla costruzione dei diffusori olfattivi, ma perché **la nostra competenza più autentica risiede nella capacità, maturata nei secoli, di trasformare il cibo in relazione**.

La cucina italiana difficilmente separa il sapore dal territorio, la ricetta dalla memoria, il piatto dalla persona che lo prepara. Per questo **la trasmissione degli aromi non potrà essere soltanto un problema di chimica, ingegneria o informatica**. Servirà una grammatica degli aromi e, prima ancora, la consapevolezza che riprodurre uno stimolo non equivale necessariamente a ricreare un'esperienza.

Forse un giorno parteciperemo a una degustazione a distanza percependo una traccia aromatica del vino presentato. Non saremo nella stessa stanza e non dovremo fingere di esserlo: **vivremo, piuttosto, una diversa esperienza collettiva attraverso la rete. La tecnologia riuscirà a trasmettere il profumo di un piatto**. Resterà da stabilire se avrà trasmesso anche ciò che quel profumo significa. Un aroma non è soltanto la risposta fisiologica a un insieme di molecole: è memoria, aspettativa, appartenenza, talvolta perfino nostalgia.

La rete potrà codificarne lo stimolo. Più difficile sarà codificarne il senso.

È su questo terreno che la cultura gastronomica italiana potrebbe offrire un contributo originale, aiutando a definire non soltanto come trasmettere gli aromi, ma **come trasformarli in esperienza condivisa e attribuire loro una funzione sociale**.

Dolcetto o… dolcetto?

di Morello Pecchioli
Accademico onorario di Verona

Specialità ricche di storia e di ritualità, i dolci dei morti resistono e si tramandano lungo tutta la penisola.

Il 2 novembre, ricorrenza dei defunti, i dolci dei morti - di tipo, ingredienti e significati infiniti -, vengono preparati in tutta Italia da *saecula saeculorum*. Al confronto di questa varietà di specialità, ricche di storia e di ritualità, *Halloween* con le sue americanate, il *marketing* dell'horror e il tormentone del "dolcetto o scherzetto", fa ridere. Purtroppo è vero che *Halloween* e l'omogeneizzazione di gusti e consumi contribuiscono a dilavare la memoria e a farci perdere le buone consuetudini. Ma, grazie a Dio, a pasticcieri professionisti e ad appassionati dilettanti di buona volontà, **in molte parti d'Italia la tradizione e le ricette dei dolci dei morti resistono e si tramandano**.

A Parma, a Montepulciano, in Veneto e in molti altri paesi e luoghi italiani si mangiano gli *ossi dei morti*. Altrettanto si fa a Palermo, dove si sgranocchiano *crozzi 'i mottu,* e a Novara, con gli *òss ëd mòrt*. I perugini, più decisi nella scelta dell'osso da rosicchiare, addentano gli *stinchetti dei morti*. **A Napoli** si gusta con tanta soddisfazione ***'o morticiello***. A Brescia si va matti per il tipico ***pà dei morcc***, che i milanesi chiamano più comprensibilmente **pan dei morti**. È lo stesso pane che **a Siena**, beatificato con mandorle, uvetta e pepe, diventa il **pane co' santi**. In Romagna, terra di piadine, per il 2 novembre ci si consola con la **piada dei morti**.

I vari pani dei morti sono dolci, fatti con uvetta, frutta candita e cannella

A questo punto è meglio precisare, per evitare equivoci o comprensibili ripugnanze, che gli ossi divorati sopra sono dolci: croccanti biscotti ricoperti con nivea glassa o con zucchero a velo per completare l'effetto bianco-scheletrico. Il *morticiello* napoletano è un torrone morbido con le nocciole e i vari *pani dei morti* sono dolci, fatti solitamente con zucchero, uvetta passa, pezzetti di frutta candita, cannella e con altri ingredienti. **Ogni città vanta una sua ricetta** che, naturalmente, è l'originale e la migliore.



Perché questo connubio tra il giorno della mestizia e del ricordo e i dolciumi? Bisogna dare un'occhiata al lunario dei campi. "L'anno contadino non inizia il primo gennaio", scrive **Dino Coltro**, studioso della civiltà rurale, ne *La cucina tradizionale veneta*, "ma con la celebrazione dei morti. E i cibi rituali delle feste dei morti sono, universalmente, i dolci". Come il *pan trandòto* o *pan dei morti* preparato con farina gialla e uva passita, pinoli e zucchero, il *tressiàn* e gli *osi da morto*, dolci rituali veneti che, un tempo, si mettevano con altri cibi nel *piato dei morti*. Nella credenza popolare, la notte tra l'1 e il 2 novembre era l'unica in cui il mondo dell'aldilà poteva congiungersi con l'aldiquà, gli estinti con gli esistenti: i defunti tornavano nelle loro case e trovavano ad accoglierli le tavole imbandite, per un metaforico banchetto con i loro cari viventi.

Pure **in certe vallate del Trentino**, in questa notte che trascende la natura umana, sopravvive l'usanza di lasciare la tavola apparecchiata per i defunti. E anche in questa regione, solo per la particolare ricorrenza, si confeziona un dolce davvero singolare: i ***cavalli dei morti***, pagnottoni lievitati fatti con farina, latte, zucchero, uova, uva sultanina, imbiancati di zucchero a velo, ai quali si dà la forma di cavallo o di ferro di cavallo. "La correlazione [tra il dolce e l'equino, *ndr*] si perde nella notte dei tempi", spiega il giornalista gastronomico trentino **Giuseppe Casagrande**, "e potrebbe ricondurre all'antica dea roma-

na **Epona** che presiedeva all'allevamento dei cavalli e accompagnava i morti nell'oltretomba".

Una simbolica condivisione dei cibi con i vivi

Anche in Sicilia vi era la credenza, e in certe zone sopravvive ancora, che nella notte precedente il 2 novembre i morti tornassero a casa per una simbolica condivisione dei cibi con i vivi. Per loro **si preparava il *cannistreddu* con cibi rituali**. I morti ricambiavano donando dolci ai bambini, che vivevano la vigilia con timore ("Vedi di dormire altrimenti i morti ti grattano i piedi") e con eccitazione. **Andrea Camilleri**, ne *Il giorno che i morti persero la strada di casa,* racconta con nostalgia: "Nella nottata che passava tra il primo e il due di novembre, ogni casa siciliana dove c'era un *picciliddro* si popolava di morti a lui familiari. Noi *nicareddri* (piccolini), prima di andarci a coricare, mettevamo sotto il letto un cesto di vimini che nottetempo i cari morti avrebbero riempito di dolci e di regali che avremmo trovato al risveglio. I dolci erano quelli rituali, detti dei morti: marzapane modellato e dipinto da sembrare frutta, rami di meli, fatti di farina e miele, e altre delizie come *viscotti regina, tetù, carcagnette*. Non mancava mai il pupo di zucchero".

I ***pupi ri zuccaro***, figurette che rappresentavano i cari defunti, la **frutta di martorana**, perfette riproduzioni di frutti a base di pasta di mandorle e miele, i **biscotti regina**, fatti di pasta frolla e ricoperti con semi di sesamo, sono solo alcuni dei dolci dei morti che l'esuberante fantasia pasticciera siciliana regala a bambini e golosi nel giorno dei defunti. Nel *cannistru* dei *picciliddri* finiscono dolcetti a forma di mano (**dita di apostolo**), gli ***'nzuddi***, biscotti alle mandorle preparati dalle suore messinesi di San Vincenzo, *piparelle*, *crozzi 'i mottu*, le **rame di Napoli**, biscotti morbidi al cacao tipici di Catania ricoperti di glassa al cioccolato fondente, e le **paste di garofano**, così chiamate per l'acqua ricavata dai chiodi di garofano che si usa nella preparazione.



Fin dall'antichità la fava era oggetto di accanita superstizione

Diffuse in tutta l'italica penisola sono le **fave dei morti**, croccanti pasticcini fatti, di base, con farina, zucchero, pasta di mandorle pestate, albume d'uovo, scorza di limone grattugiata, zucchero a velo, somiglianti nella forma al seme della leguminacea. Fin dall'antichità, la povera fava, considerata un simbolo di morte per i fiori maculati di nero e le radici che scendono in profondità nel terreno, era oggetto di accanita superstizione, allontanata come una pianta iettatrice. Ne parla anche **Pellegrino Artusi** nella premessa alla ricetta 622 (in realtà le ricette sono tre) de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*: "Queste pastine sogliono farsi per la commemorazione dei morti. Tale usanza deve avere la sua radice nell'antichità più remota poiché la fava si offeriva alle **Parche**, a **Plutone** e a **Proserpina**". Secondo **Artusi** gli antichi Egizi consideravano le fave una cosa immonda: guai offrirgliene, soprattutto quelle nere che consideravano alla stregua di un augurio di morte.

Un dolce non-dolce, molto particolare, e molto complicato, è la **colva pugliese**, detta anche *grano dei morti*, diffusa soprattutto nel Foggiano. È un dolce ricco di antichi richiami simbolici, sia pagani sia cristiani. Preparato con grano bollito, frutta secca tritata, uva sultanina, pezzetti di fichi secchi, scaglie di cioccolato, melagrana e vin cotto, rappresenta la morte e la risurrezione. Fino a non molti anni fa, in molti paesi, nel giorno dei morti, si potevano vedere, lungo i viali di cipressi che conducono al camposanto, bancarelle dov'era possibile acquistare biscotti e dolcetti in tema con la giornata. Adesso è raro trovarne. **A Villafranca di Verona**, da oltre mezzo secolo, l'1 e il 2 novembre staziona ai cancelli del cimitero **la "gondola" di Bortolin**, mitico pasticciere del luogo. L'attuale Bortolin rappresenta la terza generazione. Vende, come il nonno, le **pastine dei morti**: pasta sfoglia all'italiana farcita con strati di crema pasticciera. Usciti dal cimitero, con la bocca ancora piena di *requiem*, i dolenti fanno la coda per portarsi a casa un consolante vassoio.



Lunga storia delle taverne

di Roberta Messina
Accademica di Palermo

Da luoghi di aggregazione, spesso malfamati, dove si beveva vino annacquato, si sono trasformate, oggi, in trattorie.

"Facchino e tavernaro!": questo, nei tempi passati, era un insulto sanguinosissimo! E infatti, se ripercorriamo la lunga storia delle taverne, nate, pare, circa 5.000 anni fa o forse più, le percepiamo come luoghi mal frequentati. Eppure, è proprio nelle taverne che il popolino, i lavoratori, ma anche tanti intellettuali, si sono da sempre incontrati per discutere, progettare, scambiare idee davanti a un bicchiere di vino o di birra. Complottando anche contro oppressori e dittatori.

Le prime testimonianze sono mesopotamiche ed egizie. Tra il Tigri e l'Eufrate ci si riunisce a bere birra, la bevanda alcolica dell'antichità, da sorbire con cannucce vegetali da grandi tazze di terracotta. Nella città sumera di Lagash (oggi in Iraq), è stata riportata alla luce una taverna pubblica, dotata anche di "frigorifero": un vaso di ceramica interrato con un altro piccolo all'interno, separati da una coltre di sabbia bagnata che refrigerava la birra! **Dai residui ritrovati, pare si offrissero anche stuzzichini**, per assorbire l'alcool. **Fave secche, pagnottelle, schiacciate di legumi**.

Anche allora, il mestiere di *tavernaro* era prevalentemente al femminile: affidate, infatti, alle donne, birra e taverne. Proprio come nell'Egitto dei faraoni. Le egiziane



Termopolio (taverna) dell'antica Pompei, lungo la Via Consolare, negli scavi archeologici di Pompei



gestivano le "Case della birra" (*Pr-Heneqet*), con un ruolo centrale nella vita sociale, specialmente per le classi lavoratrici. Classi potenzialmente pericolose! Le taverne sono quindi da regolamentare. **Nel codice di Hammurabi si prevede addirittura la pena di morte per coloro che non denuncino eventuali clienti delinquenti**, prova che in effetti quelli ci andavano. E i docenti egiziani, così come quelli greci, raccomandano agli studenti di non frequentare mai tali malfamati luoghi.

Le antiche taverne dai Romani al Medioevo

Nell'antica Roma, le *taberne vinarie* prosperarono assai. Lì finalmente si beve il vino, anzi, poco a poco, "i vini" da tutto l'Impero, accompagnati da stuzzichini come uova, ceci e fave secche, pesciolini sotto sale. Erano, però, diluiti con acqua, a volte miele. **Diverse dalle *popine* che, più simili alle odierne trattorie, offrivano anche pasti completi**, le *taberne* magnificavano il bere e la chiacchiera, uniti ad altri umani trastulli. Come si vede benissimo a Pompei, per esempio, si trattava di **locali al pianterreno, aperti su strada**, sia per asporto ma con anche una saletta interna per sedersi. Anche in questo caso, i Romani *di classe* ne stavano ben alla larga, salvo concedersi momenti indimenticabili, come si narra facesse **Messalina** travestita.

Il *kapeleion* era il corrispettivo greco della *taberna vinaria* romana: anche lì si vendeva e si mesceva il vino, da bere sempre allungato con acqua. I *kapeleia,* infatti, erano sempre situati vicino a una fonte. Sia **Platone,** sia **Aristotele** li rifuggivano con nobile e intellettuale sdegno. **Con un grande salto passiamo al Medioevo**, periodo lunghissimo e fertile, a lungo misconosciuto e denominato indebitamente *l'età oscura*. Anche a quel tempo c'erano le taverne: vino, accoglienza, chiacchiere e stuzzichini. **Non solo in città, ma lungo le vie di comunicazione**. Nel Medioevo si viaggiava tanto camminando, e una bella coppa di vino fresco da sorseggiare sotto un'insegna dipinta è un bell'obiettivo. Nel tardo Medioevo **il vino non è allungato, anzi è proibito farlo**. Così come durante il Rinascimento, di cui rimane un'affascinante iconografia pittorica, basti pensare alla scuola fiamminga o al nostro **Caravaggio** con "I bari".

Dal 1700 anche il ceto borghese iniziò a frequentarle

Finalmente, nel 1700, le taverne vengono frequentate anche da un ceto fino a quel momento inesistente: la borghesia.
Impiegati, commercianti, marinai, soldati si incontrano con i "*viddani*" davanti al vino sfuso, con un uovo sodo pucciato nel sale, per parlare di diritti, uguaglianza e politica.

A Palermo, è punto di ritrovo nel '700 **la taverna *De li casciari,* o *de li casciarà***. Lì l'indimenticato oste **Giovan Maria Battista Bassanelli**, comasco, creò **un luogo unico** e imperdibile. Vicino alla Cala, il vecchio porto di Palermo, accoglieva i forestieri. **Anche con scaffali colmi di libri**. Ogni giorno, il *Bascianelli* invitava a mangiare gratis uno dei tanti nobili decaduti, affamati e squattrinati che popolavano la città, chiedendo in cambio che illustrasse ai clienti, con parlata nobile e sicula, le bellezze di Palermo. Altro che *influencer*!
Citata da **Giovanni Meli** nel poema *Fata galante*, la taverna rese famoso il *Bascianelli*, ai cui funerali, nel 1787 a San Giacomo alla Marina - chiesa poi distrutta -, si raccolsero migliaia di palermitani.
In quel periodo, comunque, le altre taverne erano quasi tutte al femminile, signore *tavernare* da cui poi interi quartieri palermitani presero il nome: Filiciuzza, Sbannuta, Olivuzza…
Oggi la taverna si è trasformata in trattoria, ma quelle antiche conservano il vecchio sapore, un odore particolare. Certo, non è più quello della povertà, per fortuna, come ai *Cascinari* di Palermo, luogo nato in una *enclave* di miseria celebrata dal capolavoro *Cortile Cascino* di **Roemer**, e oggi trattoria/taverna di gran qualità. Non si mangiano soltanto uova sode e panelle, ma tante squisitezze, sempre però popolari, eredità delle taverne d'antan.
Eppure, curiosando tra i vicoli delle città italiane, qualche taverna si trova ancora.

Il caffè dopo il pranzo

di Attilio Borda Bossana
Delegato di Messina

Socialità e savoir faire che hanno reso celebre questo rito nel mondo.

"The meal commences with soup, which is followed by maccaroni, and… lastly, fruit and coffee": "Il pasto inizia con la zuppa, seguita da maccheroni e… infine, frutta e caffè". È la sintesi di un pranzo in Sicilia nella residenza del principe di Butera, che il capitano cartografo della Royal Navy **William Henry Smyth** ricorda in un volume-atlante, pubblicato nel 1823, con le esperienze del viaggio in Mediterraneo nel 1814, per i rilievi delle coste siciliane.

Il caffè dopo pranzo compare spesso nella letteratura come rito borghese, pausa di riflessione o segnale di convivialità; mai solo bevanda, perché diventa atmosfera, ritmo sociale già nel Settecento, quando autori come **Carlo Goldoni** lo collegano al centro della vita quotidiana. Le abitudini aristocratiche vengono osservate con ironia da **Giuseppe Parini**, nel poemetto *Il Giorno*, dove il rito del caffè diventa simbolo di raffinatezza ma anche di vuota mondanità.

Nell'Ottocento e nel Novecento il caffè, nella narrativa, diviene dettaglio realistico e **Italo Svevo** e **Luigi Pirandello** utilizzano la tazzina dopo pranzo per accompagnare esitazioni interiori, conversazioni sospese, piccoli rituali domestici, per un gesto minimo che rende vera una scena teatrale.

Il caffè è il balsamo del cuore e dello spirito: è l'aforisma storico di **Giuseppe Verdi**, che ha trovato in Italia il Paese con i maggiori seguaci di un vero e proprio culto della bevanda. *Quando io morirò, tu portami il caffè, e vedrai che io resuscito come Lazzaro*, ripeteva più recentemente il grande **Eduardo De Filippo**.

Se il caffè tra le mura domestiche è ormai storicizzato, per la sua comparsa all'interno dei ristoranti, quale evoluzione in un vero e proprio rito di fine pasto, bisogna riferirsi alla nascita della ristorazione moderna tra il XVIII e il XIX secolo. In terra transalpina, il *Café Le Procope* viene indicato come il più antico caffè che







prese nome da un italiano. Il suo fondatore fu il siciliano **Francesco Procopio dei Coltelli**, che rilevò nel 1686 un esercizio per la vendita di bevande, trasformandolo in un elegante caffè, tra i primi a fornire il servizio al tavolo. La posizione, dinanzi alla Comédie Française, favorì la frequentazione di attori, drammaturghi e di un pubblico colto, contribuendo alla rapida affermazione del locale. Nel XVIII secolo, *Le Procope* divenne uno dei principali luoghi di incontro degli intellettuali illuministi e contribuì alla definizione del caffè come spazio pubblico dedicato allo scambio di idee, alla circolazione di notizie e al dibattito critico.

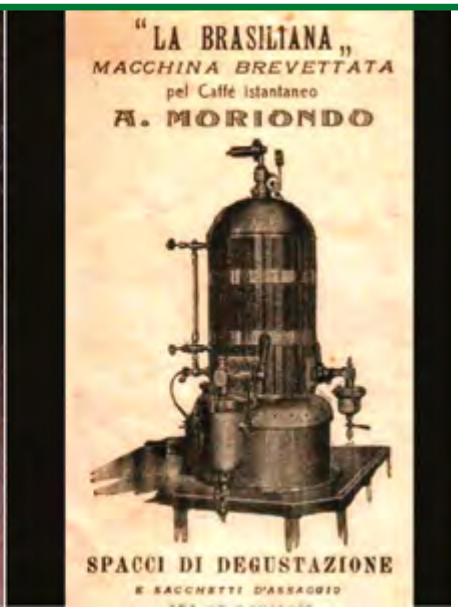
Alla fine del 1720, in Italia, si svilupparono le prime "botteghe del caffè"

Alla fine del 1720 in Italia si svilupparono le prime "botteghe del caffè", come il ***Florian*** e anche il ***Ristorante Antico Martini*** **a Venezia**, accanto al Teatro La Fenice, dove **il caffè era servito a fine cena** per permettere agli spettatori di restare svegli durante le lunghe opere teatrali.
Nella Torino sabauda di fine Settecento, il ***Caffè Del Cambio*** fu uno dei primissimi locali a servire un pasto completo seguito rigidamente da un caffè nero, una moda allora considerata un lussuoso digestivo. Il perfetto esempio di locale storico mitteleuropeo fu l'***Antico Ristorante Tommaseo*** **di Trieste**, nato nel 1830 come sontuosa caffetteria, subito arricchito dal servizio di ristorazione, sancendo il rito del caffè servito al tavolo, in caffettiere d'argento, subito dopo piatti della tradizione asburgica. A Roma l'***Antico Caffè Greco***, fondato nel 1760 in via dei Condotti, divenne il cuore pulsante della cultura internazionale, frequentato da letterati e artisti come **Stendhal, Wagner** e **Goethe**. In seguito alla Breccia di Porta Pia del 1870, per soddisfare i nuovi gusti dei funzionari sabaudi, aggiunse l'insegna "Restaurant", servendo non solo caffè e cioccolata, ma anche birra, liquori e pasti completi.
Alla fine dell'Ottocento, a Palermo, in Piazza Leoni di fronte all'ingresso del Parco della Favorita, esisteva un caffè-ristorante, chiamato ***Favorita***, che, prima della Grande Guerra, cambiò il nome in *Giardini di Armida*, rinomato ristorante con giardino d'inverno che offriva il "Caffè Concerto", gelateria e un teatro.
Al ristorante prima si andava per pranzare o cenare, mentre il caffè si beveva nelle apposite botteghe per conversare, poi i ristoranti più eleganti iniziarono a includere il caffè nel menu per assecondare i gusti della nobiltà e della nascente borghesia. **L'integrazione del caffè nella ristorazione commerciale avvenne grazie alle innovazioni tecnologiche del torinese Angelo Moriondo** che, nel 1884, **brevettò la prima macchina** a vapore in grado di preparare il caffè in modo rapido per i clienti dei suoi locali e ristoranti. Nel 1901, l'ingegnere **Luigi Bezzera** perfezionò **la macchina espresso**, che permise ai ristoratori di servire in pochi secondi la tazzina calda, trasformando il caffè nel sigillo conclusivo del pasto fuori casa.

Le regole del "bon ton"

Per il *bon ton*, alla domanda del cameriere "desiderate il caffè?", lo si può ordinare subito dopo il dolce, oppure chiedere di servirlo separatamente per una pausa più lunga. Va **servito su un vassoio**, disponendo la tazzina calda, con il manico rivolto verso destra a ore 3. **Il cucchiaino** posto sul piattino, sempre orientato a destra, e sempre accompagnato da un bicchiere d'acqua e da un cioccolatino o biscottino di cortesia. Se si preferisce


Angelo Moriondo





addolcirlo con zucchero bianco o di canna, lo **si mescola** delicatamente con il cucchiaino muovendolo **dall'alto verso il basso** e non in cerchio. Le varianti più amate al ristorante sono l'espresso classico, intenso e concentrato; corretto, se arricchito con qualche goccia di liquore; macchiato con una piccola aggiunta di latte, per un gusto più morbido; decaffeinato, per non rinunciare al gusto senza rischiare l'insonnia.

Il caffè dopo pranzo è una pratica maggioritaria in Italia; la percentuale più citata nelle ricerche sulle abitudini personali è intorno al 70-76%; al bar o nei pasti fuori casa, i numeri risultano più bassi, ma il rito resta molto forte. Come al bar, al ristorante la tazzina è capace di generare **un momento distensivo**, un rituale dove il tempo si dilata e lascia la possibilità di godere appieno della bevanda; rappresenta il perfetto coronamento di un pasto, un momento di piacere che sigilla l'esperienza culinaria appena vissuta, rendendola spesso indimenticabile.

Molti pensano che l'espresso dopo pranzo aiuti a digerire il pasto più in fretta, ma studi scientifici dicono che la caffeina può stimolare la produzione di acido gastrico e accelerare leggermente il transito intestinale, quindi **non è propriamente digestivo**. Quello che il caffè dopo i pasti dona è **l'effetto energizzante**, che aiuta a contrastare la classica sonnolenza post-pranzo e migliora anche l'iperglicemia postprandiale, diminuendo lo stress ossidativo.

Il momento del caffè come parte integrante dell'esperienza gastronomica

Ricerche sul consumo di caffè in Italia riportano che il 76% degli intervistati lo beve subito dopo pranzo; secondo dati Nielsen, il 24% conclude il pranzo fuori casa con un caffè; il 38% lo beve entro 30-60 minuti dal pranzo, mentre un'indagine Nomisma afferma che il 97% degli italiani beve caffè ogni giorno, soprattutto tra colazione, metà mattina e dopo i due pasti principali. Dati YouGov sul consumo fuori casa mostrano che circa il 20% delle occasioni di bere caffè avviene dopo il pranzo.

A lungo il potenziale del caffè al ristorante è rimasto inespresso, ma oggi **il suo rituale sta vivendo una fase di rinnovamento**, e molti addetti del settore hanno riscoperto l'importanza di servire un buon caffè, coerentemente con l'offerta gastronomica, proponendone una cultura nuova, che va incontro ai cambiamenti dei gusti e delle percezioni. Dal servizio con moka in trattoria, a una capsula di qualità nei ristoranti *fast casual*, fino a raggiungere servizi dedicati nei locali *fine dining*, che si fanno promotori di una nuova cultura del caffè e dove si sperimentano tecniche di estrazione più articolate.

Chef e direttori di sala inseriscono il momento del caffè come parte integrante dell'esperienza gastronomica; non più componente di servizio di fine pasto, ma un momento di arricchimento e di scoperta che rinnova il rituale allargando il campo di conoscenza dalla tazzina al chicco, anche attraverso la guida di personale sempre più formato sul tema.

Grazie all'aiuto di ristoratori illuminati, si diffonde l'idea che il modo migliore per mantenere vivo questo rito non è legarsi al tradizionale espresso, ma riuscire ad **aprirsi verso una nuova aromaticità del chicco, tostato artigianalmente** per mantenere le caratteristiche del territorio di origine. Offrono, quindi, aromi floreali, fruttati o speziati mantenendo intatti la socialità e il *savoir faire* che hanno reso celebre tale rito nel mondo.

Attilia Borda Bossana

I pesci conservati nella cucina *della tradizione iblea*

di Tullio Sammito
Accademico di Ragusa

La combinazione con i prodotti tipici del territorio dà vita a ricette gustose e saporite.



La provincia di Ragusa primeggia in tanti campi della gastronomia siciliana. Tuttavia, se si va sull'argomento specifico dei pesci conservati, la provincia iblea, pur mantenendo alto il livello dei suoi prodotti e delle sue ricette, data la conformazione del territorio e le coste basse delle sue marine, si esprime attraverso una cucina cosiddetta d'importazione. In essa, **l'uso del pesce stocco, e ancora più del baccalà, affonda le radici in una tradizione povera ma saporita**, legata alla conservazione del pesce nell'entroterra siciliano. I prodotti principali dell'ittico salato sono utilizzati in preparazioni che riflettono, anch'esse, l'identità gastronomica del territorio.

Lo **stoccafisso** è protagonista di **sostanziosi piatti**, spesso cucinati a fuoco lento, per ammorbidire le sue carni essiccate, e quasi sempre **resi "umidi" da un sugo di pomodoro**, arricchito da ingredienti del territorio come **patate, olive nere, capperi** e, talvolta, da una spolverizzata di **caciocavallo** locale per conferire sapidità al tutto. I ***ventruzza***, prelibatezza ragusana certamente importata dalla zona di Messina, consistono nelle **"ventresche" del pesce stocco riempite** con un composto di pangrattato, formaggio, prezzemolo e aromi, poi cotte nel sugo.

Il baccalà viene spesso preferito per cotture più rapide o **in preparazioni cosiddette "bianche"**. Prima fra tutte, il baccalà con patate, preparato, per l'appunto, in bianco o con pochissimo pomodoro, e **saltato in padella con cipolle, patate a tocchetti e olive**.

Tra le preparazioni, il ripieno delle "scacce"

Durante festività specifiche, come la Pasqua e il Natale, il baccalà può essere utilizzato come ripieno per le ***scacce*** (**focacce ripiegate, tipiche del Ragusano**), abbinato a verdure come i broccoli o le bietole.

Celebri e molto apprezzate, **a Comiso**, sono le ***scacce* di seppie**, fresche ma anche essiccate, impastate **con pangrattato e abbondanti spezie**; sono molto diffuse anche a Scicli, dove s'individua la loro certa provenienza dalla cucina saracena.

Le **acciughe conservate sotto sale**, una volta dissalate e unite a prezzemolo e cipolla, costituiscono, nell'intera provincia iblea, **un ripieno per le *scacce* dal sublime sapore intenso e forte**. Ovviamente, esse trovano anche altri innumerevoli impieghi. Degne di essere citate, poi, sono le **frittelle di San Martino con acciughe o tonno** sotto sale, e anche il **baccalà fritto in pastella**.

La bottarga è detta anche "caviale del Mediterraneo"

Infine, come non citare **la bottarga**, alimento pregiato, detto anche "caviale del Mediterraneo", ottenuto dalla **salatura ed essiccazione delle sacche ovariche (uova) di svariati pesci**. Essa è diffusa in tutta la Sicilia ma, specialmente sulle coste della parte sud orientale dell'isola, le sacche ovariche sono sempre quelle del tonno. La bottarga viene impiegata principalmente **a crudo, tagliata a fette sottili (carpaccio)**, oppure grattugiata su spaghetti, risotti e antipasti, o sui crostini, meglio se stemperata con olio e limone.

Per lo più, nei ristoranti di Ragusa e Marina di Ragusa, si trovano **oggi rivisitazioni *gourmet***, come **i ravioli farciti di baccalà mantecato con pecorino ragusano**.

Storicamente, il baccalà era molto legato alle ricorrenze religiose e ai giorni di magro dell'intera provincia, quando la carne era proibita, ma oggi sono molti i ristoranti tradizionali di Ragusa Ibla e dell'intera area degli Iblei che mantengono costantemente vive queste ricette, non solo durante il periodo quaresimale ma anche nell'arco dell'intero anno.

Lunigiana: un incrocio *di vitigni autoctoni*

di Giuseppe Benelli
Accademico della Lunigiana

Colture d'eccellenza radicate nella storia secolare del territorio.

La Lunigiana è una terra di confine, stretta tra Toscana e Liguria, dove la viticoltura ha radici antiche e un forte carattere. Il nome "Lunigiana" deriva dalla colonia di *Luni*, fondata dai Romani nel 177 d.C. alla foce del fiume Magra. La posizione strategica di questo corridoio naturale ha attraversato le epoche, trasformando la Lunigiana in un crocevia di eserciti, mercanti e pellegrini che transitavano lungo la Via Francigena, il percorso che dall'Europa portava a Roma. **Territorio vocato alla viticoltura benché tutt'altro che facile da coltivare**.



Fin dall'antichità, **Plinio il Vecchio** scrive della bontà dei vini apuani: "La palma dei vini d'Etruria l'ottiene il lunense".
Durante il Medioevo, nell'area lunigianese, ricca di fondazioni monastiche e di castelli malaspiniani, l'agricoltura assume connotati ben definiti, organizzandosi nella coltivazione di vigneti, oliveti e castagneti. In particolare, **la posizione geografica** della Lunigiana **ha favorito nei secoli la conservazione di un patrimonio viticolo unico** che riflette la biodiversità del territorio, i suoli gessosi e argillosi, l'influenza della brezza marina unita all'aria fresca delle Alpi Apuane. **Viticoltura definita "eroica", perché i vigneti sono per lo più arrampicati su terrazzamenti e pendii scoscesi**, con forte escursione termica tra giorno e notte, utile per preservare l'acidità e gli aromi. Un luogo da scoprire e amare attraverso la dialettica dei suoi vini, dove la convivenza di realtà differenti si tramuta in un incrocio di più vitigni che continua a creare meraviglia. Per questo la viticoltura della Lunigiana è un patrimonio da scoprire e preservare.

Una delle storie di recupero ampelografico più affascinanti d'Italia

I vitigni autoctoni della Lunigiana rappresentano una delle storie di recupero ampelografico più affascinanti d'Italia. Negli ultimi decenni, viticoltori e agronomi locali hanno lavorato per **salvaguardare varietà antiche che rischiavano la scomparsa** a favore di vitigni internazionali più commerciali. **Il progetto "vitigni autoctoni"** è stato avvia-



to nel 1994 per riportare alla luce le tante varietà di vitigni presenti in Lunigiana. Il gruppo di studi del professor **Giancarlo Scalabrelli**, della facoltà di Agraria dell'Università di Pisa, ha condotto una vasta campagna di ricerca nei poderi della zona, che ha permesso di **individuare circa 188 varietà di vitigni**. Le più significative, circa 60 tra queste varietà, delle quali circa 25 autoctone, sono state messe a dimora nel Campo di Teglia, più di un ettaro di terreno all'interno del Parco della Villa Pavesi, affinché la comunità scientifica potesse studiarne le variazioni in purezza e dare vita a esperimenti di micro-vinificazione, che dovevano servire a stabilire se questi vitigni fossero adatti a tornare in coltura.

Così la Lunigiana oggi non ha soltanto un vino identitario, **ma un piccolo mosaico di vitigni locali, alcuni dei quali sono stati recuperati da produttori artigianali**. La zona produce **la Doc "Colli di Luni"**, concessa nel 1990, a cavallo fra la Liguria e la Toscana, e **la Igt "Val di Magra"** del 1995, che comprende la Lunigiana da Pontremoli ad Aulla.

Per i **vini bianchi** le varietà principali sono Vermentino, Arbarola, Malvasia, Trebbiano, Durella, Luagda, Pinzamosca. Le meravigliose espressioni dei vini bianchi non tolgono spazio alla presenza di **interessanti vini rossi**. E così, l'identità "varietale" della Lunigiana si riscontra in un vero e proprio crogiolo di vitigni.

Tuttavia, in così tanta varietà, per un breve panorama viticolo lunigianese, Vermentino e Pollera costituiscono un nucleo narrativo ideale.

Vermentino e Pollera costituiscono un nucleo narrativo ideale

Il Vermentino è il re dei vitigni a bacca bianca, capace di regalare vini sapidi, con profumi di erbe aromatiche e agrumi. Pur non essendo esclusivo della Lunigiana, è oggi uno dei vitigni che meglio identificano la fascia vitivinicola ligure-tirrenica. Nella bassa Lunigiana assume **caratteristiche legate al particolare ambiente pedoclimatico della valle**, caratterizzato dall'influenza appenninica e dalla relativa vicinanza del mare. Qui occorre fare una distinzione fondamentale. Il Vermentino bianco è oggi uno dei vitigni più radicati e riconoscibili dell'area dei Colli di Luni e della fascia costiera e collinare apuo-ligure. Il Vermentino nero, invece, è una varietà a bacca rossa molto più particolare e rappresenta una delle testimonianze più interessanti del patrimonio viticolo locale. Se **il Vermentino bianco è l'ideale abbinamento a piatti di pesce e crostacei, quello rosso si sposa felicemente col risotto ai funghi porcini e con paste con ragù** leggero di selvaggina.

La Pollera a bacca nera occupa certamente una posizione centrale nell'area compresa fra Val di Magra e Liguria orientale. È probabilmente **uno dei vitigni autoctoni più caratteristici e valorizzati**: dona rossi eleganti, poco concentrati nel colore ma **ricchi di spezie profumate e buona freschezza**. Tradizionalmente la Pollera veniva utilizzata in uvaggio, ma alcuni produttori hanno scelto di vinificarla in purezza, valorizzandone il carattere. Un esempio particolarmente significativo è la Fattoria Ruschi Noceti, sulle colline di Pontremoli, dove la famiglia coltiva la vite dal 1400. È particolarmente interessante per raccontare la cucina locale: carni bovine e ovine, selvaggina, stoccafisso e baccalà in umido, formaggi stagionati. La Pollera non è stata utilizzata soltanto per produrre vino rosso secco, **a Pontremoli è stata recuperata anche l'antica tradizione dell'appassimento delle uve** per circa cento giorni sui tradizionali cannicci. **Ne deriva un vino dolce**, dal colore rosa-ambrato, con profumi fruttati e speziati. **L'abbinamento più caratteristico è con la spongata pontremolese**, oltre che con dolci particolarmente saporiti e anche con il cioccolato. Un vino di fronte al quale si è inginocchiato **Luigi Veronelli**, come scriveva sul "Corriere della Sera": "… al banco dell'azienda agricola di Francesco Ruschi Noceti, pontremolese, mi sono inginocchiato - quasi fossi il principe **André Tchelistcheff** - di fronte al bicchiere del Passito di Pòllera 1997. Una creatura aristocratica che assomma in sé lo spirito dei luoghi, la nobiltà della storia e la fatica vignaiola".

Oggi **la Strada del Vino dei Colli di Candia e di Lunigiana offre itinerari**, attraverso le aziende vitivinicole, che consentono di attuare escursioni in una cornice di castelli, borghi, mare, colline, montagne e marmo. La Lunigiana diventa così un territorio da scoprire e amare attraverso la dialettica dei suoi vini, dove si parlano più lingue e i contadini ne custodiscono il vocabolario. C'è una frase scritta, vari decenni fa, da **Indro Montanelli** a proposito delle colture d'eccellenza e del loro radicamento nella storia secolare del nostro Paese: "Ogni filare di viti è la biografia di un nonno o un bisnonno".

Il cappero, l'oro verde *di Pantelleria*

di Giancarlo Saran
Accademico di Treviso

La sua storia e le curiosità raccontate nel piccolo museo.

È un'isola della quale, quando la conosci, ti innamori. "Pantelleria è un continente racchiuso in un'isola", parola di **Italo Cucci**, romagnolo di nascita, giornalista e direttore di varie testate giornalistiche che, **dal 2011, ha scelto l'isola del vento come sua dimora. Come lui molti altri**, con le loro storie.
Pantelleria, piccolo scrigno ricco di molte eccellenze. **Patrimonio dell'UNESCO per i muretti a secco**, ben 12.000 km di strutture costruite pazientemente dalla mano dell'uomo, pietra su pietra, per salvaguardare i terreni coltivabili, così come **Patrimonio è la vite ad alberello**, coltivata con sapienza e attenzione, generosa fonte dell'intrigante zibibbo. **E poi ecco il cappero, "l'oro verde dell'isola"**.
Citazioni storiche ben documentate, sin dalla metà del XV secolo, per opera di **Nicolò de Nicolai, geografo del re Enrico II di Francia**: "è quest'isola, molto montuosa e di altissimi scogli, a far gran copia di cottone e capperi…". Tre secoli dopo, **l'agronomo Pietro Calcara sottolinea il valore economico e commerciale del cappero** per la società pantesca di allora. A fine Ottocento, **Arturo Bruttini afferma che l'esportazione dei capperi "è un notevole cespite di guadagno per i proprietari"**. Un crescendo continuo che porta, negli anni Ottanta del secolo scorso, a una **produzione di dodicimila quintali, per poi avere un crollo improvviso pochi anni dopo**. Vuoi per la **difficoltà della sua raccolta**, come per il **progressivo sviluppo di un turismo, dai più facili e meno faticosi guadagni**, che viene a scoprire le bellezze dell'isola così da scendere, in pochi anni, a cinquecento quintali. Ultimamente, grazie anche al **riconoscimento Igp del 2006, la produzione sta lentamente risalendo** sino a quasi 2000 quintali.



I punti di forza del cappero pantesco

Vari i punti di forza del cappero pantesco. Innanzitutto il **clima di un'isola** posta al centro del canale di Sicilia, lontano dalle coste, **con una forte escursione termica tra il giorno e la notte**, e conseguente sviluppo di **polifenoli che donano ai capperi un profumo unico** e intenso. Vi è poi il **terreno, di origine lavica**, ricco di minerali, che permette un **forte sviluppo di glucocapparina**, che li rende **più aromatici e armonici**. Il tutto su una **varietà selezionata con cura, che lo rende più sodo e croccante di altri**. A tutto ciò si aggiunge la tradizione, fortemente radicata nelle famiglie, di generazione in generazione. Pantelleria è un'isola dove piove poco. Quindi **i capperi vengono lavorati con sale secco, e non in salamoia**. Salamoia che si ottiene, dopo la prima salatura, con l'acqua di vegetazione del cappero stesso che, per osmosi, è stata estratta per mezzo del sale. **I capperi così maturano nel loro stesso liquido di vegetazione**, ed è questa **ulteriore particolarità che li rende unici**, poi, al gusto. Tuttavia, **la vera sfida è un'altra, ossia la loro raccolta**, "affinché questo concentrato di sole, mare, vento e sale custodisca poi a tavola il gusto di Pantelleria". **Una pratica ben descritta da Gabriele Lasagni**, altro pantesco adottivo,

di origine emiliana. "L'alba è appena spuntata. Un ginocchio a terra, l'altro piegato come per chiedere una supplica; seduti sui talloni o curvi come un arco… così si raccolgono i capperi", tanto che il piano sequenza continua: "i movimenti delle mani sono veloci, bisogna fare in fretta prima che il sole diventi troppo caldo e insopportabile", così che la raccolta del cappero pantesco "è uno dei lavori più faticosi che ci siano, le gambe e la schiena sembrano spezzarsi". È da questi gesti di dignitosa devozione alla fatica del lavorare la terra che nascono i capperi di Pantelleria". **Raccolta distribuita tra i mesi estivi e i primi autunnali**, con ripetuti passaggi, circa dodici, a raccogliere il fiore non ancora dischiuso, ossia il cappero, ogni 8-10 giorni, così da sfruttare al massimo le capacità produttive della pianta.

Il piccolo ma affascinante Museo del Cappero

Da queste percezioni di dedizione e umanità, da parte dello stesso Lasagni, che ha sposato ovviamente una pantesca con una storica attività di settore, è nata l'intuizione di dare vita a un piccolo ma affascinante Museo del Cappero. Unico in Italia, e probabilmente al mondo. **Nelle sue tre sale si ha modo di vivere in diretta l'affascinante mondo capperesco** senza necessariamente "stare seduti sui talloni all'alba". Si ha modo di **vedere gli attrezzi d'epoca**, ma usati ancor oggi nella lavorazione artigianale. Per esempio la "*birrina*", una sorta di punteruolo per forare il terreno e posare la pianta, oppure il "*panaro*", piccolo cestello dove porre la prima raccolta, poi versata nello "*zimmile*", il cesto fissato a dorso dell'asino con una fascia. In una piccola sala, **un video coinvolgente**, **dove si vive in diretta il processo di salatura** entro la "*tinossa*", un grande contenitore dove le forti braccia degli addetti rimescolano giornalmente capperi e sale per favorire la fermentazione lattica. Nella prima fase, il sale corrisponde al 40% del peso del cappero, nella seconda, al 25%.



I capperi sono poi divisi a seconda della grandezza, con calibri che vanno dai 4 ai 15 millimetri, tramite i "*crivelli*", ovvero i setacci mossi vigorosamente a braccia, prima di essere spediti all'interno di casse o barili di legno che partivano dal vicino porto di Scauri. **Molte e curiose le targhe a marchiatura delle diverse tipologie di capperi**: Pernice, Occhiello, Lacrimella, Puntina e molte altre. **Fino agli anni Cinquanta del secolo scorso Pantelleria poteva contare su una marineria di commercio**, non di pesca, **di cinquanta velieri** che raggiungevano i vari scali, da Trapani sino a Napoli.

Un ricettario vario e goloso

Cappero pantesco che, oltre a crescere nei terreni dedicati, i "*margetti*", quei piccoli terreni protetti dai muretti a secco, **si può trovare un po' ovunque, grazie al vento**, che spinge i piccoli e leggeri semi lontano dalla pianta, **ma soprattutto grazie alle lucertole**. Ghiotte degli essudati zuccherini del frutto del cappero, ingeriscono anche i semi che poi trasportano su fessure o muri, nei posti più impensati e irraggiungibili anche dal vento. **Pantelleria è la principale fonte produttiva del cappero nazionale, con circa il 78% del raccolto**, il resto praticamente circoscritto ad altre realtà siciliane, Eolie *in primis*, grazie ai "**capperai magici**", come ama definirli lo stesso Lasagni. Attualmente, la produzione è garantita da una **Cooperativa di circa centocinquanta soci, fondata nel 1971 da Antonio Bonomo**, uno degli storici produttori isolani, poi guidata da **Rosario Cappadona** e ora da **Emanuela Bonomo**, degna erede di papà Antonio.

Cappero dalle diverse virtù, una piccola miniera della salute. Ricco di **quercetina, un antiossidante naturale** che contrasta la formazione di radicali liberi, protettrice delle strutture articolari a livello cartilagineo. E poi la **rutina, che inibisce l'aggregazione piastrinica**, favorendo la microcircolazione, oltre a molti altri principi attivi utili a livello cutaneo e metabolico. Negli ultimi anni, il cappero **è valorizzato anche in altre sue componenti o lavorazioni**. Per esempio le sue **foglie, rese croccanti**, utili a insaporire zuppe o insalate. **Il "sale di capperi", ovvero un "sale di capperi senza capperi"** con l'acqua di vegetazione che rilasciano in fase di maturazione. **Un ricettario vario e goloso** che va dalle semplici pizze, vuoi napoletana come siciliana, agli intriganti spaghetti alla puttanesca così cari a Pulcinella. **Pure stellati, grazie a Massimiliano Alajmo, con il suo risotto bianco con polvere di caffè e capperi di Pantelleria**.

Se vi aggirate invece tra i dammusi dell'isola, **tre gli imperdibili classici**. **L'insalata pantesca**, con patate bollite, sgombro, cipolle, olive, pomodori e aromi. **Cous cous pantesco con pesce e verdure fritte**, e poi **la pasta con l'*ammogghio***, ovvero il pesto pantesco, con pomodori, aglio e origano. E, giusto per non negarsi nulla, **c'è pure il gelato fior di cappero**. Provare per credere.

I caratteristici dolcetti *chiamati "ossa dei morti"*

di Francesco F. Basile
Accademico di Vibo Valentia

A Vibo Valentia sono un simbolo di condivisione con gli altri, siano essi viventi o anche solo spiritualmente presenti.

La ricorrenza della commemorazione dei defunti ci porta a fare alcune considerazioni sulla tradizione mediterranea di associare, per "devozione", un dolce e/o una pietanza agli eventi dell'anno e anche a quella del 2 novembre. Ciò avviene da tempi immemorabili, che affondano la loro origine nella cultura egizia e nella civiltà contadina e artigiana, pur con le varianti insite nelle contaminazioni presenti in molte aree del nostro Paese.
Ritengo, però che, **nonostante le differenze territoriali, ci siano due elementi unificanti** in tale fenomeno.

Il desiderio di colmare la distanza fisica tra il defunto e i suoi cari

Il primo è l'elemento antropologico, rilevante (anche per gli aspetti filosofici che nei millenni ha generato) e quindi non è facile esprimerlo e contenerlo.
Con molta umiltà, provo a sintetizzarlo come il profondo desiderio di colmare la distanza fisica tra il defunto e i suoi cari, immaginando, "collegialmente", in alcuni





dolci, la presenza immanente dell'anima stessa di coloro che non ci sono più. Come se si volesse esorcizzare la loro assenza fisica, riunendosi in clima di affettuosa, rispettosa ma lieta comunione attorno al desco, gustando nel cibo (i dolci) la dolcezza spirituale della loro presenza che a quel desco sono spiritualmente presenti e condividono la serenità del momento con i propri "*amori viventi*".

Il secondo elemento è l'estrema (apparente…) semplicità dei dolci stessi, che però associava alla povertà degli ingredienti **una notevole perizia nel realizzarli**; oggi potremmo definirli "dolci pop" (cioè popolari), non riservati a una casta ristretta, ma fruibili da tutti coloro che erano *amorevolmente disposti* a impegnarsi nella loro preparazione: il che ci riporta alla sacralità della morte, che cristianamente "livella" i ceti e li unisce senza distinzioni nell'unico denominatore, lo ripeto, *dell'amore*.

La preparazione dei dolci vibonesi

Le "ossa dei morti" sono il dolce simbolo del giorno dei morti a Vibo Valentia, che sopravvivono da almeno quattro secoli nel territorio, benché abbiano radici ben più profonde in Sicilia, da cui forse sono partiti.

La ricetta originale prevede **quattro ingredienti**: acqua, farina, zucchero e il tocco forte dell'aroma di cannella con fiori di garofano: niente altro, anche se ne possiamo trovare con mandorle, albume, aromi di agrumi, anice, persino "ammorbiditi" per i palati fragili.

Le quantità sono semplici anch'esse: farina e zucchero in pari dose, aromi secondo il gusto, senza essere parsimoniosi, perché l'aromaticità inebriante è uno dei connotati identificativi delle "ossa dei morti".

La difficoltà sta nella preparazione che prevede **più fasi** e quindi tanta amorevole **pazienza e un'attenzione alle temperature e ai tempi di cottura**.

L'impasto si fa necessariamente a caldo (tiepido), lavorandolo con delicatezza e continuità per evitare la cristallizzazione degli aromi con lo zucchero. Una volta che la temperatura è scesa, si procede alla formazione di tanti spezzoni cilindrici sagomandoli con la forma di un osso: quelli bravi riescono a dare una notevole somiglianza. **Poi ci si deve fermare**. Le ossa, stese su una teglia, si devono asciugare, per rimanere bianche in superficie e stabilizzare la consistenza interna.

Dopo una paziente attesa di due giorni (o più, in funzione dell'umidità) si passa a infornare: **temperatura e tempi sono il segreto** di ogni cuoco, che ne resta geloso custode. Una sola cosa è nota e in dialetto si dice che, nella cottura, ***"vannu assistuti comu na' figgìa fimmana"***, cioè seguiti con grande amore e attenzione, quasi come si fa con una figlia.

In forno avviene il cosiddetto miracolo

In forno, infatti, avviene il cosiddetto miracolo e anche un grande pasticciere vibonese, il maestro, figlio d'arte, **Giuseppe Mandaradoni**, lo definisce così, *"u' miraculu du furnu"*: è qui che in pochi istanti la parte superiore sublima restando bianca, ma diventa dura, croccante e completamente cava, mentre l'impasto assume un colore caramello e si deposita sul fondo rimanendo dolce e morbido.

L'effetto finale è un gradevole dolce, che **sfida il primo assaggio per la sua croccantezza, ma poi si scioglie in bocca** e, purtroppo per la linea, uno tira l'altro, specialmente se accompagnati con un bicchiere di vino liquoroso o anche solo abboccato.

Anche nelle cose più semplici, la cucina è da sempre uno dei più potenti vettori popolari di civiltà, tradizione, cultura e amore. Uno strumento sempre disponibile a chiunque che, dotato di tali sensibilità, voglia trasmetterle e condividerle con gli altri, siano essi viventi o anche solo spiritualmente presenti.

Focaccia barese
e panzerotti pugliesi

di Angelo Sinisi
Accademico di Bucarest

Conoscere le versioni tradizionali permette di apprezzare meglio quelle nuove.

La focaccia barese e i panzerotti pugliesi appartengono alla cucina popolare della Puglia, cresciuta intorno alla preparazione del pane e all'impiego degli ingredienti disponibili. Il loro successo attraversa generazioni e abitudini diverse: dalla merenda comprata al forno alle serate in famiglia, fino ai locali specializzati che oggi li propongono anche con farciture ricercate.

La focaccia ha antenati lontani nei pani schiacciati del Mediterraneo; il nome deriva dal latino tardo *focacia*, legato a *focus*, il focolare.

La nascita della **versione barese**, invece, **non ha una data certa**. Una ricostruzione plausibile la collega ai forni di Altamura e Laterza: prima delle pagnotte, si cuoceva una porzione di pasta distesa e condita, sfruttando il calore iniziale del forno a legna: era un modo pratico per utilizzare l'impasto e il combustibile. Bari ha poi legato tale preparazione alla propria vita quotidiana, fino a farne uno dei suoi cibi più rappresentativi. In una delle preparazioni più diffuse, **farina di grano tenero e semola rimacinata si uniscono a patata lessa, acqua, lievito, sale e**



olio. Sulla superficie vengono distribuiti **pomodori, olive e origano**. Le proporzioni cambiano secondo il forno e la consuetudine familiare, il risultato si giudica al taglio e al morso: una base croccante, un interno morbido e il succo del pomodoro che insaporisce la mollica. La focaccia accompagna la giornata dei baresi: si porta a scuola o al mare e si divide volentieri fra amici, talvolta insieme alla mortadella.

Anche il panzerotto viene ricondotto al recupero della pasta del pane

Anche il panzerotto viene ricondotto al recupero della pasta del pane, stesa in piccoli dischi, farcita e richiusa: non conosciamo un inventore né un paese cui attribuirne con certezza la nascita, e l'ipotesi che risalga al Cinquecento, collegata all'arrivo del pomodoro, rimane da dimostrare. Nell'Ottocento, i ricettari meridionali descrivono preparazioni chiamate *panzarotti* o *panzerotti*, con impasti e ripieni anche diversi da quelli odierni. **Il nome richiama la pancia, per il rigonfiamento dell'involucro**, nella versione pugliese più nota: **un disco di pasta lievitata racchiude pomodoro e mozzarella, viene piegato a mezzaluna e fritto**. Esistono **anche versioni al forno** e ripieni con carne, ricotta o verdure. Scolare bene la mozzarella e chiudere accuratamente i bordi sono accorgimenti decisivi: il ripieno deve restare all'interno e la pasta cuocere in modo uniforme. **Preparare i panzerotti è anche un'occasione per stare insieme**: c'è chi stende, chi farcisce e chi frigge, passando i primi pezzi a tavola: la crosta dorata e la mozzarella filante ripagano dell'attesa prima del morso.

Nel 2012 entrambi sono stati inseriti nei Pat

Nel Novecento, **questi sapori hanno seguito gli spostamenti dei pugliesi**,





quando una famiglia nel 1949 rilevò un forno **nel centro di Milano** e all'attività di panificazione si aggiunsero in seguito i panzerotti, preparati secondo una ricetta familiare: il gradimento dei clienti contribuì a farli conoscere fuori dalla regione. Nel 2012 sia la focaccia barese sia il panzerotto fritto sono stati inseriti **nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali**.
Oggi, ai forni e alle rosticcerie si affiancano focaccerie e panzerotterie, **locali specializzati** che costruiscono la propria offerta intorno a tali prodotti: si sceglie fra più gusti, si acquista da asporto oppure ci si ferma per un aperitivo; ordinazioni *online* e consegne a domicilio ne hanno ampliato le occasioni di consumo. **Anche all'estero il panzerotto trova spazio nella ristorazione dedicata alla cucina pugliese, conservando il nome e aprendosi a nuovi abbinamenti**: l'evoluzione riguarda, infatti, anche le farciture. La focaccia viene aperta e riempita oppure completata dopo la cottura; nei panzerotti il ripieno diventa terreno di sperimentazione, accanto alle versioni consuete **compaiono salmone, gamberi, formaggi cremosi e accostamenti al tartufo**: interpretazioni contemporanee, da distinguere dalle ricette storiche. **La scelta di ingredienti pregiati richiede misura**: una farcitura troppo abbondante o invadente può coprire il gusto della pasta e compromettere l'equilibrio del boccone. La qualità continua a dipendere dalla lavorazione dell'impasto, dalla lievitazione e dalla cura nella cottura, e conoscere le versioni tradizionali permette di apprezzare meglio quelle nuove.

La biodiversità nel piatto

di Gianni Cammertoni
Accademico di Macerata

Il capretto e gli orapi dei Sibillini.

Con l'entrata in vigore della normativa che regolamenta la figura dell'agricoltore e allevatore custode dell'ambiente e del territorio, **il concetto di biodiversità agraria ha assunto una valenza etica, scientifica e culturale** di primaria importanza. I prodotti "custodi" non rappresentano semplici ingredienti della tradizione, ma vere risorse genetiche autoctone e nicchie ecologiche da preservare attivamente contro il rischio di estinzione e lo spopolamento delle aree interne. Risorse **quali la pecora sopravissana, la capra facciuta della Valnerina e lo spinacio selvatico d'alta quota** (orapo) testimoniano come gli enti di tutela del territorio operino in sinergia per trasformare la tutela della biodiversità in cultura gastronomica viva e consapevole.



Il capretto d'alta quota: biochimica della carne e pascolo brado

La qualità organolettica della carne caprina montana è il risultato diretto di un ecosistema di allevamento allo stato brado o semibrado. A differenza di quelli degli allevamenti industriali, **gli animali cresciuti sui pascoli d'altura dei Monti Sibillini si nutrono di una flora pascoliva ricca di essenze aromatiche ed erbe officinali spontanee**.
Dal punto di vista **nutrizionale e scientifico**, la carne di capretto presenta peculiarità straordinarie. I ruminanti che brucano erba fresca sviluppano nel rumine una microflora specifica in grado di trasformare gli acidi grassi polinsaturi delle piante. Tale processo di bioidrogenazione produce elevate concentrazioni, in particolare, di acido rumenico, una molecola dalle note proprietà **antiossidanti, cardioprotettive e immunomodulanti**.
L'alimentazione al pascolo **riduce significativamente la quota di grassi saturi a favore degli** acidi grassi polinsaturi della classe **Omega-3**, garantendo un **rapporto nutrizionale ottimale ed elevatissima digeribilità**.

La capra non deposita il grasso all'interno delle fibre muscolari, ma prevalentemente a livello sottocutaneo e periviscerale, rendendo **il taglio di carne magrissimo e proteico**.
La rustica capra facciuta della Valnerina, dal mantello scuro e dalle strie bianche sul muso, incarna perfettamente l'adattamento anatomico ai terreni scoscesi, producendo **carni prive di qualunque sentore forte o sgradevole**.





Gli orapi: aspetti etnobotanici, fisiologia e chimica della foglia

L'orapo, comunemente **noto come Buon Enrico o spinacio selvatico** di montagna, è una pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle *Amaranthaceae*. Cresce spontaneamente ad altitudini comprese tra i 500 e i 2100 metri, spuntando al margine dello scioglimento delle nevi.
La botanica e la biochimica ne spiegano le eccezionali caratteristiche del palato. L'orapo, infatti, predilige **terreni a elevatissima concentrazione di azoto** e sostanza organica. Per tale ragione trova il suo habitat naturale negli antichi "stazzi", le aree recintate d'alta quota dove le greggi sostavano durante la transumanza. Il naturale apporto organico lasciato dagli ovini fertilizza il suolo per decenni, permettendo all'orapo di crescere rigoglioso anche dove il pascolo è stato abbandonato da tempo.
Le radici, inoltre, assorbono i minerali del suolo incontaminato, **accumulando ferro** biodisponibile, potassio e magnesio. Il ferro è il diretto responsabile di quel timbro sapido, metallico ed "ematico" che avvolge la bocca, **rendendo la foglia saporita** anche senza l'aggiunta di sale da cucina.
Il nome "Buon Enrico" affonda le radici nella storia etnobotanica europea: la leggenda vuole che re **Enrico IV** di Francia, durante una grave carestia nel Seicento, aprì i giardini reali per consentire al popolo di sfamarsi con le erbe spontanee, legando così il suo nome a questo "*superfood*" della montagna.

Abbinamenti e gastronomia pastorale

L'unione tra la carne di capretto e l'orapo rappresenta **uno dei connubi gastronomici più riusciti della cucina appenninica**, dove la nota dolciastra e la grana tenera della carne bilanciano la forza minerale ed erbacea della verdura.
La cottura alla brace o allo spiedo è adatta ai tagli di **capretto da latte**, dove la crosticina esterna affumicata si sposa magnificamente con l'orapo scottato e ripassato in padella con olio extravergine d'oliva, aglio ed eventualmente guanciale stagionato.
La cottura in umido o in padella è ideale per **capretti più maturi**, dove il fondo di cottura, ristretto e profumato di vino e aromi, viene raccolto dalle foglie di orapo aggiunte negli ultimi minuti di cottura.
Completano questo quadro di eccellenza **il pecorino a latte crudo** ottenuto dalla storica **pecora sopravissana** - razza simbolo della transumanza nata nel Settecento nel territorio di Visso -, i pani montani e la struttura sincera dei vini rossi locali come il Rosso Piceno. Una sinfonia di sapori che custodisce l'identità profonda dei Monti Sibillini.
Nella tradizione culinaria abruzzese e laziale, l'orapo è una vera prelibatezza. Si sposa divinamente con un soffritto di aglio, peperoncino e una generosa spolverizzata di pecorino stagionato, ideale richiamo alle sue origini pastorali.
Iconici **gli gnocchi agli orapi**: frullati e incorporati direttamente nell'impasto di patate e farina, donano allo gnocco un colore verde brillante.
Le foglie intere saltate possono essere usate **come ripieno**, per esempio, **dei ravioli di ricotta**. Semplice e saporita, perfetta per valorizzare il gusto erbaceo della pianta, la **frittata di orapi**, ripassati in padella con olio, aglio, sale e peperoncino e poi amalgamati alle uova.
Un piatto che unisce i profumi della terra ai legumi della tradizione contadina è quello tipico dei **maltagliati agli orapi e fagioli**.

Profumo di mare:
la paparazza

di Patrizia Accorsi e Remo Bellucci, *Accademici di Pescara*
e Claudio Lattanzio, *Presidente FLAG Costa di Pescara*

Il piccolo lupino dell'Adriatico tra memoria, cucina e sostenibilità.

Sulla costa pescarese esiste un piccolo mollusco che, da oltre un secolo, accompagna la vita delle famiglie di mare: la ***paparazza***, conosciuta anche come **lupino** (*Chamelea gallina*). È **un ingrediente umile**, ma capace di raccontare una storia fatta di lavoro, **tradizioni gastronomiche e identità territoriale**.

Una suggestiva tradizione locale racconta che proprio dalla *paparazza* sarebbe nato il nome dei celebri "paparazzi". L'analogia sarebbe stata colta da **Ennio Flaiano** osservando il rapido aprirsi e richiudersi delle valve del mollusco, simile allo scatto dell'otturatore delle macchine fotografiche. Al di là della fondatezza storica di questa interpretazione, essa testimonia quanto la *paparazza* fosse presente nell'immaginario della marineria e della cultura abruzzese, tanto da diventare parte del patrimonio narrativo della città di Pescara.

La sua raccolta rappresentava un'importante integrazione al reddito familiare

Molto prima che il lupino conquistasse le tavole dei ristoranti, la sua raccolta rappresentava un'importante integrazione al reddito familiare.

Fino alla metà del Novecento, erano soprattutto le donne dei pescatori a racco-





gliere le *paparazze* lungo il litorale pescarese. Con l'acqua spesso appena sopra le caviglie o fino alle ginocchia, percorrevano lentamente la battigia, **individuando i molluschi sotto la sabbia, grazie a un rastrello particolare, il *ciucculittare***, una specie di setaccio che veniva azionato mediante una fascia intorno alla vita, per spostarlo orizzontalmente, e munito di un lungo manico che fuoriusciva dall'acqua per permettere al setaccio di restare inclinato di 3-4 cm, immerso nel fondale sabbioso, contrastando, in tal modo, le forze esercitate dal traino, che lo avrebbero tirato a galla.
Era **un lavoro paziente e faticoso**, svolto nelle ore più favorevoli della marea e del mare calmo, che contribuiva all'economia domestica e assicurava un alimento nutriente e facilmente reperibile.
Tale attività, tramandata di generazione in generazione, rappresentava **un esempio di utilizzo rispettoso della risorsa naturale**. La raccolta manuale limitava infatti l'impatto sul fondale e consentiva al banco naturale di rigenerarsi.

In cucina conserva intatto il suo carattere

Con l'evoluzione della pesca professionale, sono cambiate le tecniche di raccolta, ma è rimasta centrale **l'esigenza di preservare una risorsa preziosa per l'intero ecosistema adriatico**. Oggi la pesca del lupino viene effettuata con draghe idrauliche appositamente regolamentate e sottoposte a rigorosi controlli. L'attività è disciplinata da specifiche norme nazionali e locali, mentre **il Consorzio di Gestione dei Molluschi Bivalvi**, in collaborazione con la Capitaneria di Porto e con gli organismi scientifici, **definisce periodi di pesca, quantitativi consentiti** e rotazione delle aree di prelievo.
Il sistema di gestione adottato **lungo la costa abruzzese rappresenta un esempio di pesca sostenibile**. La rotazione delle zone di raccolta, il monitoraggio continuo degli stock e il rispetto dei periodi di fermo biologico consentono di coniugare la tutela dell'ambiente marino con la continuità economica delle imprese di pesca. La sostenibilità non è quindi soltanto un principio teorico, ma una pratica quotidiana che permette alle future generazioni di **continuare a trovare nel mare la stessa ricchezza** che ha accompagnato la storia delle comunità costiere.
In cucina la *paparazza* conserva intatto il suo carattere. **Più piccola della vongola verace, ma ricca di sapidità e profumo di mare**, rimane protagonista di alcuni dei piatti più rappresentativi della tradizione adriatica: **gli spaghetti alle *paparazze***, le **zuppe marinare** e le preparazioni più semplici, nelle quali olio extravergine d'oliva, peperone crusco, aglio e prezzemolo bastano a esaltarne il gusto.
La storia della *paparazza* dimostra come anche un piccolo mollusco possa racchiudere **un patrimonio di memoria collettiva**. Racconta il lavoro silenzioso delle donne sulla battigia, l'evoluzione della pesca verso modelli sempre più responsabili e il legame profondo tra il mare Adriatico e la cultura gastronomica abruzzese. È proprio tale continuità tra passato e futuro che rende la *paparazza* non soltanto un prodotto della cucina, ma un autentico bene culturale del territorio.

SPAGHETTI CON LE *PAPARAZZE*

Ingredienti: ***400 g di spaghetti, 3 spicchi d'aglio, 1 kg di* paparazze, *½ bicchiere di vino bianco, 3 cucchiai di concentrato di pomodoro, prezzemolo, 8 cucchiai di olio d'oliva, 1 peperone crusco* (fiffillune), *peperoncino.***

Preparazione: ***porre in un tegame capiente le* paparazze, *dopo averle rapidamente lavate 3 volte per far perdere il velo sabbioso che si trova sui gusci; aggiungere 1 bicchiere d'acqua e farle aprire a fuoco vivace. Quando si saranno aperte, sgusciarle e tenerne solo alcune con le valve per decorare il piatto finale. Conservare l'acqua di cottura. In un tegame basso mettere l'olio dove far abbrustolire rapidamente il peperone crusco, privato del picciolo e dei semi interni e metterlo da parte. Nello stesso olio aggiungere l'aglio, un pezzetto di peperoncino e qualche gambo di prezzemolo. Quando l'aglio si colora, aggiungere il concentrato di pomodoro fatto sciogliere nell'acqua delle vongole e far prendere il bollore lasciando andare per 5 minuti. Aggiungere quindi il vino e per ultimo le* paparazze *sgusciate; lasciar sfumare il vino per 2-3 minuti e spegnere il fuoco. Porre nel tegame gli spaghetti, nel frattempo lessati in acqua appena salata (l'acqua delle vongole e le vongole stesse daranno sapidità al piatto) e scolati al dente, amalgamarli con la salsa, decorarli con le vongole lasciate intere e ricoprire il tutto con prezzemolo tritato.***
La ricetta comunemente viene proposta anche senza l'uso del pomodoro.

Viaggio intorno
al "Vitellone Bianco"

di Floro Bisello
Delegato di Pesaro-Urbino

La genesi dei bovini presenti nel territorio: una storia d'ingegno contadino.

L'identità gastronomica della provincia di Pesaro e Urbino vive nel respiro di un dialogo antico, un legame indissolubile che unisce la linea azzurra dell'Adriatico alle creste severe dell'Appennino. Se la costa racconta storie di reti e di mare, è proprio inoltrandosi nel cuore più profondo dell'entroterra, risalendo le curve solenni del Montefeltro e assecondando il passo fertile delle vallate del Foglia, del Metauro e del Cesano, che si svela l'anima zootecnica più autentica di questa terra. In tale scenario, s'inserisce l'epopea dei **grandi bovini dal mantello chiaro**, creature che hanno attraversato i secoli evolvendo da motori dell'economia rurale a pilastri dell'arte culinaria locale. La tutela sancita dal **marchio d'Indicazione Geografica Protetta per il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale** rappresenta non soltanto una garanzia merceologica, ma il riconoscimento di una civiltà contadina che ha saputo **elevare l'allevamento a patrimonio culturale dell'intera provincia**.

Dalla selezione ottocentesca al paesaggio provinciale: le razze locali

Ripercorrere la genesi dei bovini presenti nei borghi e nelle campagne della provincia significa riscoprire una storia d'ingegno contadino diffusa in tutto il territorio. La vera regina delle stalle e dei pascoli locali è **la razza marchigiana**, la cui storia moderna nasce verso la metà del XIX secolo. Gli allevatori della regione intuirono **la necessità di far evolvere il bovino podolico autoctono**, giunto sul territorio sin dal VI secolo d.C. al seguito delle popolazioni barbariche, **incrociandolo con tori chianini**. Successivamente, agli inizi del Novecento, un ulteriore e decisivo innesto con il sangue della **razza romagnola** servì ad abbassare la statura dell'animale, migliorandone lo sviluppo muscolare e rendendolo idoneo sia al lavoro nei campi sia alla produzione di carne di altissima qualità. **Il risultato di questo sapiente incrocio è un animale straordinario**: mantello corto e liscio di colore bianco con eleganti sfumature grigie sulle spalle, testa possente ma leggera e una struttura muscolare



armoniosa. La marchigiana ha trovato nei terreni scoscesi dal Monte Carpegna ai massicci del Catria e del Nerone, fino ai rilievi collinari che degradano verso la costa, il suo habitat ideale. La sua capacità di valorizzare i pascoli marginali la rende un tassello fondamentale per la tenuta ecologica ed economica di tutti i comuni dell'entroterra. Non va dimenticato che la provincia di Pesaro e Urbino costituisce anche una cerniera storica con la Romagna. La presenza della razza romagnola nei territori dell'Alta Valmarecchia, attorno a Urbino e lungo la fascia di confine nord-occidentale, affonda le radici nelle invasioni longobarde guidate da **Agilulfo**. Questo bovino, rinomato per la sua incredibile resistenza ai climi rigidi e per la finezza della sua carne, completa un quadro zootecnico provinciale di rara ricchezza, affiancandosi alle storiche presenze della chianina, della maremmana e della podolica che popolano l'asse appenninico centrale.

Il sigillo della qualità: come il disciplinare protegge la tradizione rurale

Per la valorizzazione della gastronomia marchigiana, il Disciplinare di Produzione dell'Igp **"Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"** costituisce una linea guida e un quadro di riferimento imprescindibile. L'intero territorio della provincia di Pesaro e Urbino rientra appieno nell'area geografica protetta, imponendo **regole rigide che tutelano il benessere animale e la tipicità del prodotto**. I vitelli devono nascere e crescere in allevamenti selezionati, alimentandosi tramite allattamento naturale fino allo svezzamento. La successiva dieta si basa sui foraggi freschi o conservati provenienti dai prati e dai pascoli delle vallate locali, integrati esclusivamente da cereali e sali minerali. Questo stretto **legame con la flora del territorio** trasferisce alla carne **un profilo aromatico unico**. Ogni capo, macellato rigorosamente tra i 12 e i 24 mesi di età, viene controllato e certificato attraverso la marchiatura a fuoco sui



diciotto tagli della carcassa, offrendo alla ristorazione e alla cucina locale **una materia prima priva di difetti e di assoluta tracciabilità**.

Dal punto di vista nutrizionale, il Vitellone Bianco allevato in queste zone si distingue per un valore biologico d'eccellenza: **ridotto contenuto di grassi** (mediamente intorno al 2%), alta **concentrazione di proteine nobili** e un'elevata presenza di **ferro facilmente assimilabile**. Tuttavia, per trasformare una materia prima eccellente in un capolavoro gastronomico, la tradizione si affida alle leggi della fisica e della chimica culinaria.

Subito dopo la macellazione, la muscolatura del bovino va incontro al *rigor mortis*. Per restituire morbidezza e sapore, risulta **fondamentale il processo di frollatura**: una maturazione biochimica condotta in ambienti refrigerati per un periodo ideale di 10-14 giorni. Durante tale fase, gli enzimi naturali spezzano le catene proteiche muscolari, donando alla carne una **sublime tenerezza**, aumentando la capacità di trattenere i succhi e liberando una **complessità di aromi** che si esalta al momento della cottura.

Cotture tradizionali: la cucina dei casolari e delle feste

Nella provincia di Pesaro e Urbino, la pregiata carne di vitellone celebra il territorio attraverso tre storiche interpretazioni culinarie. **I tagli più nobili si accendono nelle cotture rapide alla brace o sulla piastra**, capaci di sigillare i succhi e creare un perfetto contrasto tra una crosta saporita e un cuore tenero. **La memoria dei casolari rivive invece nelle cotture lente di stracotti e umidi**, dove il tempo trasforma i tagli più tenaci in bocconi straordinariamente morbidi e in sughi densi, ideali per le ricche paste all'uovo fatte in casa. Infine, **l'intramontabile arte del bollito e del lesso** custodisce il rito delle grandi feste locali: da un lato l'acqua fredda estrae un brodo dorato per i tradizionali cappelletti, dall'altro l'acqua bollente preserva la sapidità della carne, da servire fumante insieme alle salse tipiche del territorio.

Raccontare, condividere e portare in tavola il "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" non è solo un atto di divulgazione gastronomica, ma un gesto d'amore profondo verso il territorio. Significa stringere la mano agli allevatori che ne custodiscono i segreti con orgoglio e fatica, proteggere la straordinaria bellezza delle colline e delle vette che abbracciano la provincia di Pesaro e Urbino, e mantenere viva l'anima pulsante dei borghi. Scegliere questa carne straordinaria vuol dire rinnovare, a ogni assaggio, quel patto millenario di civiltà e cultura che unisce la storia profonda di questo territorio alla gioia pura, autentica e conviviale del buon cibo. È il sapore dell'identità territoriale che continua a emozionare il futuro.

Pecorino di Filiano

di Ettore Bove, *Accademico di Potenza*
e Marina Colangelo, *esperta delle tradizioni gastronomiche locali*

Un piccolo paese, in provincia di Potenza, dà il nome a un formaggio Dop prodotto secondo procedure artigianali e rituali tramandati nel tempo.

Filiano, il paese in provincia di Potenza di appena 2.500 anime, che dà il nome all'apprezzato formaggio pecorino Dop, si trova nella parte nord-occidentale dell'Appennino lucano. Il territorio comunale, che si estende su poco più di settemila ettari, è **in larga misura occupato da superfici silvo-pastorali segnate da tracce di antiche vie di transumanza**. Tratti di ciò che resta di questi vecchi tratturi si rinvengono anche nelle aree pascolive e boschive del territorio delimitato dal disciplinare di produzione del prodotto a Denominazione di Origine. Sotto il profilo amministrativo, **il piccolo paese appenninico è di origine piuttosto recente**. Nei suoi confini, infatti, ricadono diverse frazioni. Agli inizi degli anni '50 del secolo scorso, i filianesi si affrancano, con gli interventi di Riforma agraria, dal sistema feudale controllato, in gran parte, dai Doria. Un decennio dopo, **il nome del nuovo comune uscì dall'anonimato grazie al ritrovamento di straordinarie pitture rupestri che raffigurano uomini e animali**. Allo scopo di proteggere queste eccezionali incisioni, risalenti a dieci-dodicimila anni fa, qualche anno dopo il ritrovamento, lo Stato istituì **la Riserva Naturale Antropologica "I Pisconi"**. Il caratteristico insediamento sparso ha contribuito, non poco, a **mantenere in vita tradizionali allevamenti domestici ovini e consuetudini pastorali nella pratica casearia**.



Un formaggio da tavola e da grattugia con diversi gradi di stagionatura

Nel mese di settembre, il suggestivo nucleo abitato si anima di gente non solo lucana, attratta dalla **tradizionale sagra del pecorino di Filiano** e dei prodotti lattiero-caseari tipici di questa porzione del territorio appenninico della Basilicata. Negli ultimi anni la manifestazione, che ha ormai superato il mezzo secolo di vita, si è estesa anche alle frazioni più grandi, dove greggi e tradizioni casearie familiari resistono all'esodo. Allo stato attuale, sul territorio operano significative attività industriali e artigianali, fra cui anche apprezzate aziende familiari lattiero-casearie nelle quali il formaggio pecorino occupa un posto di rilievo.
In tale scenario di antica tradizione pastorale, in cui si respira un'atmosfera ricca di storia e natura, viene prodotto il pecorino di Filiano. Si tratta di un formaggio da tavola e da grattugia con diversi gradi di stagionatura. È opportuno tener presente che, quando si parla di pecorino di Filiano, senza nessuna specificazione, si fa riferimento a un prodotto che è espressione esclusiva del territorio del comune di Filiano. Qui il latte ovino, proveniente da razze miste allevate essenzialmente al



pascolo, viene lavorato, non di rado con l'aggiunta di latte caprino, secondo procedure artigianali e rituali tramandati nel tempo. Ne sono un esempio l'uso del caglio ottenuto da agnelli o capretti non svezzati e la consuetudine di incidere, come segno beneaugurale, una croce sulla cagliata prima di romperla. **Il formaggio che se ne ricava** mantiene **un legame molto stretto con la tradizione gastronomica locale, specialmente nella sua versione stagionata almeno otto mesi**. Il **pecorino** viene di consueto **grattugiato direttamente nelle zuppiere o nei piatti dei tradizionali formati di pasta fatta a mano**. Un rituale che porta la mente al modo in cui si serve il tartufo, ingrediente anch'esso ben presente in questa parte dell'Appennino Lucano.

Il disciplinare di produzione dopo il riconoscimento della Dop

Il riconoscimento europeo del pecorino di Filiano Dop spetta al formaggio a pasta dura ottenuto nel rispetto di **un disciplinare di produzione ufficiale**. Si tratta di un prodotto che si ricava esclusivamente con latte crudo filtrato di **pecore appartenenti a razze ben definite**. Queste sono **allevate prevalentemente allo stato brado in un territorio delimitato da trenta comuni della provincia di Potenza**, che comprende superfici pascolive caratterizzate da associazioni floristiche di pregio, soprattutto a quote più elevate (Monte Li Foj, Montagna Grande).
Il processo di caseificazione inizia con il riscaldamento del latte, che deve avvenire entro ventiquattro ore dalla prima delle due mungiture previste dal disciplinare, e **si conclude con la stagionatura**, della durata di non meno di centottanta giorni, **all'interno di caratteristiche grotte di tufo** o in appositi locali seminterrati. Merita di essere sottolineato che **la tecnica di lavorazione** seguita rimane sostanzialmente **quella tradizionale, così come gli strumenti utilizzati**. Si pensi che la coagulazione del latte è ottenuta con il caglio ricavato dallo stomaco di agnelli e capretti lattanti, nati in allevamenti della zona.

Per la rottura della cagliata si ricorre al tradizionale *scuopolo* o *ruotolo*, il grosso mestolo di legno dotato di una protuberanza all'apice. Nel solco della tradizione rimangono anche **la manipolazione manuale** della massa ottenuta, la salatura e la sistemazione nelle *fuscelle*, i cestini adatti a far sgocciolare il siero e dare forma al formaggio. Occorre considerare che, tra di essi, **i cestini di giunco fatti a mano, detti *fuscedd*,** resistono tuttora alla concorrenza dei contenitori di plastica. Nel complesso, la formatura del prodotto, che è assimilabile a **un cilindro schiacciato**, richiede non meno di venti giorni. Trascorso questo periodo, si procede solitamente, così come suggerisce il disciplinare, a **spalmare sulla crosta olio extravergine lucano e aceto di vino**. Al termine dell'affinamento, che prevede controlli periodici, le forme, dal peso compreso tra 2,5 e 5 kg, vengono marchiate e immesse sul mercato. Ad attirare l'attenzione sono da subito le rigature lasciate sulla crosta dai contenitori utilizzati nella fase iniziale del processo di caseificazione. Le rigature, note a livello locale come effetto della *fuscillasi,* segnano una crosta il cui colore, a seconda dell'invecchiamento e del trattamento o meno delle forme con olio e aceto, varia dal dorato allo scuro.
Al taglio della forma, la pasta si presenta compatta ma friabile, con occhiature irregolari e un colore che, con l'avanzare della stagionatura, tende al paglierino. All'odore e al sapore **si percepiscono rispettivamente sentori di erba e di piccante**, quest'ultimo destinato ad accentuarsi con il prolungarsi dell'affinatura oltre gli otto mesi.

Un prodotto tipicamente di nicchia

Sotto l'aspetto produttivo, va precisato che con il pecorino di Filiano Dop si ha a che fare con un prodotto tipicamente di nicchia. **Negli ultimi anni l'offerta,** che si è mantenuta attorno alle trecento forme, **è stata sempre nettamente inferiore alla domanda**. Non è irrilevante notare che il prezzo di mercato del formaggio, pari a trentadue euro al kg, supera del 50% la quotazione dei comuni pecorini. Tuttavia, da quanto emerge dai canali di vendita *online*, la disponibilità a pagare per questa specialità casearia arriva a sfiorare i quaranta euro al chilo. Resta da considerare che lo squilibrio tra domanda e offerta è di carattere strutturale. In base alle informazioni raccolte durante l'ultima sagra, infatti, il quantitativo di latte ovino impegnato nella filiera è stato di appena un'ottantina di quintali: **si tratta di una produzione sicuramente limitata**.
Sulla base di questi pochi dati, è indubbio che vi sarebbero notevoli margini di crescita della produzione.
Si tenga conto che, allo stato attuale, tra la ventina di aziende aderenti al consorzio, alcune delle quali a guida femminile, gli allevamenti e i trasformatori coinvolti nella filiera del pecorino di Filiano Dop sono ancora pochi. Per alcuni operatori, infatti, il disciplinare è considerato decisamente rigido, con norme che ostacolano l'ingresso di nuovi soggetti nel mercato di questo storico e redditizio formaggio di nicchia.

La castagna, "signora" storica *dell'entroterra ligure*

di Paolo Lingua
Accademico di Genova-Golfo Paradiso

Un'alternativa alimentare fondamentale, che ha dato origine a numerose preparazioni.

Come è noto - ed evidente - la Liguria è una terra povera dal punto di vista agricolo. La produzione locale dell'interno montagnoso è frutto di "isole" coltivabili, da sempre insufficienti al mantenimento della popolazione. Il recupero alimentare, nel corso dei secoli, è stato frutto della cosiddetta "cultura di emporio", che ha avuto il suo punto nodale nel traffico marittimo, in particolare del porto di Genova. I genovesi e i liguri hanno sempre preferito occuparsi di economia urbana piuttosto che fare gli agricoltori, mestiere faticoso e poco redditizio.
Tuttavia, c'è un aspetto tutto peculiare nella morfologia territoriale **dell'entroterra e della montagna ligure**, ossia **la densa diffusione spontanea dei boschi di castagni**, il cui frutto, dall'Alto Medioevo all'Ottocento, ha risolto in buona parte i problemi alimentari di una popolazione povera. I boschi di castagni, per secoli, **non sono appartenuti a nessuno**. La popolazione locale raccoglieva liberamente quanto era necessario e poi provvedeva alle diverse operazioni per il trattamento e la conservazione del frutto.
I castagni sono di natura robusta, resistenti ai cambiamenti climatici e longevi. Il frutto, pur avendo limiti nutrizionali, è ricco di carboidrati, fibre e potassio.



L'impiego preminente della farina di castagne

Le castagne, per secoli e ancor oggi, sono consumate arrostite e bollite, soprattutto come frutto, anche se sono praticamente scomparsi gli ambulanti con il fornelletto portatile che le vendevano arrostite ai passanti. Tuttavia, l'alternativa alimentare della castagna, il suo impiego preminente, è stato l'uso della sua farina.
Seccato e macinato, il frutto è messo in conservazione; **la sua farina, di fatto, per secoli, ha sostituito quella di frumento**, scarsa e costosa da trasportare sui monti. La farina di castagne è stata impiegata **per realizzare una sorta di pane, molti tipi di pasta e pasticci salati, oltre naturalmente a varietà di dolci**. L'impiego massiccio si è avuto, come si è accennato, nel Medioevo e per tutta l'età del Rinascimento, anche se, con il passare dei secoli, la farina di frumento aumentava la sua presenza e **veniva mescolata, in cucina, a quella di castagne**.

I piatti caratteristici dell'entroterra del Ponente e non solo

Le castagne, come alimento base, hanno perduto nel tempo la loro *leadership*, anche sulle montagne liguri, ma sopravvivono non pochi piatti caratteristici, in particolare nell'entroterra del Ponente della Liguria. Vale la pena di farne una piccola antologia.
Nei pressi di Molini di Triora resistono i ***"bugaèli"***, **una pasta fresca**, confeziona-



ta con farina di castagne e farina bianca, spezzettata a mano, che, dopo una breve bollitura si consuma **immersa nel latte**.
In tutta la Liguria, da Levante a Ponente, è diffusa la preparazione di una base di farina bianca e di castagne, poi stesa e infarinata, dalla quale si ricavano **gnocchi o robuste lasagne**. Dopo la bollitura, si condiscono con olio e pecorino sardo piccante. Una curiosa variante, che resiste a Genova e nel Ponente ligure, sono i **"taglierini di castagne" da condire con il pesto**. Si prepara un impasto con le due farine, acqua tiepida e uova intere. Dalla sfoglia si ricavano tagliatelle irregolari tagliate con il coltello. Dopo la bollitura si condiscono con il pesto.
C'è poi **la "barbotta"**, che è un **impasto di farina di castagne fatto cuocere al forno** sopra un letto di foglie di castagne. A cottura ultimata **si serve con salsiccia saltata o con lardo rosolato**.
Il dolce per eccellenza è il "castagnaccio" che a Genova viene confezionato in maniera più semplice, mentre **la versione più sofisticata è "alla ponentina"**. La farina di castagne va mescolata al latte e lavorata con un mestolo di legno. Poi si aggiungono **semi di finocchio, pinoli e uva sultanina** e, ovviamente, lo zucchero. Va anche aggiunto un pizzico di sale. Si cuoce in una teglia bassa con l'aggiunta di olio. Non è previsto il burro. Si serve tiepido.
Con gli stessi ingredienti, nella zona di Albenga, si preparano i **"*friscieu* di castagne"**. Si amalgamano la farina di castagne e il latte con un mestolo di legno. Si aggiungono un pizzico di sale, pinoli e uvetta sultanina. Con un cucchiaio si raccolgono blocchetti di pastella e si depongono ben separati in una padella piena d'olio. Le frittellone, quando sono dorate, si depongono in un vassoio coperto di carta assorbente. Quindi, prima di servire, i "*friscieu*" vengono spolverizzati con abbondante zucchero.

Il consumo diffuso anche in Lunigiana

Un discorso a parte per il consumo diffuso delle castagne merita **un territorio che sta all'incrocio di tre regioni** - Liguria, Toscana ed Emilia -, ma che ha caratteristiche autonome, ossia la Lunigiana. Nel corso dei secoli, sino a pochi decenni fa, è stato caratterizzato dalla **presenza massiccia di castagneti** e, di conseguenza, dal consumo delle castagne da parte della popolazione. I castagneti della Lunigiana (delle regioni confinanti l'influenza più marcata è quella ligure) provengono dall'area balcanica, tanto è vero che Castanum è un'antica città della Tessaglia.
Anche in Lunigiana il castagno viene chiamato "albero del pane". Per secoli, dal Medioevo all'età moderna, gli Statuti delle comunità locali hanno **emesso disposizioni rigorose a protezione dei castagneti** in funzione della sopravvivenza e dell'economia della popolazione. Ancora oggi si celebrano **feste religiose e appuntamenti di folklore popolare, legati alla castagna**, dove sono **valorizzati molti piatti gustosi**.
Cominciamo dalla **"polenta di castagne"** che, dopo la cottura in tegame, viene tagliata a fette e **servita con la ricotta**. Ci sono poi gli **"gnocchi *mes'ci*"**, confezionati con farina bianca e di castagne e trasformati, dopo l'impasto e il taglio, ora in gnocchi ora in una sorta di lasagne. Dopo la cottura, si condiscono con **olio d'oliva e formaggio pecorino** non troppo stagionato.
Anche le **"armelette"** sono realizzate con le due farine. Se ne ricavano **tagliatelline sottili** condite con **olio, parmigiano e pesto genovese**. Una variante è condirle con ricotta e parmigiano. Ci sono anche i ***"padletti"***, fatti con una pastella di farina di castagne versata a cucchiaiate separate in un tegame di strutto bollente, poi **conditi con ricotta**.
La "pattona" è una sorta di **pane sottile** realizzato con la farina di castagne. Dopo la passata in forno, si consuma con la ricotta, **formaggi freschi e salsiccia**. Una variante è la ***"fainà"***, che è l'impasto di farina di castagne steso su un testo coperto di foglie di castagne cui si aggiungono ricotta, parmigiano, uovo sbattuto, olio d'oliva. Si copre con un testo di ghisa rovente e poi si passa in forno. Il ***"mundin"*** è una **polentina** di farina di castagne che si mangia semiliquida con il cucchiaino, condita con olio d'oliva e formaggio pecorino grattugiato. Con farina di castagne e di frumento si confezionano anche piccole "trofie" condite con il pesto.
C'è, infine, il **"pane Martino"**: all'impasto delle due farine si aggiungono lievito e olio d'oliva, poi si incorporano **gherigli di noci tritati** grossolanamente. Dopo la lievitazione, si passa l'impasto al forno.



I sapori della Laguna
di Orbetello

di Cynthia Graziani
Accademica di Maremma-Presidi

L'anguilla, protagonista di due piatti tipici del territorio.

Lo *scaveccio* e l'anguilla sfumata sono due piatti tipici della laguna di Orbetello, che affondano le loro radici nel XVI secolo, durante la dominazione spagnola, quando la città era la capitale dello Stato dei Reali Presidi di Spagna. Le due preparazioni sono legate anche alle feste patronali, come quella di San Biagio.
Gli Spagnoli, infatti, oltre a diverse tradizioni, **introdussero in laguna tecniche avanzate per la conservazione del pesce**, e in particolare dell'anguilla, per evitare che si deteriorasse durante i lunghi periodi delle traversate in mare o degli assedi.

La preparazione dello "scaveccio"

Il nome *scaveccio* è di derivazione spagnola e, più precisamente, deriva dalla salsa con cui si condiscono i rocchi di anguilla: l'*escabeche,* appunto, in dialetto orbetellano l'*acio*.



Il marinato o l'anguilla in carpione sono simili allo *scaveccio*, ma se ne differenziano per alcuni aspetti: il marinato si prepara, per esempio, con l'anguilla arrosto, mentre nello *scaveccio* è fritta in olio d'oliva; l'anguilla in carpione, invece, è un piatto piemontese e lombardo dove la marinatura avviene nell'aceto con cipolla, carota, sedano, aglio, alloro, salvia e chiodi di garofano. Niente a che vedere con l'*acio*.
Veniamo alla ricetta antica: "Si prenda dell'aceto buono e si allunghi con il vino bianco, si metta a bollire con un cornetto di peperoncino, qualche spicchio d'aglio, alloro e abbondanti ramoscelli di rosmarino. Si prendano poi le anguille che vanno *smorcate* con cenere e straccio di balla, ma non spellate. Si sbuzzano e si tagliano a rocchi di 10 centimetri lavandoli poi nell'aceto. Si friggono in olio di oliva, si asciugano con la carta gialla e si salano. Asciutte, si pongono in un vaso di vetro o di coccio, vi si versa sopra l'*escabeche* bollente coprendo il tutto. Dopo tre o quattro giorni lo *scaveccio* è pronto.

L'anguilla sfumata non subisce una vera e propria affumicatura

L'anguilla sfumata e non affumicata, perché non subisce una vera e propria affumicatura o forse perché viene "dipinta" con una salsa rossa che, al contatto con la carne bianca, sfuma nel rosa, è un piatto tipico delle Fiandre. Come lo *scaveccio*, fu introdotto a Orbetello dagli Spagnoli che, nel 1600, dominavano anche nei



Paesi Bassi. Per ottenerla si devono, innanzitutto, **scegliere le anguille. Infatti, non tutte sono adatte per essere sfumate**. Ci vogliono le anguille "torte" da 50 centimetri, perché quelle "dritte" hanno la pelle coriacea e, una volta cotte, è difficile staccarle dalla lisca.
Le donne orbetellane sono maestre nello sfumare le anguille: dapprima le *smorcano*, poi le infilano in un chiodo piantato in una tavoletta separandole con un coltello dopo averle aperte sul dorso e ben lavate con l'aceto. Quindi le mettono a scolare all'aria aperta, infilate in un lungo spiedo. Asciutte, ma non troppo, **le anguille vengono "dipinte" con il *pimento*, una concia fatta con conserva, sale, olio, aceto e peperoncino rosso tritato** e **messe a "sfumare"** e ad asciugare al fumo, sopra **un fuoco di fascine e frascame di macchia mediterranea**, che emanano profumi di resine ed essenze di bosco. Così "sfumate" sono pronte alla cottura in una padella, con poche gocce d'olio, tagliate a pezzi di 15 cm circa. Sono cotte quando si saranno accartocciate e la pelle si staccherà bene dalla carne. Uno schizzo d'aceto e… calde nel piatto si gusteranno con un buon vino bianco freschissimo!
Anche se le due preparazioni furono introdotte a Orbetello dagli Spagnoli, **l'anguilla era già ben conosciuta**, tanto che appare, azzurra, guizzare ondeggiante, come simbolo di mobilità e scaltrezza, **nello stemma degli Orsini** che dominarono la zona nel corso del 1300. Per Natale, poi, è tradizione orbetellana mangiare il capitone, femmina dell'anguilla, che simboleggia la vittoria del bene sul male, sul demonio tentatore della Genesi. Era considerata anche un piatto propiziatorio per il nuovo anno.

Un pesce enigmatico e simbolico, dal mito antico alla poesia moderna

L'anguilla è un animale enigmatico che ha assunto, nella storia e nella letteratura di vari popoli, significati profondi, passando dal mito antico alla poesia moderna come simbolo di mistero, vitalismo e legame con le origini. **Erodoto** racconta che gli Egizi consideravano l'anguilla un animale sacro **legato al dio Nilo** e raffiguravano con questa creatura il potente dio creatore Atum, pensando che questo pesce nascesse spontaneamente quando il sole scaldava le acque del Nilo. **Aristotele**, non riuscendo a trovare gli organi riproduttivi dell'animale, concordò credendo che queste creature nascessero spontaneamente dal fango.
Plinio il Vecchio, nel IX libro della *Naturalis Historia,* sostiene che si riproducessero lasciando, strofinandosi sulle rocce, pezzetti di epidermide da cui, poi, come foglioline nascevano i piccoli. Simbolo di straordinaria resistenza, afferma che potessero vivere fino a ottant'anni e resistere fuori dall'acqua una settimana, soprattutto quando soffiava il vento Aquilone.
Omero ci parla dell'*èenchelys* nei suoi poemi, nella battaglia dello Scamandro, nell'*Iliade*, quando Achille getta i corpi dei guerrieri uccisi nelle acque del fiume affinché le anguille ne radano "*il grasso sopra i reni*" o quando, nell'*Odissea*, nel mostro di Scilla, affrontato da Odisseo, gli studiosi vogliono riconoscervi un'anguilla.
Per **Aristofane**, nella commedia greca, l'anguilla del lago di Copaide diventa, invece, **un simbolo della massima prelibatezza gastronomica**.
Dante, nel canto XXIV del *Purgatorio,* a proposito del peccato di gola di **Papa Martino V**, recita: *"purga per digiuno l'anguille di Bolsena e la vernaccia".*
L'anguilla, nei secoli, ha assunto pertanto **vari significati simbolici:** da quello della **trasformazione e della resilienza**, per il suo misterioso ciclo biologico, a quello della resistenza per la sua capacità di adattarsi; da quello **del mistero e dell'inconscio**, per il suo evocare contenuti profondi e primitivi, a quello dell'eros e della femminilità come nell'omonima poesia di **Montale**, ove diventa **emblema dell'amore e della forza cosmica**, di fecondità e di potere. La poesia, un lungo periodo di trenta versi strutturato come una domanda, descrive il viaggio dell'anguilla che, "*sirena dei mari freddi*" , dal nord giunge fino a noi risalendo anche fiumi e torrenti. Questa creatura, metafora di Clizia, la donna angelo novecentesca, musa del poeta, dai *cigli* luminosi, che si specchia nell'iride dell'animale, è emblema di **una salvezza spirituale che resiste nel fango della Storia**. Simboleggia la forza irresistibile della vita, dell'eros, e della resistenza che tenacemente rinasce e si ramifica anche in situazioni di grande aridità, fango e desolazione esistenziale. Mi piace pensare che sia metafora anche del popolo orbetellano!

Stoccafisso e *bacilli*

di Elio Ferraris, *sociologo savonese*
e Anna Rosa Gambino, *Accademica di Savona*

Una preparazione dell'antica tradizione ligure.

La curiosità di questo piatto tipico ligure è data dal fatto che molti lo conoscono, ma pochi lo hanno davvero assaggiato. I rinomati *bacilli* forse non sono più adeguati al gusto di oggi e, soprattutto, non sono appropriati per accompagnare da soli il classico stoccafisso, anche con qualche semplice aggiustamento suggerito dal costume culinario ligure, ma l'abbinamento può dar luogo a un piatto davvero squisito.
Di cosa parliamo? I *bacilli* o *baxilli*, in dialetto ligure, sono un vero ingrediente misterioso per i più giovani e, forse, anche per molti anziani, che magari hanno solo ascoltato una famosa canzone genovese cantata dai **Trilli** che fa: "*T'ò dîto che ta-a prepàri ò stòchefisce e bacilli, a gongorzòla co-i grilli e 'n botigiòn de vin bon*" (Ti ho detto di preparare lo stoccafisso con le fave, il gorgonzola con i grilli e un bottiglione di vino buono).

I bacilli sono una varietà di piccole fave rotonde

I *bacilli* sono legumi, una varietà di piccole fave che, per la loro rotondità, assomigliano ai ceci con la buccia scura. Oggi è **quasi impossibile trovarli** anche nei negozi di legumi più forniti e risulta ancor meno probabile vedere questo piatto nei menu dei ristoranti o sulle lavagne delle osterie liguri. Essi provenivano prevalentemente dalla Tunisia e si trovavano sui banchi del mercato in autunno, pronti per essere **cucinati nel giorno in cui si celebrava il ricordo dei defunti**. Oggi non si usano quasi più: da tempo è **più conosciuta la versione "*stòchefisce* e fave"**, perché le favette secche sono più facili da trovare, e vengono coltivate e conservate anche *in loco*. Ma è la storia che i *bacilli* ci tramandano che va ricordata per rinnovare la tradizione, perché **questo piatto, in Liguria, e in particolare a Savona,** è parte **integrante della ricorrenza del 2 novembre, il giorno dei morti**. Oggi, tutto ciò è stato spodestato dalla festa di *Halloween*, dalle sue manifestazioni commerciali e dalle mascherate pseudo-horror che hanno fatto dimenticare usanze, credenze e costumi che in Italia risalivano a tempi antichissimi.

Oggi, stoccafisso e fave sono tornati in tavola

Le fave, come i "*balletti*" (castagne lessate), le lenzuola profumate con spighe di grano e lavanda, i lumini commemorativi (gli "*offiçiëu*" in ligure), accoglievano il ritorno virtuale dei defunti nelle loro case originarie, mentre i parenti vivi andavano in chiesa e, prima di uscire, apparecchiavano la tavola. *Halloween*, quindi, seppur di ritorno, è pertinente: è la contrazione di *All Hallows' Eve*, e cioè significa "Notte di tutti gli spiriti"; persino il "dolcetto o scherzetto", oggi praticato dai bambini come derivazione americana, ha radici lontanissime in tutta Europa. **Aidano Schmuckher** (grande studioso e autore di *Folklore di Liguria*) racconta, infatti, che un tempo i ragazzi si recavano presso i contadini per raccogliere prodotti orticoli ("*campa pei morti*", era detta questa operazione), ossia fave, ceci, fagioli, patate. Oggi, stoccafisso e fave fanno la loro ricomparsa, non solo per rinnovare un'antica tradizione, ma per proporre un piatto tipico e tuttora apprezzato della cultura gastronomica ligure.
Per renderlo più piacevole, non si fa altro che **aggiungere alle fave le patate**, considerate le migliori accompagnatrici di "sua maestà" lo stoccafisso, e magari un po' di prezzemolo tritato: così, gusto moderno e tradizione tornano ancora insieme sulle nostre tavole.



LA RICETTA CLASSICA

Ingredienti: ***600 g di stoccafisso ammollato, 250 g di* bacilli *o di fave secche, 500 g di patate. Per il condimento: olio extravergine d'oliva, 1 limone spremuto, 1 spicchio d'aglio, sale, pepe, prezzemolo tritato (facoltativo).***

Preparazione: ***mettere a mollo i* bacilli *o le fave secche per 24 ore, cambiando l'acqua almeno 2 volte. Farli bollire in acqua salata per il tempo necessario alla loro cottura. In un'altra pentola, cuocere prima le patate e poi lo stoccafisso precedentemente messo a bagno. Il tempo di cottura dello stoccafisso dovrebbe essere di pochi minuti se ammollato correttamente. Porre il pesce a tocchi nella terrina di portata, aggiungere le patate e i* bacilli. *Condire il tutto con una salsa composta da abbondante olio extravergine d'oliva, succo di limone, sale, pepe e un po' d'aglio, secondo il gusto. Mescolare: il piatto è pronto da portare in tavola. Per quanto riguarda l'abbinamento con il vino, vanno bene tutti i bianchi liguri Doc.***

Quando la cucina si allontana *dalla tavola*

di Sandro Borruto
Delegato dell'Area dello Stretto-Costa Viola

Dalla ristorazione collettiva ai ristoranti, la produzione centralizzata promette sicurezza, uniformità e minori costi. Ma quale prezzo può comportare per l'identità della cucina italiana?

La cucina di un ristorante è stata a lungo il luogo, materiale e simbolico, in cui il cibo si trasformava in pietanza: dietro la porta che separava la sala dai fornelli si pulivano le verdure, si preparavano i fondi, si impastava, si cuoceva. Il piatto giungeva al commensale dopo un percorso breve, compiuto nello stesso edificio.

Tale unità di luogo non può più essere data per scontata: in un numero crescente di attività, **alcune preparazioni sono realizzate fuori dal ristorante** e trasportate nei punti di consumo, dove restano la cottura finale, la rigenerazione e l'impiattamento.

Non è un fenomeno nuovo: la cucina centralizzata appartiene da decenni alla ristorazione collettiva, dove scuole, ospedali e mense ricevono pasti da centri di cottura. **La novità è il suo passaggio alla ristorazione** commerciale. Il punto decisivo non è se sia una minaccia o un progresso, ma quando serve qualità senza spezzare il legame tra un piatto, un mestiere e un luogo.

Un sistema già presente nella vita degli italiani

Ristorazione collettiva e ristorante rispondono a necessità differenti. La prima assicura un pasto sicuro ed equilibrato per una comunità prevedibile, entro le risorse di un appalto. Il ristorante si rivolge, invece, a un commensale che sceglie liberamente dove recarsi e che cerca, insieme al nutrimento, accoglienza e il racconto di un territorio. Per questo una medesima organizzazione può essere giudicata diversamente: **nessuno si sorprende se una scuola riceve il pranzo da un centro di cottura; il giudizio cambia quando un'osteria**, presentata come custode della cucina domestica, **serve pietanze prodotte altrove**.

La ristorazione collettiva ha dimensioni rilevanti: i soli contratti pubblici per le mense scolastiche hanno superato i 5,7 miliardi di euro nel quadriennio 2019-2022. Il pasto può arrivare ancora caldo oppure essere cucinato, raffreddato e rigenerato nel luogo di consumo (*cook and chill*). Il sistema consente di controllare gli acquisti, ma la sicurezza dipende dall'intera catena: una cottura corretta può essere vanificata da un raffreddamento lento o da una rigenerazione male eseguita.



Il modello entra nei ristoranti

La quota delle catene sul mercato italiano è passata, secondo Deloitte, dal 7% al 10% dal 2019. **Una catena può produrre in un solo luogo impasti, sughi e basi**, distribuendoli a punti vendita con meno spazio e brigate ridotte: la cucina non scompare, ma viene divisa fra operazioni lunghe, delegate al laboratorio, e fasi che richiedono immediatezza. Il risparmio non è però garantito, perché il laboratorio richiede mezzi refrigerati e temperature controllate.

Nella ristorazione collettiva l'uniformità è un valore; **nel ristorante**, la cucina italiana non si fonda solo sulla ripetizione,



ma su **variazioni locali e stagionalità**, mentre la cucina centralizzata privilegia ricette stabili. Il pericolo è una ristorazione apparentemente varia ma sostanzialmente uniforme: locali con nomi diversi, alimentati dalle stesse basi prodotte nello stesso stabilimento.

La centralizzazione modifica anche il lavoro: un centro di produzione offre orari più regolari, ma la divisione delle lavorazioni può impoverire la formazione. Se in cucina arrivano, già pronti, impasti, fondi e salse, **le nuove generazioni non imparano a prepararli, e il cuoco rischia di diventare esecutore** di procedure elaborate altrove.

Centralizzare non significa necessariamente impoverire: un laboratorio specializzato può acquistare buone materie prime e mantenere in vita ricette che il singolo ristorante non riuscirebbe più a sostenere. La questione non è dove si trovi il tegame, ma **quale cultura governi la produzione**: se il laboratorio conserva materie prime, ricette e tempi, è artigianato organizzato; se serve solo a ridurre personale e costruire un'apparenza di tipicità, diventa omologazione.

La provincia reggina come banco di prova

La provincia di Reggio Calabria **mostra bene quando la centralizzazione sostiene un patrimonio e quando rischia di appiattirlo**: in pochi chilometri convivono la cucina marinara dello Stretto, quella grecanica della Bovesia, la cultura pastorale dell'Aspromonte e le preparazioni della Piana e della Locride, tradizioni che una generica etichetta "calabrese" già appiattirebbe.

Alcuni prodotti si prestano a una lavorazione organizzata: stomatico e piparelli, torrone di Bagnara, conserve, salumi e preparazioni al bergamotto possono nascere in laboratori specializzati senza perdere le loro caratteristiche. **Lo stocco di Mammola** è un caso significativo: l'ammollo e la pulitura richiedono tempo ed esperienza, e la loro concentrazione in laboratori appartiene già alla sua storia produttiva. Diverso è il momento in cui entra in cucina: le preparazioni "alla ghiotta" richiedono ancora la mano di chi lo conosce.

Lo stesso vale per **la *struncatura*** della Piana di Gioia Tauro, il cui carattere nasce nella finitura, e per **la *lestopitta*** grecanica, legata alla frittura immediata, che da precotta perderebbe la fragranza.

La cucina dello Stretto pone limiti ancora più netti: **pesce spada, spatola e altri pesci dipendono da freschezza e cotture rapide**, e una centralizzazione spinta li separerebbe dal mare e da chi ne valuta la qualità.

Nel Reggino la distinzione decisiva non passa tra cucina domestica e laboratorio, ma tra lavorazioni separabili dal luogo di consumo e preparazioni che vivono di immediatezza: la centralizzazione può sostenere tale patrimonio, purché non pretenda di ricondurre Costa Viola, Piana, Bovesia, Aspromonte e Locride a un unico repertorio indistinto.

Lo spreco, la trasparenza, l'equilibrio

La produzione centralizzata può ridurre gli sprechi - ristoranti e servizi alimentari generano circa l'11% dei rifiuti alimentari UE -, ma un errore di previsione può generare eccedenze su scala maggiore, cui si aggiungono i consumi di refrigerazione e trasporto.

Manca, nella ristorazione commerciale, la trasparenza tipica degli appalti collettivi: il menu può evocare una cucina domestica senza chiarire che parte delle preparazioni viene da un centro esterno. Sarebbe corretto evitare espressioni come "fatto in casa" quando non corrispondono al vero: la fiducia nasce dalla corrispondenza fra ciò che si racconta e ciò che si serve.

La cucina italiana ha già accolto frigoriferi, surgelazione e cotture a bassa temperatura: **non c'è ragione di condannare la centralizzazione in sé, ma è necessario distinguere innovazione rispettosa e impoverimento** - centralizzare ciò che trae beneficio dalla scala, conservare ciò che dipende da freschezza e sensibilità professionale. La cucina italiana non perde la propria identità perché una salsa nasce a qualche chilometro di distanza; **la perde quando non è più possibile riconoscere una mano, un territorio, una storia**.

Non mettiamo il sale… a tavola

di Gabriele Gasparro
Coordinatore Territoriale di Roma

Ne consumiamo una quantità dieci volte superiore a quella fisiologicamente necessaria.

Il sale, nei tempi antichi, fu chiamato "oro bianco": era una risorsa molto preziosa, l'unico modo per conservare il cibo, ed era usato anche come forma di pagamento: i soldati romani dell'epoca imperiale ricevevano una razione di sale detta "*salarium*". **Ora il sale è una delle merci più povere e di più ampia disponibilità**. È gettato a quintali sulle strade ghiacciate durante l'inverno, è presente nell'industria alimentare forse in maniera eccessiva, trionfa nelle saliere di casa e in quelle sui tavoli dei ristoranti, dà più sapore ai cibi, **è una presenza costante nel nostro modo di vivere**. Sappiamo, tuttavia, che **ci sono molti rischi associati all'eccesso di sale** quali l'ipertensione, le malattie renali e altre patologie.
In condizioni normali, **il nostro organismo ha bisogno di piccole quantità di sale**, ma, ogni giorno, un italiano medio ne ingerisce, in media, una quantità quasi dieci volte superiore a quella fisiologicamente necessaria.

Secondo l'OMS, si dovrebbero consumare meno di cinque grammi di sale al giorno

Secondo l'Istituto Superiore della Sanità, l'italiano medio consuma troppo sale: una media molto lontana da quella raccomandata dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, che è pari a meno di cinque grammi al giorno.
Secondo il "Progetto Cuore", curato dall'Istituto che monitora la salute e le abitudini della popolazione italiana di età compresa tra i 35 e i 74 anni attraverso l'esame di campioni selezionati provenienti da 17 regioni italiane, la popolazione maschile assume 9,3 grammi di sale al giorno e la femminile molto meno, fino ad arrivare quasi alla quota consigliata dall'OMS. Secondo questa indagine, solo il 17,5% della popolazione adulta italiana, circa una persona su sei, rispetta i limiti dell'Organizzazione Mondiale.

Come evitare un'assunzione eccessiva di sale?

Cosa si raccomanda per evitare un'assunzione eccessiva di sale? Bisogna **insistere sul consumatore affinché valuti tale necessità nelle sue abitudini alimentari**. Per esempio, **non mettere la saliera in tavola**. Spesso, con gesto meccanico, si sparge inutilmente sale sul piatto; c'è anche da considerare che la sua presenza nascosta non è sempre facile da individuare **negli alimenti confezionati**, quindi è opportuno controllare le etichette per **scegliere i prodotti alimentari meno salati**. In cucina usare meno sale possibile, è sempre meglio aggiungerlo in caso si preferisca.
Spesso, **s'insaporisce meglio con spezie, aglio, erbe aromatiche** e perfino con agrumi. **Lasciare nell'armadio le varie salse** che ci attraggono tanto per insaporire i cibi. **Educare i bambini**, fin dall'infanzia, a usare poco sale. Non è un grande sacrificio, ci si abitua facilmente.



Valtrend,
Napoli 2026, pp. 152
€ 14,00

Biancomangiare

Il Medioevo in tavola

A cura di Anna Abbate



Anna Abbate è una laureata in archeologia che, un giorno della sua vita, ha incontrato Patrizia Isita, biologa nutrizionista e presidente dell'associazione "L'Orto consapevole". Dall'incontro è nato il progetto "Archeo-Nutrizione", il cui scopo è quello di far conoscere i principi e la pratica di un'alimentazione corretta, con un occhio di riguardo per la Dieta Mediterranea. Se aggiungete che l'etichetta editoriale è l'acronimo di "Valorizzazione Territori e Risorse Endogene", si completa il quadro da cui scaturisce il volume cui è stato dato, come titolo, il nome di un modo di mangiare tipico di quel millennio, niente affatto costituito da una decina di secoli "bui", come è convinzione purtroppo diffusa. È un percorso di archeologia storico-alimentare, fonte di informazioni insolite e stimolanti. Per esempio, lo sapevate che Maometto può essere considerato il primo medico arabo per i suoi consigli sull'uso di alcuni fitofarmaci e su una corretta alimentazione? Proibì l'uso del vino e della carne di maiale ma, senza saperlo, strizzò l'occhio ai princìpi della Dieta Mediterranea, esaltando le virtù della frutta e dell'olio di oliva. E gli esempi potrebbero continuare, a partire dalle antichissime origini di quella che chiamiamo dietologia, passando attraverso usi e consuetudini delle varie epoche, fino alle piante e ai rimedi naturali di Patrizia Isita. Conclude l'opera una nutrita serie di ricette, fra le quali, ovviamente, non poteva mancare quella del biancomangiare, fatto servire da Matilde di Canossa dopo la dura penitenza di Enrico IV di Franconia per ottenere il perdono da Papa Gregorio VII, a simboleggiare la riacquistata purezza del cuore. Quattro secoli più tardi Maestro Martino, abituato a sfruttare i colori degli alimenti naturali per comporre i suoi piatti, propose una ricetta del biancomangiare, riportata nel testo e a disposizione di chi voglia cimentarsi a fare l'archeocuoco.

Rizzoli,
Milano 2026, pp. 240
€ 22,90

Che sapore ha la felicità?

100 grandi chef italiani condividono ricette, ricordi ed emozioni

di Fabiana Salsi



Se il volume di Fabiana fosse un mero ricettario non avrebbe trovato posto in questa rubrica. Ma, per fortuna del lettore, non lo è. È, invece, una raccolta di 100 ricette di altrettanti maestri italiani di cucina, accompagnate da una premessa di tipo biografico e dal ricordo del cuoco legato a quel piatto. Gli spaghetti alla Nerano di Gennaro Esposito, emozionato dalla perfetta esecuzione che ne dava la madre e portato a personalizzarli con erbe fresche. La ribollita del pluristellato Enrico Bartolini, con il consiglio a degustarla anche il giorno dopo, passata in un passaverdure e riscaldata in padella con aglio, croste di parmigiano e cotiche. Il "pane che diventa cotoletta" ne *La Milano che avanza* di Carlo Cracco. Il riso e latte guarnito con frutta di stagione di Norbert Niederkoffer. L'acqua cotta di Valeria Piccini, ovvero dalla semplice ricetta del riuso della nonna Ada alla più ricca versione odierna della suocera Angela. La genovese di Antonio D'Angelo, un piatto, a onta del nome, che più napoletano non c'è, e il ricordo della scarpetta alla pentola. Gli spaghetti pane e caviale di Riccardo Forapani e Virginia Cattaneo, nati dal desiderio di recuperare il pane avanzato, ma realizzati con l'impiego dell'ingrediente più nobile e prezioso. Una piacevole lezione di creatività applicata alla tradizione e al vissuto familiare dei cuochi, nel rispetto della semplicità nella preparazione. E, ultima ma non meno importante, la finalità benefica, giacché i proventi spettanti all'Autrice sono destinati al Centro di maternità gestito da Emergency in Afghanistan.

Riunito il Centro Studi *"Franco Marenghi"*

di Silvia De Lorenzo

Vivace e costruttivo incontro, nel corso del quale sono state valutate le proposte per la scelta del tema dell'anno 2027.



Da sinistra, in presenza: Gemma Gaetani, Giancarlo Saran, Elisabetta Cocito, Paolo Petroni, Giuseppe Benelli, Aldo E. Tàmmaro

La riunione del CSFM si è svolta, il 22 ottobre scorso, in modalità mista: alcuni membri hanno partecipato presso la nuova sede della Biblioteca dell'Accademia, altri via *Zoom*.

Le proposte per la scelta del tema dell'anno 2027

Il Presidente **Paolo Petroni** ha aperto i lavori introducendo **il principale argomento all'ordine del giorno**: le proposte riguardanti la scelta del tema dell'anno 2027. Tutti hanno evidenziato quanto sia attesa, nelle Delegazioni, la scelta di quello che sarà il filo conduttore delle attività che culmineranno nella cena ecumenica e nel volume dedicato, e ognuno ha argomentato le proprie proposte. Al termine di una concreta e partecipata discussione, **sono stati individuati tre possibili temi, che ben rispecchiano la cucina regionale**, e che saranno **sottoposti al Consiglio di Presidenza per la decisione finale**.

Le iniziative per rafforzare il valore del riconoscimento UNESCO

Tra le varie proposte, ha fatto notare Paolo Petroni, alcune potrebbero essere portate avanti per realizzare iniziative che rafforzino il valore del riconoscimento UNESCO e siano **volte alla salvaguardia, alla tutela e alla valorizzazione della cucina italiana**. Il risultato ottenuto, infatti, di cui l'Accademia è stata la principale artefice, va sostenuto e, nei prossimi 5 anni, dovranno essere segnalati al MIC gli eventi organizzati proprio per dimostrare di averlo giustamente meritato.

Incrementare il numero dei volumi delle Biblioteca

Fra gli altri argomenti trattati nell'intensa mattinata, anche quello relativo all'implementazione dei volumi che costituiscono **il patrimonio della Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"**. Finalmente l'Accademia ha **un'ampia e accogliente sede di proprietà**, situata in via Gluck, a Milano, che ospita già oltre 6.000 volumi. Petroni ha illustrato i futuri progetti di ampliamento, digitalizzazione e apertura al pubblico, oltre alla creazione di una piattaforma dedicata per facilitare la consultazione dei volumi. Ha sottolineato, inoltre, l'intenzione di **sensibilizzare gli Accademici affinché contribuiscano alla donazione** di opere volte a preservare la memoria storica e il valore culturale della cucina italiana.



Da sinistra: Elisabetta Cocito, Paolo Petroni, Giuseppe Benelli, Aldo E. Tàmmaro. Via Zoom: Morello Pecchioli, Anna Maria Pellegrino, Attilio Borda Bossana, Giampaolo Colavita, Luca Cesari

Piemonte

BIELLA

Degustazione di spumanti e vini dealcolati

Illustrato il procedimento di preparazione delle bevande derivate dal vino.

La piacevole sala verandata del ristorante del Golf Club, "Le Betulle", a Magnano, ha ospitato il convivio settembrino suddiviso in due parti. Prima della cena, grazie alla collaborazione con la sezione AIS di Biella, l'enologo albese Gianfranco Cordero ha guidato, con molta chiarezza e semplicità, una degustazione di spumanti e vini dealcolati, illustrandone il procedimento a membrana osmotica e a distillazione con recupero aromatico e le loro caratteristiche. Per esempio, per dare colore al vino rosso, che in origine nasce molto chiaro, vengono aggiunti, oltre allo zucchero, antociani, aromi, glicerina e molti solfiti per garantirne la conservazione. In sostanza, anche se vengono considerati vini, in verità sono bevande derivate dal vino. La cena che è seguita, invece, è stata abbinata a vini rigorosamente tradizionali che hanno accompagnato ottimi piatti di carne. Il servizio in sala è stato molto curato, coadiuvato dalla presenza di sommelier. Folta la partecipazione degli Accademici incuriositi dal tema della serata. Graditi ospiti il Delegato di Cuneo, Ferruccio Franza, e di Ivrea, Maurizio Rossi.
Il contesto elegante è stata l'occasione per ufficializzare l'ingresso del nuovo Socio, Maurizio Gioia, al quale la Delegata Marialuisa Bertotto ha consegnato i simboli accademici. (Marialuisa Bertotto)

Lombardia

MANTOVA

Pesci d'acqua dolce in tavola

La grande tradizione ittica locale reinterpretata con mano felice.

Riuscitissima riunione conviviale della Delegazione, che ha ripreso i "lavori", dopo l'interruzione estiva, facendo tappa a Soave di Porto Mantovano, presso la storica "Trattoria La Stella". Tra calici alzati e quell'atmosfera di autentica complicità che solo la buona tavola sa creare, la serata ha vissuto anche un momento di sincera commozione. Di grande impatto emotivo è stato, infatti, il saluto del nuovo Accademico Sebastiano Tosoni, che ha voluto ricordare la figura del padre, Luciano, che guidò la Delegazione per un brevissimo periodo durante la malattia, lasciando un ricordo indelebile nei cuori di tutti gli Accademici. Un passaggio di testimone toccante, nel corso di un convivio che ha rappresentato un viaggio culinario molto apprezzato, dall'antipasto al dolce, senza la minima esitazione. Il palcoscenico del primo e del secondo piatto ha visto trionfare in tavola la grande tradizione ittica locale con i pesci d'acqua dolce (tinca e luccio) del Mincio e del Garda, reinterpretata con mano felice e tocchi di geniale freschezza.
Una cena che ha confermato come il ristorante sappia custodire lo spirito del territorio, regalandone una versione colta, golosa e, soprattutto, immensamente conviviale. (Omero Araldi)

TORINO LINGOTTO

Tra arte e sapori

Un'esperienza che ha intrecciato gastronomia, storia dell'arte e scoperta del territorio.



Riunione conviviale tra arte e sapori: Villarbasse rivela i suoi tesori tra Palazzo D'Angennes, la Pinacoteca Mistrot e la cucina raffinata di "Nevia", dove la Delegazione ha celebrato una serata straordinaria trasformando il convivio in un'esperienza che ha intrecciato gastronomia, storia dell'arte e scoperta del territorio. Sotto la guida del Simposiarca Davide Ferina, gli Accademici hanno avuto il privilegio di visitare il Palazzo D'Angennes, residenza di campagna degli omonimi marchesi, che domina il borgo con la sua eleganza neoclassica. La Pinacoteca, nel Palazzo Cucca-Mistrot, dove ha sede anche il ristorante "Nevia", presenta un'importante collezione di quadri del Seicento, nonché la più grande raccolta al mondo di dipinti dedicati alla Maddalena, composta da oltre duecento opere. La visita ai palazzi ha costituito il preludio ideale a una cena che, nel suo itinerario gastronomico, ha saputo dialogare con la stessa ricerca di armonia e raffinatezza che caratterizza le collezioni d'arte. Un ringraziamento particolare alla brigata di cucina per il servizio e per la precisione con cui ha interpretato un menu capace di dialogare con la straordinarietà del contesto; a Piera Capello, proprietaria dei Palazzi D'Angennes e Mistrot, e a Roberto Rubiola, proprietario della collezione di quadri, per aver aperto le porte a un'Accademia che sa riconoscere come il piacere della tavola e quello dell'arte siano due linguaggi della stessa civiltà. (Paolo Paganelli)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Bucarest, ***Luca Rabbia****,*
ha ricevuto l'onorificenza dell'Ordine della Stella d'Italia nel grado di Cavaliere.

Trentino - Alto Adige

BOLZANO

Consegna del premio "Villani"

Il Panificio Grandi eccelle nella produzione dello Schüttelbrot Igp, un pane aromatizzato, friabile e croccante.



La Delegata Isabella Jone Beretta, con numerosi Accademici, ha consegnato il premio "Villani" a Johann Grandi, del Panificio Grandi di Bolzano, per lo *Schüttelbrot*, un pane secco. Grandi, con la moglie Astrid e la sorella Gertrud, ha accolto la Delegazione prima in negozio e poi presso l'Enoteca Gandolfi, dove si è potuto comodamente assaggiare il prodotto, con la spiegazione di tutte le fasi di lavorazione dello *Schüttelbrot* Alto Adige, Igp dal 2020, che si prepara esclusivamente nella Provincia autonoma di Bolzano. Nato nel Medioevo come "pane di scorta" per superare i lunghi inverni, il nome deriva dal metodo di preparazione, in cui l'impasto viene "scosso" (in tedesco *schütteln*) su tavolette per renderlo sottile. La forma piatta e sottile era ideale per un'essiccazione rapida e totale, prevenendo muffe e garantendo la conservazione per mesi, appeso in apposite griglie. La lavorazione sembrerebbe molto semplice - afferma Grandi - perché gli ingredienti sono solo farina di segale tipo 0, acqua, sale e un po' di lievito, ma non è proprio così, perché produrlo croccante e friabile non è da tutti. Per l'aroma caratteristico, viene speziato con il finocchio e il cumino. Poiché la lievitazione è cortissima, l'impasto non cresce molto. Lo farà durante la cottura, a una temperatura di 200-250 °C per non più di 7-8 minuti, consentendo al lievito di formare le caratteristiche bollicine; allo stesso tempo, la maggior parte dell'acqua nell'impasto evapora, rendendo il pane molto croccante. (Isabella Jone Beretta)

Veneto

PADOVA

Alla scoperta della pizza creativa in una notte di fine estate

La ricerca del gusto e l'importanza della convivialità.



"Riuscita" e "ottima", due degli aggettivi espressi dai numerosi commensali, tra Accademici e ospiti, in occasione della riunione conviviale, dedicata alla pizza, che si è svolta al "Pedrocchino Pizza & Cakes" a Campodoro, locale situato a poca distanza da Padova. Il proprietario è Walter Rampazzo, un pizzaiolo moderno che conosce le caratteristiche dei prodotti che utilizza, ma che padroneggia anche i processi di lavorazione sapendo coniugare tradizione e creatività senza perdere l'identità della vera pizza italiana. Da alcuni anni, Walter occupa i vertici delle classifiche regionali a tema, grazie a creazioni partite dal rispetto per la tradizione napoletana, rivisitate e guarnite con ingredienti freschi di qualità. Gli impasti, alcuni ottenuti con acqua di mare, sono proposti in diverse tipologie di pizze, tutti derivati da lunghe lievitazioni. La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Roberto Mirandola, è iniziata con il saluto della Delegata Annabella Poli, seguito dal benvenuto dello chef e patron che ha poi illustrato il menu, composto da un assaggio di quattro pizze abbinate ad altrettante birre di produzione artigianale locale. La riunione conviviale si è conclusa con i complimenti, meritati, alla brigata di cucina e con la consegna del guidoncino e della vetrofania, assieme al volume "1953-2023", edito per il settantennale dell'Accademia. (Roberto Mirandola)

TREVISO-ALTA MARCA

Il binomio vincente uomo-ambiente del Monte Grappa

Convegno per dare risalto al riconoscimento UNESCO per tutta l'area interessata.

Presso il Teatro Duse di Asolo ha avuto luogo un convegno organizzato dalla Delegazione sul tema "Il binomio vincente uomo-ambiente del Monte Grappa con le sue eccellenze gastronomiche". Tra le iniziative e attività UNESCO c'è anche la tutela del patrimonio naturale e il programma "L'Uomo e la Biosfera" che ha lo scopo di utilizzare le conoscenze scientifiche per migliorare la relazione tra l'uomo e l'ambiente che lo circonda. In Italia sono state



individuate 21 aree che soddisfano tali caratteristiche. Tra queste è stata riconosciuta, nel 2021, quella del Monte Grappa, che comprende 25 comuni di cui 12 interessano il territorio della Delegazione.
Lo scopo del convegno è stato quello di premiare, dando il giusto risalto, sia il riconoscimento UNESCO per tutta l'area interessata sia, naturalmente, i vari prodotti d'eccellenza, che fanno la differenza nella gastronomia locale.
La Regione Veneto ha voluto partecipare con l'Assessore Zecchinato, unico nelle Giunte regionali italiane ad avere la delega per i siti UNESCO. Sono stati programmati quattro interventi che hanno messo in evidenza quanto sia importante fare squadra tra i vari imprenditori e tra le associazioni inserite nella filiera agroalimentare per arrivare a migliorare il turismo di tutta l'area, introducendo anche l'esperienza diretta dei luoghi visitati. Al convegno è seguita una riunione conviviale con vari invitati istituzionali e i conferenzieri per gustare un menu realizzato con alcuni dei prodotti di eccellenza più rappresentativi. (Nazzareno Acquistucci)

Diploma di Buona Cucina al ristorante "Nuova Pesa"

Il riconoscimento è volto a valorizzare le attività che operano nel rispetto della tradizione e della qualità.



Una rappresentanza della Delegazione ha consegnato il Diploma di Buona Cucina al ristorante "Nuova Pesa" di Minerbio (Bologna). Il ristorante, già "Osteria della Pesa", rappresenta un secolo di storia della bassa provincia bolognese. Attraverso un'accurata ristrutturazione dei locali, che mantengono però tracce dell'antico fascino, gli attuali proprietari, lo chef Alessandro Circelli e sua moglie Lucia, responsabile di sala, sono da 20 anni alla guida dello storico locale che hanno rilanciato con successo, proponendo, in una formula più raffinata ed elegante, una vasta scelta di piatti tradizionali rivisitati e altri nati dalla fantasia dello chef, che rinnova continuamente il menu arricchendolo di piatti stagionali. "Siamo onorati di questo riconoscimento - ha affermato Circelli - che è frutto di tanto lavoro, sacrificio e passione. Un lavoro che facciamo ogni giorno con umiltà, senza guardare l'orologio, mettendo al centro le persone e la qualità". Il Delegato Mauro Taddia ha sottolineato che il riconoscimento è volto a valorizzare le attività che operano nel rispetto della tradizione e della qualità e per l'impegno nella tutela e diffusione della cultura gastronomica italiana. (R.S.)

Emilia Romagna

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

Convivio in villa, con consegna del premio "Alberini"

Un'elegante serata al ristorante "Il Giardino", nella cinquecentesca Villa Guidotti a Budrio.



La Simposiarca Laura Beccari ha illustrato il ruolo svolto nella scelta del ristorante e del menu aprendo la serata con riflessioni storiche e personali, ispirate a importanti realtà del territorio di Budrio, tra cui, sul finire degli anni '90, l'idea della manifestazione "Primaveranda", con il famoso simbolo nato dalla collaborazione fra Tonino Guerra e Carlo Pagani. La *kermesse* rappresenta ancora oggi uno degli eventi più importanti del Comune di Budrio. Ospiti della serata Debora Badiali, Sindaca del Comune di Budrio; Erika di Giacomo, *marketing specialist* del frantoio Valsanterno (Imola), e Ramona Montanari, titolare della "Bottega del Maiale". Il menu, improntato a pietanze tipiche della tradizione gastronomica del territorio bolognese, è stato preceduto da una degustazione di oli del frantoio Valsanterno, a testimoniare una cultura dell'ulivo che si va affermando anche nel territorio.
Al termine della serata, il Delegato Mauro Taddia ha consegnato il premio "Massimo Alberini" a un'attività storica del Comune di Budrio, "La Bottega del Maiale" di Ramona Montanari, che porta avanti una lunghissima tradizione famigliare. La bottega, già inserita nell'Albo delle Botteghe Storiche della pianura bolognese, offre ancora i sapori autentici di una vera salumeria artigianale e rappresenta un valido punto di riferimento per reperire prodotti di qualità. (Rosanna Scipioni)

CESENA

Festeggiato il ventennale della Delegazione

Un importante momento di condivisione e di memoria storica.



La celebrazione del ventennale della Delegazione si è svolta presso il ristorante "La Scogliera Classic", storico locale di Zadina di Cesenatico, rinomato per la caratteristica cucina di mare. Alla serata hanno partecipato numerosi Accademici e importanti ospiti, tra i quali Elisabetta Cocito, componente del CdP, il CT Davide Rossi, e i Delegati di Cervia-Milano Marittima, Rimini, Riccione-Cattolica e Macerata. Dopo il saluto di apertura del Delegato Fabrizio Fabbri, l'incontro è proseguito con l'intervento, in videoconferenza, del Presidente Onorario Giovanni Ballarini, che ha trattato il tema della tradizione della cucina romagnola e dell'approccio critico e curioso che devono avere gli Accademici nel corso delle loro esperienze conviviali. È seguito l'intervento dell'Accademico, e primo Delegato, Mario Manuzzi, che ha ripercorso le tappe della nascita della Delegazione, soffermandosi sugli eventi e sulle iniziative più significative realizzati nel corso dei suoi vent'anni di attività.
La parte conviviale della serata è quindi proseguita con l'illustrazione, da parte del Simposiarca Lamberto Albonetti, del menu a base di pescato locale, approntato in collaborazione con lo chef Massimiliano Farnedi. Particolarmente significativo è stato inoltre l'ingresso del nuovo Accademico Franco Severi, presentato dall'Accademico Gianluigi Trevisani.
La serata si è conclusa in un clima di cordialità, con il meritato applauso rivolto alla cucina e all'ottimo servizio offerto dai titolari del locale, a coronamento di una celebrazione che ha rappresentato un importante momento di condivisione e di memoria per la Delegazione.
(Fabrizio Fabbri)

FAENZA

Riproposte le ricette della tradizione

Quelle tipiche del territorio compaiono sempre meno nei menu dei ristoranti.



Nella suggestiva cornice del ristorante "Torre del Marino", che spazia sulle colline faentine, in una serata di fine estate ancora calda, si è tenuta la riunione conviviale di riapertura dopo la parentesi agostana. La Simposiarca Susanna Samorè ha preparato, in accordo con lo chef Stefano Casadio, un menu per riproporre ricette della tradizione, tipiche del territorio, che sempre meno compaiono sulle tavole dei ristoranti. Il piatto che ha aperto la serata è stato anche quello più apprezzato: la bruschetta di beccaccia con pane montanaro e uva fragola. La serata ha visto l'intervento dell'Accademico Gian Matteo Baldi che, partendo dalla scelta enologica della serata, ha sapientemente elencato i vari motivi che portano il mercato del vino a una crisi evidente, mentre l'Accademico Tomaso Emaldi ha ricordato pensieri, storie, ricette della Romagna. Ne è nata una conversazione partecipata e coinvolgente in un clima di convivialità e condivisione, nel segno della valorizzazione del territorio. Servizio professionale e discreto.
(Romana Selli)

IMOLA

Tra arte, fede e cibo

Interessanti relazioni sulla tavola di fine '600 e su alcune ricette di Nino Bergese.

Il tradizionale pranzo settembrino con le famiglie degli Accademici imolesi ha ripreso quest'anno alcune ricette del famoso cuoco piemontese Nino Bergese che, negli anni Settanta, partendo da Pieve Ligure mise piede a Imola, avviando un percorso di crescenti successi per il San Domenico. La felice scelta di Gianluigi Morini, ispirato da Luigi Veronelli, accompagnò la crescita dei volenterosi fratelli Valentino e Natale Marcattilii che divennero gli ultimi eredi della regale cucina di Bergese. E proprio questa coppia, ormai a riposo, non ha mancato di ricordare quegli anni con aneddoti divertenti o frammenti di vita tra i fornelli. Poi, con un salto all'indie-



tro di circa 300 anni, protagonista è stata la tavola di fine '600 del Convento dei Servi di Maria, a Imola, raccolta in una ricerca condotta dal DCST Romagna Carlo Pirazzoli. Un viaggio tra le vivande che, a seconda delle ricorrenze o degli eventi, arrivavano sulla tavola dei religiosi, alcune delle quali tuttora in auge pur essendosi evolute le preparazioni. Per gli approfondimenti basterà prendere in mano il testo a più voci su "Racconti & leggende intorno al cibo".
La Delegazione ha goduto di questa pennellata tra ospitalità, arte, fede e cibo presso l'Osteria della Fondazione di Santa Caterina assaporando alcune ricette di Nino Bergese. Al convivio hanno partecipato la presidente della Fondazione S. Caterina, Laura Pantaleoni, e Don Massimo Martelli.
(Antonio Gaddoni)

Toscana

LIVORNO

Evento sul cacciucco alla livornese

Obiettivo della Delegazione, tutelarne composizione e sapori, pur venendo incontro ai gusti dei consumatori di oggi.



Anche in un famoso telefilm Usa, uno dei protagonisti rammenta la bontà del cacciucco alla livornese. Un ottimo piatto e "una pietanza ideale per una buona e sana dieta" fu sostenuto, nel 2009, al convegno promosso dalla Delegazione, attualmente guidata da Mauro Barbierato. L'Accademico Gianfranco Porrà, che animò quell'evento, nel corso della riunione conviviale ha svolto una relazione che ha preceduto la consegna ai partecipanti di un quaderno con gli atti di quel convegno. La Delegazione ha attivato, da allora, una tutela del cacciucco che, ha ricordato Porrà, è "una pietanza universale nel senso che può essere degustato da tutti e può essere preparato e cotto in qualsiasi luogo del pianeta, basta che vi arrivi il pesce". Obiettivo è tutelarne forma, composizione e sapori, venendo incontro ai gusti dei consumatori, attenuando la parte liscosa, perdendo qualche pesce povero e ingentilendo il gusto. E non potremo mai mangiare un cacciucco uguale all'altro, neppure nello stesso ristorante. Né può esistere una sola ricetta, ma tante ricette. All'evento, presenti anche Accademici della Delegazione Versilia Storica guidata da Anna Ricci, ha partecipato l'Assessore comunale Rocco Garufo, che ha sostenuto il "Cacciucco Pride", una festa della gastronomia livornese, e lodato l'attività dell'Accademia. L'evento si è concluso con una degustazione preparata dallo staff del Circolo Ufficiali della Marina Militare che ha ospitato l'evento.
(Elisabetta Arrighi)

RICCIONE-CATTOLICA

Menu tipico di campagna, ricco di sapori autentici

Visita alla chiesa del Borgo di Montefiore, guidati dallo studioso "Orio" Vergani.



La Delegazione si è ritrovata tra le colline dell'entroterra, a Montefiore Conca, presso il ristorante "Il Grillo". La riunione conviviale è stata preceduta dalla visita di una chiesa del Borgo di Montefiore con una guida particolare, il dottor Vittorio Vergani, per gli amici "Orio" (come il fondatore dell'Accademia), commercialista di Como, che si è trasferito per la sua pensione in questo territorio, ed è diventato il più profondo studioso della chiesa stessa.
I Simposiarchi della serata, gli Accademici Aldo Merli e Fabio Lazzarini, hanno predisposto un menu tipicamente di campagna, con il trionfo di prodotti tipici del territorio e piatti della tradizione contadina. Esordio con salumi di aziende del paese e primi genuini e gustosi.
Dopo il caldo torrido estivo, una fresca serata in collina ha permesso un menu autunnale ricchissimo di sapori autentici e di profumi di carne alla brace e vapori golosi dalla padella.
Serata fantastica in amicizia e allegria, da ripetere con le famiglie la domenica.
(Fabio Giavolucci)

Umbria

🏛 TERNI

Alla tavola di Francesco: a Cesi i sapori del Medioevo

Convivio tra storia, cultura e memoria gastronomica.



Una cena tra storia, cultura e memoria gastronomica ha animato Palazzo Contelori, a Cesi, suggestiva dimora storica nel cuore dell'antico borgo ternano, e l'adiacente Chiesa di San Michele Arcangelo. La Delegazione, tramite i Simposiarchi Giuseppe Fatati, Giampaolo Germani e Michele Marinelli, ha proposto l'incontro conviviale "Alla tavola di Francesco. Sapori e racconti dal Medioevo", nel segno delle celebrazioni per gli 800 anni dalla morte di San Francesco d'Assisi (1226-2026). Durante la serata, il DCST per l'Umbria, Giuseppe Fatati, già Presidente dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica (ADI), ha approfondito il tema del cibo e dell'alimentazione nel Medioevo, illustrandone abitudini, ingredienti e significati culturali. Il menu ha riproposto sapori ispirati all'epoca. Sul cartoncino del menu, la *Mistica cena di San Francesco e Santa Chiara* di Antoni Viladomat e la frase "Omnes creaturae, benedicite Dominum", tradizionalmente legata alla Romita di Cesi. Una serata che ha trasformato la tavola in racconto, nel segno della semplicità e della condivisione francescana.
(Paola Idilla Carella)

🏛 PESCARA

La cucina dei fiori

Non semplici decorazioni per piatti gourmet, ma ingredienti centrali, dall'antipasto al dolce, alle bevande.

Rose, begonie, nasturzio, calendula, tulbaghia sono stati i protagonisti della riunione conviviale sulla cucina dei fiori che si è svolta presso il ristorante "Osteria La Corte" di Spoltore (Pescara). Cucina dei fiori per raccontare il mondo floreale con il linguaggio della cucina: foglie e fiori non sono semplici decorazioni per piatti *gourmet* ma ingredienti centrali, con aromi riconoscibili e consistenze studiate, manipolati con tecnica e maestria. Relatori della serata Silvia Parodi e Marco Ravera, che si

Abruzzo

🏛 AVEZZANO E DELLA MARSICA

I cibi della Terra Santa

Sapori e rituali alla tavola dei monaci guerrieri.



Occasione privilegiata per la presentazione di un prezioso pamphlet curato dalla Delegazione. Due i relatori: l'autore (Fabrizio Venturini, Accademico) e Antonio Socciarelli (ricercatore in ambito storico e antropologico, già stagista dell'Archivio Segreto del Vaticano, autore di numerose pubblicazioni nelle Edizioni Kirke). Essi hanno condotto gli Accademici attraverso le complesse trame dell'Alto e Basso Medioevo, dal Mediterraneo fino alla Marsica, restituendo un affascinante affresco di uomini, culture, scambi e tradizioni. Il particolare incontro tra Oriente e Occidente trova nella tavola una delle sue espressioni più suggestive: spezie, profumi, tecniche e rituali diventano testimonianza attuale di una storia fatta di incontri, contaminazioni e reciproci arricchimenti. E forse non è un caso che proprio a tavola abbia trovato la sua sintesi più felice. Un invito a considerare ogni piatto non solo per ciò che contiene, ma per ciò che racconta. Nel contesto, facile il ruolo del Simposiarca Alceste Anzini, coadiuvato da due ulteriori "giovani leve" che hanno dato un tocco "poetico" nella descrizione del lavoro segreto in cucina. Facile il compito del Delegato Franco Santellocco Gargano nel procedere alle premiazioni di rito, anche nel sottolineare la presenza della Presidente del Rotary Club di Avezzano, Mariateresa Colizza. Espresso anche vivo apprezzamento ad Antonio, direttore di sala del ristorante "Il Palentino", di Cese di Avezzano, per la perfetta gestione dei tempi.
(Franco Santellocco Gargano)



definiscono agricoltori e che, con grande entusiasmo e disponibilità, hanno accolto l'invito della Delegazione, pronti a vivere insieme

un'ennesima esperienza. Essi coltivano fiori eduli certificati nella loro azienda di Albenga, prima azienda italiana ad aver costruito un'intera filiera gastronomica intorno ai fiori, dalla coltivazione, alla distribuzione, fino alla trasformazione. Sono molti quelli che finiscono nei piatti, ma anche in bevande, sorbetti, gelati e caramelle. Freschi, essiccati, in polvere o sotto forma di *ketchup* o in infusione, sono stati i tanti modi in cui lo chef Giorgio D'Ignazio ha utilizzato i fiori per preparare le ricette, dall'antipasto al dolce, del delizioso menu predisposto dalla Simposiarca Lorisa Ravaglia. Con i loro colori e i loro profumi, hanno trasformato le preparazioni più semplici in vere opere d'arte. Una piacevole sorpresa e un unanime consenso di Accademici e ospiti.
(Giuseppe Fioritoni)

Puglia

FOGGIA-LUCERA

Un locale suggestivo e ricco di storia

All'interno un forno a paglia del 1526, ancora funzionante dopo 500 anni.



La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale presso il ristorante "Pane e Salute - Forno a paglia 1526" a Orsara di Puglia. Il nome deriva dalla presenza, all'interno del ristorante situato al piano terra, di un antico forno a paglia del 1526 perfettamente funzionante. Quest'anno sono stati festeggiati i cinquecento anni della sua attività con l'apposizione di una targa celebrativa. Il locale, fortemente suggestivo e carico di storia, si trova nel cuore del centro storico di Orsara di Puglia, uno dei paesi più belli e tipici dei Monti Dauni. È gestito dai fratelli Di Biccari, Stefano e Giovanni, che rappresentano la quinta generazione di ristoratori. Il menu, suddiviso in "capitoli" che sottolineavano la peculiarità delle varie portate, si è rivelato ricco di sapori e di sapienza gastronomica. Sono stati adoperati grani antichi, verdure, legumi e carni locali, in ricette tradizionali e ben cucinate nel segno di una continuità non contaminata da mode passeggere. Interessante anche la scelta dei vini. La giornata è stata arricchita dalla visita a due interessanti Istituzioni culturali di grande richiamo turistico-culturale: la Galleria MACAL, con opere del pittore svizzero Andreas Lüthi, ubicata nelle antiche carceri interamente ristrutturate, e Palazzo De Gregorio che, completamente restaurato, ospita il Museo Archeologico Don Michele Pepe. Guida d'eccezione l'architetto orsarese Nicola Tramonte, autore delle due ristrutturazioni. Sono stati inoltre accolti due nuovi Accademici.
(Gloria Fazia)

Campania

PENISOLA SORRENTINA

Il "provolone del monaco" Dop

Protagonista del convivio un vessillo delle capacità produttive e culinarie del territorio.



La Delegazione si è riunita ad Agerola, amena località montana che, dall'alto dei Monti Lattari, domina la vertiginosa e spettacolare orografia della costiera amalfitana. La riunione conviviale ha avuto come protagonista il "provolone del monaco", uno degli assi portanti dell'arte culinaria del territorio, vessillo delle capacità produttive, dell'attenzione alla valorizzazione delle risorse territoriali e dell'alto livello della cultura gastronomica locale. Il disciplinare del marchio Dop del "provolone del monaco" prevede che una percentuale non inferiore al 20% del latte da utilizzare per la sua fabbricazione sia quello della vacca di razza "agerolese", allevata nell'area che comprende 15 comuni dei Monti Lattari. Due belle esperienze hanno contrassegnato la giornata conviviale: la prima si è tenuta presso i moderni laboratori di uno dei più importanti caseifici locali, custodi attivi della tradizione casearia, dove la Delegazione è stata accompagnata in una visita agli impianti e al processo di lavorazione, dallo stoccaggio della materia prima fino alla maturazione e all'affinamento del "provolone del monaco". La seconda, presso la "Corte degli Dei", ristorante ospitato nello storico Palazzo Acampora di Agerola, dove lo chef Vincenzo Guarino ha elaborato un prezioso menu di piatti tutti dedicati al "provolone del monaco", preparati con maestria e molto apprezzati dai commensali. Il Delegato Pino De Simone e l'Accademico Antonino Moccia hanno presentato agli Accademici una breve riflessione sull'importanza del rapporto tra territorio e questa eccellenza casearia. (Giuseppe De Simone)

Sicilia

CALTAGIRONE

La cultura vegetale nella ristorazione

Gratificare il palato con l'uso esclusivo di vegetali, assemblati con estro e tecnica.

La cucina vegetariana e vegana incontra sempre maggior apprezzamento, particolarmente da parte della popolazione più giovane. Per tale motivo, la Delegazione ha voluto dedicare un convivio al tema "La cultura vegetale nella ristora-



zione". Nella sua introduzione, il Delegato Maurizio Pedi ha sottolineato l'importanza di aprirsi ad abitudini alimentari e stili di vita che muovono da nuove sensibilità ed esigenze di ecosostenibilità. La composizione del menu è stata così affidata allo chef del ristorante vegetariano "Singola" di Modica, Pasquale Passanante, il quale è stato ospitato per l'occasione dal resort "Villa D'Andrea" di Caltagirone, che volentieri ha messo a disposizione la propria struttura cogliendo l'opportunità di conoscere le tecniche della cucina vegetariana. Lo chef Passanante, ripercorrendo la sua storia personale e la passione che, insieme alla sua compagna di vita, gli hanno permesso di portare al successo un ristorante che propone la cultura vegetale *latu sensu*, ha spiegato ai commensali la struttura del menu, le materie prime e la scelta di abbinare a ogni pietanza un'insolita bevanda per esaltare e definire il piatto. Curiosità ma anche molta soddisfazione, da parte dei numerosi commensali, nel constatare come l'uso esclusivo di vegetali, assemblati con estro e tecnica, permetta di costruire pietanze che sanno gratificare il palato nel rispetto di un nuovo concetto di nutrizione e dell'uso consapevole delle materie prime. (Colomba Cicirata)

Premio "Alberini" all'azienda "Lombardo 1830"

Una lunga tradizione nella lavorazione delle carni e nella produzione di salumi.



La Delegazione, nell'ambito delle iniziative per valorizzare le realtà che si distinguono per il loro impegno nella cultura e nella promozione della tradizione gastronomica, nel corso di un convivio svoltosi sulla terrazza del ristorante "Number One", ha consegnato il premio "Alberini" a Giovanni Lombardo, titolare della Lombardo 1830, che da oltre cento anni offre alimenti preparati in proprio. Il riconoscimento è stato consegnato dal Sindaco metropolitano Federico Basile, che ha sottolineato il valore culturale e storico dell'Accademia che diffonde la cultura enogastronomica dei territori. "Messina e il suo vasto ambito metropolitano, con tradizioni storiche importanti, attraverso tale riconoscimento contribuiscono a promuovere le peculiarità locali per accompagnare l'azione di sviluppo e di programmazione che l'Amministrazione sta portando avanti per rilanciare il territorio che racchiude saperi gastronomici e valori imprenditoriali". Il Delegato ha ricordato che l'attività del premiato nasce da una lunga tradizione familiare nel settore della lavorazione delle carni e della produzione di salumi sin dal 1830. Tanti i prodotti tipici: le braciolettine messinesi, il salame dei Monti Peloritani, la salsiccia al finocchietto, i capocolli dolci e piccanti, il lardo aromatizzato alle erbette, ma anche il guanciale e la pancetta. Fiore all'occhiello, i pregiatissimi salumi ottenuti dal nero dei Nebrodi, suino allevato naturalmente e caratterizzato dall'alta qualità delle carni. Tutti i prodotti sono stati "testati" da una degustazione gastronomica degli Accademici. (A.B.B.)

MESSINA

Consegnato il Diploma di Buona Cucina

Al ristorante "Macchianera" per l'impegno professionale dello chef-patron Giovanni La Macchia.

A Palazzo dell'Aquila, sede del Comune mamertino, alla presenza del Sindaco di Milazzo, Pippo Midili, la Delegazione ha consegnato il Diploma di Buona Cucina allo chef-patron Giovanni La Macchia. Il riconoscimento ha premiato l'impegno professionale, verso i valori della tavola italiana, di un ristoratore che dal 2013 è riuscito a far diventare lavoro una passione di sempre. Nell'estate 2010, La Macchia ha iniziato a fare ristorazione di qualità, prendendo in gestione un ristorante in riva al mare e, due anni dopo, si è trasferito in centro a Milazzo, aprendo "Macchianera". Il Delegato Borda Bossana ha consegnato al Sindaco Midili alcuni volumi dell'Accademia ribadendo il valore simbolico della premiazione nella sede del Comune mamertino, sottolineando così l'omaggio al patrimonio culturale e produttivo di un territorio che continua a distinguersi per qualità, autenticità e legame con la tradizione. "È motivo di soddisfazione per la nostra città poter ospitare a Palazzo dell'Aquila la consegna di un riconoscimento così importante a un professionista milazzese - ha affermato il sindaco Midili -. La cucina rappresenta una parte fondamentale della nostra identità e della nostra capacità di raccontare il territorio". All'incontro sono intervenuti il Vice Delegato, Angelo Ragonese De Gregorio, il Segretario, Salvatore Ragusa, il Tesoriere, Renato Palmeri e una rappresentanza degli Accademici. (Attilio Borda Bossana)



Europa

Malta

MALTA

Una piccola trattoria, un grande cuore romano

Da Ocra, ricette di famiglia, gesti antichi e sapori capaci di raccontare una storia.

Ci sono luoghi che bisogna quasi andare a cercare. Piccoli angoli nascosti, lontani dalle rotte più battute, dove improvvisamente il mare di Malta sembra allontanarsi per lasciare spazio a un pezzetto d'Italia. È quello che è successo durante la riunione conviviale da "Ocra", una piccola trattoria il cui nome richiama il colore caldo della pietra maltese. Un luogo raccolto, dove Roma arriva a tavola attraverso profumi, ricordi e, soprattutto, tanto amore.

Dopo un'introduzione alla cucina laziale da parte del Simposiarca Ramiro Cali-Corleo, a guidare gli Accademici in questo viaggio è lo chef Paolo Tangucci, affiancato in cucina da Giacomo Camusi. Romano nell'anima e innamorato della tradizione, Paolo porta nei suoi piatti una cucina fatta di memoria: ricette di famiglia, gesti antichi e sapori capaci di raccontare una storia.

Tuttavia, una riunione conviviale non vive soltanto nei piatti. Vive nelle persone, nelle risate, nei bicchieri che si incontrano e nelle storie che si intrecciano. E in questa serata gli Accademici hanno ritrovato quell'atmosfera allegra e scanzonata tipica dell'antica osteria romana. Perché forse è proprio questa la magia di una piccola trattoria: non servire soltanto cibo, ma regalare un pezzo della propria storia. A contribuire al successo della piacevolissima serata è stato Francesco Contardi, impeccabile in sala: attento, discreto e con una missione precisa… impedire che un bicchiere restasse vuoto!

(Massimiliana Affanni Tomaselli)



Paesi Bassi

DEN HAAG-SCHEVENINGEN

Riflessione sul concetto di "cena condivisa"

Il menu piemontese del ristorante "Cucina di Casa" ha contribuito a creare un'atmosfera conviviale.

Nicoletta Sbaragli, chef e proprietaria del ristorante "Cucina di Casa" a Den Haag, ha proposto un ricco menu di chiara impronta piemontese, molto apprezzato dagli Accademici soprattutto per il sapore intenso dei primi piatti. Il servizio è stato attento e cortese, contribuendo a creare un'atmosfera conviviale e piacevole per il gruppo dei commensali. La Simposiarca Monica Pierattini ha introdotto un'interessante riflessione sul concetto di "cena condivisa".

Regno Unito

LONDRA

Una serata particolarmente significativa

Accolto, in qualità di Accademico onorario, S.E. l'Ambasciatore Fabio Cassese.



La Delegazione si è riunita presso il ristorante "Langosteria London" per una serata particolarmente significativa. Il Delegato ha dato il benvenuto, in qualità di Accademico onorario, a S.E. l'Ambasciatore Fabio Cassese. Gli ha inoltre rivolto i migliori auguri per una permanenza a Londra serena e ricca di soddisfazioni. L'Ambasciatore ha salutato gli ospiti, fra i quali la Console Rossella Gentile, il Direttore dell'ICE/ITA Giovanni Sacchi, il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura Francesco Bongarrà, il responsabile dell'Ufficio Economico dell'Ambasciata, Umberto Bernardo, con

un intervento nel quale ha sottolineato l'importanza della cucina italiana nel mondo, il significato del recente riconoscimento UNESCO e il ruolo di rilievo che l'Accademia ricopre nel Sistema Italia.
L'elegante ristorante, situato all'interno dell'Old War Office Building, occupa l'ufficio appartenuto a Winston Churchill e altre sale attigue. Lo chef Giorgio Cristiani ha proposto un menu appositamente selezionato per la serata, commentandone le portate e rispondendo con cortesia e professionalità alle domande dei commensali.
La serata, caratterizzata da un clima di grande convivialità, si è conclusa con la consegna del piatto ricordo allo chef Giorgio da parte del Delegato Maurizio Fazzari e del Simposiarca Alessandro Belluzzo.
Un sentito applauso è stato infine rivolto a tutto il personale di sala, per il servizio attento e impeccabile che ha contribuito alla perfetta riuscita della serata. (Maurizio Fazzari)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2026-2027

NOVEMBRE

6 novembre - ***Canicattì***
Convegno "La Cucina Italiana patrimonio immateriale dell'UNESCO: cibo, territorio e cultura"

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

8 novembre - ***Manduria***
Venticinquennale della Delegazione
Convegno "La ricerca e la valorizzazione dei frutti antichi, dalla terra alle rappresentazioni artistiche"

12 novembre - ***Terre Modenesi***
Evento "Cucina Italiana patrimonio UNESCO: territori e filiere di eccellenza"

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

13 novembre - ***Prato***
Quarantennale della Delegazione
Convegno "Quarant'anni per la tutela e la valorizzazione della tradizione e della cultura gastronomica pratese"

14-15 novembre - ***Roma EUR-Ostiense, Roma Appia-Castelli, Roma Aurelia-Cassia, Isernia***
Venticinquennale delle Delegazioni
Convegno "Dai tratturi alle vie consolari: venticinque anni di cammino, storia e civiltà della tavola"

19 novembre - ***Budapest***
Seminario "Il riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana come testimonianza di una visione comune ed espressione di un linguaggio culturale universale" (XI SCIM)

19 novembre - ***Sofia***
Convegno "Il Sapore della Riviera Ligure Dop: storia, cultura e territorio" (XI SCIM)

GENNAIO 2027

28 gennaio - ***Rovereto e del Garda Trentino***
Decennale della Delegazione
Convegno "Le nuove frontiere e la promozione della Cucina Italiana dopo l'importante riconoscimento ottenuto dall'UNESCO"

Spagna

GIRONA-COSTA BRAVA

Primo appuntamento ufficiale

Un esordio importante, per la nuova Legazione, nel segno dell'amicizia e della cultura.



Primo appuntamento ufficiale della nuova Legazione, nella splendida cornice dell'Hotel "Costa Brava" di Platja d'Aro, in occasione dell'evento ufficiale di costituzione del Rotary Costa Brava Itaca, dove "Itaca" richiama l'idea di Amicizia Italia-Catalogna. A fare gli onori di casa, l'Accademica Emanuela Carmenati, Presidente del Rotary Costa Brava Itaca, Vice Console Onorario d'Italia e Presidente Onorario della Camera di Commercio Italiana, che ha accolto una qualificata rappresentanza istituzionale italiana e catalana e numerosi esponenti del mondo rotariano.
Presenti il Console Generale d'Italia Luca Gabriele Fava; il Sindaco di Castell d'Aro, Platja d'Aro i S'Agaró, Maurici Jiménez Ruiz; la Scuola Italiana con Patrizia Carfagna e Antonio Gucciardo; Alessio Cusin per la Casa degli Italiani.
Particolarmente significativa la partecipazione rotariana, con il Governatore Oriol Brutau, i Past Governatori Raül Font-Quer, Josep Maria Buqueres e Sergio Aragón Peña, quest'ultimo alla guida della Convention Mondiale Rotary 2027 di Barcellona, oltre ai presidenti e rappresentanti di numerosi Club del territorio, tra cui El Prat, Santa Susanna, Sant Cugat, Lloret e Girona.
La Legata Cristina Corbo ha presentato ufficialmente la nuova Legazione e la missione dell'Accademia, sottolineando il valore della cucina italiana come espressione di cultura, tradizione e convivialità.
A suggellare l'incontro, il tiramisù preparato dallo chef secondo la ricetta de "Le Beccherie" di Treviso.
Un esordio importante, nel segno dell'amicizia e della cultura per una Legazione che guarda già a nuovi incontri e progetti.
(Cristina Corbo)

Nel Mondo

Panama

PANAMA

Omaggio ai grandi classici della cucina romana

Preparazioni di qualità, molto gradite all'estero.

Riunione conviviale presso il ristorante "Lupo Bar". Basandosi sulla leggenda della nascita di Roma, che vede protagonista una lupa, il menu ha voluto rendere omaggio a una delle città più iconiche e più influenti della cucina italiana all'estero, con la degustazione dei grandi classici di questa meravigliosa cucina. La preparazione dei piatti e la qualità del prodotto finale, unitamente ai vini abbinati, sono state molto apprezzate. Con l'occasione sono stati consegnati agli Accademici i pacchi dono dell'Accademia, estremamente graditi da tutti.

Stati Uniti d'America

SACRAMENTO

La differenza tra piccole trattorie e grandi ristoranti

Ogni tipologia offre comunque opportunità uniche per assaporare la varietà di stili della cucina italiana.

La Legazione ha tenuto un evento conviviale presso il ristorante "Il Fornaio" di Roseville, organizzato dalla Simposiarca Eileen Boore. Nel corso della serata, sono stati affrontati due temi: la cena in sé e le differenze tra piccole trattorie e grandi ristoranti in termini di accoglienza. Sono emerse differenze significative per quanto riguarda il numero di tavoli, la capacità della cucina di gestire gruppi più numerosi rispetto a quelli più piccoli, la qualità dei piatti serviti e, naturalmente, della pasta, tra i due tipi di locale. Con la crescita della Legazione, si è notata la difficoltà a essere ospitati dalle trattorie di piccole dimensioni, anche se di eccellente qualità, con problemi per la cucina e per il personale nel gestire eventi conviviali formali, con cinque portate. Poiché tali trattorie producono pasta fatta in casa di ottima qualità e utilizzano ingredienti freschi a km 0, in questo caso si è optato per un servizio meno formale, in stile "familiare". Nei ristoranti più grandi, la Legazione non si concentra sulle prestazioni della cucina o del personale, ma piuttosto sull'atmosfera e su come lo chef utilizza la sua "grande" cucina per creare eccellenti piatti italiani, usando prodotti locali, carne e pasta fatta in casa. Un'osservazione: la passione che anima le cucine delle trattorie si traduce in piatti unici, creativi ed eccellenti, spesso basati su ricette tramandate da famiglie di tutta Italia che hanno trovato una nuova casa in California. Al contrario, i ristoranti più grandi tendono a offrire piatti di altissimo livello, ma meno originali, il che non sorprende, vista la differenza nel numero di clienti serviti. Infine, si è giunti alla conclusione che ogni tipologia di ristorante offre opportunità uniche per assaporare la varietà di stili della cucina italiana. (Joseph DeVay)

Singapore-Malaysia-Indonesia

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Viaggio attraverso sapori, vini e tradizioni regionali italiane

Un percorso nell'Italia del gusto, anche a migliaia di chilometri di distanza.

Si è svolto, nella raffinata cornice del ristorante "Fiamma", al "Capella Singapore" di Sentosa, un incontro organizzato dalla Delegazione e dai Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba. Cinquanta i partecipanti, equamente suddivisi tra le due associazioni, con una significativa presenza di singaporiani, testimonianza dell'interesse locale per la cultura gastronomica ed enologica italiana.
La serata, affidata alla regia del Simposiarca Gianfranco Casati e del Maestro dei Cavalieri Roland Muksch, si è sviluppata sul tema "Journey around Italy", un viaggio attraverso sapori, vini e tradizioni regionali, caratterizzato dall'eccellente qualità del menu realizzato con materie prime accuratamente selezionate.
Dopo il benvenuto a due nuovi Accademici, è iniziato il viaggio gastronomico attraverso diverse regioni italiane. Originale e particolarmente riuscito anche il percorso enologico: a ciascuna tappa gastronomica è stato abbinato un vino del territorio, affiancato da un'alternativa delle Langhe proposta dai Cavalieri. Un dialogo tra le regioni d'Italia e il grande patrimonio vitivinicolo piemontese che ha rappresentato pienamente lo spirito dell'incontro tra le due associazioni.
Più che una cena, un viaggio nell'Italia del gusto che, anche a migliaia di chilometri dal nostro Paese, ha saputo raccontare attraverso la tavola territori, tradizioni, cultura e autentica convivialità.
(Giorgio Maria Rosica)





PIEMONTE

ASTI
17 settembre 2026

Ristorante "Corte Chiusa" di Marchesi Incisa, in cucina Giancarlo Picarreta. ●Via Roma 66, Rocchetta Tanaro (Asti); ☎cell. 389/9574666; info@marchesiincisawines.it, www.marchesiincisawines.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì, martedì; sabato a pranzo, domenica a cena. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: *soma d'aj* tradizionale con uva appena raccolta, *soma d'aj* con lardo d'Arnad, robiola di Roccaverano con *cugnà* e composta di fichi piccante, giardiniera con tonno; risotto all'ortolana sfumato all'Arneis; cosce e sovracosce di pollo al Barbera con composta di cipolle su purè di patate; sorbetto al limone con coulis di lampone.

I vini in tavola: Futurosa rosé Piemonte Doc; Grignolino d'Asti Doc (entrambi Cantine dei Marchesi Incisa della Rocchetta).

Commenti: Convivio memorabile. Tre nuovi Accademici hanno ricevuto il distintivo dal membro della Consulta e CT Piemonte Est Piero Spaini. Per questo momento solenne, il Delegato e il Simposiarca Saracco hanno scelto una *location* rustica, ma elegante. La cena, preceduta dalla cerimonia di consegna, è stata caratterizzata dalla rivisitazione di piatti tipici secondo l'estro dello chef, con risultati più che discreti. Ovviamente buoni i vini. Un momento accademico suggestivo e importante, come hanno sottolineato le parole di Piero Spaini e di Massimo Malfa!

BIELLA
17 settembre 2026

Ristorante "Golf Hotel Ristorante Le Betulle" di Alberto Gatti, in cucina Jessica Martinelli. ●Regione Valcarozza 2, Magnano (Biella); ☎015/679357, cell. 335/7598593; info@golfhotellebetulle.it, www.golfhotellebetulle.it, Instagram; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 26 dicembre - 10 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: battuta di manzo, tuorlo d'uovo marinato, senape in grani e cipollotto brasato; ravioli del plin di coniglio in casseruola, con crema di peperoni; entrecôte di manzo con salsa bernese, bietoline ripassate, schiacciatina di patate; tortino variegato al cacao, amarene dolci e gelato alla fava tonka.

I vini in tavola: Piemonte Doc Viognier (La Montagnetta); Nebbiolo Langhe Canebio (Cagliero).

Commenti: Il ristorante del Golf Club ha accolto la Delegazione con molta disponibilità e professionalità sotto la direzione del Simposiarca Massimo Tosetti. Con il titolare del ristorante, Alberto Gatti, ha proposto un semplice gustoso menu di carne che ha incontrato l'approvazione di tutti i commensali. Molto buona la materia prima per la freschezza e la frollatura della carne. Interessanti i ravioli con ripieno di coniglio. Curato il servizio di sala con la presenza di sommelier che hanno servito vini dealcolati per una degustazione guidata prima della cena. Durante la serata è stato accolto ufficialmente il nuovo Accademico Maurizio Gioia.

IVREA
26 settembre 2026

"Antica Locanda dell'Orco" di Antica Locanda dell'Orco, in cucina Giuseppe Randisi. ●Via Ivrea 109, Rivarolo Canavese (Torino); ☎0124/425101, cell. 349/4684685; locandadellorco@alice.it, www.locanda-dellorco.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio e 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: insalata russa, terrina alle due trote della Valle Orco (Troticoltura Boetto) ai profumi dell'orto, uovo croccante, funghi porcini su fonduta di toma della Valchiusella; agnolotti della "Locanda" alla piemontesina; galletto in rolatina; crostata di mele renette ai piedi di Belmonte con caldo zabaione.

I vini in tavola: Erbaluce (Cieck); Dolcetto (Lodali).

Commenti: Rare volte gli Accademici hanno espresso un così unanime apprezzamento per i piatti serviti e per il servizio attento e premuroso. Gli agnolotti alla piemontesina, in particolare, hanno ottenuto un corale plauso per il perfetto connubio tra l'equilibrio del ripieno e la finezza della pasta. Gli antipasti hanno permesso di gustare sia le trote in terrina, sia i funghi porcini con l'uovo croccante e la fonduta di toma della Valchiusella, degno inizio della stagione autunnale. Anche il galletto in rolatina ha coniugato la morbidezza delle carni con il gustoso ripieno. Delicato lo zabaione con le prime renette. Nota di merito all'attento e professionale servizio. Non si poteva cominciare meglio.

NOVARA
VERBANO-CUSIO
10 settembre 2026

Ristorante "San Carlo" di Luca Spina, in cucina Volodymjr Hrekul. ●Via Verbano 4 - Frazione San Carlo, Arona (Novara); ☎0322/45315; info@hotelristorantesancarlo.it, www.hotelristorantesancarlo.it, Instagram: ristorantesancarlo_arona, Facebook: ristorantesancarloarona; coperti 60, ma anche 150 per cerimonie ed eventi. ●Parcheggio comodo; ferie 7-31 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,15.

Le vivande servite: mini hamburger con maionese di salsa verde, *quiche lorraine* ai funghi porcini, toma del Mottarone e piccola caponata; risotto Carnaroli agli agrumi e crostacei; bauletto di pasta all'uovo con burrata e tartufo estivo; capocollo di maialino da latte con battuta di mela verde e verdure di stagione; *lemon curd*.

I vini in tavola: Spumante metodo Martinotti Spina; Bianco La Cura; Rosato Mulier; Nebbiolo 2018 Pidrin 41 (tutti Pidrin).

Commenti: Ristorante in albergo, sito sotto la statua di San Carlo Borromeo. Grandiosa vista sul Lago Maggiore e sponda lombarda con Rocca di Angera. Bellissima terrazza, sala sottostante funzionale e attrezzata per eventi e cene riservate. Accoglienza cordiale, servizio attento e professionale. Ottima la *quiche*, come il risotto profumato con zeste di tre agrumi: limone, arancia, pompelmo; ottimo il capocollo di maialino cotto a bassa temperatura per 24 ore. Ben abbinati i vini, commentati con sapienza dal titolare della cantina di Borgomanero che vinifica solo uve Nebbiolo. La parte culturale è stata a cura del Delegato e di Giancarlo Andenna. Conclusioni di Elisabetta Cocito membro del CdP.

TORINO LINGOTTO
10 settembre 2026

Ristorante "Nevia" della famiglia Deliso/Nevia S.r.l, in cucina Michele Deliso. ●Via alla Fonte 8B, Villarbasse (Torino); ☎cell. 353/3630842; info@neviacucinaemiscelazione.it, www.neviacucinaemiscelazione.it; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda metà di agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.



PIEMONTE segue

Le vivande servite: alici ripiene fritte, mini focaccia di Recco, croissant salato alla piemontese, olive all'ascolana artigianali; pacchero alla marinara, datterini rossi, acciughe e capperi; pulcinella di mare alla brace in *escabeche* di zucchine; dessert a buffet: *pastel de nata* con lamponi freschi; mini *tropeziènne* con crema alla vaniglia e amarene; aragostine con crema chantilly alla nocciola.

I vini in tavola: Chardonnay Salidoro (Tenuta Santa Caterina); Baratuciat Fierezza di Prever (Vignaiole Prever, Villarbasse).

Commenti: Il percorso culinario si è aperto con un'accoglienza generosa. Il primo piatto ha rappresentato un omaggio alla tradizione marinara. Il secondo ha proseguito il dialogo, con maestria, tra terra e mare. La cottura alla brace ha preservato la tenerezza del pesce, mentre l'*escabeche* di zucchine ha aggiunto una nota di freschezza che rimanda alle tecniche di conservazione tradizionali. La conclusione della serata è stata affidata a un mix di dolci che ha celebrato la dolcezza in tre interpretazioni: sapori portoghesi; quelli della Costa Azzurra e la contaminazione della cucina napoletana con il lusso del cacao e della nocciola.



LIGURIA

GENOVA-GOLFO PARADISO
22 settembre 2026

Ristorante "La Piedigrotta di Carmine e Antonio" di Carmine e Antonio Vaccaro, in cucina Carmine Vaccaro. ●Via Gianelli 29 E/R, Genova; ☎010/3200561; coperti 80+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie marzo, agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 9,2.

Le vivande servite: misto marinato con cipolla di Tropea e pomodorini; spaghetti con vongole e bottarga; sorbetto al limone; branzino alla ligure; crostata ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Lupi Pigato 2025 Doc (PEQ Agri).



Commenti: Serata di successo e di conferma dell'alto livello gastronomico del locale. Il Delegato ha ricordato la storia della famiglia Vaccaro che, in mezzo secolo, ha fondato a Genova 3 ristoranti di grande prestigio; ha, inoltre, sottolineato la qualità del vino, un Pigato del Ponente Ligure, che il produttore Lupi ha reinterpretato alzandone la gradazione e l'invecchiamento. Paolo Lingua, CT Liguria, ha ricordato l'evoluzione della cucina di pesce in Liguria, conseguenza del *boom* del turismo nel XIX secolo. La cucina ha mantenuto il rispetto della natura e della qualità del pesce impiegato nel menu con varianti raffinate ma non stravolgenti, nel rispetto della tradizione genovese e ligure.

RIVIERA DEI FIORI
24 settembre 2026

Ristorante "Chez Braccioforte" di Chez Braccioforte, in cucina Riccardo Martini. ●Calata G.B. Cuneo 33, Imperia; ☎ 0183/294752, cell. 349/2601183; martiniriccardo@icloud.com, www.chezbraccioforte.com; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: pesce spada del Mar Ligure in agrodolce di cipolle di Tropea con vellutata di trombette al fumetto di pesce; mezzi paccheri di Gragnano con scampetti di Oneglia in salsa al pomodoro; filetto di orata in cartoccio con frutti di mare e verdurine varie; bavarese di mirtilli.

I vini in tavola: Vermentino Riviera Ligure di Ponente Doc (La Ginestraia); Vermentino Colli di Luni Doc (Lunae Bosoni).

Commenti: Piacevole ritorno per consegnare il Diploma di Cucina Eccellente a un ristorante che da 134 anni è gestito dalla stessa famiglia. Il premio è stato ricevuto da Riccardo Martini (quinta generazione) e dal padre Osvaldo, per mezzo secolo punto di riferimento sicuro della ristorazione a Imperia. Anche questa volta il cuoco non si è smentito, presentando piatti semplici e genuini molto apprezzati dai numerosi Accademici.

SAVONA
20 settembre 2026

Ristorante "Villa Noli" di gestione familiare, in cucina Loredana Saccato. ●Via Cimavalle 57, Santuario (Savona); ☎019/879154, cell. 340/2518745; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: fritturine, crostone di *pan brioche* con stracciatella, acciughe al verde, funghi secchi e pinoli tostati; ravioli di *prescinsêua* al profumo di limone e noci; lombo di coniglio farcito con salsiccia, pinoli, olive taggiasche e spinaci; frolla con mele, uvetta e gelato alla crema.

I vini in tavola: Prosecco; Granaccia 2025 (Cascina Feipu dei Massaretti di Albenga).

Commenti: Mano leggera nei condimenti per esaltare la qualità delle materie prime; speciale il gelato; servizio gentile e adeguato. Il tutto è stato apprezzato dai commensali, che si sono ritrovati in una bella *location*, con ampio giardino alberato, perfetto in questa tarda stagione estiva. Interessante il commento del Segretario Carlo Pino, che ha ben descritto la storia e le qualità dell'apprezzato vino Granaccia, ben abbinato al menu. Il Delegato Franco Minuto, dopo aver sottolineato l'armoniosa atmosfera, ha ringraziato la titolare che ha potuto finalmente riaprire il locale, da anni inaccessibile dopo l'esondazione del torrente Letimbro, consegnando la vetrofania.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE
30 settembre 2026

Ristorante "Nuovo Cantastorie" di Mino e Anna. ●Via Cardinal Ferrari 17, Rho (Milano); ☎02/930488; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: tagliolino fatto in casa con ragù bianco e tartufo nero; polpette della nonna Anna in salsa di pomodoro; torta di mele.

I vini in tavola: Pinot Grigio; Barbera.

Commenti: Ambiente che ha mantenuto l'accoglienza casereccia e amichevole tipica delle vere trattorie. Il proprietario Mimmo ha accolto i convitati con un sorriso come *entrée* della serata. Il Delegato ha svolto due brevi *excursus* storici sul ragù bianco e sul tartufo, andando a richiamare aneddoti e curiosità. Il tagliolino ha riscosso l'approvazione dei commensali, che hanno sottolineato sia la bontà della pasta fresca fatta in casa, sia l'abbondante ragù con l'intenso profumo del tartufo scorzone. A seguire, polpette al sugo di pomodoro

preparate dalla madre ultraottantenne del patron. In chiusura, una torta di mele molto ricca, realizzata dalla sorella pasticciera dello stesso patron.

CREMONA
27 agosto 2026

Ristorante "Liberty Bistrot" di Adriano Pollastri, in cucina Elena Fumi. ●Via Genala, 37, Cremona; ☎0372/434728; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: frittata, crostini con burrata, acciughe e pomodorini, salame cremonese, culaccia con giardiniera; caramelle ricotta e spinaci al burro e salvia; risotto al radicchio rosso, salsiccia e riduzione di Teroldego; roast beef all'inglese con patate al forno e verdure fresche; gelato al fior di latte con ciliegie spadellate.

I vini in tavola: Prosecco; Gutturnio Docg; Ferrari brut.

Commenti: Il patron è molto conosciuto e apprezzato per l'esperienza maturata precedentemente in un noto agriturismo. Ricco aperitivo di benvenuto a base di gustosi stuzzichini. Nel piccolo locale si respira un'aria familiare: la simpatia di Pollastri e la cortesia del personale regnano sovrane e la cena risulta molto piacevole, sia per il clima, sia per le vivande accuratamente preparate e servite. Presente Giovanni Pietrogrande, titolare della Torrefazione Vittoria, esperto di caffè, che ha suscitato l'interesse degli Accademici con la sua relazione.

CREMONA
3 settembre 2026

"Bonacasa 21 Trattoria Mediterranea" di Bonacasa, in cucina Valter Patricelli. ●Piazza Stradivari 21, Cremona; ☎cell. 334/9173484; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì sera. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: *sauté* di cozze alla mediterranea, insalata di baccalà alla siciliana; spaghetti alle vongole in bianco in salsa mediterranea; filetto di branzino in crosta di patate; sorbetto del Bonacasa (limone o mandarino).

I vini in tavola: Prosecco; Lugana.

Commenti: Il ristorante si trova nel



cuore del centro storico di Cremona, a due passi dalla splendida Piazza del Comune, dal Torrazzo, dal Museo del Violino. È possibile sfruttare i tavoli allestiti nella grande piazza sotto il porticato e partecipare alla vivacità, soprattutto serale, della città. Lo chef e patron vanta una notevole esperienza professionale all'estero, in particolare in Cina, dove Bonacasa è conosciuto anche dalla locale Delegazione dell'Accademia. La cucina propone in prevalenza piatti di pesce che esaltano i sapori mediterranei.

MILANO BRERA
24 settembre 2026

Ristorante "Foood Writers" di Foood Writers, in cucina Claudio Rovai. ●Via Domenico Millelire 14, Milano; ☎cell. 389/5380120; coperti 60/70. ●Parcheggio comodo; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: ostrica Poget, maestrale e perla del delta, *pan brioche* con lardo di patanegra e tonno marinato al gin, maritozzo all'astice blu con maionese di albicocca fermentata, panna acida ed erba cipollina; risone in zuppa di pesce e crostacei con crudo di mare; pescato del giorno (halibut) alla griglia con lattuga alla griglia; torta basca con gelato allo zenzero.

I vini in tavola: Dall'ò Trentodoc Chardonnay; Roero Arneis (A. Oggero).

Commenti: La riunione conviviale, dedicata a "Pesce, qualità, innovazione" ha riportato gli Accademici da "Food Writers". Protagoniste le ostriche: dalla delicata Poget alla carnosa e croccante Tarbouriech. Molto apprezzato il maritozzo all'astice blu. Convincente anche il risone in zuppa di pesce, seguito dal pescato del giorno alla griglia. Materia prima di altissima qualità, tecnica e cura estetica senza sacrificare il gusto. Servizio cordiale e puntuale. Una serata coerente con il tema scelto e molto apprezzata dagli Accademici. Ottima la selezione dei vini.

MILANO DUOMO
24 settembre 2026

"Osteria Pugliese Gatto Bianco" di Gruppo Gatto Bianco S.r.l, in cucina Giuseppe Buttiglione. ●Via Friuli 75, Milano; ☎ cell. 324/8894393; milano@osteriapugliese.it, http://osteriapugliese.it, Instagram: osteriapugliese; Facebook: Osteria Pugliese Gatto Bianco; coperti 80 in due sale+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 14-18 agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: fave e cicoria e polpette alla leccese; orecchiette alla pugliese; selezione di *bombette* pugliesi alla griglia (classica di maiale con caciocavallo, sale e pepe; con cime di rapa leggermente piccante e una più piccante al peperoncino) accompagnate da verdure di stagione al forno aromatizzate al timo; pasticciotti leccesi nei gusti crema e crema e amarena.

I vini in tavola: Metodo Classico Calce rosé brut 2018 (San Marzano); Negroamaro Salento Igp 2023 Exclusive Selection per Gatto Bianco; Susumaniello Salento Igp 2023 Exclusive Selection per Gatto Bianco (entrambi Mocavero); Piani di Tufara Moscato di Trani Doc 2022 (Rivera).

Commenti: Non la classica osteria, ma due sale eleganti, tra legno chiaro, nero e oro, luci soffuse e una cantina a vista con 300 etichette pugliesi. L'*executive chef* Giuseppe Buttiglione intende portare a Milano la cultura enogastronomica pugliese, selezionando materie prime direttamente dai produttori locali e raccontando la regione attraverso ricette storiche e tradizioni con qualche tocco innovativo. Molto apprezzati gli antipasti e le *bombette*, accompagnate da un corposo Susumaniello (uno dei vitigni autoctoni più affascinanti, riscoperto negli ultimi anni), meno interessanti le orecchiette. Servizio non all'altezza del locale. Simposiarche della riunione conviviale Francesca Brunelli e Chiara Riveruzzi.

PAVIA
29 settembre 2026

Ristorante "Korte dei sapori persi" di La Korte dei sapori Srl, in cucina Lino Luongo. ●Piazza Borgo Calvenzano 1, Pavia; ☎0382/306785, cell. 333/3479569; info@lakortedeisaporipersi.it, www.lakortedeisaporipersi.it; coperti 65+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio e 3 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: ovetto *poché* con spuma di funghi e popcorn; risotto con zucca mantovana, semi di zucca e Vermouth; magatello tonnato con fiori di cappero; *cheesecake* ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Cartizze Docg (Andreola); Bonarda (Tenuta Mazzolino); Passito di Zibibbo di Pantelleria (Pellegrino).

Commenti: Il locale è stato scelto per la riunione conviviale, che ha segnato la ripresa dell'attività accademica, nel corso della quale è stato festeggiato l'ingresso in Delegazione di un nuovo Accademico. Il ristorante, gestito con professionalità, è in una posizione favorevole alle spalle del Castello visconteo, comoda sia per parcheggiare, sia rispetto al centro storico. Sono state sottolineate, con un applauso al cuoco Lino Luongo, l'originalità e la bontà dei piatti; particolare apprezzamento alla qualità del servizio.

LOMBARDIA segue

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE
23 settembre 2026

"Divino Enoteca & Restaurant" di Divino Sas di Celin Andrea & C. ●Piazzale Oltrepò 1, Torricella Verzate (Pavia); ☎cell. 331/3822845; divino.enoteca-restaurant@gmail.com, www.ristorantedivino.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: petto di galletto cotto a bassa temperatura, salsa parmigiano, glassa di aceto balsamico; ravioli di brasato; porchetta di maiale con patate al forno; panna cotta ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Friulano (Venica & Venica); Buttafuoco Storico (Cantina Scuropasso); Moscato (Cà del Gè).

Commenti: Il ristorante è un grande locale modernissimo ed elegante, con vasta esposizione di bottiglie per tutti i gusti. Infatti, i vini serviti erano di ottima qualità. Anche i cibi sono stati di buon livello, a partire dal petto di galletto decisamente buono, buoni anche i ravioli di brasato della tradizione, seppure con la pasta non proprio sottile. Peccato per la porchetta dal sapore gustoso, ma probabilmente rimasta un po' troppo tempo in forno e quindi notevolmente coriacea. Ottima la panna cotta ai frutti di bosco. Servizio accurato, forse un pochino lento, ma la serata è stata comunque riuscita e piacevole per tutti.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
17 settembre 2026

"Enoteca Gandolfi zum Pfau" di Enoteca Gandolfi. ●Via Bottai 5A, Bolzano; ☎0471/1808053; enoteca@gandolfi.bz.it, www.gandolfi.bz.it; coperti 52+12 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato sera e domenica. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: pinzimonio e olive; tagliere di affettati e di formaggi; lasagne verdi con ragù; strudel.

I vini in tavola: Cuvée reserve brut Blanquette de Limoux (Famille Antech); Pinot Nero 2022 (Maso Thaler).

Commenti: La professionalità di Mirko Gandolfi nel mondo del vino è riconosciuta e apprezzata da anni. Questo locale si trova in centro, proprio di fronte al Panificio Grandi, al quale è stato consegnato il Premio Dino Villani per lo *Schüttelbrot*. Dopo la consegna del premio, gli Accademici si sono trasferiti qui per la degustazione del prodotto, assieme a taglieri di ottimi salumi e formaggi abbinati a mostarde; fresche verdure in pinzimonio e olive, il tutto mentre venivano spiegati i vini serviti e la lavorazione del pane con dovizia di particolari e passione. Poi le buone lasagne, un po' salate, e lo strudel, non quello tradizionale, ma comunque particolarmente buono.

BOLZANO
2 ottobre 2026

Ristorante "Munter 3/4 Weg" della famiglia Munter. ●Hennewinkl 9, Monte San Pietro (Bolzano); ☎ cell. 380/2648455; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie ottobre - Pasqua; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: datteri fritti, involtini di zucchine, *dolmadakia* (involtini in foglia di vite), caponatina di carote e capperi; maltagliati ai funghi *shiitake* coltivati biologicamente nel maso Hof im Thal di Aldino; *Pressknödel* (canederli pressati) con la ricetta della nonna pusterese; ossobuco con gremolada e patate *duchesse*; *parfait* all'amaretto.

I vini in tavola: Grüner Veltliner 2024 (Cantina Valle Isarco); Pinot Nero 2022 (Tenuta Carlotto).

Commenti: Il panorama del locale, recentemente e sapientemente ristrutturato, è magico. La sostenibilità, la ricerca di prodotti locali di qualità, il recupero di ricette "di una volta" fanno di questo *Gasthof* una meta speciale che vale la visita. Tra gli stuzzichini presentati, i datteri fritti meritano una menzione per originalità e bontà. Interessante la caponatina di carote. Molto buoni i maltagliati, di bella consistenza con i profumatissimi funghi *shiitake*, purtroppo il piatto è arrivato un po' freddo; davvero ottimi i *Pressknödel*, che ormai non si trovano quasi più; l'ossobuco è stato il piatto che ha riscosso meno successo, buono il semifreddo. Indovinato anche l'abbinamento con i vini.

ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO
24 settembre 2026

Ristorante "Alla Segheria" di Ristorante Alla Segheria di Mauro Fiorentini, anche in cucina. ●Via Fabio Filzi 41, Folgaria (Trento); ☎0464/721322; maurofiorentini61@gmail.com; coperti 36+4 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie maggio e giugno; ottobre e novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: grissini con speck, formaggi, crostini con baccalà; paccheri fatti in casa con porcini freschi; gnocchi di pane con burro fuso e salvia; manzo brasato al Teroldego con polenta di patate e *ratatuia* di ortaggi; crostata di frutta.

I vini in tavola: Salter 2025; Dè Sòto 2025 (entrambi Cembra Tenuta di Montagna); Pinot Nero Sot al Dòs 2023 (Villa Piccola di San Michele all'Adige).

Commenti: Piacevole e apprezzata riunione conviviale, organizzata dai Simposiarchi Paolo Didonè e Andrea Gentilini, in questo ristorante di montagna a conduzione familiare, ricavato in un'antica segheria, il cui ambiente è caratteristico, caldo e accogliente, con servizio premuroso, attento e gentile. Molto gradito l'aperitivo in piedi. Il titolare e chef Mauro Fiorentini ha poi deliziato gli Accademici con uno squisito piatto di paccheri, con la pasta fatta in casa, accompagnati dai funghi porcini, seguiti dagli gnocchi di pane; straordinario il manzo brasato al Teroldego con la polenta di patate; deliziosa infine la crostata con la frutta fresca.



VENETO

ALTO VICENTINO
22 settembre 2026

"Albergo Ristorante Pizzeria Il Pirata" di Albergo Ristorante Pizzeria Il Pirata di Pasqualino Buccigrossi & C. snc, anche in cucina. ●Via Schio 74, San Vito di Leguzzano (Vicenza); ☎0445/511315, cell. 377/4299307; rpilpirata@hotmail.com, Facebook pizzeria il pirata; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultime 2 settimane di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,03.

Le vivande servite: crostino di baccalà mantecato, sarde *in saor*, *folpetti* in umido, canestrelli con polenta, cannocchie di laguna, frittura di avannotti e canestrelli, verdurine pastellate; risotto agli scampi; tagliolini neri alla chioggiotta; San Pietro al forno con patate e verdure di stagione; tiramisù alla frutta.

I vini in tavola: Anima Vespaiolo Doc 2021 metodo classico (Firmino



Miotti); I Frati Lugana Doc 2024 (Ca' dei Frati); Torcolato di Breganze Doc 2020 (Firmino Miotti).

Commenti: La prima riunione conviviale dopo le vacanze estive è stata organizzata dal Simposiarca Pierangelo Bertoldo in un ristorante-pizzeria a San Vito di Leguzzano, con tema il mare a cena dopo l'estate. Si inizia con un notevole aperitivo a buffet con baccalà mantecato, sarde *in saor, folpetti* in umido, canestrelli con polenta, cannocchie di laguna, frittura di avanotti e canestrelli e verdura con un'unica pecca: la frittura servita fredda. Al tavolo, dopo un buon risotto di scampi vengono serviti i tagliolini al nero di seppia alla chioggiotta. Il secondo, un discreto pesce San Pietro al forno (peccato fosse freddo), con i suoi contorni e per finire un tiramisù alla frutta. Buono l'abbinamento piatto-vini.

BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI
23 settembre 2026

Ristorante "Cucina Diesel Farm" di Cucina Diesel Farm, in cucina Mattia Cammarata. ●Via Canale 28, Marostica (Vicenza); ☎0424/476078, cell. 335/6004206; cucina@dieselfarm.com, www.dieselfarm.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: flan di zucca su fonduta di morlacco e tartufo nero; risotto al cavolfiore e riduzione di mosto Fiore; guancetta di maiale con cremoso di patate e finferli; sorbetto al mosto e *crumble* all'uvetta.

I vini in tavola: CabeRRnet 2023; Celebrating 55 rosé; Rosso di Rosso 2017; Celebrating 55 Blanc (tutti Diesel Farm).

Commenti: Immersa nei 100 ettari di colline, boschi e vigneti di proprietà dell'imprenditore Renzo Rosso, "Cucina Diesel Farm" accoglie gli ospiti in un ambiente rustico ed elegante, dall'atmosfera intima e con una suggestiva vista sul territorio circostante. Cucina contemporanea, nella quale la qualità della materia prima rimane sempre protagonista. Una bella serata, che ha fatto da cornice a una riunione conviviale piacevolmente curata, caratterizzata da una significativa partecipazione degli Accademici. A completare l'incontro, l'Assemblea della Delegazione, durante la quale si



è respirato e condiviso quello spirito di autentica amicizia tra Accademici.

CORTINA D'AMPEZZO
6 agosto 2026

Ristorante "Rifugio Scoiattoli" della famiglia Lorenzi, in cucina Alessandro Lorenzi. ●Località 5 Torri, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/867939, cell. 333/8146960; info@rifugioscoiattoli.it, www.rifugioscoiattoli.it; coperti 50+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre-maggio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: selezione di affettati e formaggi con verdurine sottolio, polentina, bocconcini di cardoncello fritti; violette ai sapori del bosco con porcini, pinoli e pancetta; stinco di maiale *al ciarié* con polenta; nuvola di yogurt con *coulis* di lampone e *streusel* alle mandorle.

I vini in tavola: Rosé 2023; Già mi manchi 2023 (entrambi Terra Premiata); Blauburgunder 2023 (Hofstätter).

Commenti: La riunione conviviale presso il "Rifugio Scoiattoli" ha fatto respirare l'atmosfera dell'autentico rifugio d'alta quota e ritrovare i sapori della tradizione, dopo la passeggiata per raggiungerlo. Il rifugio è gestito dalla famiglia Lorenzi che ne ha fatto un luogo di calda accoglienza e buona cucina tradizionale. Buoni gli antipasti e le violette ai sapori del bosco; un po' troppo cotto lo stinco di maiale con polenta; decisamente golosa la nuvola di yogurt. Molto apprezzati l'abbinamento vini e il servizio.

LEGNAGO-BASSO VERONESE E POLESINE OVEST
24 settembre 2026

"Trattoria da Romeo" di Trattoria da Romeo, in cucina Tiziano de Toni. ●Via Pindemonte 23, Isola della Scala (Verona); ☎045/7300012, cell. 338/2655985; tiziano.de_toni@libero.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 1-15 luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,1.



Le vivande servite: risotto all'isolana; tagliolini al ragù di anatra; faraona arrosto con patate, verdura fresca e verdura cotta; tortino di riso.

I vini in tavola: Rosso Marchesino (Martin Gazzani).

Commenti: La trattoria a gestione familiare, giunta alla seconda generazione con Tiziano de Toni, sorge in un piccolo borgo della campagna veronese. Nella riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Massimo Gazzani, gli Accademici hanno assaporato piatti tipici della cucina veronese, con risotto all'isolana e tagliolini con ragù di anatra; a seguire faraona arrosto con contorni di patate, verdura fresca, verdure cotte e per finire una torta di riso a celebrare la zona di produzione del riso Vialone nano veronese. Apprezzato il vino Rosso Marchesino, della Cantina Martin Gazzani. Molto alto il gradimento degli Accademici.

PADOVA
18 settembre 2026

Ristorante "Pedrocchino Pizza & Cakes" di Ristorante Pizzeria Pedrocchino Sas, in cucina Walter Rampazzo. ●Via Roma 21, Campodoro (Padova); ☎049/2137514, cell. 339/6881851; walter@pedrocchinopizza.it, pedrocchinopizza.it; coperti 250+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8.5.

Le vivande servite: pizza all'acqua di mare sarda fritta con mozzarella di bufala campana Dop e culaccia; pizza all'acqua di mare sarda a tripla cottura (al vapore, fritta e al forno) con pomodoro, fiordilatte, mozzarella di bufala campana, basilico e *julienne* di salamino scottato; pizza all'acqua di mare sarda con pomodori confit, mozzarella di bufala campana, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico e basilico; pizza leggermente sapida, alta e soffice, cotta con salsa di pomodoro e guarnita con burrata, pomodori datterini e lonzino affumicato; sfogliatina con crema pasticciera.

Commenti: Inusuale cena alla scoperta di modi nuovi e creativi di pensare la pizza. Una volta a tavola, è iniziata la degustazione delle

VENETO segue

quattro pizze proposte nel menu con altrettante birre locali artigianali, caratterizzate da un gusto intenso, che si sposa alla perfezione con gli ingredienti della pizza in abbinamento. Particolarmente gradite: "L'ha sconvolta", una pizza fritta, all'acqua di mare sarda, con mozzarella di bufala campana Dop e culaccia, e "Light morbidosa": pizza cotta con salsa di pomodoro e poi guarnita con burrata, pomodori datterini e lonzino affumicato. La sfogliatina con crema pasticciera, preparata al momento, è stata un finale apprezzato da tutti. Piacevole e gentile il servizio.

TREVISO-ALTA MARCA
26 settembre 2026

Ristorante "Da Gerry" di Gerry Menegon, anche in cucina con Stefano Menegon. ●Via Chiesa 6, Monfumo (Treviso); ☎0423/945720; info@ristorantedagerry.com, www.ristorantedagerry.com; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio e 2 settimane luglio-agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (inverno); lunedì e martedì a pranzo (estate). ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: sopressa della Pedemontana con polenta abbrustolita, fiori di zucca in tempura con formaggio bastardo e tartufo nero del Grappa, formaggio morlacco con miele di ciliegio; risotto con zucchine, morlacco e tartufo nero del Grappa; filetto di maiale con ridotto di Recantina, *bisi in tecia* e patate *duchesse*; panna cotta con miele del Grappa e frutta secca.

I vini in tavola: Prosecco extra brut (Adami); Bianco Angelo Pat 2025; Recantina 2021 (entrambi Pat del Colmel); Prosecco extra dry Figlio della Roccia (Asolo Manor).

Commenti: Il Delegato, Simposiarca per l'occasione, ha concordato con il ristoratore una serie di piatti che rappresentano al meglio l'alta qualità dei prodotti del territorio. Menzione speciale al risotto perfettamente equilibrato, con il tartufo nero affatto invadente. Anche il secondo ha visto un vero protagonista come la Recantina, un vino locale autoctono recuperato da produttori appassionati e di cui il Sindaco di Asolo, esperto enologo, ha narrato la storia. Nel corso del convivio sono intervenuti anche il più esperto cavatore di tartufo nero del Grappa e uno degli ultimi malgari del Monte Grappa per parlare delle loro difficili ma gratificanti attività. Convinto applauso finale e piena soddisfazione.

VERONA
11 settembre 2026

"Agriturismo Villa Allegri" di Diego e Morena Zanotti, in cucina Morena Zanotti. ●Contrada Bottega 6, Negrar di Valpolicella (Verona); ☎045/5868312; info@villaallegri.com, www.villaallegri.com; coperti 60+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie gennaio-marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: sformatini di stagione; gnocchi al basilico saltati in padella con pomodorini freschi; faraona al Valpolicella classico con verdure di stagione; cantucci.

I vini in tavola: Ossan Chardonnay 2024; Valpolicella Classico 2022; Valpolicella Superiore Ripasso 2022; Recioto della Valpolicella (tutti Zanotti).

Commenti: La meravigliosa Valpolicella come cornice di una serata piacevole e particolarmente briosa grazie all'iniziativa promossa dai due Simposiarchi Ermanno Murari e Nicola Verlato. Da una loro graditissima intuizione nasce l'iniziativa "l'Italia dei vini", prima puntata di una lunga camminata di degustazioni attraverso le regioni d'Italia. Nella terrazza adiacente al ristorante, conquistati da un panorama mozzafiato, con la competenza inimitabile del caro Ermanno, gli Accademici hanno scoperto le ricchezze enologiche del territorio. La cena si è svolta all'interno del ristorante. Un menu fresco e stagionale.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

MUGGIA-CAPODISTRIA
26 settembre 2026

Ristorante "Zobec" di Agriturismo Zobec, in cucina Dunja Zobec e famiglia (Edy, Leonard, Ludwik). ●Bagnoli della Rosandra 244, San Dorligo della Valle (Trieste); ☎040/8325063; info@zobec.it, www.zobec.it; coperti 25+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dalla 2a domenica di ottobre ai primi di maggio; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 8,5.



Le vivande servite: tartara di salmerino, antipasto freddo di salmone marinato al whisky e arancia con sottili fettine di fico; tortellini casalinghi con ripieno di ricotta, erbe di campo, purè, ragù bianco di storione; trancio di salmone al forno con purè di sedano rapa, cavolo cuore di bue ai ferri, cipolla di Tropea; crostata con frutti di stagione o mousse con ciliegie sciroppate.

I vini in tavola: Spumante Maria Albi di propria produzione.

Commenti: All'interno dell'allevamento ittico di salmone (unico in acqua dolce), salmerino e storione della famiglia Zobec. Tutte le vivande, il vino e la birra derivano da coltivazione proprie. Il professor Panzetta ha introdotto il pranzo con una conferenza molto gradita sui salmoni e gli omega 3. Ottimo il servizio e molto apprezzati i piatti. Non sono stati formulati appunti o critiche da nessun commensale. Tutti i piatti egualmente graditi.

PORDENONE
29 agosto 2026

Ristorante "Edelweiss" della famiglia Menegon, in cucina Marco Menegon. ●Via Barcis 10, Piancavallo (Pordenone); ☎0434/655613; info@edelweisspiancavallo.it, www.edelweisspiancavallo.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: panna cotta salata al formaggio di capra, ortica e *crumble* al parmigiano; gnocchetti alle erbe di montagna e Buon Enrico; faraona ripiena con maggiorana di montagna, ginepro, timo serpillo e millefoglie di patate; gelato al fior di latte, frutti di bosco e menta artica.

I vini in tavola: Jiasik bianco (Borgo San Daniele); Schioppettino (Vie D'Alt); Verduzzo Friulano (Valentino Butussi).

Commenti: Al fresco di Piancavallo, la Simposiarca ha fatto fare agli Accademici un viaggio alla scoperta di ciò che la natura montana dona, facendo toccare con mano erbe, bacche e frutti raccolti in loco, che il giovane chef Marco ha presentato nei suoi piatti: ortica, spinaci di montagna, ginepro, timo, maggiorana, sapientemente interpretati nel menu, molto apprezzato. Gran successo per la panna cotta salata con salsa di ortiche; delicati e salutari gli gnocchetti verdi; ottima cottura per la faraona. Profumato alla lavanda e rosa canina il gelato preparato con latte della malga locale, visitata nel pomeriggio. Ottimi i vini. Bella giornata a contatto con la natura che ancora dona tanto di sé.

PORDENONE
19 settembre 2026

Ristorante "Ciasa de Gahja" di Ciasa de Gahja, in cucina Denis Michelin. ●13 Via Anzolet, Budoia (Pordenone); ☎0434/654897; info@ciasadegahja.it, www.ciasadegahja.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: rivisitazione della carbonara "uovo 61" di polpo con finferli; Carnaroli mantecato al porcino, code di mazzancolle e gocce di salicornia; ricciola avvolta nel guanciale, crema di zucca affumicata e *shi-*

itake alla soia; semifreddo al mango.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumantizzata (Consorzio Ribolla Gialla Alto Livenza); Blanc Braida Antica (Az. Agr. Russolo, San Quirino); Ribolla Gialla Igt (Consorzio Ribolla Gialla Alto Livenza); Moscato d'Asti Docg (San Silvestro).

Commenti: Un convivio di fine estate che ha raccontato i funghi, doni e profumi autunnali per eccellenza, cui ogni anno viene dedicata una piacevole festa nel comune di Budoia. La Delegazione si è riunita nell'elegante cornice della bella villa che ospita il ristorante. Un'interessante presentazione da parte di micologi esperti ha preceduto il pranzo, portando a conoscere il particolare mondo dei funghi. Dopo l'aperitivo offerto nel giardino a bordo piscina, è stato presentato un menu con abbinamenti originali e sfiziosi, dove però i funghi, veri protagonisti, non sono stati del tutto esaltati e valorizzati. Sempre apprezzati i vini friulani di cantine locali che hanno accompagnato i piatti.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO
10 settembre 2026

Ristorante "Il Giardino" di M.D.INVEST. SRL, in cucina Davide Antonio Corrente. ●Via Gramsci 20, Budrio (Bologna); ☎051/801128, cell. 347/0149910; info@ristorantegiardino.net; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 2 settimane dopo l'Epifania, agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì. ●Valutazione 8,24.

Le vivande servite: degustazione di olio del Frantoio Valsanterno di Imola e selezione di pane fatto in casa; assaggio di taglioni al friggione; tortellino tradizionale in brodo di cappone; cotoletta alla petroniana, bietola saltata al burro e parmigiano; sfogliata di mele con crema inglese.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante (Zuffa); Sangiovese Superiore (Cesari).



Commenti: La Simposiarca Laura Beccari, nella scelta del locale e del menu, si è ispirata a importanti realtà del territorio tra cui, sul finire degli anni '90, l'idea della manifestazione "Prima Veranda". Ospiti della serata: la dottoressa Debora Badiali, Sindaca del Comune di Budrio, la dottoressa Erika di Giacomo, *marketing specialist* del Frantoio Valsanterno. Al termine della serata, il Delegato Mauro Taddia ha consegnato il premio "Massimo Alberini" all'attività storica "Bottega del Maiale" di Budrio, di proprietà di Ramona Montanari, e il piatto dell'Accademia al direttore del ristorante Danny.

BOLOGNA-SAN LUCA
27 settembre 2026

Ristorante "La Rocchetta" di Società Agricola La Rocchetta sas, in cucina Federico Garani. ●Via Monte Rocca 68, Castel d'Aiano (Bologna); ☎051/912815, cell. 371/5507762; info@agriturismolarocchetta.it, www.agriturismolarocchetta.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì, al mercoledì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: polenta fritta, caciotta con marmellata biologica, gnocco fritto con prosciutto, spezzatino biologico con tigelline calde; tagliatelle ai funghi porcini; maltagliati con salsiccia, cipolla, peperoni e scaglie di parmigiano; tagliata di manzo al sale grosso e rosmarino, patate fritte e cicoria aglio, olio e peperoncino; tiramisù.

I vini in tavola: Lambrusco; Pignoletto 2025 (entrambi Agriturismo La Rocchetta).

Commenti: Agriturismo molto accogliente e caratteristico, tra i monti dell'Appenino bolognese. Il menu presenta piatti tipici della cucina montanara, con prodotti freschi e della zona; ottimo e molto abbondante l'antipasto, soprattutto lo spezzatino con le mini-tigelle. Carne, primi e affettati di buona qualità e servizio cordiale e attento. Nel corso della riunione conviviale sono stati assegnati l'attestato di benemerenza per i 50 anni di appartenenza all'Accademia al Delegato onorario Maurizio Campiverdi e il premio "Massimo Alberini" al Caseificio Pieve di Roffeno. Prima del pranzo, gli Accademici hanno visitato lo stabilimento del caseificio.

CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA
16 settembre 2026

"L'Osteria degli Ambrogini" di L'Osteria degli Ambrogini Snc, in cucina Manuela e Marica Galeati. ●Via Roncassaglia 1/A, Castel del Rio (Bologna); ☎0542/95385; osteriadegliambrogini@gmail.com, www.facebook.com/osteriadegliambrogini; coperti 20+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: crostini misti; tortelli di patate al ragù; affettati, squacquerone e polenta fritta; filetto di maiale al tartufo nero; zuppa inglese, panna cotta o mascarpone.

Commenti: In una serata di metà settembre, si è svolta la prima riunione conviviale autunnale presso l'"Osteria degli Ambrogini", un appuntamento che ha registrato un'ampia partecipazione di Accademici e ha confermato l'accoglienza e la competenza culinaria del locale. Caratterizzato da un'atmosfera che unisce il calore rustico dell'osteria alla cura per i dettagli e al servizio, si è dimostrato la cornice ideale per la buona cucina e per il confronto enogastronomico. Piatti "poveri" della tradizione, esaltati dal tartufo, sono stati protagonisti di una serata in cui la cultura del cibo si è fatta, ancora una volta, collante autentico fra tradizione, territorio e calorosa convivialità.

CESENA
22 settembre 2026

Ristorante "La Scogliera Classic" di La Scogliera srl, in cucina Massimiliano Farnedi. ●Piazza Kennedy 12, Zadina di Cesenatico, Cesenatico (Forlì-Cesena); ☎0547/83231, cell. 333/3097242; info@lascoglieraclassic.it, www.lascoglieraclassic.it, Facebook, Instagram; coperti 250+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: gamberi dorati con alicette di lampara a scottadito, straccetti di pesce spada marinati agli agrumi, cipolla rossa e lamponi, carpaccio di tonno pinna gialla con spuma tonnata, cavolo verza e polvere di capperi, sformato di zucca con fonduta di gorgonzola dolce, *borsotti* e *chips* croccanti; risotto Carnaroli con funghi porcini e seppie nostrane; polpettine di baccalà in intingolo mediterraneo e olive taggiasche; filetto di rana pescatrice su caponata di verdure alle erbe aromatiche; cremoso di torroncino con cioccolato fondente, *praliné* di nocciole tartufate e cacao amaro.

I vini in tavola: Ribolla Gialla; Spumante extra-dry; Chardonnay, Friuli Doc; Friulano, Friuli Doc (tutti dell'Azienda vinicola Borgo Canedo I Gigli); Albana di Romagna Passito (Fattoria Monticino Rosso).

Commenti: Il ventennale della Delegazione è stato celebrato alla presenza di Accademici, ospiti e Delegati del territorio. Dopo il saluto del Delegato Fabrizio Fabbri, il Presidente Onorario, Giovanni Ballarini, ha sottolineato il valore della tradizione della cucina romagnola e l'importanza di un approccio curioso e critico alle esperienze conviviali. Elisabetta Cocito ha illustrato le attività dell'Accademia e l'importanza di valorizzare la cucina tradizionale. Mario Manuzzi ha ripercorso i vent'anni della Delegazione.

EMILIA ROMAGNA segue



La serata, con un menu di pescato locale, si è conclusa con l'ingresso del nuovo Accademico Franco Severi, in un clima di cordialità e condivisione.

FAENZA
16 settembre 2026

Ristorante "Torre del Marino" di Agriturismo Torre del Marino, in cucina Stefano Casadio. ●Torre del Marino 45, Brisighella (Ravenna); ☎cell. 349/0590830; agriturismo@torredelmarino.it, www.torredelmarino.it, Facebook - Instagram; coperti 70-75+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: bruschetta di beccaccia con pane montanaro e uva fragola, porchetta di coniglio, insalata di cipolla, tartufo nero scorzone e mandorla; *spoja lorda*, bietola con guanciale e pecorino; pancia di vitello arrostita, melanzana fondente, pomodoro bruciato, emulsione di alici; zuppa inglese della Torre.

I vini in tavola: Romagna Sangiovese superiore de Macte (Torre del Marino); Rosato frizzante; Albana Passita.

Commenti: Straordinaria riunione all'insegna della territorialità e convivialità che ha visto una grande partecipazione di Accademici. Il menu, dal tema "le ricette della nostra tradizione", non ha deluso. Superlativo il crostino di beccaccia come anche la porchetta di coniglio con tartufo nero e mandorle. A seguire, la *spoja lorda* e un'ottima pancia di vitello arrostita. Per finire, un piatto estremamente scenografico con la zuppa inglese della Torre. A rendere il clima ancora più coinvolgente, sono stati gli interventi degli Accademici Gian Matteo Baldi e Tomaso Emaldi che hanno intrattenuto i commensali con una piacevole conversazione.

MODENA
14 settembre 2026

Ristorante "Emilia Bistrò" di Emilia Bistrò, in cucina chef Giovanni. ●Piazza Roma 5, Modena; ☎059/223304; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie settimana di Ferragosto e settimana dopo l'Epifania; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,17.

Le vivande servite: tagliere di salumi, gnocco fritto, giardiniera; tortellini in crosta di parmigiano reggiano; guanciale di manzo brasato; purea di patate e verdure al forno; zuppa inglese.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara Premium; Lambrusco Grasparossa Villa Cialdini (entrambi Chiarli); Sangiovese (Cesari).

Commenti: In una splendida Piazza Roma a Modena, rallegrata dalla presenza di una giostra "Carusel" di dimensioni "Central Park", il Delegato Mario Baraldi e il Simposiarca Ivan Galavotti hanno dato il via alla ripresa delle attività accademiche dopo la pausa estiva. Ricco, forse troppo, per una serata ancora estiva, il menu. La qualità delle materie prime è un vanto dello chef Giovanni, giovane di belle speranze, cui la Delegazione augura una carriera degna delle sue aspettative. Il Delegato, alla fine della magnifica serata, ha ricordato i numerosi impegni dell'autunno incipiente. Un sincero applauso al Consultore Segretario Marco Righi per la costante attività organizzativa ha chiuso la sera.

PIACENZA
17 settembre 2026

Ristorante "Faccini" della famiglia Faccini dal 1933. ●Località S. Antonio di Castell'Arquato, Castell'Arquato (Piacenza); ☎0523/896340; info@ristorantefaccini.com; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: salumi misti, giardiniera artigianale, insalata russa, *bortellina*; tortelli con la coda; faraona alla creta; sbrisolona con zabaione cotto.

I vini in tavola: Lady Giò brut (Podere Pavolini); Gutturnio Riserva (Casa Benna); Ben Ryè Passito di Pantelleria (Donnafugata).

Commenti: Una famiglia che dal 1933 conduce questo caposaldo della ristorazione. Da sempre i piatti della tradizione piacentina vengono proposti con maestria e dedizione. Mai una sfumatura e mai una divagazione, sempre al massimo delle aspettative.

RAVENNA
23 settembre 2026

Ristorante "Favilla" di Bajram Baha, anche in cucina. ●Via Henry Matisse 18, Madonna dell'Albero, Ravenna; ☎0544/271381, cell. 328/8660438; info@favillaristorante.it, www.favillaristorante.it/home; coperti 150+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: insalata di mare alla brace con verdure di stagione al vapore; tagliolini con calamaretti spillo, datterini arrostiti e basilico; grigliata mista di pesce; sorbetto con frutta fresca.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna Costamolino 2025 (Argiolas); Collio Friulano Doc Vigna del Lauro 2024; Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Colbelo extra dry (Merotto).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta presso un accogliente casolare ristrutturato nelle campagne ravennati. Bajram Baha, titolare e chef, ha proposto una cucina mediterranea attenta alla qualità delle materie prime, valorizzando, con sensibilità e creatività, il pesce freschissimo. Gli Accademici hanno apprezzato la generosità delle porzioni. Consenso unanime hanno riscosso i tagliolini con calamaretti spillo, datterini arrostiti e basilico. Il Delegato ha espresso piena soddisfazione per la riuscita della serata, complimentandosi con chef e staff e incoraggiando il giovane *team* a proseguire nel percorso di qualità, accoglienza e autenticità intrapreso.



TOSCANA

APUANA
18 settembre 2026

Ristorante "Cortiletto Bistrot" di Otto snc, in cucina Paolo Bulegato. ●Via Bet-

ti 2 (P.zza Aranci), Massa (Massa Carrara); ☎0585/913665, cell. 339/3102058; info@cortilettobistrot.it; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: carpaccio di anatra, sedano rapa e miele senapato; Carnaroli mantecato all'olio evo, funghi arrosto e fondo di manzo; guancia di manzo brasata al vino rosso accompagnata da patate e verdure di stagione; pesca ripiena alla piemontese, cioccolato fondente, amaretti e gelato alla vaniglia del Madagascar.

I vini in tavola: Otto Ottobre Igt bianco Val di Magra 2022; Pollera rosso Val di Magra 2021 (entrambi Fattoria Ruschi Noceti).

Commenti: Una sinfonia di profumi e sapori ha caratterizzato la prima riunione conviviale dopo la pausa estiva della Delegazione, alla presenza di numerosi Accademici che hanno molto apprezzato il menu proposto dedicato all'autunno, sapientemente presentato dal cuoco Paolo Bulegato unitamente a un ottimo abbinamento dei vini. Molto gradito l'intervento di Francesco Ruschi Noceti, imprenditore vitivinicolo. Impeccabile Simona in sala. Si percepisce che dietro al lavoro di Paolo e Simona c'è una grandissima passione che trasforma una semplice sosta al locale in un'esperienza davvero speciale.

AREZZO
12 settembre 2026

Ristorante "Essenza Dario e Anna" di Essenza Dario e Anna. ●Piazza Grande 16, Arezzo; ☎ cell. 340/1066544; coperti 20+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: crostini vari; assaggio di pappardelle al ragù di anatra e di pici all'aglione; ossobuco con purè di patate; gattò e tiramisù.

I vini in tavola: Rosso Toscano Igt (Giocoli); Bollicine metodo classico (Luca Bellani).

Commenti: Riunione conviviale nel cuore del centro storico, sotto le Logge Vasari. L'aperitivo è stato servito fuori dalle Logge, sotto gli ombrelloni sulla piazza, in una serata quasi estiva. La cena è proseguita a tavola sotto il loggiato ed è stata l'occasione per presentare una nuova Accademica. Vari crostini molto buoni insieme a ottime bollicine, pappardelle e pici eccellenti, squisito ossobuco con purè. La serata è stata arricchita anche dall'intervento dello chef Luca Scoscini, competente e disponibile, che ha parlato dei metodi di cottura innovativi, basati su tecniche e macchinari all'avanguardia ma sempre con prodotti all'insegna della qualità. La cena si è svolta in un'atmosfera di amicizia.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO
24 settembre 2026

Ristorante "Ecohotel Milano" di Martina Baldaccini, in cucina William Citti. ●Via Brennero 8, Borgo a Mozzano (Lucca); ☎0583/889191, cell. 335/7621306; info@hotelmilano-lucca.it, http://www.hotelmilano.it; coperti 170+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,35

Le vivande servite: pasta fritta e prosciutto; zuppa frantoiana con pane abbrustolito; peposo con funghi trifolati; semifreddo al Cointreau e arancia.

I vini in tavola: Prosecco; rosso Linchetto (Valle del Sole); Colline Lucchesi bianco (Fattoria di Fubbiano).

Commenti: Piacevole convivio, all'insegna della tradizione contadina, basato sulla zuppa frantoiana composta da fagioli, verdure di stagione e pane raffermo abbrustolito, il cui nome deriva dal periodo in cui si frangono le olive. Il peposo, di origine toscana, è qualcosa di diverso da un semplice spezzatino: la carne, tagliata a cubetti, viene cotta in forno lentamente con abbondante pepe. Quest'ultimo è stato il piatto tipico degli addetti alla cottura dei mattoni nelle fornaci, il tutto accompagnato da funghi porcini trifolati. Molto apprezzato il servizio, ottimo il rapporto qualità-prezzo. Buono l'abbinamento dei vini.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE
22 settembre 2026

Ristorante "Il Portico del Grand Hotel Tamerici & Principe" di Grand Hotel Tamerici & Principe. ●Viale IV Novembre 2B, Montecatini Terme (Pistoia); ☎057/271041; info@hoteltamerici.it, www.hoteltamerici.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dicembre - febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: tartare di tonno agli agrumi; spaghetti alla Tamerici; baccalà lesso su passata di ceci ed erbette; soufflé freddo di crema con salsa al cioccolato e salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: bianchi del Barone Brolio.

Commenti: I proprietari hanno accolto gli Accademici con la solita affettuosa generosità, offrendo una serie di piccoli antipastini in piedi, che hanno molto ben predisposto per il pranzo a seguire, a bordo piscina. Impeccabile il servizio, arricchito dalle *cloche* d'argento che coprivano ogni piatto e che, con un rituale che si ripete da più di cento anni, venivano tolte contemporaneamente a ogni tavolo. Generale consenso per gli spaghetti e gli altri piatti. Eccellente, sia per la presentazione sia per il gusto, il magnifico soufflé freddo di crema con salsa al cioccolato e salsa ai frutti di bosco. Tutto lo staff di cucina, in particolare il pasticciere, sono stati a lungo applauditi.



MUGELLO
22 settembre 2026

Ristorante "Da Sergio" di gestione familiare (Edoardo e Tommaso Naldoni e Matteo Dolfi), in cucina Edoardo Naldoni. ●Via A. Fabbri 1, Dicomano (Firenze); ☎055/838075; info@ristorantesergio.it, www.ristorantesergio.it; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e fine luglio- primi agosto; giorno di chiusura mercoledì e giovedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: crostone di bardiccio e cavolo nero, crostino di fegatini e salume di bardiccio; cannellone di ricotta e spinaci al burro e salvia; tagliatella fatta in casa con bardiccio e zucca gialla; coniglio ripieno al bardiccio, e bardiccio alla griglia; fegatello al girarrosto, patate arrosto, pinzimonio di verdure; degustazione di crostate con marmellate fatte in casa.

I vini in tavola: Chianti Rufina 2024 (Frascole).

Commenti: Bella e partecipata riunione conviviale, durante la quale il Sindaco di Dicomano, Massimiliano Amato, insieme alla Delegata Sforzini ha consegnato a Giancarlo Francini il premio "Dino Villani" 2026 per il suo eccellente bardiccio, prodotto tipico di questa parte del territorio del Mugello. Il menu della serata, dedicato al prodotto premiato, ha consentito di apprezzare i numerosi modi in cui il bardiccio può essere cucinato. Un susseguirsi di piatti squisiti, preparati con cura da un giovane staff affiatato ed entusiasta guidato da Edoardo Naldoni, con a fianco Tommaso Naldoni e Matteo Dolfi, ai quali, tra gli applausi dei commensali, la Delegata ha consegnato la vetrofania e una pubblicazione accademica.

PRATO
8 settembre 2026

Ristorante "Baghino" della famiglia Pacetti dal 1870, in cucina Milena Pacetti e familiari. ●Via dell'Accademia 9, Prato; ☎0574/27290, cell. 389/1226967; ristorantebaghino@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie seconda settimana di gennaio e agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: fantasia di crostini; risotto con fegatini di pollo; se-

TOSCANA segue

dano ripieno alla pratese; pesche di Prato (Pasticceria Il Nuovo Mondo).

I vini in tavola: Rosato toscano Thàlia (Fattoria Dianella); Emilio Carmignano Docg 2022 (Podere Allocco); Santo Spirito (Frescobaldi).

Commenti: Come da tradizione, la Delegazione si è riunita dopo la parentesi estiva il giorno 8 settembre, data molto importante per la città di Prato fin dal Medioevo, per gli eventi legati all'esposizione della reliquia detta "La Sacra Cintola", con relativa Fiera e festeggiamenti che duravano per tre giorni. La Delegazione è tornata nuovamente da Baghino, dove la mitica 96nne Milena ha fatto gustare il suo squisito sedano ripieno del quale, al termine del convivio, ha descritto la preparazione che prevede ben nove passaggi nelle sue mani. Sono stati consegnati i diplomi per i 25 anni a Cappelli, Nigro, Tempesti e Vignali. Il menu è stato apprezzato.

SIENA
18 settembre 2026

Ristorante "La Locanda del Trompalocchio" di La Locanda del Trompalocchio di Chiara Zanisi, anche in cucina. ●Piazza della Grancia, 133 - Cuna, Monteroni d'Arbia (Siena); ☎0577/1841395, cell. 335/8467799; lalocandadeltrompalocchio@gmail.com, Instagram: lalocandadeltrompalocchio; coperti 36+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili durante l'anno; giorno di chiusura martedì - in alcuni periodi dell'anno aperto solo su prenotazione. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: il piatto del "Trompalocchio" (antipasto misto e cucinato); lasagne al radicchio rosso dell'orto e scamorza affumicata; *sterrati* della casa al sughetto d'autunno; stracotto di manzo all'Amarone con prugne e mandorle e contorno misto e colorato; crostata della Locanda, abbraccino di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Amarone della casa.

Commenti: Riunione conviviale dopo la pausa estiva, ben partecipata. L'accogliente locale è parte di una fattoria del 1200, accanto alla Grancia di Cuna, granaio del 1300 fortificato, tra i meglio conservati, al servizio dell'ospedale Santa Maria della Scala di Siena, come raccontato dall'Accademica Margherita Anselmi Zondadari. La locanda, sulla Via Francigena, ospita diversi tipi di eventi: musica dal vivo, poesia, libri, e molto altro grazie a un'idea di Chiara Zanisi, violinista internazionale e anima del locale. Serata molto piacevole, con musica dal vivo, piatti casalinghi curati nel dettaglio e molto apprezzati, compreso l'ottimo vino. Eccellente il servizio, accogliente e attento.

SIENA VALDELSA
26 settembre 2026

Ristorante "Tre Archi" di Alipio snc. ●Via di Castel San Gimignano 35/B, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/953099, cell. 348/3228952; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: *donzelle* con prosciutto e salame, sformatino di verdure, crostini di fegatini di pollo e funghi porcini; ravioli di ricotta e stracciatella con pesto di pistacchi e pomodorini confit; pici alle briciole con fonduta e pancetta croccante; "casareccio" di maiale farcito con il suo filetto; patate al forno; millefoglie scomposta alla crema chantilly.

I vini in tavola: Chianti Colli Senesi 2023; Vernaccia di San Gimignano 2025 (entrambi Il Palagione).

Commenti: La Delegazione è tornata dopo dieci anni in questo locale, dove la nuova gestione ha riservato una buona accoglienza con un menu della tradizione toscana, punto di forza del ristorante, con piatti tipici che hanno conservato la loro genuinità senza le contaminazioni derivanti, come in altre simili realtà del territorio, dal rilevante flusso turistico presente nella zona. Particolarmente apprezzati, nel giudizio finale, i ravioli di ricotta e stracciatella con pesto di pistacchi, e il "casareccio" di maiale farcito con il suo filetto. Attento e puntuale il servizio. Sono stati consegnati, nell'occasione, i diplomi per la venticinquennale appartenenza all'Accademia.

VALDARNO ARETINO
23 settembre 2026

Ristorante "Daniele e Riccardo" di Daniele e Riccardo Casini, in cucina Riccardo. ●Via Francesco Mochi 18, Montevarchi (Arezzo); ☎055/900399, cell. 392/2957010; casinid@alice.it, danielericcardo.com; coperti 40/50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane a cavallo di Ferragosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: carpaccio di gamberoni, pescatrice in guazzetto, bruschetta di baccalà mantecato, seppia in crema di ceci; paccheri con pomodoro fresco, gamberi e calamari; baccalà alla livornese e purè di patate; zuppa inglese e panna cotta.

I vini in tavola: Bollicine di benvenuto; selezione di vini del ristorante.

Commenti: Per la riunione conviviale la Delegazione è tornata nel ristorante "Daniele e Riccardo", situato nel centro storico di Montevarchi, per consegnare, con l'occasione, il Diploma di Buona Cucina 2026. Il Diploma è stato ben meritato per l'eccellente valorizzazione dei prodotti locali nel rispetto della tradizione e per l'ottimo consueto rapporto qualità-prezzo. Per questa occasione è stato concordato con Riccardo un menu a base di pesce. La cena è stata gradita dai numerosi Accademici. Al termine, il Delegato ha consegnato a Daniele e Riccardo Casini il meritato Diploma.



MARCHE

PESARO-URBINO
18 settembre 2026

Ristorante "Villamarina" di Enrico Badei/Villamarina srl, in cucina chef Simone Lodovichetti, pizzaiolo Michele Diamantini. ●Via degli Schiavoni 22, Fano (Pesaro e Urbino); ☎0721/808782, cell. 371/4800116; villamarinaristorante@gmail.com, www.villamarinafano.it, villamarinafano; coperti 150+250 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 9 - 18 novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: alici marinate con panzanella, canocchie al vapore con olio evo (Frantoio Marcolini) e prezzemolo; raguse in porchetta; tagliolini fatti a mano da "Pasta della Peppa" con sugo di sogliole; fritto di paranza; grigliata mista di pesce alla fanese (rana pescatrice, sogliola, triglia); insalata mista, mousse alla Moretta.

I vini in tavola: LH2 metodo classico extra brut (Umani Ronchi); La Ripe Bianchello del Metauro Doc Biologico (Lucarelli).

Commenti: Enrico Badei dimostra grande cura nella selezione delle materie prime. Alici marinate accompagnate da panzanella, un incipit equilibrato che introduce una sequenza di livello. Spiccano le fresche canocchie al vapore valorizzate dall'olio evo Frantoio Marcolini e le tradizionali raguse in porchetta, autentico patrimonio della cultura marinara locale. Notevoli, per esecuzione tecnica, il fritto di paranza e la ricca grigliata mista. Il dessert, una riuscita mousse alla Moretta, reinterpreta magistralmente al cucchiaio, la storica bevanda calda a base di caffè e liquori, nata, alla fine del XIX secolo, per opera dei pescatori di Fano per riscaldarsi e combattere il gelo durante l'inverno.



UMBRIA

VALLI DELL'ALTO TEVERE
13 settembre 2026

Ristorante "Il Boschetto" di Il Boschetto s.a.s. (Alessandro e Jessica Santi), in cucina Alberto Mercati. ●Via Aretina 38, Città di Castello (Perugia); ☎075/8554728, cell. 393/3326680; lebosh@tiscali.it; lebosch@tiscali.it, www.ilboschettoristorante.com; coperti 300. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 3-10 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: fritturine miste, panzanella croccante, coratella d'agnello con *ciaccia sul panaro*; gnocchi con l'oca; agnello fritto, zucchine trifolate con finocchio selvatico, radicchio verde e rucola; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco; Umbria Igt bianco; Umbria Igt rosso (entrambi Colli Amerini); Frizzante rosato (Cinque Sensi); Spumante dolce Cuvée blanc (Cent'archi).

Commenti: Piacevole riunione conviviale in un "albergo-ristorante" immerso in un bellissimo parco



con vista sul centro storico di Città di Castello. Ottimo menu, proposto secondo la tradizione contadina dopo il periodo estivo. Particolarmente gradita la panzanella con dadetti tostati di pane. Superlativi gli gnocchi, proposti generosamente con gustose parti dell'oca. Simpaticissimo il saluto del robot Bob che, al termine del pranzo, ha fatto a tutte le signore.



LAZIO

FROSINONE-CIOCIARIA
26 settembre 2026

"Osteria Anna dolci&cucina" di Osteria Anna dolci & cucina di Anastasia Casale, anche in cucina. ●*S.R. 630 Cassino Formia km 15,1, Castelnuovo Parano (Frosinone);* ☎*0776/952596, cell. 376/2275884; info@osteriaanna.com, www.osteriaanna.com, Instagram, Facebook, Tiktok; coperti 50+10 (all'aperto).* ●*Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.* ●*Valutazione 8,9.*

Le vivande servite: frittata cieca con cipolle di Alife, stagionato di capra, focaccia origano e rosmarino; paccheri Senatore Cappelli con ragù bianco e melanzane croccanti; fior di tortello ripieno di ricotta, parmigiano e fiori di zucca, condito con burro, alici e pane croccante; parmigiana di melanzana steccata di Morolo; *crème brûlée* e torta Mari.

I vini in tavola: Spumante brut Bellone Arria (Cincinnato); Cesanese Caten (Cominium).

Commenti: Locale caratteristico. Piatti ottimamente cucinati.

ROMA EUR-OSTIENSE
29 settembre 2026

Ristorante "La Torricella" di Augusto e Michelina D'Alfonsi, in cucina Michelina D'Alfonsi. ●*Via Evangelista Torricelli 2, Roma;* ☎*06/5746311; www.la-torricella.com; coperti 130+80 (all'aperto).* ●*Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 7,8.*

Le vivande servite: insalata di spigola e gamberetti; bucatini con acciughe del Cantabrico, pane e pecorino; gnocchetti con gamberi rossi; grigliata di pesce misto, patate al forno; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Pecorino Terre di Chieti Igt; Montepulciano d'Abruzzo Doc (Cantina Zaccagnini).

Commenti: Esperienza straordinaria, grazie all'eccezionale freschezza della materia prima che Augusto acquista quotidianamente e personalmente presso i banchi dello storico mercato rionale di Testaccio, e che Michelina prepara con ricette originali. Apprezzamenti unanimi, con una nota di merito per l'insalata di spigola e gamberetti: non la solita insalata di mare ma un vero trionfo di gusto e delicatezza. Voti altissimi anche per gli gnocchetti e per la grigliata mista. Sorprendenti i vini, sfusi ma di un livello non comune. La genuina accoglienza e le attenzioni riservate da Augusto e Michelina hanno reso questa riunione conviviale una delle migliori degli ultimi tempi: resterà a lungo nella memoria.

VITERBO
16 settembre 2026

Ristorante "Palazzo Ranucci" di Cerfood Srls, in cucina Cristian Montixi. ●*Via della Torretta 81, Tuscania (Viterbo);* ☎*0761/283404, cell. 320/2631361; www.palazzoranucci.it; coperti 100+80 (all'aperto).* ●*Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura aperto venerdì e sabato a cena, domenica a pranzo.* ●*Valutazione 7,7.*

Le vivande servite: mozzarella di bufala in carrozza, con pomodoro San Marzano, burrata e lime; paccheri trafilati al bronzo con ragù bianco e fuso di reggiano; *tournedos* di cinta senese su spinacino, sale, olio e melagrana con caramelle di pasta fillo e riduzione di Chianti; millefoglie con crema chantilly e scaglie di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Pinot Grigio; Merlot (entrambi Cardeto di Orvieto).

Commenti: Riunione conviviale in un bell'ambiente situato in un edificio storico del centro di Tuscania, con pregevolissima terrazza con vista sul bel paese, la basilica di S. Pietro e la campagna circostante. Gradevole la cena, con ottimi aperitivi in terrazza; buono l'antipasto, forse un po' troppo abbondante; massima valutazione per il primo piatto e gradito anche il secondo. Molto buono il dolce, anche questo servito in terrazza, iniziativa apprezzata sia per la vista, sia per la temperatura. Appena sufficienti i vini, buono il servizio.



ABRUZZO

CHIETI
12 agosto 2026

Ristorante "Scaffe" di Ase S.R.L.S. società di gestione uninominale di Cinzia Santoferrara, in cucina Fabio Di Prinzio. ●*Contrada Foce 20, Rapino (Chieti);* ☎*cell. 320/2932801; amministrazione.scaffe@gmail.com; coperti 150+200 (all'aperto).* ●*Parcheggio comodo; ferie prima decade di novembre; giorno di chiusura mercoledì.* ●*Valutazione 7.*

Le vivande servite: crostini con: cipollata, uova e peperoni, fegatini; brodo di Ferragosto: fior di ravioli; maialino con dadolata di patate: totera casolana; pasticcio di Rapino; *scaffetta.*

I vini in tavola: Rocca Ventosa Cerasuolo d'Abruzzo Dop 2025 (Cantina Tollo); Vino cotto della casa.

Commenti: L'annuale "riunione conviviale degli sfigati di Ferragosto", che la Delegazione celebra in un'atmosfera informale, si è tenuta quest'anno nel ristorante "Scaffe" di Rapino, nuova gestione di un locale storico. A tavola, grazie alle scelte della Simposiarca, Gabriella Orlando, i commensali hanno potuto gustare un menu tradizionale dell'estate pedemontana, dopo che il Vice Presidente Vicario, Mimmo D'Alessio, ha condotto una simpatica intervista a Sergio Farinacci, responsabile di sala dello storico ristorante "Bellavista" di Chieti, con più di 50 anni di esperienza nel mondo della ristorazione.



CAMPANIA

NAPOLI
23 settembre 2026

Ristorante "Don Giovanni" di Supermercati Sole 365, in cucina Luigi Paparone ed Enrico Cortese. ●*Via Francesco Giordani 20, Napoli;* ☎*081/18183806; @dongiovanni_steakhouse; coperti 66.* ●*Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai.* ●*Valutazione 8,5.*

Le vivande servite: carpaccio cotto di "nero casertano" con pomodorini di Corbara confit, formaggio di grotta erucolino; fusilli avellinesi con sbriciolata di salsiccia e melenzane; spiedo di scottona al Josper con zucca, finocchi e funghi champignon; ananas caramellato alla brace.

I vini in tavola: Per' 'e Palummo 2025 (Casa D'Ambra).

Commenti: Ristorante in un supermercato che in origine era un cinema. Protagonista è la brace Josper, firma

CAMPANIA segue

di molti piatti culto del locale. Il carpaccio cotto di maiale da degustare insieme ai pomodori e al formaggio per esaltarne contrasti ed equilibri. Perfetta la cottura dei fusilli in una preparazione delicata, che conserva la sua anima più rustica. Eccezionale lo spiedo di scottona con straccetti di carne sottilissimi infilzati l'uno accanto all'altro fino a formare l'illusione succulenta dell'integrità del taglio. Dell'ananas stupisce la calda temperatura che garantisce dolcezza e succosità.



PUGLIA

BARI
30 settembre 2026

Ristorante "Tenuta Pinto" di Domenico Pinto, in cucina Giuseppe Pedone. ●Via Chiancarelle 13, Mola di Bari (Bari); ☎080/4737532, cell. 349/0510153; www.tenutapinto.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: orecchiette saltate al pomodoro giallo con stracotto di manzo podolico, peperone crusco e caciocavallo; costata di vitellino alle erbe aromatiche con crema di sedano rapa, bietole di campo e croccante al balsamico; mousse alla nocciola con caramello salato, pasta *kataifi* e glassa al cioccolato fondente.

I vini in tavola: Chardonnay (Tormaresca); Primitivo di Manduria (Tenuta Pinto).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dalla Delegazione, ha avuto una cornice d'eccezione. Si tratta della Tenuta Pinto Country House, un'articolata realtà in agro di Mola di Bari, dove l'ospite viene accolto in un'atmosfera di assoluta autenticità e in armonia con la natura. Nell'antica struttura perfettamente recuperata, l'attività agrituristica e l'azienda agricola con orto privato. Un orto che interagisce puntualmente con le equilibrate e convincenti interpretazioni della tradizione dello chef Giuseppe Pedone. I suoi piatti sono stati molto apprezzati da tutti i partecipanti, insieme ai fascinosi ambienti e all'impeccabile servizio.

FOGGIA
17 settembre 2026

Ristorante "Al Cicolella by Coquus" di Mirko Esposito by Coquus, in cucina chef Mirko Esposito. ●Viale XXIV Maggio 60, in NSM Hotel Cicolella, Foggia; ☎0881/566111, cell. 340/2749538; info@hotelcicolella.it, www.hotelcicolella.it, Facebook - Instagram; coperti 150. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,48.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane 2.0 (melanzana glassata alla soia, ragù di pomodoro, pomodorino giallo e fonduta di mozzarella); *mambricoli* risottati al ragù di anatra e spuma di caciocavallo; filetto di maialino, bietoline *jus* e millefoglie di patate; granita al limone; *cheesecake* al caramello salato e frutti di bosco.

I vini in tavola: Selezione di vini presentati dallo chef.

Commenti: Dopo la pausa estiva, riunione conviviale per soli Accademici, finalizzata alla loro formazione. Ospite il CT Puglia Nord Vincenzo Rizzi. Incontro presso il ristorante "Cicolella", sorto nel 1922, annesso all'omonimo Hotel, che da maggio 2026 è gestito dallo chef Mirko Esposito del ristorante Coquus di Lucera. Interventi del Delegato Valerio A. Vinelli, della Consultrice Carmen D'Intino, del Vice Delegato Giuseppe Vinelli e del CT Rizzi. Partecipazione compatta degli Accademici. Menu a base di prodotti locali. Alla fine: presentazione dello chef, e consegna del guidoncino e della vetrofania.



CALABRIA

AREA DELLO STRETTO-COSTA VIOLA
13 settembre 2026

Ristorante "A' Luara" di Salvatore Surace, in cucina Giovanni Surace. ●Via Sant'Angelo 10, San Roberto (Reggio Calabria); ☎0965/755330; info@aluara.it, www.aluara.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: degustazione "*du fungu du rre*" (*Amanita caesarea*): insalatina di ovuli (con sale, olio, pepe, limone e scaglie di grana), tris di funghi porcini: fritti, al pomodoro, grigliati con gnocchi rosticciati, tuorlo croccante con fonduta di grana padano e caciocavallo silano con pane tostato e funghi porcini; tagliatelle al profumo del sottobosco (funghi porcini trifolati, aglio, peperoncino, prezzemolo e polvere di abete bianco); maialino cotto a bassa temperatura con funghi porcini, con contorno di patate aspromontane al forno alle erbe aromatiche; tartufo al cioccolato, castagne e Rum.

I vini in tavola: Prima Fila bianco Igt (Tenuta Iuzzolini); Gravello Calabria Igt (Librandi); Passito dello Stretto Igt Calabria (Criserà).



Commenti: La riunione conviviale "I funghi dell'Aspromonte nella cucina d'autunno" ha aperto la stagione della Delegazione, registrando pieno successo e numerosa partecipazione. La prolusione del Delegato Sandro Borruto ha introdotto il tema. Presenti il Sindaco Roberto Vizzari, al quale è stato consegnato il guidoncino dell'Accademia, il Presidente del Conservatorio Eduardo Lamberti Castronuovo, Delegati e rappresentanti di altre Delegazioni. Formalizzate le richieste di ammissione di Gabriella Iellamo, Filippo Leonardo e Corrado Mollica, al termine dell'iter previsto. Apprezzati l'intervento del Simposiarca Bruno Grenci, l'organizzazione di Peppe Muritano e la proposta dello chef Giovanni Surace.

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO
20 settembre 2026

Ristorante "Villa Giulia" di Azienda Agricola Rossi, in cucina signora Laura. ●Borgo San Bruno, Bagaladi (Reggio Calabria); ☎cell. 336/520126, 339/3157410; info@rossiaziendagricola.it, azienda.agricola.rossi; coperti 35+75 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,7.

Le vivande servite: tagliere di salumi e formaggi (pecorini - primo sale) prodotti direttamente, polpette di melanzane, pastellata di fiori di zucca, carpaccio di cuore di bue alle erbe aromatiche, burrata e crema di basilico, nastri di zucchine marinate alla menta, involtini di verdure dell'orto grigliate, torte e strudel salati, parmigiana di melanzane, *hummus* di ceci con sbriciolata di taralli all'olio evo; conchiglioni farciti con melanzane alla Norma su crema di pomodoro; braciola di vitello in salsa di agrumi con misticanza variegata; coppa di crema di limoni con dadolata di frutti di stagione e fichi d'India.

I vini in tavola: Rosso del Tuccio.

Commenti: Esperienza abbastanza positiva, soprattutto per la disponibilità e il servizio. Tuttavia alcune preparazioni sono state giudicate del tutto insufficienti, nonostante la cura e le buone intenzioni. Piacevolissima la *location*, sia per gli interni (la dimora, ben ristrutturata, conserva tutto il suo fascino), sia per le aree esterne, ma angusti gli spazi interni destinati

al pranzo, da limitare a non più di 30 coperti. Ancora una volta la media dei voti rispecchia le sensazioni espresse dagli Accademici, che vedono ampi margini di miglioramento se si continuerà a puntare sugli elementi di forza esistenti: livello qualitativo delle materie prime autoprodotte e genuinità delle pietanze.



SICILIA

CANICATTÌ
1° settembre 2026

Ristorante "La Taberna" di Campanella, Destro, Borsellino SRL. ●*Via Garibaldi 110, Racalmuto (Agrigento);* ☎*0922/948826; la-taberna@virgilio.it, www.latabernaracalmuto.it; coperti 100+90 (all'aperto).* ●*Parcheggio comodo; ferie fine settembre - primi di ottobre; giorno di chiusura mercoledì.* ●*Valutazione 9.*

Le vivande servite: ricotta fresca, tartare di carne, couscous, feta con lonza, *faccia di vecchia* (focaccia), insalata di carne, arancine, insalata al forno, ricotta al forno, frittata casereccia, caponata, insalata contadina, involtini di melanzana, patata ripiena, capocollo con salsa di agrumi, patate al forno; sorbetto, anguria, fichi d'India con pistacchio e miele.

I vini in tavola: Prosecco (Dei Cavalieri, Treviso); Inzolia La Ferla; Nero d'Avola La Ferla (entrambi CVA Canicattì).

Commenti: Nell'accogliente cornice del giardino del ristorante sciasciano per antonomasia, si è svolta una piacevole riunione conviviale nel segno della tradizione. Situato nel centro di Racalmuto, dove il celebre scrittore Leonardo Sciascia è nato, vissuto e sepolto, il locale unisce valore culinario e culturale ad una galleria di immagini esclusive e documenti sulla sua vita. Simposiarca Marta Insalaco. Dopo i saluti della Delegata, Rosetta Cartella, il Presidente dei Lavoratori Cristiani Enzo Sardo, noto scrittore e saggista, ha relazionato brillantemente sul tema "Cibo e solidarietà".



La serata è proseguita tra piatti prelibati e un'atmosfera luculliana, con la cortesia dei gestori e del personale.

MESSINA
12 agosto 2026

Ristorante "Villa Meo" di Sabibo Srl, in cucina Adriano Zama. ●*Lungomare Cristoforo Colombo 26, Villafranca Tirrena (Messina);* ☎*cell. 351/8689676; infovillameo@gmail.com; coperti 50+48 (all'aperto).* ●*Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì.* ●*Valutazione 8,7.*

Le vivande servite: crostino ai cereali con mousse di salmone affumicato all'aneto, panella fritta con tonno scottato e *vinaigrette* verde all'acciuga; mezzi paccheri di curcuma con cozze, totani, gamberetti, gocce di soia; turbante di spigola su caponata tradizionale; sorbetto al limone e frutti di bosco; tiramisù al limone e pralinato croccante.

I vini in tavola: Catarratto Carricante (Antichi Vinai).

Commenti: Alla scoperta di nuove realtà del territorio, attente alla valorizzazione della cucina del pesce di tradizione mediterranea. Con rigore tecnico è stato proposto un articolato menu valutato positivamente, insieme all'abbinamento con un Carricante e Catarratto, vino della cantina Antichi Vinai, dal carattere mediterraneo. Riconosciuta la validità della proposta con piatti a base di pesce, apprezzando il servizio di sala e l'ambientazione del ristorante, sono stati consegnati il guidoncino dell'Accademia, la vetrofania 2026 e un libro dell'Accademia.

MODICA
7 agosto 2026

"Osteria della Chimera" di Orazio Cavallo. ●*Via Sorda Sampieri, Contrada San Filippo, Modica (Ragusa);* ☎*0932/1914463, cell. 333/9461050; coperti 70+60 (all'aperto).* ●*Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 8,3.*

Le vivande servite: polpo piastrato, parmigiana di pesce, razza con ghiotta e polvere di olive nere; tagliolini alla bottarga di tonno; filetto di triglia alla livornese; sorbetto al limone con salsa lime e menta.

I vini in tavola: Mour (Colomba Bianca).

Commenti: La Delegazione, Simposiarca Michele Minardo, ha organizzato la riunione conviviale di mezza estate a bordo piscina, presso il ristorante "Osteria della Chimera", ubicato nella campagna modicana orientata verso il mare, caratterizzata dalla visita alla cucina del ristorante. Sono stati serviti gustosi piatti di pesce, cucinati, sia in maniera tradizionale sia creativa, dallo chef Francesco, apprezzati dai commensali. Piacevolissima serata, in un ambiente accattivante e con un servizio veloce ed eccellente, coordinato da Elvira Cavallo.

SCIACCA
12 settembre 2026

Ristorante "Molo 24" di Molo 24 di Pasquale Monastero, anche in cucina. ●*Lungomare Cristoforo Colombo 24, Sciacca (Agrigento);* ☎ *cell. 380/2625408; pasquale@hotmail.it; coperti 22.* ●*Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 7,4.*

Le vivande servite: spaghetto chitarra e ricci; riso Acquerello mantecato al finocchietto e gambero rosso; tartare di tonno con burrata e limone candito.

I vini in tavola: vini della cantina Firriato.

Commenti: Il locale si trova sul lungomare di Sciacca, vicino al porto, dove attraccano le barche da pesca. Nuovo e ben arredato, può ospitare solo 25 persone. Gli Accademici hanno e lodato l'ottima qualità del pesce fresco e i piatti della tradizione marinara rivisitati con passione e precisione dal giovane chef Pasquale. L'accoglienza della moglie, in sala, è stata calorosa e familiare.

SIRACUSA
28 settembre 2026

Ristorante "Dafne" di Sandra S.R.L. Unipersonale, in cucina Guido Capitani. ●*Via Elorina 97, Siracusa;* ☎*0931/21616, cell. 339/7910690; info@dafneristorante.com, www.dafneristorante.com; coperti 400+350 (all'aperto).* ●*Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre/gennaio; giorno di chiusura giovedì.* ●*Valutazione 7,5.*

Le vivande servite: mignon di rosticceria; *busiata* al ragù di pesce; mezze maniche con crema di zucchine, guanciale e fonduta cacio e pepe; fagottino di pesce spada, caponata barocca; tartelletta con crema al limone e tocchi di frutta.

I vini in tavola: Anthilia (Donnafugata).

SICILIA segue

Commenti: L'argomento trattato dal Simposiarca è stato "La pasta: storia di un'icona della cucina italiana" e, proprio in ragione di tale tema, è stato scelto un locale che si caratterizza per la qualità dei primi piatti. Un luogo che incarna la vera tradizione! Dopo oltre 45 anni di attività, questo ristorante continua a distinguersi per la cortesia, il garbo e la capacità di ospitare con calore. La cucina è essenziale e sincera, con piatti che raccontano il territorio attraverso ingredienti locali e sapori autentici. La serata si è svolta in un clima di grande convivialità.



SARDEGNA

GALLURA
20 settembre 2026

Ristorante "Giagoni in Piazza" di Gianni Giagoni, in cucina Marco Zicchina. ●Piazza della Chiesa 6, San Pantaleo - Olbia (Olbia - Tempio); ☎ cell. 349/4248534; info@ristorantegiagoni.it, www.ristorantegiagoni.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie inverno; giorno di chiusura a pranzo. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: calamaretto con fagioli e limone; *fregula* con calamaro, gallinella e finocchietto; trancio di pesce bianco con zucchine e infuso alla mediterranea; cioccolato con popcorn e caramello, piccola pasticceria, biscotti sardi.

I vini in tavola: Spumante brut di Vermentino (Quarto Moro); Vermentino di Gallura Docg superiore Bajanu (Meloni di Monti); Vermentino di Gallura Cris Ciu (Tenute Ohès); Cannonau di Sardegna L'Ora Grande (La Contralta); Malvasia di Bosa Salto di Coloras (Angelo Angioi).

Commenti: Nel cuore di San Pantaleo, di fianco alla chiesa, gli Accademici, guidati dal Delegato Massimo Putzu e cullati dalla narrazione del Simposiarca Cristiano Pileri, hanno viaggiato alla scoperta della storia del ristorante che è un po' anche la storia di San Pantaleo. Una tipica casetta dal tetto basso, tra le prime del paese, appartenuta alla famiglia Giagoni, poi venduta e riacquistata anni dopo da Gianni Giagoni, il titolare del locale che, col tempo, è diventato simbolo di prestigio e buona cucina oggi curata da Marco Zicchina, formato all'Accademia Italiana Chef di Firenze.



EUROPA

AUSTRIA

VIENNA
3 settembre 2026

Ristorante "Madai aperitivobeisl" di MA DAI Gastronomie OG di Philipp Agostini e Marion Baumgartner. ●Große Sperlgasse 6, Vienna; ☎0043/18901746; office@madai.at; coperti 30+70 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie prima settimana di gennaio, ultima di dicembre; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: sgombro affumicato; risotto con galletti; filetto di manzo con melanzana, pomodorini e basilico tailandese; *Knödel* di prugne con pangrattato e gelato fior di latte.

I vini in tavola: Prosecco Treviso brut 2025 (Gheller); Spumante rosso extra dry Millesimato 2025 (Vigna 61); Oltretorrente 2024 (Oltretorrente); Primitivo di Manduria 2023 (Paradiso).

Commenti: Alla riunione conviviale di ripresa dell'attività accademica dopo la pausa estiva hanno partecipato molti Accademici e molti ospiti. Non più che curioso è apparso il menu concordato tra l'infaticabile Accademico Fabio Conti e il gestore Agostini che, nella sua realizzazione, ha incontrato alcune riserve. Spesso, oggi, i ristoratori, infatti, ritengono che per fare buona cucina basti qualche minima innovazione, qualche ingrediente orientale. Ma così non è: si tratta, in realtà, di un generale decadimento della nostra cucina abbinato a un ingiustificato aumento dei prezzi. La riunione conviviale si è conclusa con un generale ringraziamento al Simposiarca.

PAESI BASSI

AMSTERDAM-LEIDEN
20 settembre 2026

Ristorante "Barolo" di Wassenaar. ●Plein 18, Wassenaar (Amsterdam); ☎0031/70 359 6029; www.barolowassenaar.nl; coperti 55+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: polpo arrosto con purea di carciofi al limone e bottarga grattugiata; *malloreddus* alla campidanese con ragù di salsiccia, Moscato e zafferano; merluzzo con fregola alla *bisque* di gamberi e germogli; semifreddo al miele con gelato alla vaniglia e riduzione al mirto.

I vini in tavola: Pinot Grigio delle Venezie (Sorelle Zuliani); Palas Gavi Docg (Michele Chiarlo); Primitivo di Puglia (La Grassa); Occhetti Langhe Doc Nebbiolo (Prunotto).

Commenti: Ambiente elegante, caldo e conviviale. L'origine sarda del proprietario si riflette nelle varie portate che sono state eseguite bene, seppur con alcune mancanze. Buono l'antipasto che, con una grattugiatina in più di bottarga avrebbe potuto risaltare maggiormente. Il primo piatto ha portato in tavola i sapori autentici della Sardegna, particolare, ben riuscito, forse un po' troppo ricco. Tenero e succoso il merluzzo, accompagnato da una *bisque* vellutata e intensa. La fregola con la sua consistenza e la *bisque* saporitissima avrebbero potuto essere un piatto a sé stante. Buono l'abbinamento dei vini. Il servizio è stato attento, puntuale e discreto.

UTRECHT
5 settembre 2026

Ristorante "San Siro" di Lars van Dijk, in cucina Tako Peters. ●Oudkerkhof 9, Utrecht; ☎0031/0302321683; info@sansiro.nl, www.sansiro.nl; coperti 90+15 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: branzino marinato al limone in intingolo di bergamotto e barattiere, caponata con olive taggiasche, pomodorini arrostiti e spuma di La Tur; ravioli ripieni con burratina in salsa di basilico con pangrattato; creazioni di vitello con filetto brasato, rotolo di lingua e guancia di vitello in salsa di vino Ripasso; babà di produzione propria al Negroni con gelato allo yogurt ed estratto di fiori di sambuco.

I vini in tavola: Spumante (Le Rive); Le Morette Serai bianco 2024 (Valerio Zenato); Father's Eyes 2025 (Di Lenardo); Quattro Quarti Nero d'Avola appassimento 2024 (Cantine Ermes).

Commenti: La Delegazione visita il locale a seguito del cambio di gestione che, però, ha mantenuto lo chef. Si apre con un eccellente *amuse bouche* a base di branzino, leggermente piccante ma ben apprezzato. La caponata è stata decisamente il piatto che ha convinto anche per la combinazione dei sapori. Gli ottimi ravioli hanno di nuovo entusiasmato i commensali, come il perfetto tris con carni di vitello. Il rullino di lingua ripiena con guanciale di vitello, eccezionale. Ottima la scelta dei vini e complimenti allo staff.



ROMANIA

BUCAREST
17 settembre 2026

Ristorante "Il Villagio" di società privata familiare, in cucina Jiulia Stanciu. ●Strada Alexandru Xenopol 8-10, Bucarest; ☎0040/753500600; www.ilvillagio.ro; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tartare di salmone agli agrumi e cetrioli; spaghetti con gamberi piccanti; calamaro rosso alla griglia con insalatina; gelato al pistacchio e vaniglia.

I vini in tavola: Pinot Grigio, Chiaretto rosé.

Commenti: Locali interni spaziosi, servizio veloce ed efficace.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA
1° settembre 2026

Ristorante "Grotto della Salute" di Salgrotto SA - Lorenzo Vedovi, in cucina Fabio Barbaglini. ●Via dei Sindacatori 2A, Massagno; ☎0041/919660476; info@grottodellasalute.ch, www.grottodellasalute.ch; coperti 80+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie Ferragosto, 24 dicembre - 10 gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: *foie gras* d'anatra alle spezie dolci, con crema fredda di fichi, foglie di levistico ed erbe, uovo caramellato ai semi di papavero con maionese calda ai funghi, salsa di soia, gallinacci e nepitella; risotto mantecato al rafano e castelmagno con riduzione di miele e aceto; anatra in *crepinette* cotta nella foglia di fico; cremoso al cioccolato bianco e timo, limone con fichi in due consistenze, capperi canditi e polline.

I vini in tavola: Malcantone Bianco di Cademario Doc 2025; Rovere Merlot del Ticino Doc 2024; Seda Negra vino liquoroso del Ticino Doc (tutti della Cantina Monti di Cademario).

Commenti: Una riunione conviviale particolarmente significativa, al "Grotto della Salute" di Massagno, storico indirizzo della gastronomia ticinese, capace di coniugare tradizione, qualità della materia prima e sensibilità contemporanea. La serata, molto partecipata, ha visto la consegna del premio "Giovanni Nuvoletti" 2026 ad Alberto Dell'Acqua e del Diploma di Buona Cucina 2026 al "Grotto della Salute". Si sono inoltre celebrati i 50 anni della Cantina Monti di Cademario, i cui vini hanno accompagnato il percorso gastronomico dello chef Fabio Barbaglini. Un incontro riuscito nel segno della cucina, del vino, del territorio e della convivialità, autentica espressione dei valori dell'Accademia.

ZURIGO
22 settembre 2026

Ristorante "Alessandro Leschär" di Alessandro Di Girolamo, anche in cucina. ●Rapperswilerstrasse 28, Rüti (Zurigo); ☎0041/435438187; www.restaurant-leschaer.ch; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica e lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: vitello tonnato; tris di ravioli (cacao, gamberi, vitello); duetto di manzo (stracotto e grigliato), purè di patate e verdurine; fragole e rabarbaro con sorbetto, tartelletta al limone e fichi.

I vini in tavola: Bianco dei Castelli Romani 2025 (1960 Casata Merge); Bolgheri rosso 2024 (Le Macchiole).

Commenti: La risposta alla chiamata del Simposiarca Salvatore Maccarrone è stata notevole: un totale di oltre 20 tra Accademici e ospiti interessati che hanno potuto apprezzare la cucina di Alessandro Di Girolamo, improntata alla solida tradizione senza trascurare però creatività e innovazione. Un chiaro esempio ne sono stati i ravioli di pasta all'uovo al cacao con ripieno di zucca in salsa di pomodoro, che hanno suscitato diversi commenti tra i commensali. L'ambiente del ristorante è piacevole e accogliente, il servizio si è dimostrato attento. Ottimi gli accostamenti dei vini.

UNGHERIA

BUDAPEST
17 settembre 2026

Ristorante "Ok Italia Arena" di Sirio Masier, in cucina Andrea Dal Gesso. ●Kerepesi ut 9, Budapest; ☎0036/12102154; okitalia.arena@gmail.com, www.okayitalia.hu; coperti 75. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: cicchetto di baccalà mantecato, cicchetto al radicchio trevigiano e acciuga, sarde, gamberoni e baccalà *in saor, peoci in cassopipa*; tagliolini *alla busara*; seppie *in tecia* con polenta; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg; RoséMina Rosé del Veneto (entrambi Casa Vittorino Astoria); Fior di Lago 2025 (Cantine Bulgarini); Cabernet Sauvignon delle Venezie Doc (Casa Vittorino Astoria).

Commenti: Il ristorante, posizionato all'interno di uno dei principali centri commerciali di Budapest, ha confermato le sue caratteristiche di ottimo punto di riferimento per la ristorazione italiana di qualità, esaltando le indubbie capacità culinarie del suo chef Andrea Dal Gesso, che ha proposto uno squisito menu della tradizione veneta e veneziana in particolare. L'attenta, ma sempre discreta, supervisione del Simposiarca Segretario Giulio Marcianò ha fatto da collante alla serata attraverso la dotta spiegazione delle varie portate. Il Delegato ha relazionato sul tema "La cucina veneta tra storia, tradizione e futuro". Servizio cordiale ed efficiente. Di spessore l'abbinamento dei vini serviti.



NEL MONDO

INDONESIA

GIACARTA
18 giugno 2026

Ristorante "Casa Alba" di Casa Alba Ristorante, in cucina chef Roberto Fiorini. ●Jalan Surabaja 38, Menteng, Central Jakarta, Giacarta; ☎0062/81295162561; @casaalba.ristorante; coperti 95. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: canocchie gratinate al pane aromatico con pomodorini e salsa al prezzemolo; fusilloni alla genovese; guancia di manzo brasata con purè di patate; branzino alla puttanesca; millefoglie con crema *chantilly;* sorbetto alla fragola.

I vini in tavola: Chianti Classico Docg 2020 (Marchesi de' Frescobaldi, Tenuta Perano); Rosso di Montefalco Doc 2023 (Arnaldo Caprai); Cesanese Igt 2020 (Omina Romana); Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc (Umani Ronchi).

Commenti: La Delegazione ha organizzato una cena conviviale presso "Casa Alba Ristorante". L'evento ha riunito 32 rappresentanti di aziende italiane e indonesiane e delle istituzioni europee e italiane in Indonesia, celebrando il valore della "cucina degli affetti" e della convivialità italiana. La serata ha proposto un menu tradizionale dello chef Roberto Fiorini, accompagnato da interventi istituzionali dell'Ambasciatore d'Italia e del Legato dell'Accademia per Giacarta.

PANAMA

PANAMA
1° settembre 2026

Ristorante "Ciao Ragazzi - Hilton" di Gustoparma SA, in cucina Yusbelis Rangel. ●Piano P, Hotel Hilton, Avenida Balboa, Panama; ☎0050/73851050; www.ciaoragazzigroup.com, www.instagram.com/ciaoragazzigroup; coperti 120+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: caponata di melanzane; *busiate* alla trapanese; tonno bianco alla siciliana; cannolo siciliano.

I vini in tavola: Grillo; Nero d'Avola; Passito di Pantelleria.

Commenti: Ristorante elegante, dove gli Accademici hanno apprezzato l'organizzazione nella sala riservata. Cena a tema Sicilia, tutte le pietanze sono state molto gradite, ma il primo piatto e il dolce hanno piacevolmente superato le aspettative. Sono state inoltre distribuite le riviste di maggio e giugno, molto lodate.

STATI UNITI D'AMERICA

MIAMI
1° settembre 2026

Ristorante "Il Mulino" di Il Mulino New York, in cucina Fabrizio Dottola. ●17875 Collins Ave. Sunny Isles Beach FL, Miami Beach; ☎001/3054669191, cell.

NEL MONDO segue

001/7867909191; ciro@imny.com, www.imny.com, FB; coperti 70+80 (all'aperto). ●*Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai.* ●*Valutazione 8.*

Le vivande servite: puntarelle alla romana con alici, aglio, limone e olio extravergine d'oliva, insalata di carciofi tagliati, avocado, formaggio parmigiano, *frisé* limone e olio evo; maltagliati con legumi e patate cotti lentamente con erbe aromatiche; rigatoni all'amatriciana con guanciale croccante, salsa di pomodoro, pecorino romano; saltimbocca alla romana; coda alla vaccinara; baccalà alla romana; filetto di branzino con patate ed erbe aromatiche; tiramisù, torta al cioccolato.

I vini in tavola: Satrico 2025; Anthium Bellone 2025; Matidia Cesanese 2024 (tutti Azienda agricola Casale del Giglio).

Commenti: Il ristorante è dentro il resort 5 Stelle Acqualina Sunny Isles (Miami Beach), spettacolare al lato della piscina vicino alla spiaggia. Il servizio eccellente, presente ma non invasivo. Buono il menu laziale concordato: la pasta un po' scotta ma le salse ottime; ottima la coda alla vaccinara, forse un po' povera di sugo; saltimbocca buoni così come il branzino e il baccalà. Ursula Avella, nutrizionista, ha parlato dei cibi della regione Lazio e della differenza fra la cucina romana e quella delle province, presentando poi i piatti insieme allo chef Fabrizio Dottola, romano. Soddisfatti gli 82 partecipanti.

WASHINGTON D.C.
31 agosto 2026

Ristorante "Sette Osteria" di Sette, in cucina Gabriele Paganelli. ●*1634 14th Street NW, Washington; ☎001/2022901178; info@setteosteria.com, www.setteosteria.com; coperti 70+25 (all'aperto).* ●*Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.* ●*Valutazione 8,4.*

Le vivande servite: baccalà mantecato con polenta; baccalà con limone; raviolo di stoccafisso; baccalà in olio di cottura; sorbetto salato al limone e menta.

I vini in tavola: non serviti.

Commenti: Una serata di grande eleganza gastronomica: piatti curati come piccole tele, con un armonioso gioco di colori pastello e note verdi di menta, basilico e finocchio. Protagonista assoluto il baccalà, trattato con la nobiltà di un ingrediente pregiato - scelta coraggiosa, considerata la difficoltà di lavorare questo pesce. La cottura è risultata in alcuni momenti leggermente asciutta, ma la



qualità e l'equilibrio dei sapori hanno comunque conquistato, specie chi si avvicinava per la prima volta a questo ingrediente. Non sono mancati tocchi di creatività, come il gioco agrodolce di cipolline e salse, mentre il sorbetto finale è stato il vero trionfo della serata, giudicato eccezionale da tutti.

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 arrivi 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

VALLE D'AOSTA

Aosta
Domenico Campi

PIEMONTE

Asti
Pier Ottavio Daniele

Pinerolo
Vilma Franco

LOMBARDIA

Alto Milanese
Ruggero Bottini

Mantova
Diletta Arioli

Milano Brera
Renato Maria Bragato ● Francesca Maria Rosa Santini

EMILIA ROMAGNA

Cesena
Franco Severi

Terre Modenesi
Carla Mazzola

TOSCANA

Maremma-Presidi
Wilma Di Summo ● Giovanni Mangia

LAZIO

Civitavecchia
Paolo Turchi

Roma Aurelia-Cassia
Carla Trippetti

ABRUZZO

Pescara Aternum
Guglielmo Sideri

Teramo
Benedetta Di Lorenzo

CALABRIA

Area dello Stretto-Costa Viola
Gabriella Iellamo ● Francesco Meduri

SICILIA

Alcamo-Castellammare del Golfo
Liborio Di Cristina

Caltagirone
Francesco Leone ● Floriana Paglia

Enna
Alessandra Girgenti ● Giamprimo Antonio Luglio

EGITTO

Il Cairo
Salvatore Di Bartolo

STATI UNITI D'AMERICA

Los Angeles
Miria Pace

New York
Tilde Mariani Giacché ● Elizabeth O'Leary

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Milano
Ivo Andrea Bergamo Andreis Cesarini Sforza
(da Alto Milanese)

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

Lussemburgo
Ascanio Caracciolo Di Melissano
(da Il Cairo)

VARIAZIONE INCARICHI

EMILIA ROMAGNA

Castel del Rio-Firenzuola
Segretario: Davide Preti
Consultori: Paolo Beccaceci ● Nicola Santandrea

Castel San Pietro-Medicina
Vice Delegato: Angelo Carella
Segretario: Stefano Zanetti
Consultori: Alessandro Bellia ● Stefano Boselli ● Arcangelo Da Pra ● Silvana Frascali ● Marco Monesi ● Michele Pontrelli

ROMANIA

Bucarest
Segretario: Tina Savoi
Tesoriere: Roxana Petrus

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Novara
Anna Giuseppina Forte Bertolone

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio
Cristoforo Bernardi

Rimini
Fernando Santucci

TOSCANA

Versilia Storica
Silvana Marchetti

UMBRIA

Perugia
Angelo Meneghini

ABRUZZO

Avezzano e della Marsica
Salvino Vinci

CAMPANIA

Napoli-Capri
Angela Balatto Pirro

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

FOCUS

see page 3

A RESTAURANT IS MORE THAN A KITCHEN

The dining hall has lost its fundamental role of welcoming and hospitality.

by Paolo Petroni
President of the Accademia

Restaurants are traditionally divided into two areas: the kitchen and the dining hall. Some even have a dedicated wine cellar or wine display, but the heart of it all is the kitchen, so much that nowadays visible kitchens are fashionable (and they're not always a pretty sight). For reviews and social media, what counts is only the kitchen, especially if guided by an acclaimed or at least noted chef. The chef is often absent, but that matters little: their name is enough. When present, the chef acts as a host, greeting, welcoming, and not disdaining the occasional *selfie*.

The dining hall is frequently negligible in both ambiance and service

The salon is frequently negligible in both ambiance and service. **In Italy this has long been a sore point**: uncomfortable chairs, horrid paintings on the walls, wobbly tables, haphazard settings. **This has even worsened now**: tables have shrunk (in trendy venues they often measure 60 cm, so neighbouring conversations overlap) and settings are minimal, with no tablecloths and unwieldy cutlery. **Service has reached unacceptable levels**: waiters have been replaced by runners, improvised, underpaid staff without prospects or job satisfaction from their silent, anonymous drudgery. **But the salon was, and is, important. It is where we are welcomed**, where we spend our entire meal, where we should enjoy food in maximum comfort while basking in the pleasure of good company. How can a youngster aspire to work there? It all starts with education. **Professional hotel institutes have changed their form and function**. One only need peruse their syllabi: abundant theory, as in all high schools; a well-rounded education, certainly. But very little practice and use of equipment and raw materials. **Much studying but scant lab time**.

Perfect knowledge of the dishes prepared in the kitchen

Nowadays the salon requires perfect knowledge of the dishes prepared in the kitchen, **with constant interaction between the chef and the head waiter**, if any. A good waiter or waitress should **know how to greet graciously**, recognise regulars, fulfil customers' table preference, perceive the right moments for stepping in or away, **avoid vanishing after delivering dishes**, check if bread, water or wine are running low, bring condiments when they are needed and not at the end of the meal, and change cutlery. They should also be able to **finish a dish tableside**, use a *guéridon*, employ simple *flambé* techniques, or debone a sole. Alas, on this front we enter the realm of science fiction, as things are not improving (except rarely in luxury restaurants or hotels) but declining. The future is increasingly entrusted to personnel who, through no fault of their own, will not add decorum to our restaurants.





CULINARY MEMORY IN THE ALGORITHM AGE

See page 4

From granny's notebook to social networks, Italian cuisine keeps narrating its roots, renewing means of expression and sharing. An example is "Ricette Testate" ('Tried and True Recipes'), a project by Carmela, a mother who, since 2020, has taken traditional Cilento cuisine online through trusty family recipes. Where memory meets innovation, digital technologies become tools for passing on domestic food lore.

ENJOY ITALIAN FOOD AROMAS - ON THE INTERNET?

See page 6

The net may soon transmit aromas, opening new horizons of remote conviviality. The challenge lies not in reproducing molecules, but in recreating the 'aroma perception code', influenced by memory, culture and emotions. Italian cuisine can contribute to this development, recasting technology as an opportunity not only to share aromas but also transform them into a collective, socially valuable experience.

TREAT OR TREAT?

See page 8

Almonds, honey, dried fruit, spices and ancient recipes: on the 2nd of November, Italian pastry tradition celebrates the dead with an extraordinary variety of regional sweets. From Sicilian *ossi dei morti* ('bones of the dead') to Lombard *pan dei morti* ('bread of the dead'), from *fave dei morti* ('beans of the dead') to Apulian *colva*, each speciality represents customs and flavours inherited through the centuries, intertwining memory, cuisine and popular culture.

THE LONG HISTORY OF TAVERNS

See page 10

From ancient Mesopotamian and Egyptian inns to Roman *tabernae* and their mediaeval successors, taverns have traversed over five thousand years of history, dispensing the pleasures of wine and conviviality: popular places to meet and discuss, where ideas were born and stories intertwined amid snacks and libations. Today they live on as *trattorie*, custodians of gastronomic tradition.

COFFEE AFTER LUNCH

See page 12

Coffee after meals has never been a mere beverage: already in the eighteenth century it was a bourgeois ritual and a marker of conviviality. From shops in Venice and Turin to historic cafés in Rome and Trieste, coffee service has evolved into its current restaurant form, where bean quality, artisanal roasting and new extraction methods transform a dainty cupful into a gastronomic experience, not simply capping a meal but offering new aromas and shared well-being.

PRESERVED FISH IN THE TRADITIONAL CUISINE OF RAGUSA

See page 15

In the province of Ragusa, preserved fish (such as *baccalà* or stockfish) is associated with humble inland cuisine. Stockfish stars in dishes with sauce (including potatoes, olives, capers and *caciocavallo* cheese) and in *ventruzza* (stuffed stockfish stomachs). *Baccalà* (dried salt cod) is preferred for 'white' (non-tomato) dishes. *Baccalà*, cuttlefish, salted anchovies and tuna are traditional fillings for typical Ragusa-style *scacce* (flatbreads) and for *frittelle di San Martino* (St Martin's fritters).

LUNIGIANA: LOCAL VINES ENTWINED

See page 16

Straddling the border between Tuscany and Liguria, Lunigiana preserves 'heroic' vine cultivation and a treasure trove of autochthonous vines reclaimed since 1994. King among the white grapes is the tangy, citrusy Vermentino, ideal for fish and crustaceans; Queen of the dusky grapes is Pollera, elegant and spicy, also yielding a raisin wine to accompany the equally spicy dried fruit cake *spongata pontremolese*. This wine mosaic blends history with farming and culinary culture.

CAPERS: GREEN GOLD OF PANTELLERIA

See page 18

On Pantelleria, among dry stone walls and Zibibbo vines, grows the island's 'green gold': the caper. Hand-picked and salt-aged, it encloses intense fragrances produced by the volcanic soil, the wind and generations of tradition. This local culinary star adorns such symbolic dishes as *pantesca* salad, fish cous cous and pasta with *ammogghio*, even conquering haute cuisine.

SWEET 'BONES OF THE DEAD'

See page 20

In Vibo Valentia, *ossa dei morti* ('bones of the dead') embody centuries of tradition uniting food, memory and affection. Symbolising the 2nd of November, All Souls' Day, these popular sweets are born from few ingredients - water, flour, sugar, cinnamon and cloves - and patient labour. After two days of rest, the oven 'miraculously' yields a hard, crunchy white shell and soft caramelised centre: a sweet ritual renewing bonds with lost loved ones.

FOCACCIA FROM BARI, *PANZEROTTI* FROM PUGLIA

See page 22

Protagonists of popular Apulian cuisine, Bari-style *focaccia* and *panzerotti* arose from local baking traditions to avoid wasting leftover dough. *Focaccia* tempts us with its crunchy base, soft heart and fragrances of tomato, *olive* and *origano*; golden-fried *panzerotti* lure us with a melty filling. Nowadays, new gourmet interpretations are establishing themselves alongside classic recipes.

BIODIVERSITY ON A PLATE

See page 24

On the Sybilline Mountains, biodiversity becomes food culture. The rustic 'face goat' (*capra facciuta*), bred free-range on mountain pastures, meets *orapo* (Good-



King-Henry), a wild spinach with an intense, mineral flavour. This union speaks of the ancient Apennine pastoral tradition through hearty recipes, grilling, wild herbs and *pecorino sopravissano* sheep's cheese, making the most of local breeds, authentic flavours and a heritage to be safeguarded.

PAPARAZZA: FRAGRANCE OF THE SEA

See page 26

The Adriatic *paparazza*, or sea lupin (*Chamelea gallina*), is an authentic expression of traditional Pescara cuisine. Once gathered by women along the beach, it is now subject to sustainable fishing regulations. Its intense umami sea flavour enlivens spaghetti, soups and other Abruzzi recipes, harbouring a history of taste, work and maritime identity.

DISCOVERING THE *VITELLONE BIANCO*

See page 28

From the pastures of Montefeltro to the traditional table, the PGI *Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale* (Central Apennine White Bullock) is a mainstay of Pesaro cuisine. Resulting from centuries of breeding especially associated with Marchigiana cattle, it has lean, tender, flavoursome flesh. Grilled, stewed or boiled for feasts, each cut exemplifies the deep link between territory, tradition and excellence.

PECORINO FROM FILIANO

See page 30

From Filiano, in the heart of the Lucanian Apennines, comes a PDO *Pecorino* sheep's cheese exemplifying cheese-making excellence born from ancient pastoral traditions. Artisanally processed from raw sheep's milk, it stands out for its compact interior, herbaceous fragrances and piquancy which increases with ageing. Rare and coveted, it is a protagonist of Lucanian cuisine.

THE CHESTNUT: HISTORIC 'LADY' OF INLAND LIGURIA

See page 32

In Liguria, poor in arable land but rich in forests, for centuries the chestnut has been a precious resource, eaten roasted or boiled but especially transformed into flour for bread, pasta, *polenta* or sweets. This tradition survives inland and in Lunigiana, with such specialities as *bugaèli*, *taglierini* with *pesto*, *barbotta*, *castagnaccio* and *pattona*, testifying to a cuisine born of ingenuity and necessity.

FLAVOURS OF THE ORBETELLO LAGOON

See page 34

Scaveccio and smoked eel (*anguilla sfumata*) are two specialities from the lagoon of Orbetello, introduced by the Spaniards in the sixteenth century. Traditional recipes demonstrate ancient fish preservation techniques. Eel, a star of local traditions and cuisine, also symbolises mystery, resilience and vitality, from ancient myth to the poetry of Montale, coming to metaphorically represent the people of Orbetello.

STOCKFISH AND *BACILLI*

See page 36

An ancient Ligurian speciality, stockfish with *bacilli*, small fava beans once imported from Tunisia, reveals a tradition of honouring the dead, especially around Savona. Now threatened by difficulties obtaining *bacilli*, this dish has been revived by fava beans, potatoes and parsley, reclaiming ancient food memories as authentic Ligurian flavours resume their rightful place.

WHEN COOKING DRIFTS FAR FROM THE TABLE

See page 37

Centralised kitchens are increasingly common, opening new logistical opportunities while raising questions about quality and culinary identity. Though they can favour safety, efficiency and waste reduction, they must also preserve freshness, artisanal production and links to the land. Around Reggio Calabria, among the flavours of the Strait of Messina, the Aspromonte massif and the Locride area, the challenge is to innovate without losing lore, traditions and authenticity.

KEEPING SALT OFF THE TABLE

See page 39

Once the precious 'white gold', salt is now omnipresent, often consumed excessively. In Italy, average salt intake far exceeds the five daily grammes recommended by the WHO, producing health risks. At the table and in the kitchen, it is wiser to use moderation, spices, herbs and citrus fruits to exalt flavour without overindulging.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti