

# CIVILTÀ TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

[www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it)



ISSN 1974-2681

N. 381, MAGGIO 2025 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

MAGGIO 2025 / N. 381

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIU

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
GIUSEPPE BENELLI, FRANCESCO BIANCHI,  
FLORO BISELLO, IRENE BOERO,  
ATTILIO BORDA BOSSANA, GIANCARLO BURRI,  
ANTONIO DI NATALE, RAFFAELE DOMENICI,  
GABRIELE GASPARO, PAOLO LINGUA,  
ROBERTO MIRANDOLA, MORELLO PECCHIOLI,  
PAOLO PETRONI, ANTONIO RAVIDA, TULLIO SAMMITO,  
GIANCARLO SARAN, ALBERTO SCARAMUCCIA,  
ANDREA SCASSO, 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  
€ 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50  
PER L'INVIIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

**STAMPA**  
DIGITALIALAB SRL  
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

**STAMPATO**  
SU CARTA ECOLOGICA  
CERTIFICATA FSC



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

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

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



Rivista associata  
all'Unione Stampa  
Periodica Italiana



## Sommario



### L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO VERGANI

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



**In copertina:** Elaborazione grafica dell'opera "Il falciatore" di Edvard Munch in esposizione fino a giugno presso la mostra "Munch. Il grido interiore", Palazzo Bonaparte, Roma

### Focus del Presidente

**3** Delusioni e precarietà gravano sugli studenti di cucina  
(Paolo Petroni)



### Tradizioni • Storia

**4** Casanova amante di cibi raffinati  
(Giuseppe Benelli)



**6** La lunga rotta della cucina di mare  
(Giancarlo Saran)

**8** Maccheroni: invenzione ligure?  
(Alberto Scaramuccia)

**10** Cibo e religione  
(Tullio Sammito)

**12** Angelo Parodi, geniale imprenditore conserviero  
(Antonio Di Natale)



**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**.





- 14** Il rito dell'aperitivo italiano.  
Quello vero  
(Roberto Mirandola)



### Territorio • Turismo • Folklore

- 15** I frutti del bosco  
(Antonio Ravidà)
- 16** Il pane decorato di Tertenia  
(Irene Boero)



- 18** Dolci liguri  
(Paolo Lingua)
- 20** La "Casciotta d'Urbino Dop"  
(Floro Bisello)
- 22** La fragola di Terricciola  
(Andrea Scasso)

### Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 24** A maggio la rosa nel piatto  
(Giancarlo Burri)



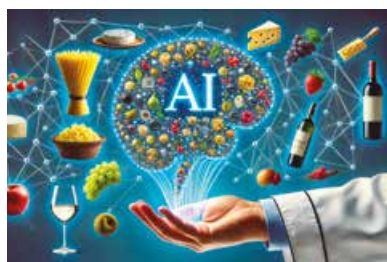
- 26** Bianco e profumato  
biancospino  
(Morello Pecchioli)

- 28** La zuppa è servita  
(Raffaele Domenici)

- 30** Assaggiatori di olio  
(Francesco Bianchi)

### Ristorazione e Cuochi

- 32** Ristorazione  
e Intelligenza Artificiale  
(Attilio Borda Bossana)



### Salute • Sicurezza • Legislazione

- 35** Il pesce sulle nostre tavole  
(Gabriele Gasparro)



### In libreria

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





# Delusioni e precarietà gravano sugli studenti di cucina

*Il settore della ristorazione risente ancora dei danni provocati dal Covid.*

**A**bbiamo più volte accennato all'apparente fenomeno della mancanza di cuochi e camerieri a fronte di nutrite classi di studenti presso i cosiddetti Istituti Alberghieri, oggi ufficializzati con il nome di **"IPSSAR"**, cioè *"Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"*. Cerchiamo di dare una spiegazione al problema. Questa tipologia di scuola prevede un quinquennio di studi, come tutte le scuole secondarie che danno accesso alle Università, anche se già a conclusione dei primi tre anni lo studente potrà avere un diploma professionale spendibile nel mondo del lavoro. Inoltre, al termine del primo biennio, uguale per tutti, dovrà scegliere tra **Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita e Accoglienza turistica**. Un tempo questo indirizzo di studi era considerato una sorta di rifugio per coloro che non se la sentivano o non potevano andare ai **licei**, terminati i quali, dopo cinque anni, o si andava all'Università o si aveva un titolo che non serviva a nulla.

*Il talent show dedicato alla gastronomia ha aperto un mondo nell'immaginario giovanile*

Poi la **televisione**, oltre a numerosi programmi dedicati alla cucina, ha proposto, nel 2011, **MasterChef**, il più famoso *talent show* dedicato alla gastronomia. Nell'immaginario giovanile ha aperto un mondo. Gli chef apparivano semidei ai quali ci si inchinava con *"sì, chef"*, *"grazie, chef"*. Entro pochi anni ci fu un *boom* di iscrizioni agli Istituti Alberghieri, vagheggiando una vita da future star della cucina. **Ma la realtà è molto più dura dello spettacolo televisivo**. Innanzi tutto le ore dedicate ai laboratori di cucina non sono molte e nessuna nel primo biennio, dove il piano didattico prevede l'insegnamento di tutte quelle materie ritenute obbligatorie nel processo di formazione culturale. Pertanto, chini sui libri, i ragazzi devono studiare Lingua e letteratura italiana, Matematica, Fisica, Biologia, Chimica, Scienze motorie, Diritto ed economia, Lingue, ecc. Insomma, di cucina in pratica non si parla. **Molta conoscenza, poca competenza**. Poi, dal terzo anno, si passa

**di Paolo Petroni**  
*Presidente dell'Accademia*



ai laboratori, però pochi. Le delusioni e gli abbandoni non mancano. Un problema sempre presente è quello dei costi dei laboratori. Gli ingredienti costano e ce ne vogliono molti: carni, pollame, pesci, verdure e così via occorrono in abbondanza per far sperimentare i piatti agli studenti, quindi si spera in sponsor e in accordi con i fornitori. **Per questo motivo stanno avendo molto successo le scuole private di cucina.**

*Fare il cuoco o il cameriere è un lavoro duro*

Tuttavia, la vera "mazzata" è stata data dal **Covid**: ristoranti chiusi per molti mesi, cuochi e camerieri a casa sostenuti da un aiuto di Stato. Quegli effetti sono stati devastanti e durano tuttora. I diplomati si sono riciclati presso la grande distribuzione e con lavori che poco o nulla hanno a che vedere con gli studi fatti. Fare il cuoco o il cameriere è un lavoro duro, che in parte emargina dalla vita sociale, occorre quindi **molta passione**, che però deve essere compensata da un contratto di lavoro serio e corretto e da uno stipendio adeguato alla capacità e all'esperienza. Fino a qualche anno fa un cuoco guadagnava bene, era una buona posizione. Oggi tra contratti a termine, a chiamata, senza orari, salvo rari casi, **gli stipendi sono molto modesti. Il settore della ristorazione è uno dei più affetti dal lavoro precario**, dove più che dalle scuole, si pesca tra gli extracomunitari, sia in sala che in cucina.





# Casanova amante di cibi raffinati

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Nella sua biografia,  
risaltano sfiziosi  
manicaretti,  
afrodisiache pietanze,  
bevande, dolci, leccornie  
di ogni tipo.*

*Ritratto di Giacomo Casanova (seconda metà XVIII secolo),  
attribuito a Francesco Narici*



**T**re secoli dopo la nascita di Casanova si parla ancora di lui come del più grande dei seduttori. Alto, imponente, carismatico, il naso aquilino nel volto olivastro, anticonformista, eloquio sciolto e raffinato, **Giacomo Girolamo Casanova** è stato di professione abate, giocatore, diplomatico, spia, scrittore, editore, negromante, bibliotecario. Parlava diverse lingue, era appassionato di matematica e filosofia, e scrisse trattati su vari argomenti. Il suo nome, lui che ambiva essere ricordato come letterato, divenne **sinonimo di seduttore e raffinato gourmand**, diventando un

simbolo del fascino italiano nelle corti reali di mezza Europa. La sua opera più celebre, *Storia della mia vita*, conosciuta anche come **le Memorie, scritta in francese, è una testimonianza preziosa della società del XVIII secolo**, tanto che **Benedetto Croce** la definì "l'archivio segreto del Settecento". Questo capolavoro letterario inizia con un ricordo culinario: "Mia madre mi mise al mondo a Venezia, il 2 aprile, giorno di Pasqua dell'anno 1725. Ebbe voglia di gamberi. A me piacciono molto". Nell'ultima lettera, scritta a un'amica settantatré anni dopo, consapevole che la fine era ormai vicina, rimpiange la zuppa di gamberi.

---

*Una travolgente passione  
per la buona tavola*

---

Una travolgente passione per la buona tavola lo accompagna per tutta la vita. Confessa lui stesso: "Sentendomi nato per il sesso diverso dal mio, lo amai sempre e mi feci amare per quanto possibile; ma amai con trasporto la buona tavola e tutti gli oggetti fatti per eccitare la mia curiosità". **Il cibo, strumento di seduzione e fonte di piacere**, è raccontato da Casanova con la competenza di un goloso intenditore. Basti pensare che sono **ben 120 i piatti citati nella sua autobiografia, con una predilezione per i maccheroni di Venezia**. Da giovane, nel 1743, a Chioggia viene accolto dall'Accademia Gastronomico-Letteraria dei Maccheroni. In una seduta di questa Accademia, apprezza un raffinato pasticcio di maccheroni di un cuoco napoletano e ne scrive la composizione. "Ac-

cettai e, dopo aver letto dieci stanze composte per l'occasione, fui nominato membro per acclamazione. Fui ancor più brillante a tavola che alla riunione, e mangiai tanti maccheroni che mi giudicarono degno di essere proclamato principe". Del resto, **si serve proprio dei maccheroni come diversivo per fuggire dal carcere** dei Piombi a Venezia, quando nel 1755 finisce arrestato dal Tribunale dell'Inquisizione per disprezzo della religione e altri reati. L'anno seguente riesce a evadere in maniera rocambolesca, passando al complice, dentro la Bibbia e sotto un piatto di maccheroni, uno spuntone di ferro adoperato per scavare un passaggio nel soffitto delle celle.

### *Codifica la strategia della seduzione gastronomica*

Tra il viaggiare continuo per l'Europa e i numerosi incontri galanti, risaltano sfiziosi manicaretti, afrodisiache pietanze, bevande, dolci, leccornie di ogni tipo. Apprezza "l'oglia podrida, il merluzzo di Terranova molto vischioso, la cacciagione il cui aroma sconfina con il puzzo, i formaggi la cui perfezione si manifesta quando gli esserini che li abitano cominciano a diventare visibili". Codifica la strategia della seduzione gastronomica, perché una cena intima deve predisporre al piacere, portando di persona i vari piatti in tavola e risvegliando i sensi con dolcezza. **"La scelta del menu dipendeva dalla carnagione della fanciulla e quella delle bevande dal colore dei suoi capelli"**. Per le bionde, frutti di mare, filetto di sogliola al burro, pollo lessato, formaggi di gusto leggero, dolci fondenti, accompagnati da vino bianco a bassa gradazione alcolica. Le brune vanno matte per cibi tosti come salumi, ostriche, brasati, formaggi piccanti, cioccolato, inaffiati da rossi corposi. L'epidermide delicata e gli afiori particolari delle rosse consigliano una serie varia di manicaretti con bianchi secchi o rosati ghiacciati.

**Le afrodisiache ostriche, servite rigo-**



### **rosamente crude, sono sempre state la grande passione di Casanova.**

Racconta nelle sue pagine che fu la sua giovanissima mamma a trasmettergli quella predilezione e ancora da anziano, ormai lontano dalla Serenissima, loda nostalgico le zuppe di "schile" grigie di laguna, amanti dei fondali salmastri. Casanova inaugurava una cena libertina ma raffinata "con un'orgia d'ostriche e champagne". A proposito di uno dei suoi incontri amorosi racconta: "Per puro caso, un'ostrica che stavo per mettere in bocca ad Emilia sdrucchiò fuori dal guscio e le cadde sul seno. La ragazza fece il gesto di raccogliercela con le dita, ma io glielo impedii, reclamando il diritto di sbottonare il corpetto per raccogliercela con le labbra nel fondo in cui era caduta..."

Durante il primo incontro al casino di Murano con la misteriosa monaca citata come M.M., ordina "otto portate, sistemate su recipienti d'argento colmi d'acqua calda, che mantenevano i cibi tiepidi [...]. Bevemmo Borgogna, vuotammo una bottiglia di champagne e, per ridere, un'altra di vino frizzante. Fu lei a preparare l'insalata". Nella sfarzosa *garçonnière* di Ponte Barozzi a San Moisè, appartenuta all'ambasciatore d'Inghilterra e venduta a un cuoco che l'affittava con la condizione di preparare i pasti, Casanova si presenta da solo alle due di notte per accertare la qualità dei

piatti serviti e trova tutto squisito. "Il servizio era in porcellana di Sassonia. La cacciagione, lo storione, i tartufi, le ostriche ed i vini erano perfetti". Tuttavia, se la prende col suo anfitrione, reo "d'aver dimenticato di porre su un piatto delle uova sode, acciughe ed aceti aromatizzati per l'insalata", costringendolo a rinunciare ai condimenti che lui adorava anche con i rinomati e pregiati asparagi.

### *Nelle "Memorie" la parola cioccolato ricorre spesso*

Nelle *Memorie* la parola cioccolato ricorre spesso. Casanova la prende a colazione in casa, ma se la fa servire anche nei caffè alla moda. Soprattutto **la usa come strumento di seduzione**: viaggiava sempre con un frullino e una ricca provvista di barrette di cioccolato che grattugiava personalmente con cura. Poi scioglieva in acqua e latte la polvere ottenuta e frullava il tutto a lungo per ottenere una bevanda omogenea con una corona di schiuma leggera e soave. Per lui la cioccolato aveva il potere di disinibire le sue amanti e regalare piaceri intensi e profondi.

Vecchio e sdentato, caduto in disgrazia, in esilio volontario a Dux, in Boemia, dove aveva accettato l'incarico di bibliotecario nel castello del conte di Waldstein, era oggetto delle angherie di un maggiordomo. Casanova visse il tramonto con rabbia, umiliato da quella "mezzacalza" che si rifiutava di fargli servire i pasti in camera e pretendeva che sedesse al tavolo con il resto della servitù. Sedere alla stessa tavola, scrive Casanova nella lettera al villano, "vi ha offerta la possibilità di farmi degli sgarbi degni della vostra nobile anima, sia direttamente e sia indirettamente, perché, asino, voi amate ricoprirmi della pelle del leone per sembrare animale differente dalla vostra vera natura". Dall'esilio di Dux Casanova visse la Rivoluzione francese e la caduta della Repubblica di Venezia. Morto nel 1798 a settantatré anni, aveva capito che il suo mondo appariva irrimediabilmente finito.





# La lunga rotta della cucina di mare

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Viaggi e scoperte  
di Giancarlo Ligabue,  
ricercatore e  
antropologo,  
anche alimentare.*

**P**er chi ama viaggiare lungo le rotte marine, magari a bordo di rilassanti navi da crociera, con una cucina che rende ancora più piacevole farsi cullare dal lento rollio delle onde, **non sempre è facile immaginare come l'alimentazione di bordo si sia evoluta nel corso del tempo.** Uno studioso attento di queste tradizioni è stato il veneziano **Giancarlo Ligabue**, visionario imprenditore nel settore delle forniture navali, ma soprattutto passato alla storia per la sua opera di paleontologo negli angoli più sperduti del mondo, tanto da aver donato al Museo di Storia Naturale della sua città oltre duemila oggetti tra fossili e reperti etnografici. **Lo scavare nei recessi della storia** lo ha portato inevitabilmente anche a scoprire alcuni aspetti che, **collegati alla sua professione di fornitore delle moderne cucine naviganti, lo hanno portato a scrivere ben due volumi in tema, *Il Pane e la chiglia* e *Storia delle forniture navali e dell'alimentazione di bordo*.** La cosa divertente era che Ligabue diventava doppio ambasciatore culinario. All'estero gli venivano richiesti piatti italiani, ma era lui, agli amici in patria, a proporre le sue scoperte, su tutte le **seppie alla malese**, sorta di stoccafissi orientali, ripuliti e fissati a bastoncini di legno fino a essiccarsi al sole e al vento, poi cotti sulla graticola. **Un etnologo alimentare dal taglio, quindi, decisamente interessante e originale.**

*Dall'antica Roma alla  
Serenissima l'evoluzione  
dell'alimentazione di bordo*

Inevitabile partire dall'**antica Roma** che, con la sua flotta, ha controllato per lungo tempo gran parte del Mediterraneo. Eppure, all'inizio, si trattava di una **flotta prevalentemente mercantile**, con navi ben diverse da quelle militari. **Al centro dei loro traffici il commercio delle granglie per fare il pane**, prevalentemente dalla Siria e dall'Egitto, posto che ne era poco redditizia la coltivazione in patria, sia per la presenza di terreni poco produttivi, sia per le difficoltà di un trasporto via terra che andasse oltre le piccole comunità dell'interno. **Punto di riferimento Ostia**, dove le acque del Tevere si disperdevano nel Tirreno. Da rifugio di pescatori divenne in breve tempo **importante snodo commerciale**. I marinai fenici ed etruschi risalivano le acque del fiume e arrivavano alla città dei Cesari, dove si

rifornivano ai ricchi mercati locali di carne di montone salata, sardine in salamoia, legumi di facile conservazione e quindi utili nella rotta del buon ritorno. **Ben presto la flotta romana si attrezzò per commerci fruttiferi con altri popoli**, sostituendo via via quella greca, scambiando schiavi, metalli, bestiame con quel grano necessario all'alimentazione del popolo, che era per l'80% di importazione. In questi crescenti flussi nella navigazione commerciale **si sviluppa la figura del fornaio portuale**. Sua la produzione delle **gallette**, un pane di lunga conservazione, elemento indispensabile per la dieta dei marinai che da lui potevano trovare anche altri sostegni per la loro incerta dieta fluttuante tra i marosi: dai **barili di pesce in salamoia a carni salate**, così come **anfore di olio e ceste di sale**. E sono proprio le **anfore** uno dei testimoni giunti a noi, sopravvissute nei fondali del mare in quelle navi travolte dai marosi in tempesta. Erano **contenitori di molte merci**, certificate da un **sigillo che ne indicava prodotto e prove-**

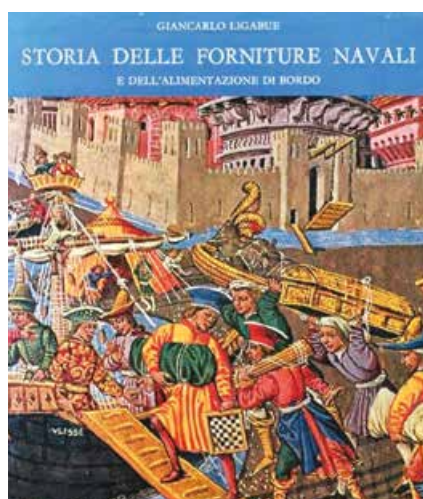


Ligabue (a destra) in una delle sue spedizioni

**nienza**, utile testimonianza, quindi, per ricostruire quale ruolo avessero, nell'economia del tempo, i traffici marittimi. E lo stesso vale anche per il **sale**, conservato sotto forma di zolle o panetti, **utile non solo per preservare**, entro certi limiti, **le derrate alimentari**, ma utilizzato **pure come moneta di scambio**, considerata la ricchezza del patrimonio salino, in diverse aree costiere della penisola, con Trapani e Paceco giunte ancora a noi con il loro fascino. Il tempo e la storia sono in continua evoluzione. Alla caduta dell'Impero Romano seguono le lotte accese dell'età medievale tra feudatari e impero bizantino, ma in alcune realtà le potenzialità offerte dalle rotte marine sono un'ancora di salvezza e autonomia conseguente, con capitali di Nettuno quali Amalfi, Pisa, Genova, Venezia, ognuna con le storie che le hanno rese uniche e originali. Qui **la narrazione di Ligabue si concentra ovviamente sul Leon de Mar**, ossia il simbolo della **Serenissima Repubblica**, protagonista della storia europea, e non solo, per oltre dieci secoli. In breve, **all'interno dell'Arsenale, si concentrò il cuore pulsante dell'attività marittima**.

### *Il Provveditore al biscotto controllava, inflessibile, l'attività dei fornai*

Non solo venivano costruite le navi, ma si provvedeva a organizzare tutto quanto ruotava attorno a tale mondo, per esempio i **forni per il pan biscotto** e il **magazzino viveri**. Tale la delicatezza del settore che era stato posto tutto **sotto il rigido controllo del Senato e sotto le sue leggi**. Dato che il **biscotto**, ossia la galletta, costituiva l'alimento fondamentale per la circoscritta dieta marinara, vi era un apposito **Provveditore al biscotto**. Un'autorità che controllava periodicamente lo **stato di igiene dei magazzini**, posti direttamente entro l'Arsenale, come in altri depositi lagunari, ma soprattutto **inflessibile controllore dell'attività dei fornai**, che venivano ispezionati mediamente una volta al mese. I **forni autorizzati a confezionare pan biscotto** per le galee



erano **vincolati a lavorare solo per la Serenissima Repubblica**. Nel caso **si fossero scoperti commerci illeciti**, sarebbero incorsi in un'**ammenda di cento ducati**, ma soprattutto nella **revoca perpetua dell'incarico** e nel **bando all'attività commerciale in tutti i territori** della Repubblica per dieci anni. Ma questo è solo un aspetto della rigorosità dei controlli, l'altro più specificamente legato alla **qualità del prodotto**. Nella visita mensile il Provveditore prelevava campioni del pan biscotto e li sottoponeva a debite analisi. **Se qualcosa fosse risultato alterato, il "pistore"**, ossia il fornaio, sarebbe stato **condannato a cinque anni di servizio obbligato presso le galee**, oppure, se per motivi di salute non fosse stato in grado di farlo, **dieci anni di carcere duro** per attentato alla salute pubblica. Non solo, ma se la sua negligenza fosse stata oggetto di denuncia da parte di un dipendente, questi avrebbe avuto un compenso di cinquecento denari prelevati direttamente dal suo stesso patrimonio con l'assoluta segretezza della fonte da cui era partita la segnalazione. Le attenzioni proseguivano anche una volta che il prodotto finito, stipato in apposite cassette, veniva avviato sul mercato. Su tabelle dedicate si registravano produttore, magazzino, destinazione, nome del vascello, nonché del suo proprietario e del capitano di bordo. Vi era anche una **produzione regolata da tabelle programmatiche** con la previsione mensile delle forniture necessarie, posto che, per un editto del Maggior Consiglio in data 1282, si stabiliva che era vietato trasportare più biscotto di quanto neces-

sario, per evitare che se ne facesse commercio. Tutte attenzioni che, comunque, **non riuscivano a evitare la tresca sempre in agguato**. A bordo gli **scrivani spesso alteravano i numeri del prodotto distribuito alle maestranze** rivendendo quanto avanzava, per loro tornaconto, nei vari porti di scalo. Come poteva capitare che **soldati e marinai** con libertà di movimento all'interno delle navi, grazie alla complicità del cambusiere (il magazzino di bordo), **arraffassero più del dovuto**, per la propria dieta quotidiana o anche per farne commercio tra uno scalo e l'altro, **lasciando i poveri rematori alla mercé degli scarti** che avanzavano nella cambusa.

### *La narrazione è ricca di episodi che seguono l'evolversi della società del tempo*

La narrazione di Ligabue è ricca di molti altri episodi che seguono l'evolversi della società del tempo, quando, per esempio, la navigazione inizia a non essere più solo legata a esigenze commerciali, o all'epoca dei pellegrinaggi in Terra Santa, ma con lo **svilupparsi**, via via, **di una sorta di turismo navigante** legato alle classi più agiate, sia per motivi conseguenti alle loro diverse attività professionali, sia per puro diletto. Si scoprono così anche **piatti frutto di necessità e fantasia**, atti a conciliare le esigenze della commestibilità navigante con quelle della curiosità golosa. Ecco il **salame di pesce**. Poco importa che fosse cefalo, sogliola o semplice sardina. Una volta sventrato e fritto, si aggiungeva olio con frammenti di salume e quando il tutto bolliva si aggiungeva vino mielato. Oppure la **torta di pesce salato e formaggio**. Su un tegame si cuocevano nell'olio polpa di pesce, cervella di bue conservate sotto sale, uova tostate, formaggio tenero lavato con acqua calda, oltre a una dose generosa di spezie, il tutto benedetto, a fine cottura, con olio e vino, addensando poi nel finale con uova fresche fornite dalle galline di bordo. **La nouvelle cuisine è arrivata tre secoli dopo...**





# Maccheroni: *invenzione ligure?*

di **Alberto Scaramuccia**

*Ricercatore di storia locale spezzina*

*Non è facile capire  
quanto in essi  
il campanile si destreggi  
con la realtà storica.*

**T**ra la lavagna e i fornelli, con la passione per il congiuntivo, mia suocera mi ha lasciato in eredità l'Artusi ristampato nel 1960. Consulto la preziosa reliquia per i miei maldestri tentativi gastronomici, maneggiandola con la massima cura tanto è scompaginata, segno che non è un soprammobile.

**Artusi dedica qualche pagina ai maccheroni**, cibo eponimo per noi abitanti del Belpaese che da certi foresti siamo tuttora identificati per questo tipo di pasta, una sorta di metonimia un po' dispregiativa.

*Un curioso ricordo si insinua  
nella ricetta artusiana dei  
maccheroni col pangrattato*

Della definizione irridente fu vittima anche l'Artusi, ma in un contesto diverso,

perché a rivolgergli l'accusa fu un conterraneo. A pagina 175, **dopo aver spiegato come si cucinano i maccheroni colla balsamella, il Nostro illustra la preparazione di quelli conditi col pangrattato**. Tuttavia, prima di elencare ingredienti e procedura, la sua penna scivola su **un ricordo di qualche decennio prima**.

Nel 1850 pranzava alla *Trattoria dei Tre Re* di Bologna con altre persone fra cui anche **Felice Orsini**, che forse già pre-gustava di dare il suo nome a un tipo di bomba. In effetti, l'ordigno, che nel fallito attentato del gennaio '58 lanciò contro **Napoleone III**, fu prototipo spesso usato negli anni successivi.

Comunque, a Bologna, assiso alla tavola, invece di dedicarsi ai piatti, Orsini declama entusiasta le sue convinzioni: essere la Romagna prossima all'insurrezione e lui pronto a *correre a Bologna armata mano*.

Artusi rimane *freddo a' suoi discorsi*, preoccupato che si parli di argomento così scottante con cotale imprudenza e a voce alta. Così, fa finta di niente, limitandosi a *badare tranquillamente al piatto di maccheroni che aveva davanti*.

L'atteggiamento di totale disinteresse è una *puntura all'amor proprio di Orsini*, che ne rimane *mortificato*. Per questo, ogni volta che in seguito il Felice si trovò a parlare del Pellegrino con comuni amici, chiedeva invariabilmente: "Come sta *Mangia Maccheroni?*".

Eppure, Artusi lo giudica *un giovane simpatico, di statura mezzana, snello nella persona, viso pallido, occhi nerissimi, capelli crespi*. Di lui deplora il carattere impetuoso che, mai domo, saltava sempre fuori. In un successivo incontro, av-



venuto in un caffè di Meldola, Orsini, fremente d'ira, dapprima sfida a duello un tale perché l'aveva offeso nell'onore abusando della sua fiducia, e poi invita un giovane a seguirlo a Firenze per compiere una vendetta esemplare.

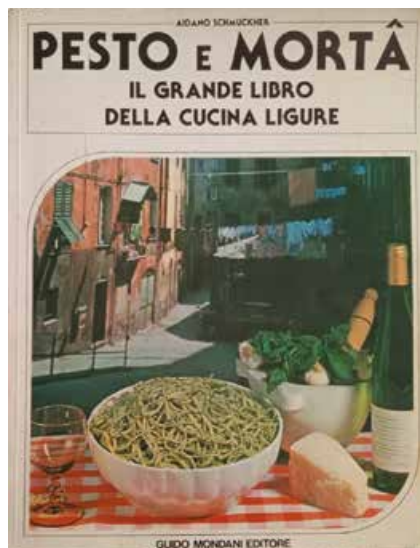
Con questi trascorsi Artusi scrive che era inevitabile la fine che Orsini aveva fatto. Ma i suoi ricordi terminano qui, perché ritiene giusto *ritornare a bomba* (tanto per restare in tema), cioè alla ricetta dei *maccheroni col pangrattato* la cui quantità dev'essere quanto si ritiene sufficiente, mentre i maccheroni devono essere *resistenti alla cottura e lunghi, alla napoletana*.

**Lunghi è il taglio che suggerisce per ogni piatto con i maccheroni**, unica eccezione essendo quelli preparati *alla bolognese*, che nella tradizione felsinea sono i *così detti denti di cavallo di mezzana grandezza*, perché tale formato si adatta meglio a quella pietanza.

*I liguri ostentano con orgoglio la presenza dei maccheroni nel loro pedigree culinario*

Tuttavia, su una cosa Artusi non deflette: **tassativamente i maccheroni siano alla napoletana. La definizione non fa piacere ai liguri**, che ostentano con orgoglio la presenza dei maccheroni nel loro *pedigree* culinario, **vantandoli quale piacevole invenzione dell'estro creativo attecchito all'ombra che dalla Lanterna si allunga verso i dintorni** più o meno immediati.

Infatti, un altro libro *de re coquinaria*, come gli antichi Padri chiamavano l'arte della gastronomia, asserisce essere i maccheroni una genuina invenzione ligure e fallace la teoria vesuviana. **A sostenere a spada tratta questa tesi è Aidano Schmuckher**, un genovese doc, a dispetto del cognome che rivela un'origine d'altro paese. Per i sentimenti, infatti, era un ligure di sangue purissimo, dedito a diffondere la cultura del territorio stretto fra mare e monti: dando risalto alle tradizioni, promuovendo associazioni, pubblicando testi, fra cui



un prontuario di cucina dove a snelle ricette spesso associa notazioni storiche. *Pesto e Mortà*, classe 1984, non è datato come *La Scienza in cucina* né parimenti famoso, ma è una pietra miliare per conservare le consuetudini ai fornelli tanto facili da dimenticare in quest'epoca di cibi pronti.

L'Aidano, complicato chiamarlo con il cognome, innanzitutto **asserisce essere i maccheroni cibo prettamente natalizio**, citando al proposito qualche verso di **Niccolò Bacigalupo**, intellettuale dell'Ottocento genovese che tanto fece per il folklore locale: "*Menestra: ò natalizio/tipico maccarön/chêutto c'ùn pò de sellao/ ne-o broddo de cappon./ Questo ò l'è de prammatica,/ no sae manco Natale/se ùnn-a minestra uguale/a fösse eliminâ*" (I maccheroni cotti con un po' di sedano nel brodo di cappone devono necessariamente essere il primo piatto del 25 dicembre altrimenti non è Natale).

*Notizie storiche trasmesse dagli studiosi delle tradizioni locali*

Interessa anche la storia che Aidano scrive di questa pasta recuperando notizie reperite e trasmesse da studiosi delle tradizioni locali.

**Nel 1279 Ugolino Scarpa**, *pignolo notaio genovese*, redige l'elenco dei beni lasciati in eredità dal *miles Ponzio Basto-*

*ne*. Fra essi figura anche *bariscella una piena de macaronis*, un contenitore pieno di maccheroni.

**Il documento sfata la leggenda che sia stato Marco Polo a importare dall'Asia la pasta secca** che, con grande stupore, aveva visto mangiare alla corte del Gran Khan. Infatti, il suo ritorno in patria avviene ben tredici anni dopo che il notaio Scarpa aveva steso quell'atto che è una testimonianza importante, in quanto **dimostra anche l'infondatezza dell'origine partenopea del maccherone**.

Per confermare quest'altra affermazione, Aidano sostiene che i Napoletani cominciarono a essere soprannominati *man-gia-maccheroni* solo verso la fine del 1600 perché, fino a quel momento, erano battezzati con il soprannome di *man-gia-foglie*, in quanto *appassionati divoratori di cavoli*.

A rincarare la dose, il Nostro cala, per dirla alla Camilleri, un carico da undici.

**L'imprecazione tipica** con cui da sempre s'inveisce contro la gente della Lanterna è *Ma vanni, macaron de Zena*, ma vattene via, *macaco* di un genovese! Perché *maccherone* si trasforma, causa assonanza che crea similitudine, nel nome del primate, così da apostrofare meglio la persona contro cui si scaglia l'anatema.

Davanti alle onde del mar Ligure tanta era l'abitudine a consumare questa pasta, che il cibo si configurava quale vero attestato di cittadinanza più che il certificato di battesimo: *ius cibi* più che *loci* o *sanguinis*.

Così nei testi. **Quanto in essi il campanile si destreggi con la realtà storica non è facile capire**.

Meglio allora impugnare il *Dizionario Etimologico* del **Devoto** che da oltre un sessantennio ci illumina sull'origine delle parole, conoscenza che aiuta a meglio definirci. Per il sacro testo, *maccherone* deriva dall'incrocio di una base mediterranea con l'aggettivo latino *maccus*, *dalla grossa mascella*, quindi *ghiottone*. Perché chi mangia i maccheroni è così appagato che raggiunge lo stato quasi atarassico della beatitudine che, in greco, guarda come s'intrecciano le parole, si dice *makaria*.





# Cibo e religione

di Tullio Sammito

Accademico di Ragusa

*Due bisogni atavici,  
istintivi e connaturati  
nell'uomo, per nutrire  
il corpo ed elevare  
lo spirito.*

**D**a che mondo è mondo, due sono stati i bisogni atavici, istintivi e connaturati dell'uomo: **il cibo**, per appagare e nutrire il corpo, e **la religione** per alimentare ed elevare lo spirito. Fuori da ogni metafora, in tale accostamento dicotomico risiede **un binomio concettuale universale**, il tema più antico e alto, in assoluto, che si possa citare. Nel senso che tutto ciò che di seguito diremo, focalizzandoci su usi e costumi mangerecci, abitudini e usanze culinarie in rapporto alla religione, ha origine, corrispondenze e analoghe tracce del divenire presso tutti i popoli della terra: è connaturato in ogni civiltà, trova agganci con qualsiasi credo.

*Ampi stralci relativi al cibo  
sono presenti nei testi sacri  
di ogni religione*

Ampi stralci relativi al cibo sono presenti nei testi sacri di ogni religione.

Nella **Bibbia**, partendo dalla creazione di Adamo ed Eva, Dio concede all'uomo un'ampia possibilità di sfamarsi, ma gli vieta di nutrirsi degli animali. Nel primo momento della Creazione, quindi, l'uomo è vegetariano. Soltanto dopo il Diluvio, Dio permette all'uomo di nutrirsi anche di animali. E qui s'innesta la **tradizione ebraica**: la provvidenza di Dio verso il popolo d'Israele, il meraviglioso connubio tra Divinità, Natura, Uomo. Come mirabilmente sottolinea **Claudia Milani**, autrice del saggio *Buono e giusto. Il cibo secondo Ebraismo, Cristianesimo e Islam* (Edizioni Terra Santa), scritto insieme a **Paolo Branca** e **Claudio Paravati**, proprio **l'ebraismo è una delle religioni più "normate" nel campo del rapporto col cibo**. In esso sono presenti ben 613 precetti i quali, se non presentano alcuna restrizione per i cibi vegetali, quali frutta, verdura, cereali, si concentrano invece sui cibi di origine animale: sono *kasher* (leciti) solo i quadrupedi con l'unghia divisa in due e ruminanti, mentre sono vietati tutti gli altri, compresi gli uccelli, i volatili come lo struzzo, il cigno o il gabbiano; tra i pesci, sono consentiti solo quelli che hanno pinne e squame, mentre sono vietati molluschi, frutti di mare e crostacei.

I **Cristiani**, per contro, non sono soggetti ad alcuna restrizione dietetica o nutrizionale. La vita e gli insegnamenti di

*L'Ultima Cena, affresco di Leonardo da Vinci*



Gesù Cristo li avrebbero portati a questa liberazione. Egli si nutriva di capre, pecore ma soprattutto di agnello, per lo più stufato o arrostito, e accompagnato da ogni sorta di verdure diffuse nel bacino del Mediterraneo, come erbe amare o cicoria. Il Cristianesimo si limita, nei suoi precetti, a raccomandazioni ascrivibili a norme nutrizionali e alimentari: essere moderati nelle quantità di carne e di vino, osservare l'astensione settimanale del venerdì e della Quaresima, giorni in cui, essendo ricordata la morte di Cristo, il consumo della carne non sarebbe coerente con il senso di riflessione e umiltà del popolo cristiano, né si onorerebbe il sacrificio fatto dal Signore morendo sulla croce per espiare i nostri peccati.

**Nel Nuovo Testamento si trovano innumerevoli citazioni, se non interi percorsi articolati sul cibo.** Tutti i cristiani sanno che la figura di Gesù, al centro del banchetto, sintetizza e riassume l'intera sua vita, e che l'Ultima Cena rappresenta due momenti essenziali per la vita del credente, la morte e la resurrezione. E come non ricordare la moltiplicazione dei pani e dei pesci, i digiuni e le astinenze in particolari giorni dell'anno, oltre alla forma di digiuno che precede l'Eucaristia, in cui bisogna astenersi da cibi e bevande per almeno un'ora prima della Comunione. Per non dire della **Chiesa ortodossa**, che applica **regole di digiuno e astinenza molto più severe**, sia durante l'anno sia durante la Settimana Santa, come la **monofagia** (mangiare una sola volta al giorno) o la **xerofagia** (poter consumare solo cibi secchi).

### *Regole di digiuno e astinenza*

**Nel Nuovo Testamento il primo esempio di digiuno** ci viene dall'episodio in cui Gesù nel deserto rifiutò il cibo per quaranta giorni e quaranta notti e, come lui, anche gli apostoli Giovanni e Paolo osservarono alcuni giorni di digiuno. Al termine della Quaresima inizia la festività cristiana nella quale si rendono più manifesti i simbolismi religiosi legati al cibo: la Pasqua che, con il suo uovo, rimanda



alla resurrezione di Gesù, uscito dal sepolcro e salito al cielo.

Nella liturgia cristiana ha **grande importanza la simbologia dell'ostia e del vino**: insieme rappresentano il corpo e il sangue di Gesù che si offre all'umanità morendo sulla croce in redenzione dei peccati [*Ecce agnus Dei...*].

**Anche l'olio** è un elemento importante per i cristiani: innanzitutto, "Messia" significa "Unto del Signore"; in tutti i salmi, l'olio è simbolo di benedizione divina; l'olio profumato, detto Crisma, si usa nella liturgia cattolica del Battesimo, della Cresima e dell'Ordine stesso come segno di consacrazione; già nella Chiesa antica, l'olio consacrato era considerato segno della presenza dello Spirito Santo.

**Nell'Islam, è la moderazione nel cibarsi** a essere generalmente prescritta nel Corano: "Mangiate e bevete ma senza eccessi, poiché Allah non ama chi eccede" [Sura VII, 31]. Invece, **passando ai divieti**, secondo i musulmani non si può mangiare carne di maiale, di cammello o di animali trovati senza vita, né ci si può cibare del sangue di alcun animale. È proibito l'uso di bevande fermentate. Bisogna osservare il digiuno completo nel mese del **Ramadan**, da 2 ore prima dell'alba a 2 ore dopo il tramonto. Molte sono le analogie con cui, **sia nell'Ebraismo sia nel Cattolicesimo** per la **Pasqua**, nell'Islamismo per il **Ramadan**, le radici culinarie celebrano **il culto dell'agnello**, visto come **simbolo di purezza**, innocenza e fragilità, e rappresentano la metafora del sacrificio del figlio di Dio fatto uomo. Infatti, l'agnello viene consumato a pranzo, in ogni casa cristiana dopo il segnale delle campane del Cristo risorto, ma anche ucciso in ogni casa araba, in ricordo del sacrificio di Isacco

da parte di Abramo (episodio del Corano collegato alla tradizione biblica).

### *Biscotti e dolcetti devozionali*

Va ricordato anche il grandissimo numero di biscotti e dolcetti, **presenti presso tutti i popoli di ogni religione esistente, a forma di S o di X**, in quanto considerati devozionali. Innumerevoli sono le forme di **pan dei morti** o ossa dei morti che, a tutte le latitudini e in tutti i continenti, hanno agganci con le liturgie di ciascuna religione, e sempre con il comune e specifico compito di ricordare, celebrare, ricondurre nelle case l'anima dei defunti.

E poi, per chiudere, come non citare **i dolci a forma di ciambella**, rievocanti il collo reciso degli innumerevoli **martiri morti decapitati** (San Giovanni e altri); **i quaresimali toscani** dalla forma di capolettera dei versi del Vangelo; Santa Rita, per il suo legame con le rose, alla quale viene dedicata (tra Mantova, Brescia e Verona) la **torta delle rose**, un impasto di pasta lievitata che assume la forma di un cesto di boccioli di rosa. E, per andare sul "cruento", ma sempre "dolce", le **minne** di Sant'Agata di Catania, cassatine siciliane che ricordano il suo martirio; **il gelo di anguria di Santa Rosalia**, patrona di Palermo, con il quale viene festeggiato il miracolo della fine della peste nel 1600, la **cuccia** di Santa Lucia, patrona di Siracusa, dolce di grano con il quale la città ricorda il miracolo fatto dalla Santa, quando nel 1646, col naufragio di un bastimento carico di grano, salvò la città ridotta allo stremo da una terribile carestia.





# Angelo Parodi, geniale imprenditore conserviero

di Antonio Di Natale

Accademico di Genova

*La storia affascinante  
di un bottegaio che capì  
l'importanza  
delle industrie  
conserviere ittiche.*

Angelo Parodi



**U**na parte importante della nostra alimentazione è legata alle conserve, da quelle famigliari e artigianali a quelle industriali. In tale ambito, **le conserve del pescato hanno una storia lunga e variegata**, che ha avuto importanti innovazioni tra la seconda metà del XIX secolo e la prima metà del XX.

In questo arco di tempo si colloca un personaggio intelligente e geniale, **Angelo Parodi** fu Bartolomeo, nato a Pino Soprano di Molassana, sulle alture di Genova, nel 1827, ultimo di 17 fratelli. I suoi genitori erano contadini. Le condizioni economiche della famiglia non erano buone e, all'età di appena 10 anni, fu mandato a bottega da uno zio, che aveva un negozio di formaggi (poi convertito in salumeria) nel centro storico di Genova. Era un ragazzo di elevata intelligenza e, mentre lavorava, seguendo i saggi consigli della madre (**Maria Dagnino Nicolai**), leggeva e studiava molto e metteva da parte risparmi che si rivelarono preziosi. All'età di 20 anni lasciò il lavoro e, con il sostegno di alcuni amici, comprò una salumeria a Genova e poi rilevò anche il negozio dello zio. **Nel 1850**



Logo Angelo Parodi fu Bartolomeo, depositato alla Camera di Commercio di Genova

**aveva un grande magazzino e numerosi negozi in tutta Genova** e dava lavoro a molti impiegati. Nel 1853 si sposò con **Maria Bo**, una donna che lo supportò moltissimo nelle sue iniziative imprenditoriali e che gli diede nove figli.

In quei primi anni, si era reso conto che i clienti avevano un grande interesse per i prodotti della pesca e decise di dedicarsi a questo settore dal 1857, importando direttamente prodotti da Spagna, Portogallo, Inghilterra e Norvegia, ma le notizie di quegli anni sono scarse. Da alcune note spagnole, pare che non si limitasse all'acquisto di prodotti, ma che finanziasse anche alcuni pescherecci del Cantabrico per pescare acciughe e altri piccoli pesci pelagici per le conserve.

*Da commerciante  
a imprenditore conserviero  
internazionale*

Nel 1879 registrò alla Camera di Commercio di Genova la Società "Angelo Parodi fu Bartolomeo", che divenne il suo più importante strumento nella trasformazione da commerciante a imprenditore conserviero internazionale. Nello stesso anno, infatti, iniziò la sua attività nella penisola iberica. Dapprima creò una fabbrica di conserve ittiche in Portogallo, a Vila Real de Santo Antonio, sfruttando una norma reale che esentava da imposte e la presenza del Rio Guadiana che consentiva l'arrivo direttamente alla sua fabbrica di pescherecci e navi. Altri conservieri genovesi lo seguirono, fondando varie industrie. **La parte conserviera più importante era quella del**



**tonno rosso**, che lui acquistava presso le vicine tonnare portoghesi, spagnole e marocchine, insieme ad altri tinnidi. **I figli Luigi ed Emanuele lo affiancarono nell'impresa.**

**Fu uno stratega di marketing**, perché, sulle latte, **affiancò alla sua etichetta i simboli di Trapani (già famosa per il tonno) e di Sciacca (famosa per le acciughe), attraendo i consumatori.**

Solo successivamente affiancò al suo marchio, che aveva acquisito notorietà, i simboli di Genova e del Portogallo e l'immagine di Colombo. A quell'epoca, l'olio spagnolo era troppo acido e la qualità era bassa, per cui **iniziò a importare l'olio italiano per le conserve, che furono le prime sott'olio nella penisola iberica.**

Per garantirsi la fornitura del pescato, iniziò anche un'attività finanziaria, supportando una quantità di impresari e tonnare spagnole, portoghesi e marocchine, per le quali diventò una sorta di referente monopolista.

**Nel 1883 decise di avviare un'attività nel Cantabrico.** Dapprima inviò un esperto siciliano di conserve di piccoli pelagici (**Giovanni Vella Scaliota**), per valutare la situazione e prendere i contatti necessari. Nel 1886 aprì piccole industrie conserviere stagionali a Bermeo, Getaria, Ondarroa e Castro Urdiales, che inviavano le conserve sotto sale in barili direttamente a Genova. In quel periodo, **sperimentò anche la conserva delle acciughe in burro**, un prodotto sovrabbondante nelle Asturie. Nel 1888 registrò il suo marchio. In contemporanea, molti industriali siciliani del settore (provenienti da Sciacca, Trapani e Palermo) iniziarono anch'essi l'attività conserviera sott'olio nel Cantabrico.

Alla fine del 1800 avviò anche un'industria in Ayamonte e una prima fabbrica di conserve a Isla Cristina, probabilmente grazie a un prestanome, ma queste notizie sono poco documentate. Il fatto curioso è che **conì una sorta di moneta personale**, con la quale pagava parzialmente i lavoratori, che potevano

acquistare vari prodotti presso gli spacci dell'azienda a prezzo di favore: un modo per integrare sia il reddito degli operai sia i suoi ricavi. Nel 1940, i figli comprarono un'altra fabbrica a Isla Cristina, che poi dismisero nel 1963.

*Fu anche un importante impresario di tonnare*

Parodi fu anche un importante impresario di tonnare. Oltre alle tante partecipazioni finanziarie, nel 1902 comprò dai Conti Raffo le tonnare tunisine di Sidi Daud e Cap Zebib. In pochi anni, **con il possesso di otto tonnare e quattro industrie conserviere, aveva il monopolio in Tunisia e gestiva il 75% del mercato italiano del tonno.** Le tonnare sotto il suo controllo erano in Spagna, Portogallo, Marocco, Tunisia, Libia e Italia. Nel 1908 fece un accordo con i Florio, assicurandosi per 20 anni i tonni

di Favignana e Formica (e aggiungendo sulla famosa etichetta Florio il suo marchio AP), tonnare che poi i figli acquistarono nel 1938.

Angelo Parodi **fu anche un armatore** almeno dal 1891 e aveva una flotta variegata, costituita da pescherecci che operavano nel Cantabrico o da navi che gli servivano sia per trasportare i suoi prodotti in conserva, sia passeggeri. Tale attività era un ulteriore volano finanziario. Nel 1914, dopo numerosi premi e riconoscimenti, anche internazionali, per la sua attività nel settore delle conserve del pescato, **il Re d'Italia lo nominò Cavaliere del Lavoro.** Morì a Genova a 93 anni, nel 1921. La sua attività fu portata avanti dai figli.

L'importanza delle industrie conserviere ittiche nella storia dell'alimentazione riveste un ruolo fondamentale del quale spesso ci dimentichiamo. La storia affascinante di Angelo Parodi fu Bartolomeo contribuisce a tener viva questa parte della cultura alimentare mediterranea.







# Il rito dell'aperitivo italiano.

## Quello vero.

di Roberto Mirandola

Accademico di Padova

*Fu Ippocrate  
a inventarlo per i  
pazienti inappetenti.*

**S**e non ci avesse pensato **Ippocrate** probabilmente, oggi, l'aperitivo non esisterebbe nemmeno. **Fu lui a inventarlo.** Un aperitivo leggero, per la precisione: una sorta di "vinello" aromatizzato con fiori, assenzio e ruta per solleticare naturalmente l'appetito dei pazienti inappetenti e regolarizzare il loro intestino. Per molti divenne un rito: una buona abitudine nell'ambito di una vita sana che, proprio come ha insegnato il celebre medico dell'antica Grecia - *Fa' che il cibo sia la tua medicina e che la tua medicina sia il tuo cibo* -, non può prescindere da ciò che si mangia e che si beve. L'aperitivo dovrebbe stimolare le secrezioni gastriche e quando è fatto bene, cioè con le bevande giuste ed eventualmente con lo spuntino appropriato, è assolutamente consigliato.

*L'aperitivo cosiddetto "moderno"  
nasce a Torino nel 1786*

A ben guardare, da quell'aperitivo leggero ideato da Ippocrate è passato un po' di tempo - più di ventiquattro secoli - perché adesso è diventato una sorta di rito sociale, **l'agognato epilogo di una giornata** o di una settimana lavorativa in cui si indugia con amici o colleghi al bar sorseggiando e mangiando qualcosa. Rinunciarci? Giammai! Sapere scegliere invece sì, sempre. **In generale l'aperitivo non deve sostituire la cena**, rimpinzandosi troppo, e andrebbe fatto **limitando il consumo di bevande e alimenti** che



causano picchi glicemici **che poi fanno venire ancora più sete e fame.**

L'aperitivo cosiddetto 'moderno' nasce a Torino nel 1786, quando **Antonio Carpano inizia a produrre il Vermut** - nome riadattato della parola 'Wermut' con la quale, in tedesco, viene chiamata l'artemisia maggiore, pianta medicinale diffusa in tutta l'Italia continentale -, **un vino aromatizzato ottenuto con un infuso di spezie ed erbe medicinali.** Da allora è diventato l'aperitivo per eccellenza, la bevanda ideale per concludere il pomeriggio in uno dei caffè storici del centro o nei locali contemporanei in stile *lounge*, accompagnato da prodotti tipici locali e regionali come salumi, formaggi, grissini, fonduta (in versione alleggerita) serviti a mo' di stuzzichini.

**Dalla metà degli anni '90, il rito dell'aperitivo si svolge dalle 18:00 alle 20:00** come pre-cena (meno frequentemente in prossimità dell'ora di pranzo), evolvendosi, negli anni successivi, con l'apertura di locali sempre più moderni, accoglienti e con ricchi buffet. I prezzi, saliti di pari passo con il diffondersi della moda, lo hanno reso un'abitudine costosa, anche se molti considerano un ricco aperitivo - il cosiddetto *apericena* - il valido sostituto di una cena a un prezzo molto più

ragionevole. Tutti questi fattori hanno contribuito al successo e a celebrare, **il 26 maggio di ogni anno dal 2022, la Giornata Mondiale dell'Aperitivo.**

### *Tipi di bevande e stuzzichini*

Cosa costituisce il vero, autentico aperitivo, quello che dovrebbe essere il preludio alla cena? **Riguardo alle bevande**, si può scegliere **uno dei cocktail italiani famosi** in tutto il mondo - *Spritz, Americano, Negroni, Negroni sbagliato o Bellini*, quest'ultimo più indicato nel periodo estivo -, ma anche tra due grandi classici come il *Gin Tonic* e il *Martini*. In alternativa, un calice di bollicine di qualità - *Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Doc, Prosecco Docg Superiore di Cartizze o Franciacorta Satèn* - oppure un *Campari Soda*, l'aperitivo monodose per definizione. E poi, **qualcosa da piluccare** scegliendo tra mandorle, arachidi o anacardi, tutti tostati, leggermente salati, e olive verdi greche denocciolate (per non lasciare su piattini o ciotoline gli antiestetici noccioli). Il tutto "condito" da chiacchiere spensierate e sane risate. Quelle, di certo, non fanno mai male. Alla salute e all'umore.



# I frutti del bosco

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

*Dai tartufi alle fragoline;  
dalle erbe selvatiche ai  
fiori edibili.*

**P**rodotti del bosco e del sottobosco che passione! E quali prelibatezze, che oltretutto **sono ampiamente benefiche per la salute** attraverso numerosi fattori energetici che vanno ben al di là del gusto che allietta il palato, specialmente quello dei buongustai, stimolando la creatività e le capacità di chef e massaie. **Ricchi di vitamine A, B e C, nonché di sali minerali e di antiossidanti**, questi eccellenti prodotti, che Madre Natura ci fornisce alla faccia degli inquinamenti e delle bizzarrie di grandinate e temporali e delle incursioni della sel-

vaggina famelica, sono autentici tesori. Il bosco offre **tante varietà di funghi** e la raccolta va eseguita da esperti che sanno ben distinguere tra commestibili e velenosi. Per la ricerca del pregiato tartufo, i cercatori si avvalgono in genere di cani come il lagotto romagnolo, il bracco, il setter, il cocker spaniel, che con il loro fiuto eccezionale sono preziosi compagni nello scovare quello che **Antheleme Brillat-Savarin** definisce "il diamante della cucina". E **Pellegrino Artusi** osserva: "Tartufi, neri o bianchi che siano poco importa, purché odorosi".

*I piccoli frutti gustosi  
che fanno bene alla salute*

Per quanto riguarda i frutti di bosco, **la lista è lunghissima**, oltre a fragole e fragoline, mirtilli, gelsi, ribes, more, lam-

poni, amarene che sono leccornie in grado di appagare anche i gusti più ricercati. Ricchi di polifenoli **aiutano a contrastare l'invecchiamento e i radicali liberi**, insomma, un vero toccasana contro le infiammazioni. Fanno bene a intestino, pelle, occhi, sistema nervoso, circolazione sanguigna e attenuano lo stress. Se l'acquolina in bocca è inarrestabile, meglio senza alcun dubbio avventarsi su di essi anziché su un sandwich farcito di salumi. Spesso vengono utilizzati nella preparazione di crostate, gelati, marmellate, yogurt. **In Sicilia un classico è la granita di frutti di bosco**, fragole e gelsi *in primis*, da assaporare come tradizione vuole insieme alla squisita **brioche col tupper**, un ottimo espediente per rinfrescarsi soprattutto nelle giornate afose delle caldissime estati.

*Da non trascurare anche  
le erbe e i fiori spontanei*

Da non trascurare pure le erbe e i fiori spontanei **che si usano in cucina o per realizzare tisane**: ortiche, tarassaco, sambuco, spinacio selvatico, asparago, radichio dell'orso.

Dalle pappardelle con i porcini al filetto con funghi e tartufo, ben vengano le utilissime ricette ereditate dalle nonne. Sono pagine di storia della gastronomia, dalle tavole contadine alle mense dei titolati di ogni genere, che hanno regalato e continuano a regalare momenti di gioia ai commensali.

Piccoli frutti, passione anche per chi è avvezzo a esperimenti culinari. Che dire di **un profumato risotto con fragole, mirtilli e formaggio**, di una porzione di manzo, maiale o pollo in **salsa di frutti di bosco**, di **un'insalata con spinaci e fragoline**?







# Il pane decorato di Tertenia

di Irene Boero

Accademica dell'Ogliastro

*Nel piccolo comune sardo, vive ancora l'antica tradizione che racconta una storia di fede, di speranza e di gratitudine.*

**I**l *pane pintau* ha radici profonde nella tradizione gastronomica della Sardegna e in particolare di Tertenia. Il termine *pintau* deriva dal verbo sardo *pintare*, che significa "dipingere", o meglio, "decorare". **Le origini di questo pane sono profondamente legate alla religione e alla sacralità**, come spesso accade con molte tradizioni culinarie della Sardegna. Anticamente era preparato in occasione di eventi sacri, come le festività pasquali e altre celebrazioni cristiane, in quanto la disponibilità di ingredienti era limitata. La farina, che all'epoca era un bene prezioso e difficile da reperire in abbondanza, era utilizzata con parsimonia. Durante la Pa-

squa, in particolare, il pane veniva decorato con simboli religiosi come la croce, il pesce e altre figure sacre, che rappresentavano la speranza, la resurrezione e la fede. **Le decorazioni non erano solo un ornamento estetico, ma avevano un significato profondo, un atto di devozione e di benedizione**, attraverso il quale le famiglie esprimevano la propria spiritualità e il loro legame con la tradizione cristiana.

*Il simbolismo delle decorazioni rifletteva la cultura contadina*

Il simbolismo di tali decorazioni rifletteva la cultura contadina che, pur avendo una forte connessione con la terra e le stagioni, non perdeva mai di vista **la centralità della religione nella vita quotidiana**. Ogni forma e ogni motivo decorativo raccontava una storia di fede, di speranza e di gratitudine, simboleggiando la sacralità del cibo e la condivisione del pane come simbolo di comunità e di unione.

Le abili mani femminili, cui la tradizione assegnava il compito di dar vita a queste opere d'arte, iniziarono a decorarlo successivamente anche con altri soggetti, come **fiori, frutti, animali o figure che richiama la vita quotidiana**, in occasioni di eventi familiari o sociali speciali, come matrimoni e altre celebrazioni. Il pane diventava così l'attrattiva della tavola, dando solennità all'evento, e nel contempo si ergeva quale **simbolo di convivialità, buon augurio e prosperità**.

Oggi, questo pane speciale è disponibile nei panifici e, sebbene continui a essere apprezzato per la sua bellezza e il suo sapore, ha perso in parte il suo valore simbolico religioso, diventando più un prodotto da consumo che un atto di culto o di celebrazione sacra. Tuttavia, in alcune zone dell'Ogliastro e **a Tertenia, il pane pintau è ancora preparato in occasione di eventi religiosi importanti**, mantenendo viva la connessione con le sue origini sacre.

*Sono le donne a essere custodi di questa pratica antica*

Le donne, custodi di questa antica pratica, erano **vere e proprie cesellatrici** che, con precisione e dedizione, modellavano l'impasto per ottenere un capolavoro d'arte. Ogni gesto era un atto di maestria, ogni movimento delle mani fine e preciso, finalizzato a ottenere **un'armonia di creazione che trasforma l'impasto in opere di rara complessità**. Le forme che prendono vita sono le più disparate, ma ognuna di esse è frutto di una cura meticolosa e di una tecnica sopraffina. Il risultato è un'opera che non solo seduce l'occhio, ma **conquista anche il palato**, offrendo un'esperienza sensoriale unica, in grado di esprimere la perfetta sintesi tra estetica e sapore.

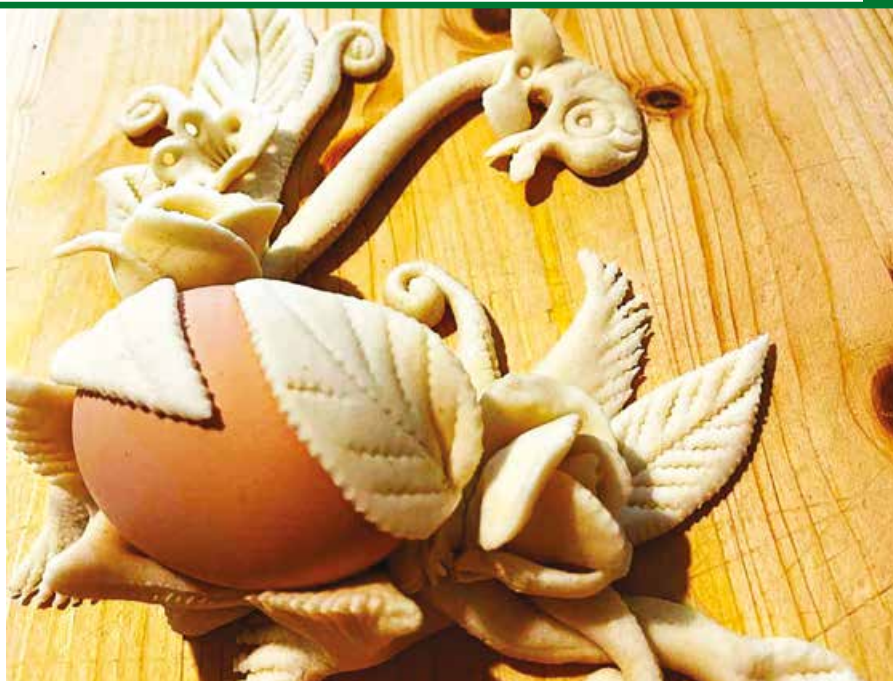


Oggi, il *pane pintau* è un patrimonio gastronomico che continua ad essere celebrato in Sardegna, in particolare **nell'abitato di Tertenia, dove resta una delle specialità culinarie più apprezzate**. Il pane speciale, come molte tradizioni culinarie, è stato tramandato di generazione in generazione e spesso **le mani delle madri, esperte e sapienti, si posavano su quelle delle figlie**, trasmettendo loro il valore di un lavoro che univa l'arte alla tradizione, la bellezza al gusto, in un delicato passaggio di sapere e abilità. Il legame tra le generazioni ha permesso che l'arte della panificazione decorata venisse custodita e perfezionata nel tempo, **mantenendo vive le tradizioni locali e familiari** e assumendo un valore di appartenenza, di amore e di continuità. Nel comune di Tertenia esistono diverse iniziative in tal senso e in particolare un'associazione no-profit che si impegna a tutelare le tradizioni gastronomiche locali, incluse quelle legate alla preparazione del *pane pintau*, assicurando che la conoscenza delle tecniche tradizionali non vada perduta e che venga mantenuto un legame tangibile con il passato, un atto di amore che si rinnova con ogni gesto, con ogni decorazione, in ogni nuova forma creata con le mani di chi continua a onorare questa tradizione millenaria.

### Le caratteristiche sensoriali

Il *pane pintau* terteniense racconta una storia di sapori autentici e di tradizione, un insieme di aromi che parlano di un pane autentico, di casa, che rimane nel ricordo ed è caratterizzato da forme polimorfe e da una crosta variegata che presenta incisioni superficiali che formano disegni ornamentali.

**L'aroma del pane è avvolgente e caldo** con una fragranza di farina tostata, di lievito e un sentore lievemente affumicato, profumi che invitano a essere esplorati ancora prima d'indurre ad assaporare. Dal punto di vista sensoriale, **la crosta si presenta croccante**, con una leggera doratura che ne accentua l'aspetto invi-



tante. Al morso emette un suono secco, che anticipa il contrasto con **la mollica, morbida e alveolata**, ma allo stesso tempo compatta, non elastica, con una struttura ben definita che trattiene l'umidità, evitando che il pane si secchi troppo rapidamente. Il gioco continuo tra la durezza della crosta e la morbidezza della mollica al palato crea un'esperienza interessante e gradevole. **Il sapore è fragrante, avvolgente, leg-**

**germente salato, che richiama sapori terrosi e rustici, con note tostate, di grano e paglia**, con una delicata nota acida derivata dalla lievitazione naturale, con un retrogusto che tende a rimanere lungo e persistente. Il suo gusto robusto si presta molto bene **a essere accompagnato con formaggi freschi o stagionati e salumi tipici**, ma si amalgama perfettamente con piatti rustici e tradizionali, tipici della cucina sarda.

### PANI PINTAU TERTENIESE

**Ingredienti:** 1 kg di semola di grano sardo (simbula), 100 g di farina 00 (scetti), 50 g di lievito madre (fragmentu), 15 g di sale, acqua.

**Preparazione:** la sera prima preparare la semola passandola nel setaccio e sciogliere il lievito madre in acqua tiepida, quindi adagiare il mix di farina e semola in un recipiente di terracotta, creare un foro al centro e versarvi il lievito sciolto in acqua. Amalgamare bene il tutto, aggiungere gradatamente l'acqua, appena tiepida, fino a ottenere un impasto morbido, compatto, ma non appiccicoso. Incorporare il sale solo alla fine, per non interferire con l'azione del lievito. Far riposare l'impasto, in un ambiente caldo, nel recipiente in terracotta ricoperto da un panno bianco, per circa 12 ore o finché non raddoppia di volume. Quando l'impasto è lievitato, dividerlo in porzioni, per formare palline o panetti rotondi. Modellarli con le mani dando la forma desiderata e decorare la superficie con incisioni di motivi tradizionali, servendosi di attrezzi quali la rotella, le forbicine da ricamo e un coltellino. Disporre i panetti in un cestino di asfodelo, coperto da una tovaglia, per circa 1 o 2 ore, per permettere una seconda lievitazione. Effettuare alcuni tagli per non far esplodere le forme decorate e cuocere il pane pintau in forno ben preriscaldato (220-240 °C) per circa 30 minuti. Durante la cottura, la crosta si forma rapidamente, diventando dorata e croccante, mentre all'interno il pane cuoce lentamente, sviluppando una mollica compatta e morbida. Una volta cotto, adagiarlo nel recipiente di asfodelo e coprire con una tovaglia, così che l'umidità in eccesso possa evaporare, permettendo alla crosta di rimanere croccante e all'interno di diventare più asciutto e leggermente compatto.





# Dolci liguri

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

## Golosità da Genova alle Riviere.

I genovesi hanno fama di golosi di dolci, anche se la loro produzione gastronomica non è eccessiva. Ancora una volta dominano le merci esterne e il complesso gioco del mercato. Ci sono, in proposito, due grandi correnti di elementi base e di prodotti già confezionati. Una è quella che viene dal Centro e dal Nord dell'Europa (Francia, Svizzera, aree germaniche), l'altra è quella che, dalle Crociate in poi, viene dall'Oriente.

**Il dolce più importante** - e di cui anche su queste pagine si è disquisito - **resta il "pandolce", con forti elementi di provenienza orientale.** Al suo interno troviamo infatti frutta secca e passita, canditi e pinoli, tutte prelibatezze giunte via mare. Per il resto i prodotti specifici sono "dolcetti" da fine pasto e da merenda.

### *I dolci-gelato come la panera*

Dalla seconda metà del XVIII secolo, grazie all'impiego delle prime ghiacciaie e della neve sepolta nelle fosse, i consumatori d'un certo livello economico e sociale diedero vita a una sorta di "boom" dei dolci "gelati", codificati poi a metà del XIX secolo nelle *Cuciniere*: i "**mantecati**" a base di latte e i "**sorbetti**", a base di frutta (agrumi in particolare). Ma **il gelato fisiologicamente genovese è la panera**. Il termine significa "**panna nera**" e il gelato è frutto di **un mix di caffè** macinato grossolanamente, zucchero e panna (in una variante sono previsti anche rossi d'uovo). Dopo aver bollito il composto e fatto poi freddare, si filtra e si inserisce nella sorbettiera.

Un altro gelato nato a metà dell'Ottocento nel Golfo del Tigullio e nel Golfo Paradiso, su ispirazione dei turisti balneari in-

glesì, è il **paciugo**, un **mix di Whisky, panna gelata, gelato di cioccolato, gelato di frutta**. Si uniscono frutta a pezzi e frutta sciropata (in particolare amarene).

### *Meringhe e "sciumette"*

Un'altra golosità, tipica genovese, sono le "**meringhe**" che vanno poi accompagnate con la panna (semifredda d'inverno e gelata d'estate). Si preparano sbattendo gli albumi con lo zucchero in polvere solo a dare al composto consistenza. Si depongono le meringhe su una tortiera coperta sul fondo di carta oleata imburata e si collocano in forno dolce per venti minuti. Poi al dolce, fatto raffreddare, si unisce la panna.

Fanno parte della cultura del passato, oggi cadute in disuso, le "**sciumette**". **Ecco la ricetta:** si monta a neve l'albume cui si uniscono burro e una bustina di vaniglia. Si versa il tutto in una pentola con il latte al momento del bollore. Si formano dei fiocchi che vanno raccolti con un mestolo forato e messi a sgocciolare in un colapasta. Nel latte freddo si incorporano i tuorli delle uova: a questo composto si aggiunge un trito di pistacchi freschi fatti bollire in poco latte. Il composto, passato al setaccio, è rimesso sul fuoco tenuto basso. I fiocchi di albume, ormai freddi, si dispongono in un vassoio ampio con un fondo profondo e si coprono con la crema tiepida, spolverizzando il tutto con la cannella.

### *I tipici biscotti genovesi*

Ci sono poi alcuni tipici biscotti genovesi. **I più popolari sono quelli detti del**





**"Lagaccio"**, prendendo il nome di una cisterna artificiale fatta realizzare da **Andrea Doria** alla metà del XVI secolo per rifornire d'acqua il suo palazzo. Sono biscotti, **nella ricetta originale, di grande semplicità**. Si uniscono in un tegame, con il burro a bagnomaria, zucchero, farina e semi di anice. L'impasto viene poi lavorato realizzando lunghi pani. La parte superiore si incide con tagli obliqui precisi. Quindi i pani vanno in forno dolce per venti minuti. Estratti dorati, ma ancora morbidi, si tagliano a fette lungo le incisioni, poi rimessi in forno e portati a cottura completa.

Secondo il grande gastronomo **Beppe Gavotti**, la ricetta tradizionale è troppo rozza; suggerisce perciò di impiegare il lievito di birra e di dividere l'impasto in due parti, impiegando una maggiore percentuale di burro e allungando i tempi della lievitazione. I biscotti del "Lagaccio" sono ideali per la prima colazione inzuppati nel latte e uniti a burro, marmellate e miele.

**Altri biscotti classici della tradizione sono gli "anicini"**. Si preparano sbattendo tuorli d'uovo, zucchero, un bicchierino di acqua di fior d'arancio e qualche seme di anice. Si uniscono al composto gli albumi montati a neve e farina. In speciali scatole di carta lunghe e strette, imburrate da tutte le parti, si inserisce l'impasto e si colloca in forno a bassa temperatura per venti minuti. Quindi si estrae e si taglia a fettine sottili. Si rimette in forno per altri venti minuti a completare la cottura. **I biscotti dell'area genovese per eccellenza sono i "canestrelli"**, che possono

essere sia rotondi, sia a ciambella, ma **sempre con i bordi smerlati**, come i cestelli che hanno ispirato il nome. La loro principale caratteristica è che sono confezionati con la **stessa percentuale di burro e farina**. Ciò li rende friabili e fragranti. A burro e farina si aggiungono lo zucchero e un tuorlo d'uovo. L'impasto lavorato si stende a sfoglia di poco più di un centimetro e si ricavano i biscotti con speciali stampi. I canestrelli si spennellano con chiara d'uovo e si pongono in forno a fuoco basso al massimo per mezz'ora. Si spolverizzano, infine, con zucchero a velo. Ideali per prime colazioni, merende e per accompagnare vini e liquori dolci.

### *Chi non conosce i baci di Alassio?*

Spostandoci fuori da Genova troviamo un caposaldo di prodotti dolciari ad Alassio, che deve la sua fama ai classici "baci", **la cui ricetta storica venne "brevettata" nel 1919. Alla base ci sono le nocciole** che, tostate e macinate, insieme allo zucchero vanno unite ad albume d'uovo montato a neve. Poi si aggiungono cacao amaro in polvere e miele. Dopo una mescolata, si ottiene una pasta morbida che si inserisce in un sac à poche. Su una teglia foderata di carta da forno, si colano dal sacco tante "roselline" di pasta di circa 4 cm di diametro. Si infornano per 10 minuti a 200°. A parte, si fa bollire la panna facendovi sciogliere cioccolato amaro fondente e amalgamandolo con la frusta. Si

uniscono le roselline, già freddate, a due a due con il composto di panna e cioccolato.

**L'altra specialità di Alassio è u gallettu.**

Nella farina disposta a fontana si aggiunge lievito di birra stemperato in poco latte tiepido. Poi si uniscono burro sciolto, **acqua di fior d'arancio, mezzo bicchiere di Marsala e zucchero**. Dopo aver impastato a lungo, si aggiungono **finocchio, pinoli, uvetta e cedro candito** tagliato a dadini. La pasta va divisa in tre parti e a ciascuna si dà la forma di un galletto. Si pongono su una teglia imburata, coperti da un tovagliolo, a lievitare per due ore. Incastonare, al posto dell'occhio dei galletti, una ciliegia candita, quindi cuocere a forno caldo per un'ora.

Infine, con origine a Solva, frazione di Alassio, ecco **le "biscette"**. Si impasta la farina con zucchero, buccia di limone grattugiata, semi di finocchio, lievito di birra stemperato in poca acqua tiepida. L'impasto - morbido - deve lievitare per tre ore. Poi, con le dita bagnate, si formano le bisce sottili che vengono deposte in una padella con olio bollente; quando saranno dorate, vengono scolate sulla carta assorbente e servite spolverizzate di zucchero.

**Anche Ventimiglia ha le sue specialità.**

In primo luogo **le "castagnole"** che vanno confezionate con attenzione. Si mescolano farina, zucchero, cacao amaro, cannella, chiodi di garofano pestati; si impasta con 5 tazzine di caffè e si spruzza di acqua di fior d'arancio. Si formano delle palline che si rotolano nello zucchero e si collocano su una teglia imburata, facendole cuocere a forno caldo per un quarto d'ora.

**Un discorso a parte merita il castagnaccio**, presente in molte regioni italiane. Per realizzare **la variante ponentina-ventimigliese**, si unisce la farina di castagne in latte tiepido e si lavora con il mestolo di legno per non fare grumi. Si aggiungono un pizzico di sale, qualche presa di zucchero, pinoli, semi di finocchio e uva sultanina. Si versa il tutto in una teglia bassa unta d'olio. Prima di infornare, si aggiunge ancora olio in superficie. Si cuoce a fuoco medio per un quarto d'ora o per venti minuti a seconda della quantità del castagnaccio.





# La “Casciotta d’Urbino Dop”

di **Floro Bisello**

Delegato di Pesaro-Urbino

*Un formaggio dolce e pieno, assai gradevole, che si presta a tanti usi in cucina.*

**L**a “Casciotta d’Urbino Dop”, come è denominata nel disciplinare, è un tradizionale e plurisecolare formaggio tipico prodotto fin dal 1500. Caratteristica di tutta la provincia di Pesaro e Urbino, si trova anche nei comuni di Urbania, Sant’Angelo in Vado, Mercatello sul Metauro, Piobbico, Cagli e Fermignano. **Si distingue dagli altri formaggi per merito dei pascoli naturali che caratterizzano l’alimentazione degli ovini e bovini**, che assieme forniscono il latte per la produzione, proveniente da mungiture giornaliere.

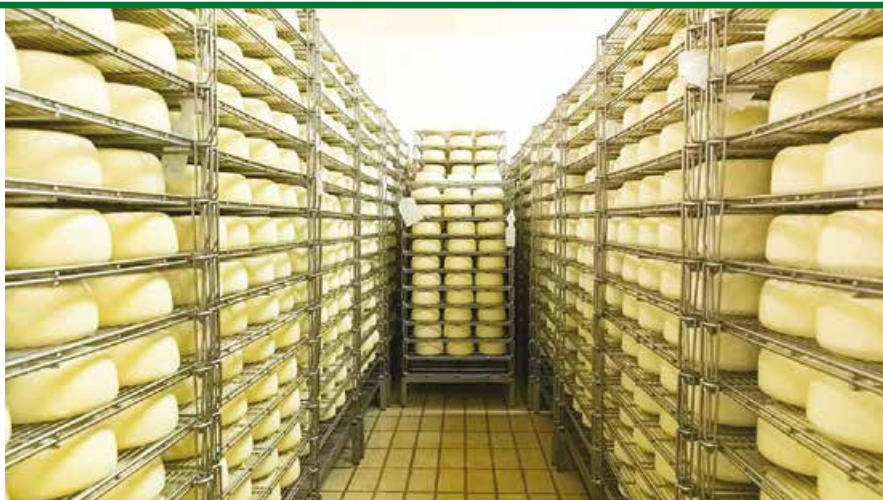
Nel 1982 ha conseguito il riconoscimento Doc e nel **1996 ha ottenuto il mar-**

**chio Dop** dell’Unione Europea; tale identificazione è garanzia per il consumatore, affinché possa evitare di confonderla con altre caciotte presenti sul mercato.

**La filiera produttiva è severamente disciplinata:** il formaggio, a pasta friabile, è ottenuto da latte intero locale (che di per sé contribuisce a fare la differenza), proveniente da due mungiture giornaliere, lavorato con pressatura manuale, sottoposto a saldatura o salamoia a secco. Viene maturato a temperatura e umidità controllate per 20-30 giorni. La forma è cilindrica, a scalzo basso (da 5 a 7 cm), con facce arrotondate; il diametro

Veduta di Urbino





deve essere compreso fra 12 e 16 cm; il peso varia da 800 a 1200 g in relazione alle dimensioni della forma.

*Aromi delicati di latte e burro fresco, con tenui profumi di erba verde*

All'esame sensoriale la "Casciotta d'Urbino Dop" presenta una crosta sottile dal colore bianco, che una volta maturata assumerà il colore tipico giallo paglierino. **La pasta è compatta ed elastica, garanzia di qualità**, e presenta una **sottile occhieggiatura** per i piccoli fori che si formano a causa della produzione di gas naturale. Gli aromi delicati esprimono il buon sapore del latte e del burro fresco, con piacevoli odori tenui di erba verde. Al gusto, la "casciotta" è **delicata e dolce** e nella masticazione prorompono fresche sensazioni di latticino, senza le sgradevoli sensazioni gommosi.

Ne consegue che la "Casciotta di Urbino" **gastronomicamente è un formaggio ricco, genuino, di elevato valore biologico**, di pasta molle, di personalità, dolce e pieno, assai gradevole, equilibrato, che si presta a tanti usi in cucina, estremamente **duatile in molte preparazioni**, grazie alle sue componenti naturali, di consolidata qualità. **Vanno in genere privilegiate le cotture brevi, veloci**, delicate, in modo che il formaggio si possa fondere appena e possa conservare il suo colore originale: fondendo, il formaggio non diventa cuoioso e coriaceo, grazie alla ricchezza di grassi e alla loro naturalità.

### *Abbinamenti in cucina*

Per rimanere fedeli al territorio, la "Casciotta" può essere gustata al meglio **accompagnata alla "pera Angelica di Serrungarina"** dalla polpa succosa, delicatamente saporita e profumata, dolce

e con note di Moscato con sentori appena speziati, oppure **con la fragrante "crescia sfogliata di Urbino"**, altro prodotto simbolo dell'Urbinate, fatta con farina di grano, acqua, uova, pepe e strutto di maiale senza utilizzare il lievito, ingredienti che, a seguito della cottura, ne assicurano un'armoniosa sfogliatura tanto amata anche dal poeta **Giovanni Pascoli**, che la citava in una lettera agli inizi del 1900: "Son più di trent'anni che non vedo Urbino, e la vedo sempre! Non m'è uscito di mente nulla, nemmeno la Baciocca dove ci facevamo fare le cresce!". La "Casciotta", per il suo sapore delicato, **si abbina perfettamente con vini bianchi**, altrettanto delicati, come il Bianchetto del Metauro, vino emblema della provincia pesarese, oppure con il Verdicchio dei Castelli di Jesi o con il Verdicchio di Matelica, un vino amabile, armoniosamente minerale e fresco.

*Nel 1500 veniva utilizzata anche come moneta di scambio*

Passando alla storia, la "Casciotta" era talmente apprezzata nel Ducato di Urbino, intorno al 1500, che veniva utilizzata come moneta di scambio anche al di fuori delle frontiere, fino alla corte papale di Roma. **Il più grande estimatore fu Michelangelo**, che possedeva terreni nella zona di Urbino e produceva una propria "Casciotta", che gli veniva consegnata a Roma da un fedele servitore di nome **Francesco Amatori**, detto "l'Urbino" in ragione delle sue origini. Ciò è testimoniato da numerose lettere, intervenute tra il 1557 e il 1561, scritte dalla moglie di Amatori, **Cornelia Colonnelli**, in accompagnamento alle forme di "Casciotta" ordinate dal grande pittore e scultore, che si preoccupava costantemente che non mancassero nelle proprie scorte alimentari. Altresì, il formaggio era di casa fin negli appartamenti pontificali, come testimonia una lettera del 14 gennaio 1761, firmata dal cardinale **Ganganelli** (poi **Clemente XVI**), che ringraziava l'abate **Tocci** di Cagli per l'invio di "alcune squisite casciotte".





# La fragola di Terricciola

di **Andrea Scasso**

*Delegato di Pontedera Valdera*

*La storia del grande successo di un frutto buono e salutare.*

**O**gni anno, a maggio, Terricciola si anima con il Festival della Fragola, un evento che celebra questa delizia della natura. Per due fine settimana, il paese si trasforma in un tripudio di colori e profumi, con degustazioni, mercatini e spettacoli. La fragola di Terricciola è un vero e proprio orgoglio per la Toscana e per la Valdera, molto più di un semplice frutto. **È il simbolo di un territorio ricco di tradizioni** e di una comunità che ama la propria terra, non-

ché un motivo in più per visitare questo incantevole borgo. La fragola di Terricciola **si distingue per il suo sapore dolce e intenso, la polpa succosa e il profumo inconfondibile**. Tali caratteristiche uniche sono dovute al microclima particolare della zona, al terreno fertile e alle cure dei coltivatori locali.

*I coltivatori locali seguono metodi tradizionali, privilegiando la qualità alla quantità*

Riguardo al microclima, esso si configura come ideale, in quanto la zona di Terricciola è soggetta a escursioni termiche

che facilitano lo sviluppo del frutto, favorendo l'accumulo di zuccheri e rendendolo particolarmente dolce. Un ruolo non secondario lo gioca **la fertilità del terreno, argilloso e ricco di sostanze nutritive**, quali ferro, zinco e manganese, che contribuiscono a rendere le fragole di Terricciola particolarmente gustose e succose. L'argilla ha la capacità di trattenere l'acqua e i nutrienti essenziali per la crescita delle piante, e la struttura del terreno, molto drenante, evita i ristagni d'acqua che potrebbero danneggiare le radici, permettendo uno sviluppo sano e vigoroso delle piante. Il pH del terreno è leggermente acido, un valore ideale per la maggior parte delle colture, comprese le fragole. La presen-



za di sostanza organica, come compost e letame, arricchisce il terreno di nutrienti e migliora la sua struttura contribuendo a conferire alla fragola di Terricciola un sapore dolce e intenso, mentre il terreno ricco di minerali dona al frutto un colore rosso brillante e uniforme.

Infine, i sistemi di coltivazione: i coltivatori locali seguono metodi tradizionali, privilegiando la qualità alla quantità, e ciò permette di ottenere un prodotto finale di eccellenza. **In particolare, praticano il sovescio**, vale a dire la coltivazione di piante specifiche tra un raccolto e l'altro; osservano la rotazione delle colture, per mantenere l'equilibrio del terreno e prevenire l'insorgenza di malattie; utilizzano **fertilizzanti organici** e limitano il più possibile l'uso di pesticidi, oltre a fare frequente utilizzo della pacciamatura, **coprendo il terreno con materiali organici** per mantenere la corretta umidità, ridurre la crescita di erbe infestanti e proteggere il terreno dall'erosione.

---

*Il riconoscimento De.C.O.  
ne tutela il nome e ne preserva  
l'origine geografica*

---

Le fragole di Terricciola tendono ad avere dimensioni medio-grandi e una forma regolare, e possono essere conservate a lungo mantenendo inalterate le loro proprietà organolettiche. Esse hanno ottenuto il riconoscimento di prodotto a denominazione comunale (De.C.O.), che ne tutela il nome e ne preserva l'origine geografica, garantendo così i consumatori e i produttori locali. **Oltre alle varietà antiche, a bacca piccola e molto aromatica, coltivate lungo i secoli a Terricciola, si coltivano oggi nuove varietà**, accuratamente selezionate per la loro resistenza alle malattie, la produttività e la grandezza del frutto, con un buon compromesso ed equilibrio tra sapore e rese produttive. **Tra le varietà**



*Terricciola, scorcio del Borgo*

**più diffuse si annoverano la fragola "Candongia"**, molto apprezzata per le sue dimensioni e la forma regolare, particolarmente **adatta al consumo fresco**, la **"Mara des Bois"**, varietà francese con aroma intenso e sapore leggermente acidulo, particolarmente indicata per la **preparazione di marmellate e composte**, la **"Clery"**, varietà precoce con frutti di medie dimensioni e **spiccata dolcezza**. La ricerca varietale è in continua evoluzione, e nuovi cloni sono periodicamente selezionati, al fine di offrire prodotti sempre più innovativi e di migliore qualità.

---

### *Le proprietà nutraceutiche*

---

Dal punto di vista nutrizionale, le fragole sono **un'ottima fonte di vitamina C**, un **potente antiossidante** che contribuisce a rafforzare il sistema immunitario e a proteggere le cellule dai danni dei radicali liberi. Contengono anche **vitamine del gruppo B, essenziali per il metabolismo energetico**. **Ricche di potassio**, minerale importante per la regolazione della pressione sanguigna e per la funzione muscolare, contengo-

no anche piccole quantità di magnesio e calcio. Oltre alla vitamina C, le fragole sono ricche di altri antiossidanti, come le antocianine, che conferiscono loro il caratteristico colore rosso e **aiutano a contrastare l'invecchiamento cellulare**. Le fibre contenute nelle fragole favoriscono la regolarità intestinale e contribuiscono a mantenere un senso di sazietà, aiutando a controllare l'appetito.

Grazie al loro ricco profilo nutrizionale, anche le fragole di Terricciola offrono numerosi benefici per la salute: riduzione del colesterolo "cattivo" e prevenzione della formazione di placche nelle arterie, favorendo così la salute del cuore. Sono anche alleate della linea, poiché grazie al loro basso contenuto calorico e

all'alto contenuto di fibre costituiscono l'alimento ideale per chi desidera mantenere il peso forma. Infine, **sono preziose per la pelle**, poiché gli antiossidanti presenti aiutano a proteggere la pelle dai danni causati dai raggi UV e a ritardarne l'invecchiamento.

Le fragole di Terricciola possono essere consumate fresche, aggiunte a macedonie, frullate o utilizzate per preparare dolci, marmellate e gelati. **Sono anche un ottimo ingrediente per arricchire insalate e piatti salati.**

**Oltre alla fragola, Terricciola offre molto altro, fra cui la bellezza del suo borgo medievale**, con le strette viuzze fatte apposta per ammirare palazzi storici, chiese e scorci panoramici mozzafiato, la campagna circostante, essendo circondata da dolci colline, vigneti e oliveti. **La sua cucina tipica** è ricca di tanti altri prodotti locali da gustare, come il vino, l'olio extravergine d'oliva e i salumi.

**Per la sua posizione strategica, Terricciola è stata a lungo contesa tra Firenze e Pisa**, tanto che lo stemma cittadino rimanda, curiosamente, a entrambe le città: un caso, più unico che raro, di manifesto compromesso volto a smorzare la tradizionale rivalità tra i due storici campanili!





# A maggio la rosa nel piatto

di **Giancarlo Burri**

*Accademico di Padova*

*Profumi e sapori  
della regina dei fiori.*

“Cosa vi è in un nome? Quella che chiamiamo rosa conserverebbe il suo profumo dolce anche se la chiamassimo con altro nome”. In questi famosissimi versi, che **William Shakespeare** fa pronunciare da Giulietta al suo Romeo, il riconoscimento per quelle fragranze, riccamente composite (miscele di terpeni di cui il più importante è il geraniolo), delle **circa 150 specie di rose**, che si distinguono in **selvatiche, antiche e coltivate**, da sempre apprezzate nella cosmetica e nella fitoterapia ma anche nell'aromatizzazione di cibi e bevande. Le prime testimonianze sull'uso della rosa in cucina si ritrovano già nella Roma imperiale, nel *De re coquinaria* di **Apicio**, con le ricette della *Patinam de rosis*, un budino dolciastro di uova che si preparava con petali di rosa, cervella, vino dol-

ce e pepe nero, e quella del vino *rosatum*, aromatizzato per lenta infusione di petali di rosa e addolcito con miele.

*Un'importante presenza  
dell'acqua di rose nella storia  
della gastronomia*

Iconico derivato dai petali di varietà come la *Rosa gallica*, la *Rosa damascena* (o rosa bulgara) e la *Rosa centifolia* (o rosa di Provenza), molto apprezzata per versatilità ed efficienza, l'acqua di rose affonda le sue origini nella notte dei tempi.

Nata nell'antica Persia, si diffuse prima in tutto il mondo arabo, poi giunse in Europa grazie alle Crociate, **accompagnata dalla fama delle sue proprietà cosmetiche, curative e gastronomiche**.

Le venivano attribuite proprietà protettive contro le epidemie, come la peste (nel suo *Istruzione sopra la peste* del 1576, **Michele Mercati** suggeriva di appendere alle pareti dei lazzaretti "... lenzuoli inzuppati in aceto, & acqua di rosa, e distesi per le mura, e per i palchi, e qualche volta circa il letto", ma la stessa acqua di rose era anche considerata purificante. **Narra la leggenda** che in occasione della riconquista di Gerusalemme e della cacciata dei Crociati, il Saladino facesse giungere in loco cinquecento cammelli carichi di acqua di rose per "decontaminare" la città.

Ferma restando la considerazione per le sue proprietà lenitive, *anti-age* e purificanti, che ne fanno a tutt'oggi un intramontabile cosmetico naturale, è da riconoscere all'acqua di rose anche





un'importante presenza nella storia della gastronomia.

**In cucina essa si diffuse in Italia specialmente nel Rinascimento**, restando però ingrediente **appannaggio dei ricchi**, dato l'alto costo del prodotto finito (per produrre un litro di acqua di rose occorre circa 1 kg di petali di rose), e ne troviamo menzione in tutti i più celebri trattati degli acclamati "professionisti dei fornelli": dal *biancomangiare quaresimale* (a base di pesce lessato, mandorle, brodo di piselli e succo d'arancia) e la sontuosa *torta di ciliegie* (abbinamento di ciliegie, "le più negre" che si potessero trovare, con l'aggiunta di formaggio, spezie, zucchero, uova) di **Maestro Martino**, ai *tortelletti di cappone* (piccoli fagottini ripieni di un misto di carni lesse, uva passa e uova, da lessare in brodo) dello **Scappi**, ai *pastelli di marzapane* (morbidi, ma intensamente dolci, basati su pasta di mandorle, zucchero, uova, da friggere in burro) e la fresca *vivanda di amarene o di pere moscatelle* (frutta fresca bollita con vino nero, cannella e burro) del **Messisbugo**, tanto per citare qualche esempio.

"Zucchero, acquareosa, limone e acqua fresca colati in tela bianca: e questa è bevanda di Turchi la state": questa ricetta di un'inedita bevanda analcolica e afrodisiaca, scritta attorno al 1517, è firmata da **Leonardo Da Vinci** e si trova nel *Codice Atlantico* (fol. 482r.) conservato a Milano nella Biblioteca Ambrosiana.

**Una curiosità:** i piloti di Formula 1 in Bahrein, sebbene il consumo di bevande alcoliche sia legale, sul podio non festeggiano col tradizionale champagne,

ma con un tipo di acqua di rose chiamata Waard.

### *Le preparazioni con le rose*

**Nel 1600, Genova vantava una sorta di primato** nella preparazione di prodotti a base di rose **soprattutto all'interno dei monasteri**: "... le confetture e le conserve in zuccaro sono le più eccellenti che s'acconcino in alcun'altra parte del Mondo; ed eccellentissime n'escono quelle di molti Monasteri di Monache, così li zuccari rosati, l'agro di Cedro, e altri medicinali", come riporta **Giovan Domenico Peri** nel suo *Il Negotiante*.

Chiamata ancora con l'antico nome di "zucchero rosato", **la conserva di petali freschi di rose** Damascena, Rugosa, Gallica e Muscosa, nata come prodotto di originaria formulazione farmaceutica, **è oggi il Pat** (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) **della Liguria "Confettura**

**extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose"**, il cui disciplinare prevede una complessa lavorazione in cui i petali sono mischiati manualmente con lo zucchero e poi frullati, quindi fatti bollire dopo aggiunta di glucosio e succo di limone.

**Lo sciroppo di rose (di particolare pregio quello dell'Alta Valle Scrivia)** è un tradizionale, storico preparato che si beve miscelato a vino bianco come **aperitivo**; diluito in acqua freschissima per una rinfrescante **bevanda estiva** o in acqua tiepida in inverno, non solo come piacevole bevanda ma anche contro i tipici disturbi della stagione.

**Sta prepotentemente tornando di moda**, e viene oggi utilizzato nei **"cocktail di tendenza"** dei bar più alla moda di Londra e New York, il **Rosolio**, un alcolico che ha le sue origini nei monasteri medievali dove le suore lo preparavano come omaggio per gli ospiti più importanti che andavano a far loro visita (se ne rinvenivano tracce già alla corte dei Medici, grazie a **Caterina** che ne era una grande appassionata e che lo introdusse anche in Francia, rendendolo molto diffuso).

Convertitosi successivamente a "liquore delle signore", è fondamentalmente una bevanda a base di alcol, acqua e zucchero, in parti uguali. Nell'alcol sono messe a macerare le essenze che poi daranno profumo e sapore alla bevanda: tradizionalmente **petali di rosa** dai quali, secondo una delle interpretazioni, deriverebbe il suo nome.







# Bianco e profumato *biancospino*

di **Morello Pecchioli**

*Accademico onorario di Verona*

*I suoi piccoli frutti rossi  
si prestano a molte  
preparazioni.*

**L**a stagione del biancospino, dai frutti tanto piccoli da sembrare insignificanti, è iniziata da poco. È vero che non ci sono più le belle stagioni di una volta e che le siepi dei biancospini sono sempre più rare, ma i fiori del *Crataegus monogyna*, questo il nome scientifico del biancospino comune, rimangono sempre i bianchi e profumati messaggeri della primavera e della vita che si rinnova, insieme a primule, viole e agli azzurri occhi della Madonna. Sono fiori lucenti e solari, quelli del biancospino: "Oh! Valentino vestito di nuovo, / come le brocche dei biancospini!", poetava incantato **Giovanni Pascoli**. Quando la scuola elementare forniva i primi elementi dell'istruzione allenando la

memoria con i classici, non si usciva dalla quinta classe senza aver imparato a memoria la toccante poesia del poeta romagnolo. Fermiamoci qui, altrimenti intingiamo troppo la penna nell'inchiostro della nostalgia, sentimento piagnucolone rivolto al passato. Torniamo **all'incantevole arbusto che è il biancospino comune, bellissimo da vedere, ma da toccare con attenzione perché molto spinoso**: le "brocche" del Pascoli sono proprio questi rametti che nella bella stagione si rivestono di germogli e fiori bianchi che, nell'autunno avanzato, diventano frutti rossi, piccole drupe cremisi che i ragazzini di un tempo contendevano a merli e stornelli.

---

*È chiamato la pianta del cuore  
per le proprietà terapeutiche*

---

Il biancospino deve il nome scientifico, *Crataegus*, alla durezza del legno: *kratos* in greco significa "duro". Appartiene alla famiglia delle Rosaceae. I frutti rossi, di pochi millimetri di diametro, hanno una polpa bianca, dolciastra, che avvolge un nocciolo. È chiamato la pianta del cuore perché **combatte ipertensione, aritmie, lievi cardiopatie e stati d'ansietà**. Il biancospino è, inoltre, febbrifugo e usato contro l'insonnia. I frutti maturi sono utili contro la diarrea e la ritenzione dell'urina. "Attenzione, però", avverte **Maria Antonietta Carrozza**, biologa e nutrizionista, "i prodotti farmaceutici ricavati dal biancospino vanno sempre assunti sotto controllo medico". Pochi lo sanno, ma **c'è anche un buon uso gastronomico di questi piccoli**





**frutti.** Sono drupe salutari, ricche di vitamina C, di cui, stando al ritrovamento di semi in siti preistorici, ci si nutriva già agli albori della storia. Con i frutti del biancospino si fa **un'ottima confettura** con o senza l'aggiunta di altri frutti o di spezie: è buona e fa bene. Basti pensare che **apporta ossigeno alle cellule e previene l'affaticamento.** Essendo frutti piccoli e dotati di un semino che può dare fastidio, ci vuole pazienza: vanno passati al setaccio, ma il risultato - aggiungendo magari un po' di cannella o di vaniglia - è ottimo. Dalle drupe lavorate in altro modo si ottiene **una gelatina apprezzata dai gourmet che l'abbinano a formaggi stagionati.**

### *Antiche leggende e simbologie cristiane*

**I frutti del biancospino sono conosciuti in tutt'Italia con nomi dialettali diversi.** I veronesi li chiamano *marandèle*; gli emiliani *chegapoi* (cacapoli) o *cagaboso*; i bresciani *pignatine*; i bergamaschi *brügn* e - sia la pianta sia il frutto, da Nord a Sud - sono chiamati in cento altri modi: *russulidda*, *spinazzo*, *cerasedda*, *spinapolice*, *calavrign*, *brissulin*, *prisset*, *beccabò*, *bruzzolino*, *bruscolino*, *pappa de volp*, *pom d'la Madonna*...

Quest'ultimo nome rimanda ad antiche leggende e simbologie cristiane. **Una leggenda vuole che la corona di spine di Gesù sia stata intrecciata con rametti di biancospino.** Questo arbusto, che nel linguaggio dei fiori indica la prudenza

(necessaria per raccogliere i frutti senza pungersi), è associato alla **Vergine Maria** sia per i fiori bianchi, simbolo di purezza, sia per i frutti rossi che simboleggiano i suoi dolori. Il biancospino è anche la pianta che offrì a Maria i rami perché vi stendesse i panni del Bambino ad asciugare. Immediatamente sui rami secchi sbocciano meravigliosi, candidi fiori.

Secondo una tradizione cristiana, **Giuseppe d'Arimatea**, il discepolo che chiese il corpo di Gesù a **Pilato**, per deporlo nel suo sepolcro, giunto in Britannia, piantò a terra il bastone in legno di biancospino e quello immediatamente fiorì. Prima di Cristo, **i Greci, ritenendolo apportatore di fertilità, lo usavano per addobbare gli altari delle cerimonie nuziali.** **I Romani** appendevano rametti di *alba spina* **sulle culle dei neonati** per allontanare gli spiriti maligni. Prima ancora degli uni e degli altri, **la pianta fu venerata dagli Ittiti**, popolo dell'Asia Minore, che la pregavano: "Tu sei il cespuglio di biancospino: in primavera ti vesti di bianco, al tempo della raccolta sei vestito di rosso sangue. Tu raccogli la lana della pecora che passa sotto di te, allo stesso modo, porta via da questo iniziato, che cammina attraverso il cancello della tua siepe, ogni male, impurità e collera degli dei".

**Per secoli le siepi di biancospino hanno segnato i confini delle proprietà.** Poi sono arrivati il catasto, i topografi, gli avvocati e milioni di cause in tribunale.

**I Celti ritenevano i luoghi dove cresceva dimore di creature magiche e di spiriti silvani.** In una loro leggenda, il mago Merlino, ammalato da Viviana,

cade in un sonno profondo proprio sotto un biancospino.

Nel Medioevo si pensava che una sorta di unguento ricavato dalla cenere del biancospino, spalmato sulle piaghe, potesse curare la lebbra. Ancora adesso, in tanti luoghi, si considera un portafortuna averlo nell'orto di casa. Guai a tagliarlo, però, e portarlo in casa. Si otterrebbe l'effetto contrario.

### *Molti chef lo usano in cucina*

Con i frutti del biancospino si possono preparare tè e tisane benefiche, ma è sempre meglio chiedere consigli al medico o all'erborista per le controindicazioni. **Molto buono e salutare è lo sciroppo** che si prepara con le drupe mature, zucchero, acqua e una stecca di cannella. Il procedimento è abbastanza facile: in una pentola con acqua tiepida si lasciano cuocere per pochi minuti i frutti del biancospino che poi si tolgono e si asciugano. Nel frattempo, si mette sul fuoco una pentolina con acqua e zucchero. Quando lo sciroppo comincia a bollire, si uniscono le drupe che devono cuocere bene, mescolando spesso fino a ottenere un bell'amalgama. A questo punto si mette lo sciroppo nei vasi con un po' di cannella, si lascia raffreddare, si chiudono ermeticamente i vasetti e si ripongono in cantina al buio. **Con i frutti del biancospino si ottiene anche un liquore.**

Molti chef lo usano in cucina. **Dimitri Mattiello**, cuoco vicentino di "Casa Dimitri" in Val Lione, **accompagna la marmellata di biancospino col fegato d'oca** scottato, abbinato a pan brioche e gelatina.

**Giovanni Santini**, chef del ristorante "Dal Pescatore" (tre stelle Michelin), afferma che **dal biancospino le api ricavano un miele eccezionale:** "Con questo preparo un piatto molto apprezzato: il risotto con caprini della Via Lattea e miele di biancospino". E pensare che in passato le classi sociali più povere si accontentavano di essiccare le drupe, macinarle riducendole in farina e mescolarle alla pasta del pane.





# La zuppa è servita

di Raffaele Domenici

Accademico di Lucca

*Quella frantoiana è uno dei piatti identitari della cucina lucchese.*

**L**a zuppa frantoiana, **chiamata così perché originariamente era preparata nel periodo di produzione dell'olio d'oliva nuovo**, è uno dei piatti identitari della cucina lucchese.

**Massimo Montanari**, che della zuppa in generale parla nel suo libro *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, ricorda come la zuppa rimandi a **un fortissimo significato simbolico**, rappresen-

tando la **solidarietà degli uomini** che si riuniscono intorno al desco per celebrare **il rito collettivo della sopravvivenza** nel calore di un cibo che li affratella. Al contrario, quando si ha a che fare con un piatto di carne, sostiene Montanari, l'anatomia dell'animale precede ogni descrizione gastronomica. Si parla di filetto di bue, coscia di pollo, stinco di maiale, petto d'anatra, spalla d'agnello. Si definisce così la parte ritenuta più pregiata, e che per antica consuetudine viene offerta al padrone di casa o all'ospite illustre. Anche questo rituale trasforma il cibo in un segno del potere o del prestigio sociale. Il modo di preparazione (arrostito, bollito, fritto, brasato) passa in secondo

piano. L'importante è che il pezzo sia ben visibile e riconoscibile nella sua forma.

---

*La zuppa non ha forma: assume quella della scodella*

---

Per la zuppa non è così. La zuppa non ha forma, assume quella della scodella o del piatto. E non si può dividere, ma solamente *condividere*, distribuire tra i commensali. Magari qualcuno potrà averne di più, ma non la parte migliore, che non esiste. **La vivanda è uguale per tutti** e tende a enfatizzare non la differenza fra gli individui, ma la solidarietà del gruppo. Il





Piazza Ospitalieri, Altopascio

### re la zuppa “si va a sentimento”, come si è soliti ricordare.

Il periodo migliore per cucinarla è quello autunno-invernale, dai primi freddi all'inizio della primavera, perché gli *erbi*, e in particolare il cavolo *braschetta*, hanno un gusto migliore con l'effetto del gelo. Con la primavera le piante entrano nel pieno periodo vegetativo e perdono le loro caratteristiche; non vanno raccolte durante la fioritura perché sono più coriacee e amare. Inoltre alcune non si trovano proprio.

### La preparazione è molto lunga, laboriosa. È una cucina lenta:

comincia per lo meno un giorno prima (ma anche due) con la raccolta degli *erbi* nelle campagne, lungo i poggi degli oliveti e le rive dei fossi, e col mettere in ammollo i fagioli. Poi è necessario molto tempo per lavare, pulire, tagliare gli *erbi* e le verdure dell'orto.

Una volta lessati, i fagioli vengono passati o schiacciati, ma una parte è lasciata intera per aggiungerla poi a fine cottura. Nel brodo si mette il soffritto, il *conditoio*, come si dice in Toscana, per insaporire la zuppa. Si prepara con un battuto di lardo messo a fuoco basso per farlo sciogliere, aggiungendo il porro tagliato finissimo, l'aglio, la salvia, l'olio, quindi il doppio concentrato di pomodoro: la zuppa deve assumere un colore marroncino, non deve essere chiara. Possono eventualmente essere usati un osso di prosciutto o la cotenna di maiale o anche uno o due zampetti di maiale. **Per la cottura occorrono poi tre ore buone.**

A cottura ultimata, dopo averla fatta “posare” per un'ora, si serve su fette di pane casalingo abbrustolito, agliato o no, nelle singole scodelle, dove ogni commensale potrà versarvi sopra, con un ramaiolo, la zuppa a suo piacimento, oppure “montata” in cucina in un capace catino di terraglia invetriato. In tal caso, si alternerà un primo strato di verdure a uno di pane abbrustolito e così via per terminare con uno strato di verdure abbondante e ricco di varietà. Ognuno provvederà ad aggiungere l'olio nuovo dal sapore intenso al palato, vagamente amarognolo e piccante, adattissimo a insaporire minestre e zuppe. La zuppa avanzata potrà essere poi ripassata in padella con po' d'olio. Squisita anche in questo caso.

gesto di offrire e condividere il cibo, attingendolo da un recipiente comune, ha un fortissimo significato conviviale.

**Le origini della zuppa sono antichissime.** Il nome deriva dal germanico *suppa*, ossia pane inzuppato. Da tale lingua il termine è passato invariato al latino volgare e infine all'italiano, zuppa. **Il pane è quindi parte fondamentale della zuppa.** Se consideriamo la tipologia di una vivanda in relazione alla sua consistenza, una zuppa si può ancora masticare ed esige la riconoscibilità degli ingredienti principali; la crema e la vellutata li evocano in un composto omogeneo che in qualche modo prelude alla liquidità del brodo. Difficile o impossibile definire invece la densità di una minestra: lo stesso termine minestra non evoca tanto un genere di vivanda, quanto piuttosto un gesto. *Ministrare*, infatti, significa somministrare, distribuire. Come si è detto prima della zuppa.

Nel Medioevo essa costituiva il cibo principale offerto ai pellegrini accolti negli *hospitalia* che sorgevano lungo i cammini che conducevano a Roma. **In Lucchesia, Altopascio era nota per la sua vocazione a sfamare viandanti, pellegrini, mendicanti, infermi, cui veniva offerto il calderone**, ricordato da Giovanni Boccaccio nel *Decamerone* (sesta giornata, decima novella): “Era tutto sudicio quel bel tomo, dalla punta dei sandali al cappuccio, sopra i quali era tanto untume che avrebbe condito il calderone di Altopascio”. In una grande pentola si preparava questo piatto caldo **da offrire a tutti coloro che transitavano lungo la via Francigena**

per rifocillarli e facilitare la ripresa del cammino. Non è nota la ricetta del calderone, comunque una zuppa di legumi, cereali, ortaggi, erbe selvatiche, arricchita con grasso di maiale, talora con uova o formaggio, oltretutto spezie. Il calderone era sempre sul fuoco e i forni in piena attività per sfornare quel pane per cui la cittadina è sempre stata famosa.

### Gli ingredienti e il lungo procedimento di preparazione

La zuppa frantoiana riconosce come **ingredienti imprescindibili i fagioli rossi** (rosso lucchese o borlotti), **il cavolo nero o braschetta lucchese**, dalle foglie grandi, strette e lunghe, di colore verde scuro con nervature più chiare, **gli erbi di campo** (così sono chiamate le erbe di uso alimentare) dai **sapori selvatici, ma assai gustosi**, oltre ai **prodotti dell'orto**: cipolla, sedano, carota, patata, cavolo verza, bietola, zucca. **E poi l'olio, rigorosamente delle colline lucchesi, da versare direttamente nella scodella della zuppa pronta.**

**Non esiste una ricetta unica**, piuttosto alcune linee di indirizzo. Ci sono infatti tantissime varianti che dipendono dalle diverse tradizioni locali, familiari, dai gusti personali, dal tipo di *erbi* che si riescono a reperire e che possono essere diversi da una zona all'altra della piana lucchese, a seconda anche dell'esposizione dei terreni. Di conseguenza, le proporzioni dei vari ingredienti possono variare: **nel prepara-**





# Assaggiatori di olio

**Francesco Bianchi**

*Delegato della Riviera dei Fiori*

*Sono gli unici autorizzati a "battezzare" ufficialmente (e legalmente) un olio extravergine.*

**L'**olio extravergine di oliva è l'unico prodotto alimentare la cui classificazione merceologica preveda un assaggio organolettico. In altre parole, un olio d'oliva non può essere definito evo (e venduto come tale) **se prima non ha superato un "esame" da parte di un gruppo di esperti riconosciuti ufficialmente** (il Panel test). Non basta che superi le prescrizioni chimico-fisiche, deve anche avere il riconoscimento di palati allenati a riconoscere pregi e difetti dell'olio. Sono gli "assaggiatori", figure un tempo mitiche che hanno portato al successo i più famo-

si marchi storici dell'olio italiano e che oggi sono state "istituzionalizzate".

**Chi sono questi "assaggiatori"? Chiunque può diventarlo, basta che frequenti un corso base dove l'esperienza sensoriale viene affinata con precise tecniche, seguito da un corso avanzato.** Il percorso di addestramento prevede anche venti giornate di assaggio certificate. Al termine, **ci si può iscrivere nell'elenco nazionale tenuto dal Ministero dell'Agricoltura.** L'iscrizione dà diritto a entrare nei gruppi di valutazione dell'olio, i "Panel", appunto.



---

*La prima scuola che ha portato alla certificazione organolettica per legge è nata a Imperia*

---

Di scuole che organizzano corsi di tale genere ne esistono in tutto il mondo, in Italia e Spagna soprattutto, ma la prima, quella che ha dato il via a un processo conclusosi con la certificazione organolettica per legge, è nata a Imperia. **Era il 1983** quando un gruppo di appassionati ha **dato vita all'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Olive (ONAOO)**, che ha sede all'Unioncamere di Roma ma tiene i corsi alla Camera di Commercio di Imperia.

Perché? Risponde **Lucio Carli**, che ne è stato Presidente per 27 anni: **"Imperia è stata per molti anni il più importante centro del commercio dell'olio italiano.** Nel periodo tra le due guerre (e anche dopo), le sue aziende, con 250 marchi, trattavano circa la metà dell'olio nazionale destinato all'esportazione. La produzione ligure non era sufficiente, per cui occorreva approvvigionarsi: un compito affidato ad assaggiatori che percorrevano l'Italia (e non solo) alla ricerca dei prodotti migliori. Allora non esistevano regole precise, ci si affidava a palati sovrappiù. Presto ci si rese conto della **necessità di codificare alcune regole basilari per uniformare** almeno il linguaggio e rendere il giudizio omogeneo. Nacque così un primo glossario. Poi si decise di trasmettere le proprie conoscenze creando una scuola che insegnasse ad assaggiare".

Se Imperia è stata per molti anni il punto di riferimento nazionale del commercio oleario lo si deve anche a una intuizione che risale a più di cent'anni fa: **l'"invenzione" delle raffinerie.** In quei tempi la raccolta delle olive avveniva a terra, l'igiene nei frantoi era approssimativa, come la frangitura: spesso le olive erano lavorate dopo una giacenza troppo lunga che innescava principi di fermentazione. Infatti, quasi tutto l'olio prodotto era "lampante", chiamato così perché veniva usato quasi unicamente come combustibile per le lampade a olio. Si



cercava di migliorarlo filtrandolo e purificandolo, ma con scarso successo. Finché un produttore imperiese in viaggio nel Nord Europa, dove esistevano impianti di raffinazione del grasso di balena, ebbe l'idea di adattare quegli impianti all'olio d'oliva. Ne parlò a diversi colleghi e **nacque così, a Imperia, era il 1912, la prima raffineria** (SAIRO, Società Anonima Italiana Raffinazione Oli). **I soci fondatori** furono gli industriali **Berio** (Imperia), **Bertolli** (Lucca), **Escoffier** (Sanremo) e **Gaslini** (Genova). Ne seguirono presto molte altre: vent'anni dopo in Italia operavano venti raffinerie; una dozzina erano in Liguria (sette a Imperia), tanto che quasi tutto il lampante italiano veniva raffinato sulla Riviera dei Fiori. Ma questo è un altro discorso. Oggi, fortunatamente, i moderni sistemi di raccolta e di lavorazione consentono di ottenere ottimi oli d'oliva, e l'extravergine italiano è sicuramente uno dei migliori al mondo.

---

*Le caratteristiche di un extravergine*

---

Gli oli vergini devono essere ottenuti mediante procedimenti meccanici, con spremitura a freddo, mentre i raffinati vengono deacidificati, decolorati e deodorati con soda, carboni ed elevata temperatura. Si tratta di due prodotti molto diversi. **Un olio extravergine deve ave-**

**re una percentuale di acido oleico inferiore allo 0,8%, cioè una bassissima presenza di acidi grassi liberi,** e per chiamarsi così deve aver **superato l'esame organolettico** che viene effettuato dal Panel test. **Un capo panel** esperto dirige l'assaggio compiuto da almeno **otto assaggiatori professionisti** i quali (ognuno per conto suo) esprimono i loro giudizi. Alla fine si fa la media e soltanto se supera i minimi previsti per legge l'olio diventa evo. **Le regole dell'assaggio sono stabilite dal COI**, il Consiglio Olivicolo Internazionale, e sono internazionalmente valide.

**Assaggiatori si nasce o si diventa?** "Si diventa, certamente - spiega l'attuale Presidente ONAOO (nonché capo Panel) **Marcello Scoccia** - **attraverso la scuola e l'allenamento.** Noi ne abbiamo formati migliaia, tra cui agenti delle Dogane e Carabinieri dei Nas o funzionari della repressione frodi. Abbiamo anche molti operatori del settore, giornalisti e ristoratori. Non solo italiani: ormai circa la metà degli aspiranti assaggiatori è straniera. Agli ultimi corsi erano presenti numerosi giapponesi, cinesi e sudamericani. In quasi tutti i Paesi del mondo, **senza l'ok di un Panel un olio non può chiamarsi extravergine.** In Europa, chi lo fa commette un reato: se imbottiglio un vino con difetti, l'unico rischio che corro è quello di perdere clienti, ma se definisco evo un olio che non lo è, vado incontro a conseguenze di carattere penale!"





# Ristorazione e Intelligenza Artificiale

di Attilio Borda Bossana

Delegato di Messina

## Una nuova frontiera della cucina?

**S**paghetti brillance al sugo di pomodoro fresco non è la ricetta di uno chef stellato, né la riscoperta di un piatto della tradizione, ma è il frutto della formulazione elaborata da DishGen, uno dei motori culinari alimentati dall'Intelligenza Artificiale, inserendo nell'input testuale la richiesta. Nella risposta al quesito, **lo chef cibernetico ha aggiunto il**

**commento: "scopri il sapore autentico dell'Italia con questa ricetta**, semplice ma saporita, di spaghetti al pomodoro. Preparato con pasta cotta al dente e un delizioso sugo di pomodori maturi, aglio e basilico profumato, questo piatto è un inno alla freschezza degli ingredienti. Ideale per una cena in famiglia o per una serata intima in casa, esalta la bellezza della cucina classica italiana". Vengono forniti anche gli ingredienti per 4 porzioni con 12 once (circa 340 grammi) di spaghetti, 2 tazze di pomodorini maturi, tagliati a metà, 4 spicchi d'aglio trita-

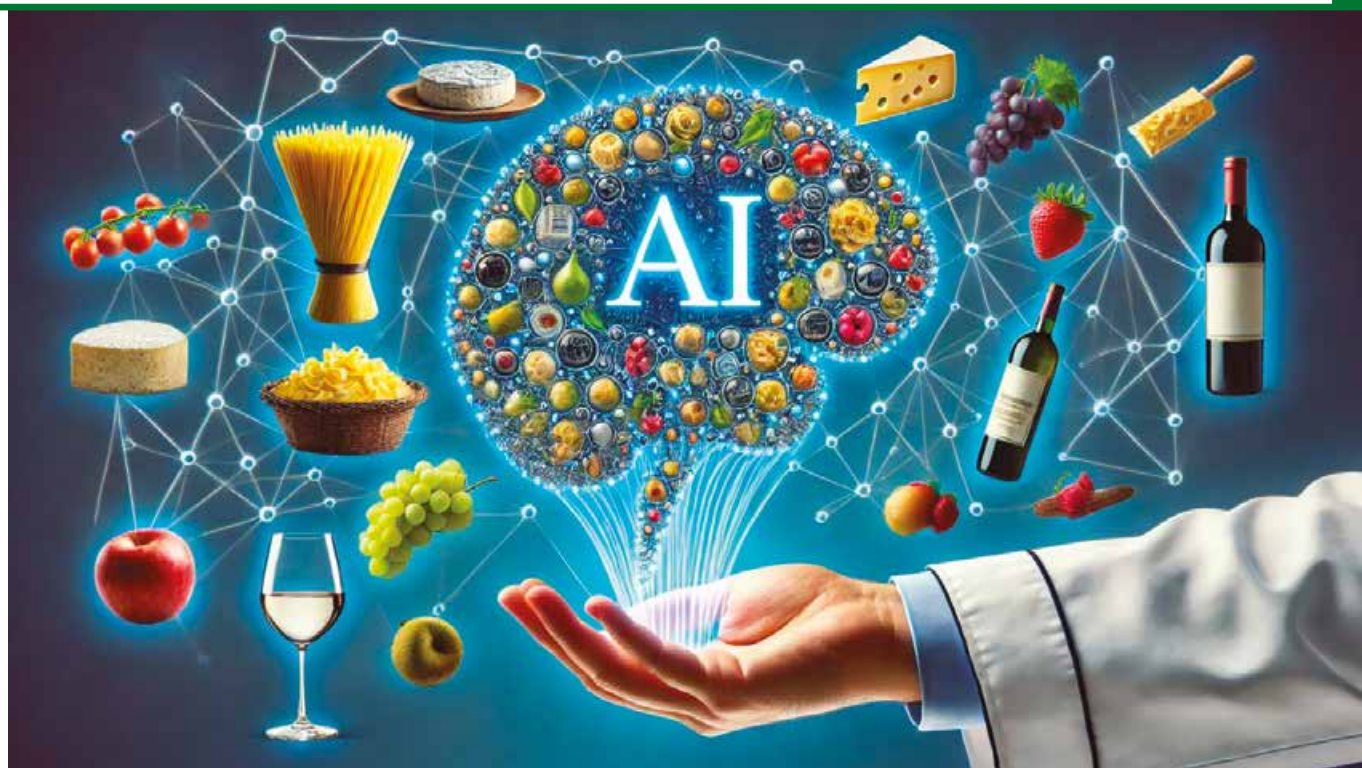
ti, ¼ di tazza di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaino di sale marino, ¼ di cucchiaino di fiocchi di peperoncino rosso (facoltativo) ½ tazza di foglie di basilico fresco, spezzettate, e parmigiano reggiano grattugiato, oltre a tutti i passi per la preparazione. Nella richiesta si possono inserire solo gli ingredienti disponibili, ottenendo soluzioni per un antipasto, un primo piatto o un dessert, e ricevere dall'algoritmo una ricetta unica, ma con l'avvertimento in calce: "la ricetta è generata dall'intelligenza artificiale e DishGen non ne ha verificato l'accuratezza o la sicurezza. Potrebbe contenere errori. Usate sempre il vostro buon senso quando preparate piatti generati dall'Intelligenza Artificiale".

## Le applicazioni dell'AI influenzeranno il mondo dell'alimentazione

È una nuova frontiera della cucina? Difficile dirlo, ma se si valutano i risultati delle applicazioni che si stanno registrando in altri settori, dal campo della sanità digitale a quello dell'*Internet of things*, al campo del *Fintech* e dell'*Insurtech*, fino a quello della *privacy* e della sicurezza informatica, la risposta è certamente positiva. Le applicazioni dell'Intelligenza Artificiale influenzeranno sicuramente il mondo dell'alimentazione e quindi **anche la preparazione in cucina ne registrerà gli effetti.**

Fu **nei primi giorni del dicembre 2022** che Open AI, l'azienda leader fondata da **Elon Musk** e **Sam Altman**, lanciò





ChatGPT, l'Intelligenza Artificiale generativa, capace cioè di creare contenuti nuovi e originali, in base alle informazioni apprese. Da quel momento, tra i numerosi sistemi di Intelligenza Artificiale e in molti contesti applicativi, sono stati **inseriti dati per processare l'interazione umana anche nel settore della cucina**. Proprio in quell'anno, quando quattro critici gastronomici del New York Times erano stati chiamati a provare un menu preparato in base alle indicazioni dell'AI, attraverso il sistema GPT-3, gli editorialisti avevano inserito i propri gusti culinari e chiesto al sistema stesso di elaborare una proposta per il menu del Ringraziamento. Secondo i

risultati, **le valutazioni sono state sode-disfacenti, ma il cibo "senza anima"**: l'innovazione tecnologica si incontra e si scontra con il concetto di umanità. L'Intelligenza Artificiale sta emergendo come novità in cucina, ma alimentarsi non è solo il soddisfacimento di un bisogno primario, è anche un comportamento sociale.

**Già con l'arrivo di Internet**, avviato con Arpanet, la rete di computer costituita nel settembre del 1969, **le ricette erano divenute più accessibili**, facendo passare in secondo piano manuali, ricettari e agende con appunti della nonna. **Il nuovo traguardo di AI nel mondo culinario** offre la possibilità a cuochi "ca-

salinghi" o a professionisti di **creare una ricetta da zero, adattandola alle proprie preferenze** o esigenze dietetiche, grazie ad avanzati algoritmi e a un fecondo database di ingredienti e ricette collaudate.

Fino a ieri l'ispirazione culinaria proveniva principalmente dalla tradizione, dalla memoria di ricette, dagli esperti chef e dai loro iconici menu, poi dai *food blogger*, ma oggi le preparazioni affrontano una rivoluzione guidata dall'Intelligenza Artificiale generativa. Sono numerosi gli assistenti AI che generano ricette e sono anche molti quelli che producono immagini di preparazioni di cibi e piatti, che rischiano di confondere il consumatore alle prese con menu accattivanti e "fotogenici" proposti dai ristoratori.

---

*Sette ristoranti su dieci  
potenzieranno, nei prossimi  
anni, l'utilizzo di AI*

---

Sette ristoranti su dieci impiegheranno o potenzieranno nei prossimi anni l'utilizzo di AI, tra *chatbot* e strumenti generativi, **per proporre contenuti sempre più modulati sul gusto dei clienti**. A consolidare il più ampio impiego di tecnologie saranno i servizi di sala, con la robotica, le automazioni di ordini e pre-







notazioni, i software gestionali per le strategie di comunicazione e marketing, rendendo sempre più concreta l'evoluzione dei ristoranti tecnologizzati. **La ricerca "Tecnologia in Ristorazione - Scenari e Opportunità", effettuata nel 2023 dall'Osservatorio Ristorazione** per testare l'approccio *tech* dei ristoranti italiani, ha evidenziato che il processo consentirà a un ristorante su due di far risparmiare allo staff fino a 20 ore di lavoro a settimana. L'indagine è stata svolta tramite un sondaggio sulla banca dati della *web app* per le prenotazioni Platform, installata da oltre 2000 attività in tutta

Italia, e sulla community dell'agenzia *Ristoratore Top* composta da più di 13mila imprenditori. Dal sondaggio è poi emerso che l'84% dei ristoratori utilizza strumenti tecnologici in sala, in prevalenza gestionali di cassa, prenotazioni e ordini, e il 9% utilizza già sistemi di *self order*, tra totem e menu digitali integrati con la cassa, ma solo l'1% dispone di robot di sala. Si tratta di **scenari appena delineati, ma è un trend che indica come l'Intelligenza Artificiale stia rivoluzionando il modo in cui i ristoranti lavorano** e interagiscono con i clienti e mette in luce un cambiamento significativo

nell'approccio tecnologico nel panorama della ristorazione.

---

*Una "quarta rivoluzione industriale" che "suggerisce" anche la cucina*

---

L'attuale periodo storico, oltre che da un cambiamento geopolitico, è caratterizzato da una grande trasformazione, una "quarta rivoluzione industriale" che si evolve con gli sviluppi tecnologici dell'industria 5.0 e "suggerisce" anche la cucina.

**Alain Ducasse**, cuoco e imprenditore monegasco, in una recente intervista per *Observer*, ha paragonato l'alta cucina alla moda: "Non è destinata a scomparire, ci sarà sempre". Secondo lo chef, la ristorazione, sempre di più, vira verso un approccio raffinato e nell'*École Ducasse*, la sua rete di istituti fondata nel 1999 per trasmettere il *savoir-faire* nella cucina e nella pasticceria, insegneranno a utilizzare l'Intelligenza Artificiale per la gestione dei prezzi, la composizione del menu e la realizzazione di contenuti per i canali social. Tutto ciò lascerà tempo per la creatività che è una caratteristica umana, generando emozioni e producendo arte che, come la buona cucina, offre sempre un'esperienza autentica e personale.

**Attilio Borda Bossana**





# Il pesce sulle nostre tavole

di **Gabriele Gasparro**

Coordinatore Territoriale di Roma

*Un sondaggio della Commissione Europea ha delineato un quadro delle preferenze dei consumatori dell'Unione.*

**L'**Eurobarometro, l'ufficio della Commissione Europea che si occupa di sondaggi, recentemente ha svolto un'accurata indagine sul consumo dei prodotti ittici nell'Unione. Alla diminuzione del consumo di pesce fresco corrisponde un aumento dei prodotti trasformati e cresce l'attenzione ai prezzi, che influenzano le scelte di acquisto. Nel consumo di pesce fresco sono primi i portoghesi e gli spagnoli. L'Italia, nonostante sia un paese costiero, è al terzo posto, in linea con la media europea che è in calo, probabilmente a causa del cambiamento delle preferenze dei consumatori.

*I consumatori italiani sono più attenti alla provenienza del pesce*

Per quanto riguarda il **pesce surgelato** c'è un allineamento tra Italia, Irlanda e Belgio. **Gli italiani spiccano per il consumo di pesce in scatola**, consumato almeno una volta la settimana. Non dimentichiamo però che, nella scelta di acquisto, entra in gioco anche il fattore economico, in particolare a causa dell'inflazione, che incide in maniera consistente anche nel settore alimentare. I consumatori italiani sono più attenti alla provenienza del pesce. **Trasparenza e tracciabilità** diventano così un aspetto al quale le aziende ittiche devono porre molta attenzione, **insieme all'etichetta-**



**tura.** È infatti alta la percentuale degli italiani che considerano essenziale la data di scadenza e l'indicazione se si tratti di un prodotto ittico da pesca o di allevamento e la sua provenienza.

**L'Italia si differenzia dal resto dell'Europa anche per la scelta dei canali di acquisto**, con le pescherie e i mercati specializzati che superano la grande distribuzione, **grazie a una cultura che privilegia fiducia e freschezza**, in particolare nel Sud Italia. In questo panorama, i supermercati si specializzano e si orientano sempre più ad aumentare la propria offerta di prodotti surgelati e *pronti al consumo*.

*L'acquacoltura rappresenta in Italia una fetta importante della produzione ittica*

I consumatori più attenti preferiscono il pesce pescato in mare rispetto a quello allevato. Tuttavia, circa un terzo degli italiani non ha preferenze specifiche. L'acquacoltura, infatti, rappresenta in

Italia una fetta importante della produzione ittica nazionale, con una gamma sempre più ampia di specie allevate, sia in mare sia in acqua dolce. Fra queste, molto importanza sta assumendo il settore dei molluschi, grazie alla presenza di ambienti lagunari o costieri, dove si trovano habitat naturali particolarmente adatti. **Le specie più allevate**, per l'ottima ricezione del mercato, **sono le cozze e le vongole**, molto apprezzate nella nostra cucina. Ma non mancano gli allevamenti di ostriche, attivi in Veneto, Puglia e Sardegna, un settore ancora marginale ma in crescita.

Numerose sono le specie di pesci allevati nella nostra acquacoltura. Quelle più diffuse sono l'orata, allevata in gabbie galleggianti in mare, la spigola, molto apprezzata per la delicatezza delle carni. Seguono poi la trota, lo storione, allevato anche per il suo caviale, e l'anguilla.







Giunti Editore,  
Firenze-Milano 2025, pp. 192  
€ 27,00



## Caffè

### Manuale per aspiranti intenditori

di Sébastien Racineux e Chung-Leng Tran

**"S**embra facile fare un buon caffè", recitava decenni fa lo slogan di una macchinetta per l'espresso, che, strumentalmente, limitava l'origine della sensazione gustativa al solo oggetto usato per la preparazione e si rivolgeva esclusivamente alla platea dei degustatori. Se però vogliamo fare un salto di qualità ed entrare a far parte della popolazione di intenditori, aumentando così le nostre capacità di giudizio sulla qualità del prodotto finale e delle sensazioni che ne riceviamo (dal disgusto alla delizia), questo volume può rivelarsi prezioso. Se ne inizia la lettura con un pizzico di einsteiniana curiosità e se ne esce con la consapevolezza dell'acquisita capacità di considerare il contenuto della *tazzulella* napoletana, con

il cucchiaino che ancora un po' rimane in verticale, o quello della scodella americana sotto un'altra luce, aumentando il piacere della degustazione. Tutto ciò perché innanzitutto abbiamo acquisito importanti nozioni sull'origine e la coltivazione del caffè, sugli effetti sul nostro organismo, sulla torrefazione, la conservazione, la valutazione, la decaffeinizzazione, approfondendo così la conoscenza di questo nostro oggetto del desiderio. Ma non si passerebbe dalla conoscenza al piacere della degustazione senza un'adeguata padronanza dei metodi di preparazione e di presentazione cui è dedicato un intero capitolo, riccamente ed efficacemente illustrato, come tutti gli altri, dalla capace mano di Yannis Varoutsikos.

Trenta Editore,  
Milano 2025, pp. 128  
€ 18,00



## Paninarium

### Perché il panino è una cosa (semi)seria

di Mario Garramone

zioni degli attuali supercuochi, passando attraverso il *panis ac perna* delle botteghe pompeiane, cui si deve l'attuale nome di via Panisperna dato alla zona in cui i romani si recavano per gustare questo antesignano del panino. Da un'invenzione culinaria di Leonardo, alla trovata di John Montagu, IV conte di Sandwich, il *club sandwich* degustato sui treni della East Coast statunitense e da Ernest Hemingway nell'esclusivo bar dell'Hotel Ritz di Parigi e alcune creazioni di casa nostra, come, per esempio, "il" gnocco fritto modenese, la crescia marchigiana, la piadina romagnola, la tigella emiliana e il pane *c'a meusa* siciliano. Il ricettario di panini è opportunamente preceduto dalla descrizione delle salse che più comune-

mente sono impiegate nella preparazione del prodotto finale, mentre il ricettario dei panini è ordinato in base al continente di origine. Oltre alla parte tradizionale (ingredienti, preparazione, grado di difficoltà), ogni ricetta contiene una breve introduzione descrittiva, l'indicazione del paese di origine e, ovviamente, il tipo di pane da impiegare. Particolarmente accattivanti si rivelano le illustrazioni in cui le preparazioni culinarie sono presentate da allegri e ben nutriti maialini antropomorfi, abbigliati alla maniera dei vari paesi: è interessante il fatto che le illustrazioni sono state ottenute con l'impiego di un'Intelligenza Artificiale avanzata e umanizzate con una rifinitura a mano.

**T**utt'altro che parente povero dell'arte culinaria destinato a una rapida e grossolana soluzione delle emergenze caloriche, il panino ha sulle spalle una storia plurimillenaria e variegata. Dalle *tortillas* precolombiane alle crea-