

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 354, DICEMBRE 2022/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

DICEMBRE 2022 / N. 354

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIÙ

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

OMERO ARALDI, GIOVANNI BALLARINI,
GIUSEPPE BENELLI, IRENE BOERO,
ATTILIO BORDA BOSSANA, MARIO EMILIO BRUZZONE,
GIANCARLO BURRI, SILVIA DE LORENZO, PIER GAGGINI,
GABRIELE GASPARRO, GIGI PADOVANI,
MORELLO PECCHIOLO, PAOLO PETRONI,
FRANCESCA RARIS, GIANCARLO SARAN,
CRISTINA SIST, MARTA VILLA,
ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI

ADOBE STOCK, CANIO ROMANIELLO,
CANTINA ROENO - FAMIGLIA FUGATTI.



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
E 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI E 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA

DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO

SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



SPEDIZIONE

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

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

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommarario



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



In copertina: Particolare dell'opera "La Madonna col Bambino e un piccolo frate francescano orante" (1482) di Carlo Crivelli, Pinacoteca vaticana, Roma

Focus del Presidente

3 Consumiamo con oculatezza, ma senza angosce
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Natale a tavola
(Attilio Borda Bossana)

6 L'intelligenza del polpo e il suo carpaccio
(Giovanni Ballarini)



Tradizioni • Storia

8 Il pranzo di Natale nella letteratura
(Giuseppe Benelli)



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.



- 10** I cibi propiziatori
per il nuovo anno
(*Cristina Sist*)

Territorio • Turismo • Folklore

- 12** Il dolce veronese
che ha la forma del Natale
(*Morello Pecchioli*)



- 14** Ugo Tognazzi, il grand gourmet
(*Gigi Padovani*)

- 16** I radicchi rossi di Treviso
(*Francesca Raris*)

- 18** Voglia di marron glacé
artigianali
(*Pier Gaggini*)



- 20** Modditzòsu: il pane con patate
della tradizione ogliastrina
(*Irene Boero*)

- 22** Un sorso di storia nel bicchiere
(*Marta Villa*)

- 24** L'ostricoltura italiana
(*Mario Emilio Bruzzone*)

- 26** Dal riso alla pilota
al *ris col puntèl*
(*Omero Araldi*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 27** Gli antichi mais tra storie e sapori
(*Giancarlo Saran*)



- 30** Le minestre di Natale
(*Giancarlo Burri*)

- 32** La fermentazione in cucina
è tornata di moda
(*Roberto Zottar*)

Ristorazione e cuochi

- 34** La ristorazione post-Covid
(*Andrea Vitale*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

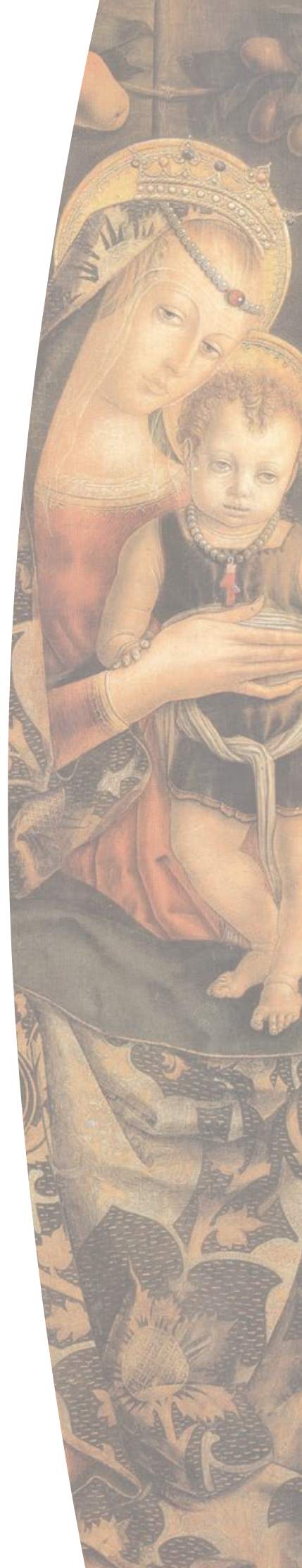
- 36** Il benessere dei suini
(*Gabriele Gasparro*)

In libreria

- 38** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 39** Académie Internationale
de la Gastronomie
41 Consulta Accademica
42 Eventi e Convegni delle Delegazioni
46 Accademici in Primo Piano
47 Eventi e Convegni delle Delegazioni:
Cena Ecumenica
49 Accademici in Primo Piano
57 Attività e riunioni conviviali
62 Attività e riunioni conviviali:
Cena Ecumenica
69 Carnet degli Accademici
70 International Summary





Consumiamo con oculatezza, ma senza angosce

Nonostante alcune allarmanti previsioni per gli anni 2000, immaginate in passato, nella realtà poco è cambiato.

"Anno 2022 - I sopravvissuti" (titolo originale "Soylent green") è un celebre film del 1973, tratto da un romanzo distopico del 1966. La Terra è devastata dall'inquinamento e dalla sovrappopolazione; l'ambiente naturale non esiste più e il clima è torrido. Le stagioni si sono ridotte a una perenne estate con oltre 30 °C di temperatura. Il dominio tecnologico e il consumismo sono tramontati perché gli oggetti che hanno prodotto stanno cadendo a pezzi, per mancanza di ricambi; manca spesso la corrente elettrica; cibo e acqua sono razionati. E proprio il cibo è il problema maggiore dell'umanità. L'unica risorsa diffusa rimasta è il *Soylent*, gallette nutritive di vari colori. La pubblicità afferma, mentendo, che il plancton è la materia prima del *Soylent green*.

Tutto è più comodo e un po' più veloce, ma la sostanza è la stessa

Molto tempo prima, nel 1959, il cantautore **Bruno Martino** scrisse una simpatica canzone intitolata **"Nel 2000"** che così cominciava: *"Nel Duemila, noi non mangeremo più né bistecche, né spaghetti col ragù. Prenderemo quattro pillole, e con gran semplicità, la fame sparirà"*. In genere, l'immaginario degli anni Sessanta vedeva un prossimo futuro, entro i successivi 50 anni, o molto avanzato (come in **"2001 - Odissea nello spazio"** del 1968), o terribilmente cupo e angoscioso, *distopico*, come si dice oggi, come in **"Blade Runner"** (film *cult* del 1982, che si svolge nel 2019). Nella realtà, in 60 anni poco è cambiato; si va in bicicletta, in moto, in auto, in treno, in aereo. Magari tutto è



di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

più comodo e un po' più veloce ma la sostanza è la stessa. I mondi non sono stati conquistati; la medicina non ha risolto i grandi problemi; guerre ed epidemie sono sempre una costante. Anche il cibo è nella sostanza lo stesso, seppur migliorato. I vini e gli oli sono più buoni, gli ingredienti in genere sono sempre gradevoli e disponibili, le ricette sempre più raffinate, i ristoranti saliti di tono.

Come tanti anni fa, si affaccia concreto il terrore che tutto ciò possa finire

Tuttavia, come tanti anni fa, si affaccia concreto il terrore che tutto questo possa finire. Nasce così il tormentone della **"sostenibilità"**. Cioè non bisogna abusare delle ricchezze della terra; dobbiamo fare in modo che le future generazioni continuino ad avere quel ben di Dio che abbiamo oggi. Ma **le grandi aziende, che vedono lontano, stanno lavorando a cibi cosiddetti Frankenstein**, prodotti transgenici di laboratorio; studiano le *fake meat*, che imitano la bistecca e le polpette, usando proteine vegetali. O stanno elaborando le *clean meat*, carni coltivate o sintetiche originate in laboratorio dalle cellule staminali. Sono già stati messi sul mercato anche cibi a base di cavallette, formiche e larve. **La strada è segnata**, la popolazione mondiale ha raggiunto gli 8 miliardi e a breve è previsto il traguardo dei 10 miliardi. Nel 1975 eravamo 4 miliardi, in 50 anni siamo raddoppiati. Il pericolo esiste ed è concreto, aggravato anche dai cambiamenti climatici. Allora consumiamo senza sprechi e con oculatezza, ma senza angosce. Chi legge queste note non tema, al *Soylent green* non ci si arriva.

Buone feste e buon anno, cari Accademici!





Natale a tavola

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

*Non c'è crisi che tenga:
nel nostro Paese,
anche quest'anno,
menu elaborati
per festeggiare insieme
ad amici e parenti.*

Se i virologi prevedono per Natale onde di risalite dei contagi Covid, attese insieme a una massiccia dose di influenza e infezioni respiratorie; se l'inflazione e la crisi energetica spaventano i commercianti, nessuno osa azzardare scenari tali da dover rinunciare al pranzo natalizio e agli appuntamenti gastronomici tradizionali di fine anno al ristorante. Pandemia, crisi climatica, guerra, inflazione rappresentano il sommarsi simultaneo di una serie di eventi che ha innescato, nei primi mesi del 2022, la *tempesta perfetta*, avviando, in modo anche sorprendente, una *spending review* degli italiani che si concentra su altri comparti, ma non tocca per il momento il cibo. **Si stimano in 24 milioni e mezzo gli italiani che, nonostante l'aumento dei prezzi, non siano disposti a scendere**

a compromessi nelle loro scelte alimentari e che nei prossimi mesi prevedono di diminuire la quantità, ma non la qualità del loro cibo.

L'ombra del caro-bollette e dell'inflazione si allunga sul Natale e nell'ultimo scorcio dell'anno. **Secondo le stime di Confesercenti, la riduzione del potere d'acquisto delle famiglie si tradurrà in una brusca frenata dei consumi, che con gli attuali livelli di inflazione farebbe diminuire la spesa di 2,5 miliardi rispetto al terzo trimestre 2022.** Gli indici dei prezzi al consumo hanno fatto registrare, nell'anno che sta per concludersi, un generale incremento congiunturale e tendenziale, con una crescita, rispetto all'anno precedente, in particolare per i prodotti alimentari e bevande analcoliche e alcoliche, e servizi ricettivi e ristorazione. Ciò nonostante **il Natale, dopo le restrizioni patite per le norme di distanziamento sociale e il lockdown, si prefigura per il 2022 all'insegna del favore all'enogastronomia e alla ristorazione.**

*Per la fine dell'anno sarà
il tradizionale menu delle feste
a essere richiesto*

Anche se il modello francese del menu degustazione sembra avere incontrato la scelta obbligata tra il pubblico di ristoranti stellati per la "formula" che permette di provare più piatti, con porzioni ridotte, a un prezzo conveniente, è certo che per gli appuntamenti di fine anno sarà il consueto menu delle feste a essere richiesto con i piatti della tradizione e del territorio. Sarà scelto con **la voglia di**



Nicola Fiasconaro e i suoi panettoni

fiesta che si respira in anticipo, con gli addobbi natalizi allestiti già prima dell'8 dicembre, e menu elaborati per festeggiare insieme ad amici e parenti. Sembra di rileggere il tema del lungo pranzo di Natale ispiratore dell'omonimo romanzo **The Long Christmas Dinner** di **Thornton Wilder**, drammaturgo e scrittore statunitense vincitore di tre premi Pulitzer, che ha suggerito *Novanta pranzi di Natale della famiglia Bayard*, novanta anni di vita portati sulla scena teatrale da tanti registi impegnati a raccontare la storia della famiglia Bayard, dal 1860 al 1950, scandita dal pranzo del giorno di Natale, simbolo per eccellenza di aggregazione familiare con i rappresentanti di tre generazioni che si succedono sulla scena.

Attorno al rituale del pranzo natalizio, le parole dei commensali evocano gioie e preoccupazioni, amori e dolori, nascite e morti, con una scena che si ripete da sempre, e lo sarà anche quest'anno, nelle case, nelle abitazioni borghesi o proletarie, sul desco ricco o povero, **ove a Natale ci sarà sempre un piatto attorno al quale festeggiare** il periodo magico, assaporare il piacere dell'attesa, il profumo dei dolci tipici, pietanze che hanno quel sapore seducente, quell'aroma in più dato proprio dal clima di festa.

Ogni regione serba le proprie specialità, che danno un valore particolare al convito

Ogni regione, ogni città, ogni paesino serba quelle proprie specialità, che contribuiscono ad attribuire un valore particolare al convito, diverso da tutti i giorni, che regala momenti di piacere ai commensali: **mocetta, minestra maritata, canederli, strascinati, tortellini, culurgiones, lasagna, risotto al radicchio, scillatelle con ragù, baccalà, abbacchio, carbonade, bardiccio, cappone, cotechino, capitone, tacchinella, brovada e muset, scacce**.

E al ristorante, se alla vigilia è il pesce a recitare un ruolo da protagonista, nel pranzo natalizio solitamente si dà spazio alla



carne; il tutto preceduto dai cannelloni ripieni, o dai ravioli, o risotto allo champagne per chi ha velleità e disponibilità economiche. Ma anche l'arrosto è interprete della festa, sia di vitello, in crosta, allo spumante e agrumi, sia di maiale, con pancetta, uva e pinoli. Ciò che non mancherà è la frutta secca, che anticipa il dolce al quale tocca la conclusione e che non può che essere "recitata" dal panettone.

Giuseppe Ciocca così presentava il dolce tipico milanese

All'inizio del XX secolo, il trevigliese **Giuseppe Ciocca**, il più importante e famoso pasticcere d'Italia, **massimo esperto in materia di panettoni** e curatore di importanti manuali tra cui *Il Pasticcere e confettiere moderno*, pubblicato dal 1907 fino agli anni '60, **vera e propria bibbia per generazioni di aspiranti pasticceri**, quale *pastry chef ante litteram*, così presentava il dolce tipico milanese, evidenziando il "vero sistema di lavorazione della pasta levata col lievito comune". *"È il dolce più caratteristico d'Italia*, insieme al risotto collo zafferano, tanto da costituire i due poli estremi della pacchianeria paneropolitana (perché la *pànera* - la panna - e il *mascarpòn* sono i due latticini tipici della Milano ghiottona). Andate in qualsiasi città del mondo - vecchio e nuovo - e troverete che il panettone tro-neggia tra i grossi pezzi della *pastelleria dolciaria*. Infatti sono convogli intieri di **cassette di panettone che partono verso la fine di novembre da Milano** per avviarsi verso le lontane Americhe, specialmente, portando colà, e in altre

regioni divinate e scoperte dal genio di **Cristoforo Colombo**, di **Amerigo Vespucci**, di **Caboto** e di **Pigafetta**, e persino di quelle asiatiche percorse per la prima volta da un europeo, il veneziano **Marco Polo**, **un ricordo folcloristico per la cena tradizionale del 'ceppo'**, il panettone di Natale, che ai buoni ambrosiani, al di là dei vasti mari e dei continenti infiniti, rammenta l'antico rito che formava la gioia dei loro anni infantili, quando accomunati al medesimo banchetto, trionfava, dopo il tacchino o pollin, farcito di mele, di marroni e di tartufi, il colossale panettone".

Piccoli cannoli di manna sul panettone di un pasticcere siciliano

Sono frammenti di esperienze, di vita e di emozioni tipiche del Natale che si concretizzano oggi nei collage digitali creati dall'artista castelbuonesse **Angela Sottile**, che dipinge il ricordo di un paesaggio fatto di aria e di spazi, di distese e prospettive, in cui si percepisce il silenzio dell'ascolto, i passi attutiti sulla neve, lo scorrere dell'acqua nei torrenti. Suggerimenti ora riproposti da un pasticcere siciliano **Nicola Fiasconaro**, nel cuore delle Madonie, per il *package* del **panettone Oro di Manna**, referenza di punta della linea di alta gamma "I Territoriali", che gli è valso, nel maggio 2022, il premio *Top Products* per avere **racchiuso, proprio in quel simbolo natalizio**, eccellenza, qualità, autenticità e tradizione, per un'esperienza sensoriale che coinvolge gusto e olfatto, **memoria e sentimento**.



L'intelligenza del polpo e il suo carpaccio

di Giovanni Ballarini

Presidente Onorario dell'Accademia

*Il notevole utilizzo
in cucina ne
consiglierebbe
l'allevamento,
che tuttavia sta
sollevando
un problema etico.*

Mangiare carne animale, fin dall'antichità, suscita problemi che ora consideriamo anche etici e ne sono esempi i seguaci di **Pitagora** e le odierne filosofie vegane. Meno problemi originano dai pesci e quasi nessuno, per esempio, dai polpi. Tuttavia, è veramente così, quando **il polpo spopola sulle tavole dei ristoranti?**

Quarantaquattro sono le ricette di polpo presentate su un sito informatico, **dalle insalate e "carpacci" ai condimenti per paste** e via dicendo, divenendo **uno dei più popolari tra i cinquecentocinquanta**

animali acquatici, dalle ostriche e gamberetti ai salmoni e persino al tonno rosso, allevati in cattività in quasi centonovanta Paesi divenendo oltre la metà del mercato ittico.

*Diversi i motivi
del successo in tavola*

Diversi i motivi di questo successo in tavola e tra questi vi sono quelli di **poter trasformare il polpo in molti modi senza mostrare le sue forme** tanto da non sembrare un pesce e quindi ben accettato anche dai vegetariani. **Circa trecento sono le specie** di polpi, più di cento delle quali **catturate in vario modo** con un pescato mondiale che già quindici anni fa era di circa quattrocentomila tonnellate e che è andato sempre crescendo. **Oggi l'Asia rappresenta i due terzi del pescato mondiale di polpi** e i principali importatori sono Giappone, Corea, Spagna, Grecia, Portogallo e Italia, con una domanda in crescita e un inevitabile aumento dei prezzi che rendono interessante un allevamento dell'*Octopus vulgaris*, polpo di facile adattamento alle condizioni di cattività, alto tasso di crescita, vita breve di solo uno o due anni, accettazione di alimenti naturali di basso valore, alto tasso riproduttivo e alto prezzo di mercato.

*L'allevamento è stato
ipotizzato già dal 1977*

Già nel 1977 l'allevamento del polpo, con i suoi problemi, è stato ipotizzato da **Roger**



T. Hanlon (*Laboratory rearing of the atlantic reef octopus, *Octopus briareus* robson, and its potential for mariculture* - Proceedings of the annual meeting - World Mariculture Society, March 1977) e studiato, nel 2004, da **Paulo Vaz-Pires** e collaboratori [*Aquaculture potential of the common octopus (*Octopus vulgaris* Cuvier, 1797): a review* - *Aquaculture*, 238 (1-4), 2004].

Governi, università e aziende private hanno recentemente investito importanti risorse nell'allevamento di polpi che sta divenendo una realtà e al tempo stesso **inizia a sollevare questioni di diverso tipo**, dalla salute e benessere dei polpi allevati, alla loro alimentazione con i relativi riflessi ambientali. Il polpo è prevalentemente "carnivoro" e si nutre di crostacei, ricci di mare, altri molluschi e piccoli pesci e il suo allevamento ha le stesse conseguenze ambientali di altri tipi di acquacoltura carnivora, potendo aumentare, non alleviare, la pressione sugli animali acquatici selvatici. I polpi hanno un tasso di conversione alimentare di circa tre a uno (il peso degli animali acquatici necessario per l'allevamento è circa tre volte quello del polpo) impoverendo la pesca globale e **non risolve le sfide di fornire un'alimentazione adeguata a una popolazione umana in crescita**. Inoltre **per alcuni** (ma il loro numero sembra in aumento), anche se i ricercatori dell'acquacoltura scopriranno una dieta meno insostenibile per il polpo



e se si riducessero gli impatti ecologici, **l'allevamento del polpo non sarebbe etico** se non addirittura immorale.

Questi invertebrati hanno un comportamento complesso

Da tempo gli studi sui polpi dimostrano che questi invertebrati hanno **un cervello relativamente grande** e sistemi nervosi sofisticati, con un comportamento complesso. **Sono in grado di risolvere problemi cambiando di colore** per imitare l'ambiente circostante; hanno **una buona memoria**; superano in astuzia gli squali predatori; **discriminano i singoli esseri umani**; hanno **comportamenti** interpretati come **giosoci**

e cacciano in risposta a segnali cooperativi inviati dai pesci. Per questo alcuni hanno ipotizzato che il polpo **sia capace di esperienze di tipo "cosciente" e sia un essere senziente**, ritenendo che per ragioni etiche l'animale **non sia adatto a una vita in cattività** e in una produzione di massa.

Un problema molto complicato e irto di complessità culturali

In questo momento, l'allevamento di polpi è limitato dalla tecnologia perché è difficile mantenere in vita gli animali nelle loro prime fasi di vita, ma con ulteriori investimenti e ricerche sarà possibile allevare polpi su scala industriale. Una multinazionale spagnola sta iniziando a commercializzare il polpo comune (*Octopus vulgaris*) allevato nelle Isole Canarie con una produzione prevista di tremila tonnellate l'anno.

Non è possibile al momento prevedere il futuro di questo allevamento e il dibattito che potrebbe scaturire da un problema molto complicato e irto di complessità culturali. Si potrebbe a questo punto obiettare che anche ai maiali è attribuita una notevole intelligenza: per cui quale sarebbe, quindi, la differenza tra un maiale d'allevamento e un polpo? Sarà necessario indicare al consumatore se un polpo è selvaggio o di allevamento? **A chi il compito di giudicare se mangiare un polpo sia un atto etico** se non immorale?





Il pranzo di Natale nella letteratura

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Molti autori si sono ispirati alle preparazioni e alle atmosfere della tavola natalizia.

Fra tutte le festività che scandiscono l'anno, il Natale è la sola che abbia mantenuto il suo momento culminante nel pranzo del 25 dicembre, quando la famiglia trova il piacere di riunirsi per consumare insieme piatti tradizionali. **Charles Dickens** è considerato l'inventore del Natale contemporaneo: senza il suo racconto **Canto di Natale** (1843) sull'avarro Scrooge che si converte alla solidarietà umana, la festività non avrebbe la sua magica atmosfera. Il cibo ha un'importanza fondamentale per l'autore di *Oliver Twist*, che da bambino ha conosciuto la peggiore miseria. "Finalmente i piatti furono sistemati e fu detta una preghiera. Ne seguì una pausa di silenzio quando la signora Cratchit - guardando attentamente il coltello trinciante - si preparava ad infilarlo nel petto [dell'oca]. Tuttavia, quando

lo fece e lo zampillo del tanto atteso ripieno uscì fuori, tutt'intorno alla tavola si levò un grido di gioia. [...] La sua tenerezza e il suo sapore, la sua grandezza e il suo prezzo economico furono argomento di elogio da parte di tutti. Aumentata con succo di mela e patate schiacciate fu una cena sufficiente per tutta la famiglia". Arriva in tavola il pudding: "Era come una palla da cannone punteggiata, così duro e sodo, fiammante in metà di un quarto di brandy a cui si era dato fuoco e si era ornato con un ramo di agrifoglio natalizio in cima". Dopo l'uscita del *Canto di Natale* il dolce verrà universalmente ribattezzato "pudding di Natale".

Il goloso sacerdote di Daudet

Il drammaturgo francese **Alphonse Daudet** (1840-1897), in una delle *Lettere dal mio mulino* dedicata alle tre messe basse (non cantate) della notte del 24, **descrive la cena della mezzanotte**. Il chierichetto informa l'officiante del **gran lavoro in cucina per preparare la cena**: due tacchinelle farcite di tartufo, poi ogni sorta di volatile, e ancora pesce, anguille, carpe, trote enormi, mentre i boccali sono già pieni dei migliori vini. Ovunque profumo di tartufi: perché **il piatto forte della vigilia era la "tacchinella a lutto"**, resa **tutta nera dalle lamelle di tartufo** inserite prima della cottura fra la pelle e la carne. Il sacerdote vuole resistere al peccato di gola, ma non riesce a liberarsi dall'idea della cena, attratto soprattutto dal profumo delle tacchinelle. Ed ecco che, arrivato alla terza messa, è ormai preda del demone della golosità e salta frasi intere del messale, dei testi sacri, per l'ansia di sedersi a tavola. "E quando, raggiante, don Balaguère si volta verso i presenti gridando con tutto il fiato che ha in gola: *Ite, missa est*, nella cappella una sola voce gli risponde con un *Deo gratias* così festoso, così entusiasta, da fare pensare che si sia già tutti a tavola a fare il primo brindisi del cenone".

Romanzi e commedie di autori italiani attorno al pranzo natalizio

Attorno alla tavola imbandita del pranzo natalizio sono stati ambientati vari roman-



Charles Dickens



Eduardo De Filippo in "Natale in casa Cupiello"

matriarca teneva per il lungo manico una rama e con quella pescava dalla marmitta i suoi ravioli, li lasciava colare sospesi nei vapori e li poneva con la massima cura nella *fiammenga*, quindi, da un tegame posto al limite della brace cavava una bella cucchiata di sugo e lo spargeva sui ravioli come seminasse. Il sugo era scuro e spesso, era sugo per una grande festa, consumato fino all'essenza, interiora di coniglio tritate con un altro po' di mortadella e funghi chiodini, quei funghi con la testa grande come quella di uno spillo e profumati come fiori che la matriarca cresceva in fondo all'orto sul ceppo marcito di un pioppo. E ancora una gran ramata di ravioli e una cucchiata di sugo, e ancora ravioli e sugo finché la *fiammenga* non ne era piena. Allora la matriarca la prese tra le sue mani, le sue mani erano stecchetti di vite e la *fiammenga* immensa, raccolse tutte le sue artrosi in un'unica, maestosa ascensione e si issò in piedi. Il bambino vide la sua matriarca ritta davanti a lui, avvolta nei vapori e nei profumi e, lui non sapeva niente di questo ma lo sentiva, nel sacro di uno sconfinato amore. Prendete e mangiatene questo è il mio corpo, prendete e mangiatene questa è la mia vita, prendete e mangiatene è tutto ciò che posso fare per voi".



Maurizio Maggiani

zi, novelle e commedie di autori italiani. Come *Un povero cane* di **Emilio De Marchi** (1851-1901), con la descrizione dei **succulenti piatti** a base di tacchino, pasticcio di piccioni e midolle, gelatina dolce e sorbetti. **Gabriele D'Annunzio** (1863-1938) nella novella *La vergine Orsola* scrive: "Fuori, era la novena di Natale, **la bella festività de' vecchi e de' fanciulli**. Erano certi vesperi chiari e rigidi, sotto cui tutto il paese di Pescara si popolava di marinari e si empiva dei suoni delle zampogne. **L'odore acuto delle zuppe di pesce** si propagava nell'aria dalle cantine aperte". Ricordiamo anche **Grazia Deledda** con *Il dono di Natale* (1930); il *Natale in casa Cupiello* (1931-34) di **Eduardo De Filippo**; **Giovannino Guareschi** con *La favola di Natale*, scritta nel dicembre 1944 nel campo di prigionia. **Leonardo Sciascia**, nel racconto autobiografico *Natale a Regalpetra* (1956), descrive i temi sul Natale dei ragazzi del paese siciliano: uno di loro è felice perché il giorno di Natale la madre gli "ha fatto trovare l'acqua calda per lavarmi tutto" e poi "ha mangiato il riso col brodo e il cappone".

Bonaventura Tecchi (1896-1968), prigioniero dopo la disfatta di Caporetto nella *Baracca 15c* (la "baracca dei poeti" con **Carlo Emilio Gadda**, **Ugo Betti** e **Guido Sironi**), dedica il suo racconto *Natale 1917* ai cenoni dello zio Raffaele Cristofori. "I maccheroni con le noci era l'inizio della cena di Natale, come una carezza un poco ruvida, ma deliziosa, delle piccole croste contro il palato" e proseguiva con il **fritto di pesce**: "quello di lago e quello di mare. I lattarini, un tempo splendidi e adesso inguainati in un piccolo involucri di color

d'oro; e le triglie, in cui il rosso lampeggiava fra l'oro e il biondo del fritto". E poi la cena proseguiva con i cefali e le anguille "campionate". A metà della cena, veniva servito il piatto di "cipolline in umido che [...] alleggeriva i palati, li preparava ad altre cibarie più gravi, quali i polipi di mare, la trota di fiume e il luccio: i grandi lucci del lago che, quando son grossi e cotti a dovere, non hanno nulla da invidiare alle cotolette del persico, saporose e degne di essere accompagnate dallo champagne".

Il rito dei ravioli al sugo di una famiglia numerosa e povera degli anni '50

Maurizio Maggiani, l'autore del *Coraggio del pettirosso*, racconta il suo pranzo di Natale come un canto misterioso attorno a una famiglia numerosa e povera degli anni '50. "Laggiù, nella parete in faccia al tavolo, c'è un focolare, ancora ce n'erano di accesi a quel tempo, nel focolare, sopra una gran brace, una marmitta appesa per il gancio, nella marmitta colma di acqua spumeggiante sobbalzavano i ravioli della matriarca, morbidi, teneri ravioli grandi come guanciali, ripieni *de tuto er bon*, di ogni cosa buona che la casa aveva messo da parte e raccolto nell'orto e per le ripe; due parti di borragine lessata e una *de prebugion*, la crosta grattata del formaggio e il culo della mortadella battuto alla mezzaluna, il rosso dell'uovo e quel po' di santoreggia, che poca che ce se ne dovesse mettere incensava tutta la cucina già dai recessi della marmitta. [...] E la



I cibi propiziatori per il nuovo anno

di **Cristina Sist**

Delegata di Pordenone

*Dal maiale al riso,
dall'uva
alla frutta secca.*

Della serie non è vero... ma ci credo! La tradizione e la superstizione collegate ai cibi propiziatori da mangiare tra la fine del vecchio e l'inizio del nuovo anno sono osservate e perpetuate da tutti. Tra i talismani o amuleti gustosi **per il nuovo anno c'è il maiale**. Quest'animale, che va in cerca del cibo con il naso proteso in avanti, **simboleggia il progresso** e la sua carne è di buon auspicio, sazietà e guadagni (il salvadanaio ha infatti la sua forma). È consumato soprattutto sotto forma di **cotechino** o **zampone**. A essi bisognerebbe, però, sempre accompagnare le piccole ma gustose **lenticchie**, cibo antichissimo e base dell'alimentazione mediterranea, testimoniato nella Bibbia (le **lenticchie che Esaù** ha ricevuto in cambio della sua primogenitura), citate da **Catone** (che ha fornito alcune regole per la loro ottimale conservazione) e dal medico greco **Galeno**, che ne ha

vantato le proprietà salutari. Probabilmente per la loro forma, evocano preziose monete: infatti, un'antica tradizione romana prevedeva di regalare una "scarsella" - ossia una piccola borsa di pelle - per conservare i denari, al cui interno c'erano lenticchie, con l'augurio che si potessero trasformare in monete. **Per il riso** vale lo stesso discorso delle lenticchie. Anche questo cereale con i suoi chicchi dovrebbe, secondo varie credenze, portare **abbondanza e l'augurio di avere sempre abbastanza cibo per sfamarsi**. Ancora, **i peperoncini**. Il loro effetto scaramantico è legato **al colore associato al loro fuoco interno e alla forma appuntita capace di distruggere il cosiddetto "malocchio"**. Per gli antichi Romani, come per gran parte dei popoli indoeuropei, la simbologia fallica richiamava un augurio di fertilità, sia intesa come familiare sia economica legata all'agricoltura.

*Sulla tavola di San Silvestro
non dovrebbero mancare
uva e melagrane*

Non dovrebbe mai mancare sulle tavole del cenone di San Silvestro nemmeno **l'uva**. Era il frutto simbolo del dio greco Dionisio e di Bacco, nella mitologia romana, divinità legate alla terra e al ciclo vitale. Nel Medioevo, era un prodotto destinato esclusivamente alle tavole dei ricchi poiché ritenuto un cibo di lusso e costoso. **Simbolo per antonomasia di abbondanza**, questo frutto richiama un chiaro auspicio di ricchezza economica. Non è un caso che un proverbio reciti,



infatti, che “chi mangia l’uva per Capodanno conta i quattrini tutto l’anno”. Tuttavia, perché questa profezia si avveri s’impone che, **allo scoccare della mezzanotte, si mangino dodici acini**, uno per ogni mese dell’anno, non uno in più non uno in meno. Dunque se, per esempio, il quarto acino d’uva è un po’ acido, aprile si rivelerebbe un mese complicato. Altro frutto portafortuna diffuso e apprezzato è **la melagrana**: pianta **sacra a Giunone e Venere** per la mitologia greca, ancora oggi è ritenuta di buon auspicio per la fecondità e fertilità. I suoi scintillanti chicchi rossi, dal piacevole sapore dolce, sono impiegati per **preparare confetture, insalate composte, delicati sorbetti** e primi piatti. Ancora, **i mandarini** che, oltre a ricordare il denaro, avendo una forma rotondeggiante sono **simbolo di eternità e buon auspicio per una lunga vita** (questo in particolare per i frutti provvisti di foglie).

Le noci simboleggiano sicurezza, forza e protezione dalla malasorte

La cultura popolare suggerisce poi la buona norma che sulla tavola di Capodanno non manchino le noci che richiamano il simbolo della sicurezza, della forza e della protezione dalla malasorte. Più in generale, **la frutta secca** per i Romani era un simbolo benaugurante, soprattutto durante i matrimoni (le famose nozze con i fichi secchi...). **Se ne dovrebbe mangiare di sette varietà diverse**: noci, nocciole, arachidi, mandorle, pistacchi, fichi, datteri. In particolare a Capodanno è di buon augurio **mangiare datteri e conservare il primo nocciolo come amuleto**. In tema di dolci, la tradizione suggerisce di mettere a tavola **biscotti di marzapane**, antica rappresentazione di ricchezza e soddisfazioni economiche. Il marzapane - dolce a base di mandorle, zucchero e albume, il cui nome deriva dall’arabo *mauthaban*, ossia moneta - serve ad **augurare un periodo di grandi soddisfazioni economiche**. Al tempo in cui Venezia presiedeva i mercati con l’Europa settentrionale, il mar-



zapane era importato in pani contrassegnati dal leone di San Marco. Da qui *Marci panis*, Pane di San Marco. In Italia, e soprattutto in Sicilia, prende il nome di **pasta reale**. Tra i dolci di marzapane, al posto d’onore, **c’è la frutta di martorana**, riconosciuta come **prodotto tradizionale italiano** e della regione Sicilia. Sono una perfetta riproduzione della frutta vera, dai colori accesi e allegri. Anche in alcune zone **dell’Alto Adige, i maialini di marzapane simboleggiano forza e prosperità**.

Anche il torrone è un simbolo scaramantico

Non possono mancare all’appello gli **struffoli napoletani**, piccole deliziose palline fritte, condite con il miele e decorate con confettini argentati, simbolo, ancora una volta di abbondanza e denaro. L’Italia vanta poi **numerosi dolci tradizionali di Capodanno** che porta-

no fortuna perché obbediscono allo stesso principio scaramantico: sono fatti per lo più con mandorle, uva passa o sultanina, **frutta secca e candita** (il classico panettone milanese, la gubana friulana, lo strudel trentino, il pandolce ligure, il panpepato emiliano, lo zelten trentino e il panforte senese). Ecco perché durante le feste è prassi consumare il torrone, anch’esso composto di miele, zucchero e la beneaugurante e onnipresente frutta secca.

Cosa invece si deve evitare per la cena di Capodanno? Gamberi e aragoste, che notoriamente camminano all’indietro e dunque simboleggiano il regresso. Vietati anche **i volatili, per scongiurare il pericolo che la fortuna “voli via”** e che i progetti non decollino. E se durante un maldestro **brindisi di mezzanotte**, cadrà qualche goccia di vino sulla tavola non ci si dovrà disperare, anche questo è sinonimo di fortuna ma a una sola condizione: purché sia fatto rigorosamente con spumante classico italiano!





Il dolce veronese che ha la forma del Natale

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

Fatto a stella con otto punte, il pandoro fu battezzato così da Domenico Melegatti che ne depositò la ricetta originale.

La sua carta d'identità dice tutto quel che c'è da sapere su di lui: il nome, Pandoro; il luogo e la data di nascita, Verona 14 ottobre 1894; la professione, dolce di Natale; i segni particolari, prodotto da forno fatto a stella con otto punte. Pochi sanno - anche nella stessa Verona dove prospera da 128 anni - che il pandoro, d'ora in poi con l'iniziale minuscola in quanto nome comune, è figlio d'arte e **ha alle spalle una famiglia**: un nonno supercentenario, **il nadalin**, natalino in lingua toscana, e una sorella maggiore, **l'offella**. Anche il nadalin e l'offella sono veronesi

doc e pure loro fanno di mestiere i dolci di Natale, ma non hanno avuto lo stesso successo nazionale e internazionale del celeberrimo congiunto. Il pandoro li ha superati di gran lunga varcando i confini veronesi per contendere al panettone il titolo di dolce natalizio preferito dagli italiani. Piaciuto com'è e con quella candida nevicata di zucchero a velo sulla cupola, ha varcato pure i confini nazionali candidandosi all'oscar internazionale del dolce di Natale. Oltre a nonno nadalin, il cui DNA gli scorre soave nelle vene, il pandoro ha un babbo certo e certificato, **Domenico Melegatti** di professione pasticciere.

*Il nadalin
ha un'origine leggendaria*

Iniziamo dal capostipite dell'albero genealogico della famiglia Pandori. Come tutte le tipicità veronesi - *la pastissada de caval*, *la pearà*, *i gnocchi*, *l'Amarone* -, anche

il nadalin ha un'origine leggendaria. L'epopea gastronomica veronese racconta che **fu sfornato per la prima volta nel 1263** grazie a **Jacopino della Scala**, fondatore della dinastia scaligera, che volle celebrare il primo Natale della sua signoria ordinando al pasticciere di corte di cuocere un pane dolce **carico di significato simbolico, a forma di stella**. Il nadalin, appunto. Compiendo un salto di cinque secoli in avanti nel tempo, troviamo le prime fonti storiche alla fine del 1700, quando lo rinveniamo registrato nelle liste degli acquisti di Natale delle famiglie patrizie di Verona. All'alba del secolo successivo, **Giambattista Conati**, professore di belle lettere e storia nel regio liceo cittadino, appassionato testimone delle tradizioni popolari, informa che a Natale "Si usano i cosiddetti pani di Natale, o natalini, composti di farina, olio e uve secche". Lo storico **Andrea Brugnoli**, in *Verona illustrata a tavola*, riferisce che in alcuni documenti conventuali della fine del 1700 si parla di un pane dolce, di poco diverso dal nadalin, impastato con farina, burro, uova e zucchero e prodotto dalle monache di un convento veronese per regalarlo ai benefattori. I quali, considerando le quantità degli ingredienti impiegati e annotate in detti documenti, non dovevano essere pochi. **Al passaggio dal nadalin al pandoro** contribuiscono, nel 1800, **i maestri pasticciere austriaci**, arrivati a Verona con le truppe d'occupazione asburgica. Erano specialisti di *linzertorte*, *kipferl* viennesi, *gugelhupf* alsaziano (ricorda un pandoro col buco al centro) e di altri burrosi impasti lievitati, ricchi d'uova, uvetta, Rhum, mandorle e vaniglia. È attraverso tali influenze che il nadalin, nato popolare nella notte dei tempi, lascia il trono ai nipoti, all'offella e al pandoro. Soprattutto a quest'ultimo che catturò dapprima il pa-



Domenico Melegatti

lato dei veronesi e, pian piano, quello dei foresti, i non scaligeri.

L'offella era nata nelle cucine dei monasteri e nei poveri focolari di campagna

Per diritto di primogenitura l'offella - la parola viene dal latino *offa*, piccola ciambella - avrebbe avuto il diritto di conquistare più fama del pandoro. La bontà, la burrosità, la sofficità sono le stesse del fratello più giovane. Si produce un discreto numero di offelle nei forni artigiani della seconda metà del 1800, in quanto piace ai palati della Verona aristocratica e borghese. Ma, in tempi più antichi, nasceva nelle cucine dei monasteri tra un *Astro del ciel* e un *Adeste Fideles* o sotto la cenere o sulle braci di poveri focolari di campagna: anche i contadini più miserevoli si concedevano, a Natale, il lusso di **aggiungere un po' di zucchero all'umile impasto di acqua e farina modellandolo**, prima di metterlo a cuocere, in forme cariche di sacralità: la stella, il Bambino, la capanna, l'angelo. Era fondamentale che **il dolce rappresentasse la nascita di Cristo Salvatore**.

Avrebbe avuto il diritto, ma non l'ebbe. Il pandoro decollò e tuttora vola col vento in poppa. **L'offella è rimasta uno splendido dolce, ma di nicchia.**

Il merito del successo del tipico dolce di Verona, va a Domenico Melegatti

Il merito del successo del tipico dolce di Verona, va a Domenico Melegatti, **mastro pasticciere**, imprenditore con il bernoccolo del marketing e *pater certus* del re dei dolci lievitati da forno. Domenico era un imprenditore avanti con i tempi. Non era il solo pasticciere veronese a sfornare a Natale un dolce soffice, ben lievitato, ma **fu lui a battezzarlo pandoro, pan de oro**, nome accattivante e adeguato al Natale, e a chiedere all'Ufficio Brevetti di **registrare nome e ricetta**. Fu accontentato. Il 14



ottobre **1894** l'ente preposto rilasciò a Melegatti la "privativa" della dolce scoperta: **lui solo poteva vantarsi di aver creato il pandoro**.

Melegatti arrivò al pandoro partendo dal nadalin. Conosceva a fondo la tecnica dei dolci lievitati da forno. Eliminò la glassa di zucchero e pinoli che impediva la completa lievitazione; aggiunse uova e burro per rendere più soffice l'impasto; modificò i forni per ottenere una temperatura costante. È con tali accorgimenti che nacque il pandoro: tenero come l'amore tra Giulietta e Romeo, tipico come l'Arena, dominante sugli altri dolci come la Torre dei Lamberti domina la città. È molto più alto del nadalin del quale mantenne la simbolica forma a stella perché anch'esso deve ricordare la nascita di Gesù.

Il pittore veronese che inventò il caratteristico stampo con la stella a otto punte

Melegatti, personaggio singolare, non si accontentò. Furbo stratega di mercato, pensò anche al **design del dolce** e affidò il compito di disegnare l'immagine del pandoro al grande **Angelo Dall'Oca Bianca**, il pittore veronese di fama nazionale, amato dai suoi concittadini. **Chi più di lui poteva dare la forma del Natale al dolce?** L'artista inventò il caratteristico stampo con la stella a otto punte.

Tuttavia, **Domenico** non era ancora contento. **Voleva stravinere**. Brevettata la ricetta del pandoro, per evitare future diatribe giudiziarie con i colleghi concorrenti, **li sfidò a produrre la ricetta originale**: a chi avesse dimostrato di sfornare un pandoro uguale al suo **avrebbe sborsato 1000 lire** sull'unghia. A quei tempi

era una cifra enorme. Una canzone recitava "Mamma mia dammi cento lire che in America voglio andar". **Nessuno intascò la somma** e Domenico, che aveva il laboratorio in corso Portoni Borsari, di fronte alla chiesa romanica di San Giovanni in Foro, girò il coltello nella piaga esaltando la sua vittoria con versi dialettali: "*El sta de fronte a San Giovanni en Foro/e l'è 'nventà el pandoro./I pasticieri da la rabia muti/i à volùo scimiotarlo tuti*". Non c'è bisogno di traduzione.

Tra il dolce di Milano e quello di Verona la sfida continua ancora

Non c'è dubbio che anche la contrapposizione scoppiata ben presto tra il pandoro e il panettone abbia contribuito ad accrescere la fama del primo. In Italia le sfide hanno sempre avuto un gran seguito di fan e sollevato un can can: Bartali contro Coppi, Mazzola contro Rivera, De Gasperi contro Togliatti, Mina contro Milva, Topo Gigio contro Calimero... Tra il dolce di Milano e quello di Verona la sfida continua ancora. Il compianto **Giorgio Gioco**, cuoco, poeta e scultore, **era l'alfiere del pandoro** che faceva a fette orizzontali **che farciva di zabaione** e serviva a scrittori, attori, giornalisti, cantanti e artisti che si sedevano ai tavoli del suo "12 Apostoli". **Maria Callas** lo gustò prima e dopo il calo di peso. **Barbra Streisand** dichiarò a **Vincenzo Mollica**, che la intervistò a Los Angeles per la Rai, che "il pane di oro con lo zabaione" era una delle tre cose per cui meritava il viaggio in Italia. Le altre due erano le Cinque Terre e Piazza dei Miracoli a Pisa. Raccontava Gioco che perfino l'inappetente **Indro Montanelli** inneggiò: "Evviva il pandoro con lo zabaione".



Ugo Tognazzi, il grand gourmet

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

Nel centenario della nascita torna il libro di ricette a km zero.

“**C**i manca l’Ugo carnale, terragno, intelligente, spiritoso, patetico, mediocre, cialtrone, vulcanico. Ci manca davvero”. Così il figlio **Ricky Tognazzi**, attore e regista come il padre, ricorda (nel libro *La supercazzola* di **Roberto Buffagni**) il grande interprete della commedia all’italiana che ha fatto sorridere generazioni di spettatori. Ma **Ugo Tognazzi**, del quale quest’anno ricorre il centenario della nascita - celebrato in novembre a Cremona durante la Festa del Torrione - era anche un esperto gourmet, come è noto, reso popolare nell’immaginario collettivo dal film *La grande abbuffata* (1973) di **Marco Ferreri**. Non è però soltanto la cifra del “godimento sfrenato” a renderci attuale la sua figura,

bensì la passione per i piatti della tradizione preparati - diremmo oggi - con prodotti “a chilometro zero”, coltivati nell’orto della sua casa di Velletri, dove officiava pranzi per i grandi amici: **Vittorio Gassman**, **Paolo Villaggio**, **Maurizio Costanzo**, **Mario Monicelli**, gli sceneggiatori **Age & Scarpelli** e il press agent **Lucherini**.

In questi giorni è stato ripubblicato “Il rigettario” con tanti menu originali

In questi giorni è stato meritoriamente ripubblicato da Fabbri Editori il **secondo dei quattro volumi di cucina** scritti da Ugo Tognazzi: ha un titolo in verità un po’ sconvolgente, *Il rigettario. Fatti, misfatti e menu disegnati al pennarello* (prima edizione 1978). Scrive Ricky nella prefazione di questa ristampa, assai curata graficamente, con tanti menu originali **disegna-**

ti con i pennarelli colorati, vere opere artistiche: “Ugo, infatti, era un papà a chilometro zero, che coltivava le sue meraviglie nell’orto di Velletri. **Era felice di essere autarchico** e di bastare a se stesso. Vino, olio, uova, galline, oche, papere, Gigetto il maiale, frutta e verdura, tutto mantenuto con l’acqua di un pozzo che lo aveva fatto impazzire: aveva dovuto scavare così tanto che un altro po’ al posto dell’acqua avrebbe trovato il petrolio. Insomma, papà aveva proprio tutto ciò che poteva essere necessario a nutrire una famiglia allargata, anzi allargatissima. **Lo chiamavamo il ‘matriarca’**: ‘Non potendo allattare i miei figli, io cucino per loro’ diceva, fiero e sornione insieme!”.

Nel libro, i quattro figli (nati da tre diverse donne, ma assai legati tra loro) **Ricky, Thomas, Gianmarco e Maria Sole** raccontano l’approccio giocoso - con un “proposito serissimo” - del padre Ugo verso il cibo, ricordando **quelle cene spettacolari preparate con un lungo lavoro**, grazie alle





sue doti "da autodidatta con grandi competenze professionali". Le battute, gli scherzi di quelle occasioni conviviali si trasformavano poi in grandi capolavori al cinema. I disegni dei menu erano curati personalmente dal cuoco-attore, su bellissimi quaderni colorati da "pennarelli d'autore meravigliosi e speciali, fluorescenti, argentati e dorati, a vernice", come scrive Maria Sole.

Perché quel titolo?

Perché quel titolo? **Lo spiega lo stesso autore nell'introduzione.** "Rigettario e non ricettario, unicamente perché i miei **menu sono ispirati a quella che io chiamo la 'filosofia del rigetto': rifiuto, cioè, di tutto ciò che**, in gastronomia e nell'arte culinaria - con tutto il rispetto per i Grandi Esperti, i Venerati Soloni - **è convenzionale, prestabilito, codificato.** Troverete in questo libro menu pantagruelici, trimalcioneschi, francescani, campagnoli". Si comincia con un grande classico, pasta e fagioli, possibilmente preparata con un osso di prosciutto nel brodo, oppure con filettini che con quel "tocco" diventa la "sua" minestra. C'è poi il brasato toscano-emiliano, nel quale la coscia di manzo è irrorata in cottura dal Brunello o dal Chianti "robusto", per porre fine - scrive Tognazzi - "all'inconcepibile e vieto antagonismo gastronomico tra le due regioni". Furono lunghe le fatiche per riuscire a ottenere salsicette, salamini, cotechini buo-

ni dai maiali allevati nella piccola tenuta di Velletri, ma una volta assoldato il norcino giusto - che venne dal Friuli -, Ugo poté elaborare il menu del suo amato **rito annuale, "la maialata"**: fegatelli alla toscana e alla friulana, coppa di testa, sanguinaccio, nervetti auricolari, zuppa forte, zuppa di fagioli con le cotiche, cassoeùla, cotechino con lenticchie, broccoletti e insalata mista, formaggi friulani e frutta mista. Se non è *La Grande Bouffe*, poco ci manca.

Divertente il racconto della nascita delle "penne dell'Avvocato"

Da segnalare un passaggio dedicato ai "curiosi in cucina". Scrive Tognazzi: "Oggi le donne non cucinano più. Non cucinano nemmeno le mamme. Se vuoi mangiare qualcosa di decente devi rivolgerti alle nonne, se non alle bisnonne (...). Che cosa faccio io allora quando, annunciate da gridolini, mi vengono in cucina queste curiose? Le accarezzo - baciandole sulle guance come si usa nel mondo dello spettacolo - con le mani puzzolenti di aglio e tappo loro la bocca con un pezzo di salame, magari quello napoletano, di fuoco...". L'estro di certo non mancava all'attore protagonista di tanti sketch e così è assai divertente leggere il racconto della nascita delle "penne dell'Avvocato". Sono a base di pomodorini rossi a crudo, basilico, aglio, sale e peperoncino piccante. Furono preparate quando il cabinato della famiglia Tognazzi si trovò fianco a fianco con lo yacht dell'allora Amministratore Delegato della Fiat. **Gianni Agnelli** lo aveva invitato a bordo con questa battuta: "Il mio cuoco si è licenziato, perché non ce li fai tu, Tognazzi, due spaghetti". **Ecco il resoconto di quel pranzo:** "Solo il frigorifero era grande il doppio del mio motoscafo; lo apriamo, in due naturalmente, e con grande tristezza mi accorsi che l'immenso frigorifero conteneva ben poco: un cestino di pomodori, una bottiglia d'olio, del formaggio e una spigola. 'Ma che schifo' non potei trattenermi dal dire all'Avvocato, il quale mi rispose: 'Un bravo cuoco fa con poco'. E fu così che inventai le Penne



dell'Avvocato e la Spigola Principessa d'Olanda". La nobildonna era infatti ospite della barca, con il consorte: le dedicò un pesce marinato nel vino rosso, quindi bollito e servito con una semplice maionese. Nell'elenco di preparazioni stilato da Ugo Tognazzi **non mancano naturalmente i marubini in brodo, in omaggio alla sua Cremona**, accompagnati da una spalla cotta, regalo di un produttore di Parma. Furono preparati per i "più assidui aficionados": "i Gassman, i Villaggio, i Mastroianni, Petri e Ferreri, l'avvocato Nocella, che non fa l'attore ma l'avvocato ed è tra i miei migliori amici; Barbara Bouchet e Ceroli, accompagnato dalla signorina Donatella e altri amici e collaboratori". In tutto, **nel libro si trovano oltre 150 ricette**, una sorta di antologia schietta e sincera, della Gran Cucina Italiana: prosit; come se fosse antani, Ugo.





I radicchi rossi di Treviso

di **Francesca Raris**

Accademica di Treviso

Un valido punto di riferimento per la tipica e tradizionale gastronomia invernale della Marca Trevigiana.

Da quando **Plinio il Vecchio** (23-79 d.C.) annotò nella sua *Naturalis Historia* che le lattughe venete venate di rosso, come il radicchio di Treviso, erano meravigliose, l'apprezzamento di queste verdure è cresciuto notevolmente nel tempo, come alimento primaverile, estivo, invernale, ma anche come medicamento di diversi disturbi. Il purpureo radicchio di Treviso **era usato per calmare anche l'insonnia**. Ne hanno esaltato le caratteristiche medicinali e gastronomiche il **Platina** nel 1474, **Francesco Maria Mòlza** (1489-1544), **Giacomo Castelvetro** nel 1614, **Salvatore Massonio** nel 1627. Anche i contadini hanno sempre cercato di conservare, nei periodi invernali e più a lungo possibile per l'alimentazione familiare, il radicchio prodotto nei campi unitamente agli altri ortaggi. Le stalle e le cantine erano i luoghi più idonei

per mantenere freschi questi prodotti sotto la paglia, o la sabbia o sotto il letame. La presenza della cicoria "trevigiana" è stata fatta risalire, dal Direttore dell'Ispettorato Agrario di Treviso, al XVI secolo. Si trattava comunque di radicchio ancora spontaneo.

I metodi primitivi usati per l'imbianchimento del rosso spadone trevigiano

I metodi primitivi, usati per l'imbianchimento del rosso spadone trevigiano, erano **all'aperto sotto un letto caldo di letame** o in locali riparati (stalle, cantine, serre); sotto terriccio, in cassoni, entro botti. **Aldo van den Borre**, con un vivaio di piante a Silea, ha lasciato una sua monografia, nella quale ha precisato che tali procedimenti erano diffusi nel territorio già nella metà del XVIII secolo, contemporaneamente all'attivazione degli impianti di forzatura costruiti attorno a Bruxelles e a Parigi per la produzione della bianca cicoria belga detta appunto di Bruxelles. **Il radicchio rosso di Treviso è una cicoria** che deriva dalla specie botanica *Cichorium intybus* L.; tra le produzioni orticole viene classificato, unitamente al radicchio "variegato" di Castelfranco Veneto (altra cicoria trevigiana), tra le cicorie da forzare e da imbiancare. Con **la forzatura-imbianchimento, che si effettua nei mesi autunnali e invernali** - oggi avviene in apposite vasche con il passaggio di acqua pura di falda a temperatura costante - la pianta produce nuova vegetazione: il germoglio centrale con i lembi fogliari dal caratteristico

Radicchio rosso di Treviso precoce



colore rosso-vinoso. È tale germoglio che, dopo le operazioni di eliminazione delle vecchie foglie, la pulitura e la riduzione della radice, costituisce il prodotto che raggiunge i mercati nazionali ed esteri con il nome di "Radicchio Rosso di Treviso". Esso **ha sempre trovato gradita accoglienza sulle mense, soprattutto natalizie**, e costituisce un valido punto di riferimento per la tipica e tradizionale gastronomia invernale della Marca Trevigiana: è inserito nei menu dei migliori ristoranti d'Italia, d'Europa e d'America ed è reperibile sui principali mercati del mondo. A Parigi, lo presentano come "Chicorée Rouge de Trévise"; a Monaco lo chiamano "Roter Salat von Treviso" e a New York "Treviso's Chicory".

La Mostra annuale nella settimana di Natale

Risale al 19 dicembre **1899 la prima Mostra annuale** che normalmente si svolge sotto la cinquecentesca Loggia del Palazzo dei Trecento di Treviso, il martedì mattina della settimana di Natale. L'iniziativa fu promossa dall'agronomo **Giuseppe Benzi** (1855-1941), titolare della Cattedra ambulante dell'Agricoltura. "E il nostro radicchio è ben degno di alta considerazione! Quei cespi, freschi, eleganti, a candida lunga radice, dal cui colletto si slanciano, come le chiome di palmizio, le foglie dalla bianca fragile dorsale, dal colore rosso degradante in delicate sfumature al cuprico, al violaceo, al carnicino, sembrerebbero concezioni d'artista anziché prodotti della terra, se non si conoscessero i miracoli di luce e di colore che il sole soltanto sa rinnovare" (G. Boni, *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club, 1956). Da Venezia, **Elio Zorzi** aggiunge che se il rosso radicchio ti viene servito come insalata, "... portato in tavola senz'essere prima condito, sembra, nella casalinga insalatiera, un mazzo d'orchidee in una preziosa coppa di porcellana, ed è **un fiore commestibile che si scioglie tra i denti come un fiore candido**". E quale piacevole impressione assaporare **un fumante risotto al radicchio ros-**



so di Treviso, "bruno, morbido, fluente con la presenza di misteriose entità tenaci, sapide e appena amarognole" come afferma il **Cerini di Castegnate** ne *Il Gentiluomo in cucina* del 1983.

Le varietà di radicchio tutelate dall'Igp

I radicchi di Treviso sono oggi tutelati dal marchio Igp, indicazione geografica protetta, che comprende il **radicchio di Treviso varietà "precoce" e "tardiva"** e il **radicchio variegato di Castelfranco Veneto**.

La varietà "precoce", in vendita dalla fine di settembre, saporita, piacevole alla vista, ha grossi cespi allungati con foglie a lembo ampio avvolgente **di colore rosa smagliante**, con grossa costola centrale bianca che si dirama sul lembo. Viene

preferito per la preparazione "ai ferri". **La varietà "tardiva"**, in vendita dalla metà di novembre, ha migliori qualità organolettiche, è più fragrante e più gustosa; è quanto di meglio si può pretendere da una cicoria rossa. Ha cespi formati da germogli compatti e uniformi che tendono a chiudersi all'apice, con lembo fogliare più stretto **di colore rosso-vinoso**, con costola dorsale completamente bianca. Si può mangiare **crudo**, foglia dopo foglia senza condimento alcuno per le sue **costole croccanti, a un tempo, dolci e amarognole**, oppure in insalata con condimenti diversi. Ottimo **condito con l'aceto balsamico** tradizionale di Modena o di Reggio Emilia. È utilizzato **cotto in diversi modi**: fritto, ai ferri, stufato, nei risotti. Il variegato di Castelfranco ha ampie foglie aperte a rosa color verde-giallino o giallo crema macchiate di rosso. Sapore delicato, dolciastro con vena amarognola.



Radicchio variegato di Castelfranco



Voglia di marron glacé artigianali

di Pier Gaggini

Accademico della Svizzera Italiana

*Storia di una centenaria
azienda di Lugano
fondata da
Giuseppe Giglia,
nato a Valenza Po.*

Autunno, tempo di castagne, o meglio di marron glacé, un prelibato dolce molto **apprezzato soprattutto nel periodo delle festività natalizie**. Le origini risalgono al 1500, in Piemonte, **e più precisamente nel Cuneese, zona ricca di marroni** di pregevole qualità. L'invenzione sembra attribuita a un cuoco di corte del duca di Savoia **Carlo Emanuele I** (1562-1630), ma a contendersi la paternità vi sono anche i francesi di Lione, sempre nel XVI secolo.

*Una tradizione piemontese
esportata a Lugano*

Figlio di pasticceri, nato a Valenza Po, dopo un'esperienza professionale a Tori-

no e a Milano, **Giuseppe Giglia** si trasferisce a Lugano, dove apre un caffè gelateria. Tuttavia, porta nel cuore la grande esperienza nella canditura di frutta e, nel retrobottega, inizia a lavorare e perfezionare i marron glacé. Con coraggio, nel 1920, decide di proporre i suoi prodotti alla Fiera Svizzera di Basilea e parte con tre vasetti di marron glacé sotto sciroppo. Durante il viaggio in treno uno si rompe e "timidamente" allestisce il suo stand con soli due vasetti... vince la medaglia d'oro! Finalmente, nel 1921, **fonda la "Bottega dei marron glacé"**.

L'attuale proprietaria e direttrice della Giuseppe Giglia SA, la dottoressa **Cinzia Stuppia-Bervini**, ha ripreso le redini dal padre subentrato in azienda dopo la morte della signora Mariuccia, figlia di Giuseppe Giglia. Ha voluto da subito cono-





scere tutti i segreti della fase produttiva e della lavorazione artigianale nel rispetto della tradizione, ricevendo anche un grande insegnamento, il valore del lavoro onesto. Gentilmente ci ha illustrato le fasi di lavorazione.

La lavorazione dei marroni rigorosamente italiani

Da sempre l'azienda si approvvigiona sul mercato italiano per i marroni. Principalmente **le regioni di provenienza sono il Piemonte e l'Irpinia**. La Svizzera italiana, pur essendo una regione castanile, non riesce a garantire la qualità richiesta e, qualora ci fosse, non vi sarebbe la quantità. I marroni vengono forniti calibrati e già sbucciati in quantità da 25 a 30 tonnellate nei periodi che vanno da settembre a febbraio. Quelli che serviranno per la vendita negli altri mesi dell'anno sono stoccati in contenitori e messi in celle frigorifere a temperatura costante. Dopo tutta la fase di preparazione e di cottura in acqua, **i marroni sono disposti, ricoperti di sciroppo**, in recipienti appositi che rimangono una settimana nelle vasche di canditura dove avviene il processo di osmosi con cottura a bagnomaria a temperatura costante di 53-55 gradi. Tutti i giorni si aggiunge nuovo sciroppo, **realizzato secondo la ricetta del fondatore e dal quale dipende la qualità del prodotto**, oltre che dal metodo di canditura della durata di sette giorni. Successivamente, i marron glacé vengono lasciati nello sciroppo a raffreddare per un giorno intero. Alla fine, dopo ulteriori e

minuziosi controlli, e ottenuta la rinomata qualità della casa, sono incartati singolarmente a mano.

Grazie all'eccellente qualità degli ingredienti e all'attività artigianale del prodotto, la Giglia SA è stata **insignita del premio "Alberini" per il 2022**.

Non solo marron glacé

Accanto ai classici marron glacé vi sono **quelli ricoperti di cioccolato** oppure quelli messi **in vasetti sotto liquore**. Non manca pure la produzione di **altre**

tipologie di prodotti, in particolare cioccolatini, sempre secondo le ricette lasciate dal fondatore. Tra i più richiesti, le *griotte* o *resinette* dove vengono lavorate ciliegie (con nocciolo) e uva fresca. Rimangono per tre mesi a macerare in alcol e spezie e, infine, intinte in zucchero fondente e ricoperte con cioccolato. Poi vi sono gli arancini (scorze d'arancia ricoperte di cioccolato) e gli alchechengi (detti anche kikingeri) frutto autunnale dal sapore agrodolce che ha origini in Europa e Asia e che sono lavorati manualmente intingendoli in fondente di zucchero e con aggiunta di un "piccolo segreto".



Cinzia Stuppia-Bervini



Modditzòsu: il pane con patate della tradizione ogliastrina

di Irene Boero

Accademica dell'Ogliastra

La sua produzione ricorda i ritmi di un mondo contadino.

L'Ogliastra, isola nell'isola, custode di tesori naturalistici e culturali, luogo di centenari, è una terra senza tempo che richiama a una natura arcaica e matrigna, ove ogni cosa anela ai difficili rapporti tra uomo e territorio e alla consapevolezza del labile equilibrio guadagnato nei millenni di storia. Da tempi remoti **il pane in Ogliastra**, come in tutta la Sardegna e negli altri popoli mediterranei, è stato il cibo basilare dell'alimentazione. La sua preparazione è un'antica tradizione, strettamente legata alle fasi principali della vita familiare e della comunità, a ricorrenze, manifestazioni e

feste. Non è soltanto un cibo, ma assume un profondo **significato culturale**, in quanto rappresenta uno dei **primi segni di civiltà** e costituisce anche un **simbolo di sacralità** in quanto la sua preparazione era legata a riti ferventi, che servivano a riscattare da quel senso di insicurezza e precarietà su cui si basava il vivere quotidiano.

Le testimonianze fin dall'età nuragica

Le **testimonianze arcaiche** sulla panificazione si possono trovare in alcune **figurine bronzee** di età nuragica che rappresentano una portatrice di focaccia di forma circolare; in **strumenti e utensili** collegati alla lavorazione dei cereali;

in alcuni frammenti rinvenuti nei pressi di un insediamento nuragico che ha consentito di rilevare una pasta omogenea, macinata finemente, con alveoli.

Il pane in antichità, sia in Sardegna sia in tutto il Mediterraneo, aveva quasi esclusivamente forma rotonda, quale **simbolo del sole ed emblema della fecondità**.

La panificazione, dalle fasi preliminari al processo produttivo vero e proprio, era e ancor oggi è **un'attività prettamente femminile** che avveniva a **cadenza periodica** (dettata dalle necessità e possibilità economiche delle famiglie) e prevedeva la partecipazione di tutte le donne della casa. **La realizzazione degli impasti era fatta esclusivamente all'alba** e le varie fasi della panificazione si succedevano con ruoli gerarchizzati, coordinati e con compiti che valorizzavano le abilità specifiche. È la *mater familias* a dettare i ritmi della panificazione.

In Sardegna, diffusa e diversificata è la preparazione dei numerosi pani quotidiani e cerimoniali, non solo in relazione alle forme e lavorazioni, ma anche all'utilizzazione di farine e ingredienti diversi, consentendo la produzione di oltre **200 tipologie di pani tradizionali**.

Il tipico prodotto da forno è realizzato con le patate per rendere soffice l'interno

In Ogliastra, a partire dalla diffusione della patata, nel XVIII secolo, sono state create e rielaborate numerose pietanze, compreso il pane.

Su **modditzòsu** è un prodotto tipico da forno che trova origine nei centri della



costa orientale della Sardegna e dell'entroterra della **provincia Ogliastra**. Di forma tonda, crosta spessa e mollica abbondante, viene realizzato con semola e semolato di grano duro cui si aggiungono le patate per rendere l'interno ancora più soffice e **mantenerlo morbido a lungo**. Ha una **pezzatura media o grande**, che secondo la tradizione si prepara esclusivamente **nel forno a legna e con lievito madre** (su *frammentu*), che gli conferisce un gusto più gradevole e ricco rispetto a quello del pane preparato con il lievito di birra. È uno sfarinato di **tipica origine contadina**, nato come alternativa ai pani secchi e per economizzare la farina in periodo di carestia: consentiva, oltre a un risparmio economico (in quanto le patate costavano meno della farina), una prolungata conservazione, che si può protrarre per più giorni senza che il prodotto perda morbidezza e fragranza (in virtù della presenza dell'**amido di patata**).

Le caratteristiche del Pat sardo

Sull'**origine del nome** ci sono due scuole di pensiero: alcuni sostengono che il termine *modditzòsu* derivi da *modhitzi*, nome con cui viene indicato il lentischio, un arbusto aromatico molto diffuso in Sardegna e utilizzato per alimentare il fuoco e pulire i forni in cui poi veniva cotto il pane, mentre altri affermano che derivi dalla morbidezza della mollica, in quanto, in lingua sarda, morbido si dice per l'appunto *moddi*.

Si presenta di **forma circolare** od ovale, di spessore variabile, di **aspetto irregolare**, bombato nella parte superiore e appiattito in quella inferiore, con pezzatura fra i 500 g e 1 kg, con crosta di color marrone più o meno intenso, rugosa e spesso attraversata da profondi solchi. **La mollica abbondante e consistente**, soffice, di colore chiaro che tende all'avorio, ha una struttura caratterizzata da alveoli disomogenei. All'olfatto ampi e intensi afori di grano, di farina appena setacciata, di patate, **con note di miele** e, a seconda del legnatico usato per il forno, **di macchia mediterranea**. Il sa-

LA RICETTA
Ingredienti: 350 g di semola di grano duro, 150 g di semolato, 180 g di patate (da lessare), 430 ml circa di acqua, 120 g di lievito madre rinfrescato (o 5 g di lievito di birra disidratato), 15 g di sale, 5 g di miele (o zucchero).

Preparazione: lessare le patate, schiacciarle riducendole a purea, disporle in una ciotola e lasciarle raffreddare. Preparare, in un recipiente in terracotta (*impastera*), un impasto classico con la semola e il semolato, aggiungendo poco alla volta l'acqua tiepida, e lavorare il tutto a mano fino a quando l'impasto non diventa morbido. Unire il lievito madre, il miele, il sale e lavorare ancora. Ottenuto un impasto omogeneo, elastico e non appiccicoso, aggiungere le patate e amalgamare bene versando l'acqua a piccole dosi fino a ottenere un impasto omogeneo e duro. Lasciarlo riposare per diverse ore (o fintanto che non sarà più che raddoppiato), coperto da un panno di lino e uno di lana per mantenere il calore e favorirne la lievitazione. Versare l'impasto su una madia in legno dalle sponde inclinate (*scivu*), aggiungere poca acqua tiepida, e rimpastare fino a raggiungere la giusta consistenza. Formare i pani a sfera, cospargerli di semola e riporli in un ampio cesto in paglia per l'ulteriore lievitazione, ponendo sul fondo, perché non si attacchino, un telo di lino e semola. Ricoprire con panni in lino o cotone disponendoli in modo tale da assicurare una netta separazione delle varie pezzature. Dopo circa 3-4 ore, tracciare superficialmente una croce e infornare le pagnotte in forno ben caldo (circa a 220 °C) per 25 minuti. Una volta sfornato, conservare il pane in tovaglie di stoffa, in modo da proteggerlo dalla polvere e dall'umidità.



pore: gradevole, che vira tra il gusto di farina e il tostato della crosta, il flavour vagamente dolce della patata, la sensazione lievemente acidula restituita dal lievito madre e l'accattivante sapidità salina, il tutto **armonicamente fuso in un buon equilibrio**.

Su *modditzòsu* è stato riconosciuto **Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat) sardo**.

Sotto il profilo gastronomico, il pane viene utilizzato tal quale in quanto **la fragranza e l'aroma regalano grandi soddisfazioni al palato**, oppure viene **accompagnato con altri sapori**, quali **stufati e umidi al pomodoro**, ma anche formaggi e mortadella.

Rispetto ai pani di sola farina, il *modditzòsu* è un prodotto meno calorico e più salutare, proprio perché le patate fanno massa nell'impasto e apportano meno calorie. Ricco di carboidrati com-

plexi (principalmente amido), apporta numerose proteine vegetali **ed è quasi privo di grassi**. È una buona fonte di **vitamine del gruppo B** e di minerali quali il fosforo, il potassio e il magnesio. Presenta le seguenti caratteristiche bromatologiche **per 100 g di prodotto:** 249 calorie, 54 g di carboidrati, 2 g di grassi, 8 g di proteine.





Un sorso di storia nel bicchiere

di **Marta Villa**

Accademica di Trento

*Enantio a piede franco
nella Valle dell'Adige, tra
passato e futuro.*

Tutte le foto sono della Cantina Roeno - famiglia Fugatti



C'è un territorio **sulle sponde del fiume Adige**, al confine tra la provincia di Trento e quella di Verona, che ha conservato **una memoria antica**: sono infatti ancora a dimora alcune vigne a piede franco che producono un uvaggio particolare. Molte di queste piante risalgono al 1800 e a un periodo ben preciso: quando **la fillossera** colpì i territori del Nord Italia, esse **non vennero attaccate** e poterono continuare a esistere senza la necessità di innestarle sulla vite americana: ecco perché chiamate ancora oggi "franche di piede". Grazie alla tenacia e alla caparbia di alcuni viticoltori locali (per ora tre cantine: quella a Brentino Belluno della famiglia **Fugatti**, quella di **Lorenzo Bongiovanni** e quella di **Filippo Scienza** e **Barbara Mottini** ad Avio) abbiamo la possibilità di assaporare una bevanda che giunge direttamente dal passato.

*Il nome latino dell'uvaggio
è citato già da Plinio il Vecchio*

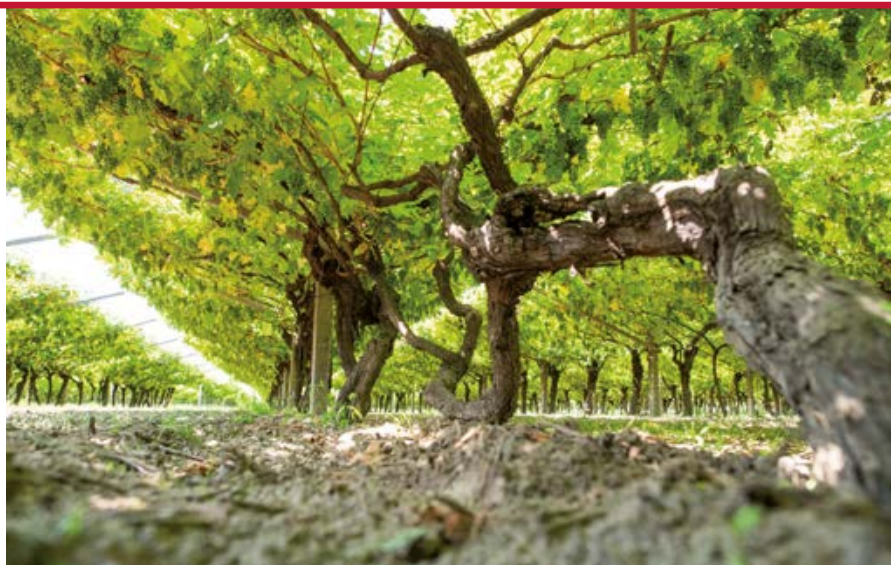
Il nome di questo vino è in lingua latina e non per qualche invenzione recente, ma perché fu così che lo appellò **Plinio il Vecchio**, nel I secolo dopo Cristo, nella sua *Naturalis Historia*. Infatti, sia nel volume XII dedicato agli *Alberi esotici I*, sia nel libro XIV dedicato alla *Botanica: la vite e il vino*, sia nel volume XXIII dedicato alla *Botanica, piante medicinali e proprietà o virtù delle diverse piante, vini, aceti e frutti*, l'uvaggio viene citato come *oenanthen/oenanthinum associato anche all'altro nome* con il quale è stato

noto per molto tempo, ossia **Lambrusca** a foglia frastagliata, e vengono descritte le caratteristiche e l'uso medicinale che se ne faceva al tempo. Afferma Plinio: "Dalla lambrusca, ossia dalla vite selvatica, si ottiene il cosiddetto enantino" e ancora: "Altro componente della famiglia è l'enante che corrisponde all'uva della lambrusca; questa viene colta al tempo della fioritura che coincide con quello in cui si sparge il miglior profumo; viene fatta seccare all'ombra sopra un telo e poi raccolta in vasi".

Fu proprio la collocazione geografica di tali piante e il loro adattamento ai terreni argillosi e silicei, vicini alle sponde sabbiose, **a determinarne la salvezza** dalla piaga fillosserica che falciò tutte le altre cultivar della zona. Si tratta quindi di un vero monumento perché testimonia sapori e modalità di coltivazione che in Europa abbiamo dimenticato da quasi due secoli: l'insetto proveniente dall'America distrusse la quasi totalità del patrimonio viticolo del nostro continente. L'unico rimedio fu l'innesto delle nostre specie su piede di vite americana, così da sfruttare l'immunità radicale sviluppata nel luogo di origine.

*L'Enantio, robusto e più rustico,
non si piegò alla fillossera*

Invece l'Enantio robusto, più rustico e forse per questo più longevo e resistente, non si piegò all'invasione e **ancora oggi richiede meno trattamenti** durante lo stadio vegetativo: si interviene manualmente per controllarne la rigogliosità, ma con meno prodotti per



combattere malattie e parassiti che sembra fatichino ad attaccarlo.

Nella zona delle pendici del Monte Baldo, proprio nella parte rivolta verso la Valle dell'Adige, sono presenti ancora oggi i progenitori selvatici di questo vitigno che geneticamente non è parente neanche alla lontana con i Lambruschi della zona emiliana e con tutti gli altri vitigni trentini o veneti. **Oggi le nuove piante nascono per propaggine** ossia viene interrato un ramo della vite vicina che diventa la nuova pianta: il legame tra le due viene rescisso solo dopo il secondo anno così da permettere ap-



provigionamento di linfa sufficiente a far sviluppare quella nuova. **La vendemmia è fatta ancora manualmente**, e solitamente si svolge tra la metà e la fine di ottobre. **Ogni viticoltore decide poi come trattare la sua uva** attingendo a usi e saperi dalla propria tradizione famigliare. **Anche tale caratteristica ne fa un vino unico nel suo genere** e differente nella personalità che spesso rispecchia quella del produttore. **Dalle uve che hanno acini medio-piccoli, pruinosi e dal bel colore blu-nero**, riuniti in grappoli di medie dimensioni, **sgorga un vino dal colore rosso rubino, con note olfattive leggermente speziate e vegetali**, che possiede un gusto asciutto, acidulo, tannico e con una struttura importante. **Si abbina molto bene con i piatti saporiti della cucina trentina** e con la produzione di **formaggi stagionati** di alpeggio che nella regione sono molto diffusi.

Diverse iniziative per salvaguardare un prodotto di nicchia e la sua storia millenaria

L'Enantio, **oggi coltivato in circa 40 ettari nella zona della Bassa Vallagarina**, ha subito un'altra importante minaccia nel recente passato: **l'arrivo dei vitigni internazionali** ha spinto i vignaioli a estirpare queste viti per sostituirle con quelle di Pinot Grigio. **Alcuni, però, hanno mantenuto un legame con il passato** e hanno voluto lasciare qualche pianta anche come testimonianza di un

passato davvero remoto: infatti oggi, **ad Avio, c'è una sorta di vigneto didattico storico**, custodito dalla Cantina Sociale, dove vengono seminati tra i filari a pergola doppia, tipicissimi di questa zona, anche cereali e ortaggi, proprio come si faceva un tempo.

Proprio nel 2022, per salvaguardare ulteriormente questo importante reperto storico e tradizionale, è nato il Presidio Slow Food Enantio a Pieve Franco, con il supporto scientifico antropologico dell'Università di Trento e del Centro Studi Trentino Alto-Adige dell'Accademia. Grazie a questa iniziativa che ha visto la collaborazione con i Comuni di Avio e di Brentino Belluno e di enti privati che hanno sostenuto economicamente il progetto, quali l'Azienda per il Turismo di Rovereto Vallagarina Monte Baldo, la Sparkasse, DB Formazione, si è creato **un nuovo interesse** verso questo patrimonio che non solo è una risorsa economica per chi lo produce ma è prima di tutto una **risorsa culturale per il territorio**. La valorizzazione ideata dalla Condotta Valle dell'Adige Alto Garda, infatti, è strettamente legata al paesaggio e alla particolare forma di allevamento di questa vite: incentrato sulla sostenibilità e sulle caratteristiche di resistenza, l'Enantio può essere un ottimo veicolo per raccontare una meravigliosa storia millenaria che si proietta verso un futuro capace di coniugare piacere e rispetto. **Proprio durante il periodo natalizio**, chi verrà a visitare il Trentino potrà scoprire questo vino e tutte le sue peculiarità: **una serie di iniziative culturali**, racchiuse sotto il nome **Natale Rosso Enantio**, sono realizzate nel mese di dicembre, permettendo di sperimentare l'abbinamento tra i calici di questo prodotto locale e altri alimenti e preparazioni della tradizione, come i formaggi di malga del Monte Baldo, attraverso **il racconto dell'arte della sua vinificazione**. Tra passato e futuro possiamo assaporare nel bicchiere una storia autentica di un territorio a forte vocazione vitivinicola che ha saputo **riscoprire un gioiello raro** che davvero sa coniugare paesaggio naturale e antropico in un'armonica simbiosi.



L'ostricoltura italiana

di **Mario Emilio Bruzzone**

Accademico di Milano Duomo

*Alla scoperta
del successo
delle ostriche italiane e
dei loro parchi ostreicoli.*

Il binomio ostriche e Champagne, sinonimo di Francia, negli ultimi anni in Italia ha cambiato volto. **Le ostriche di provenienza italiana e le bollicine nostrane hanno conquistato i palati.** Produciamo ancora poche ostriche rispetto alla Francia, ma l'impegno dei nostri allevatori e ristoratori è stato rivolto a fare dell'ostrica italiana un prodotto di eccellenza.

Gli allevamenti, infatti, si trovano principalmente nella Laguna di Scardovari (nel Delta del Po), in cui, tra l'altro, una tecnica francese applicata al territorio italiano dà vita a ostriche riconosciute tra le migliori al mondo; nella Laguna di Varano sul Gargano, in Puglia, e a San Teodoro (in provincia di Sassari).

Altre piccole produzioni prestigiose si trovano nel Golfo dei Poeti di La Spezia.

L'ostrica rosa del Delta del Po

Le ostriche **sono rosa perché sono esposte tante ore ai raggi solari** e ac-

quisiscono, sulla conchiglia, le striature rosate che la rendono particolarmente bella. **Il loro pregio, tuttavia, è tutto nel sapore.**

Nell'**ostrica rosa** c'è la mano di un produttore, **Alessio Greguoldo**, e di **Florent Tarbouriech**, creatore di un sistema a sospensione per cui le ostriche vengono **attaccate alle funi** che permettono di dosare acqua e aria, **simulando l'alternanza delle maree.**

Il mollusco "rosa" è opera del Consorzio di Scardovari (prima realtà in Italia nel settore della molluschicoltura), i cui allevamenti si trovano nella Sacca degli Scardovari, a Porto Tolle, nel Parco Regionale del Delta del Po, noto anche per la cozza Dop e la Vongola del Polesine. L'ostrica rosa, nelle calibrature da 0 a 5, presenta **carni consistenti, polpa carnosa con un sapore persistente.** **Il metodo Tarbouriech** è innovativo perché prevede una coltivazione in verticale su corda, e non in orizzontale come in Normandia.

Le maree che permettono alle ostriche di entrare e uscire dall'acqua sono simulate alzando e abbassando le colonne di ostriche fuori e dentro il mare. **Gli chef hanno accolto a braccia aperte il progetto di un'ostrica italiana**, e non solo per fregiarsi di un prodotto Made in Italy, ma per differenziarsi dalle francesi. Sono infatti meno sapide essendo cresciute in laguna, **più dolci, meno aggressive**, croccanti al palato, grazie al sistema di emersione. **Come mangiarle?** Ovviamente crude, per gustarne tutto il sapore, e in modo corretto: aperta, senza la prima acqua; una volta in bocca va schiacciata sul palato per sentirne il sapore con la lingua e solo poi va masticata lentamente. Pepe, limone? Si parte al naturale e poi ci si può divertire con abbinamenti di quelli che propongono gli chef.

Ostrica del Gargano





Laguna di Varano



Laguna di San Teodoro

Dolci e sode, le ostriche pugliesi

Dolci e sode, le ostriche pugliesi nascono **nel Gargano**, in acque di categoria A e sorgenti sotterranee di acqua dolce; unite al caldo sole dello sperone d'Italia, garantiscono un ambiente perfetto per lo sviluppo. All'assaggio, **il primo impatto è brevemente iodato**, che vira subito al dolce e alla complessità: prima vegetale, poi con notevole persistenza di **frutta secca e mineralità**. Le ostriche subiscono una prima fase di preingrasso in lanterne posizionate in laguna. Arrivate a dimensione ideale, **vengono incollate a mano sulle corde appese alle antiche palizzate** per l'allevamento dei mitili. Si sollevano poi manualmente dall'acqua per riprodurre l'effetto delle maree, quindi si lasciano al sole o alla luna, al vento e alle intemperie in modo da forgiarsi e resistere a tutto. Il controllo della forma, durante la crescita, predisporrà lo spazio a ospitare un frutto importante.

La conchiglia si presenta di forma dentellata, dura, madreperlata alla perfezione, con bordi talvolta di rarissima madreperla nera. **Perché San Michele?** In

onore dell'Arcangelo protettore del Gargano e per il forte legame che unisce il santuario di Monte Sant'Angelo a quello di Mont Saint-Michel in Bretagna.

Il primo allevamento nasce proprio da un incontro, a San Severo, fra **Armando Tandoi**, di un'azienda leader in Italia nell'importazione e distribuzione di frutti di mare, e **Vincenzo Falco**, Presidente del Consorzio dei pescatori di Ischitella. La zona è il lago di Varano, che fa il paio con quello di Lesina, sul versante Nord del Gargano, dove acque salate e dolci si mescolano sullo sperone d'Italia. In particolare, il Lago di Varano è decisamente meno salato del mar Adriatico. Tandoi è figlio di queste terre, di una Puglia che ha fatto dei frutti di mare una religione collettiva da tempi lontanissimi.

Profumate e sapide quelle verdi del Golfo dei Poeti

Sono chiamate le **ostriche verdi**, quelle prodotte dai miticoltori del Golfo dei Poeti (La Spezia), di **un colore brillante, traslucido**. Sono molto profumate al naso e sapide in bocca.

La storia di questi mitili, forse i primi ottenuti in Italia, ci porta all'inizio del XX secolo, poi la produzione venne interrotta e ripresa nel 2006. I pescatori liguri, con molto orgoglio, sostengono che il color verde delle loro ostriche è naturale, mentre i francesi, per ottenerlo, le mettono in contatto con le alghe. Le ostriche verdi, sia concave sia piatte, **si cibano quasi esclusivamente del phytoplankton locale che imprime sfumature verdi**, da cui è stato coniato un termine *marroir*, ossia il terroir marino del Golfo.

Nello stagno di San Teodoro, in Sardegna

Lo stagno di San Teodoro, **in provincia di Sassari**, è una laguna costiera di straordinaria bellezza. Proprio qui sorge uno degli allevamenti più importanti della Sardegna caratterizzato dall'assoluta sostenibilità e dal massimo rispetto per l'ambiente. Davanti, una spiaggia con la sabbia bianca e l'acqua color smeraldo; dietro, montagne selvagge; e poi coloratissime specie di uccelli, una rigogliosa macchia mediterranea e stupefacenti rocce di granito.

Il processo consiste nella messa a dimora di **piccole ostriche** nate in apposite strutture (e che dunque non vanno ad impoverire gli stock naturali). Esse arrivano a maturazione dopo circa un anno e mezzo, **crescendo in sacchi e cesti** progettati per garantire loro le migliori condizioni. Tutto quello che si fa è proprio lo sfruttare al meglio tali condizioni: la temperatura dell'acqua, l'apporto di nutrienti e la salinità, in perfetto equilibrio tra l'acqua dolce dei fiumicci che qui sfociano dalla montagna e l'acqua del mare.



Ostrica di San Michele



Dal riso alla pilota al ris col puntèl

di **Omero Araldi**
Delegato di Mantova

*Un piatto iconico della
provincia di Mantova.*

Castel d'Ario è uno dei comuni della provincia di Mantova che ha contribuito alla nascita della ricetta del "riso alla pilota" ed è anche il luogo in cui è nato e vissuto **Tazio Nuvolari**, di cui quest'anno si celebra il centotrentesimo anniversario della nascita. Sicuramente in casa Nuvolari si mangiava un ottimo riso alla pilota, ma non è certo in onore del grande campione che questo piatto ha assunto il nome che lo ha reso famoso. Verso l'inizio del 1700, **il territorio che si trova alla sinistra del Mincio**, ricco di acqua e di fiumi e che si proietta verso la riva destra dell'Adige, iniziò a popolarsi di **aziende risicole**. Quelle grandi si dotavano anche di **"pile"**, **strutture destinate a contenere la strumentazione per procedere alla "pilatura" del riso**.

*Gli addetti alla pilatura
erano chiamati "piloti"*

La pila veniva eretta sulla riva di un fiume perché era l'energia idrica a movimentare un grosso albero che, ruotando su se stesso, azionava i pistoni di legno. Questi, colpendo con forza il riso contenuto in un concavo contenitore di marmo, lo liberavano dalla buccia e lo pulivano. Gli addetti alla pilatura erano chiamati "piloti". Oltre a questi, molti altri erano i lavoratori impegnati nelle risaie. Dovendo soddisfare **l'esigenza degli operai di mangiare a turno in tempi diversi**, la

fantasia e l'inventiva diedero il via a **sperimentazioni sulla cottura del riso** per ottenere un piatto che potesse **essere mangiato anche dopo qualche ora dalla sua preparazione**. Così nacque la ricetta del riso alla pilota.

Le prime testimonianze documentali della ricetta sono quelle ritrovate nei **ricettari privati**, a partire dalla metà del 1800. Pare quindi plausibile che il riso alla pilota **sia nato nella seconda metà del 1700**, nelle pile delle risaie.

La modalità di cottura

La modalità della cottura fa sì che il **chicco resti sgranato e ben cotto** anche al centro, ma soprattutto che mantenga la cottura per molto tempo, **senza scuocere**. Buonissimo anche il giorno dopo. In origine (ma anche oggi alcune famiglie mantengono questa tradizione) per la cottura era **utilizzato un pentolone di rame**. Per evitare il rischio di contaminazione da ossidazione si è passati all'acciaio, purché il fondo della pentola abbia uno spessore di almeno 1,5 cm. Dagli anni 40 del Novecento, il riso utilizzato è esclusivamente **il Vialone nano**, che ormai assorbe almeno l'80% della produzione locale. La pentola deve contenere una quantità d'acqua appena superiore a quella di riso che si vuole cuocere. Questo viene versato a cono nell'acqua che bolle facendo in modo che la punta del cono di riso fuoriesca di qualche centimetro dall'acqua. Si lascia cuocere per **massimo 10 minuti a fuoco basso** e a pentola coperta con



il coperchio avvolto da un panno, con la funzione di mantenere l'umidità all'interno del recipiente anche dopo avere spento il fuoco. In tale modo il riso finisce la sua cottura (in gergo: passa) **mantenendo tutto l'amido e cuocendo fino al centro del chicco**. Dopo 10 minuti di "riposo" a fuoco spento, si può passare all'operazione del condimento.

Il "pistume" come condimento

Durante la cottura del riso, in un'altra pentola è stato fatto cuocere il "pesto" o "pistume": **tagli di maiale** (coscia, pancetta, costina ...) macinati, massaggiati a mano fino a ottenere **una sorta di salsiccia non insaccata**. Il pesto, dopo essere stato cotto senza alcuna aggiunta, ma semplicemente nel suo grasso, **si mescola al riso insieme al formaggio grana**. Si sistema il tutto in una scodella, pronta per essere capovolta in un piatto: il riso nel piatto avrà così **la tipica forma a cupola**. Per farne un piatto unico, che combini primo e secondo, potrà essere posta, **sulla sommità della cupola, una braciola** o una costina di maiale. Nel territorio, è ormai un classico... *al ris col puntèl!*



Gli antichi mais

tra storie e sapori

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Riti antichi riemergono
dalla riscoperta
di alcune varietà.*

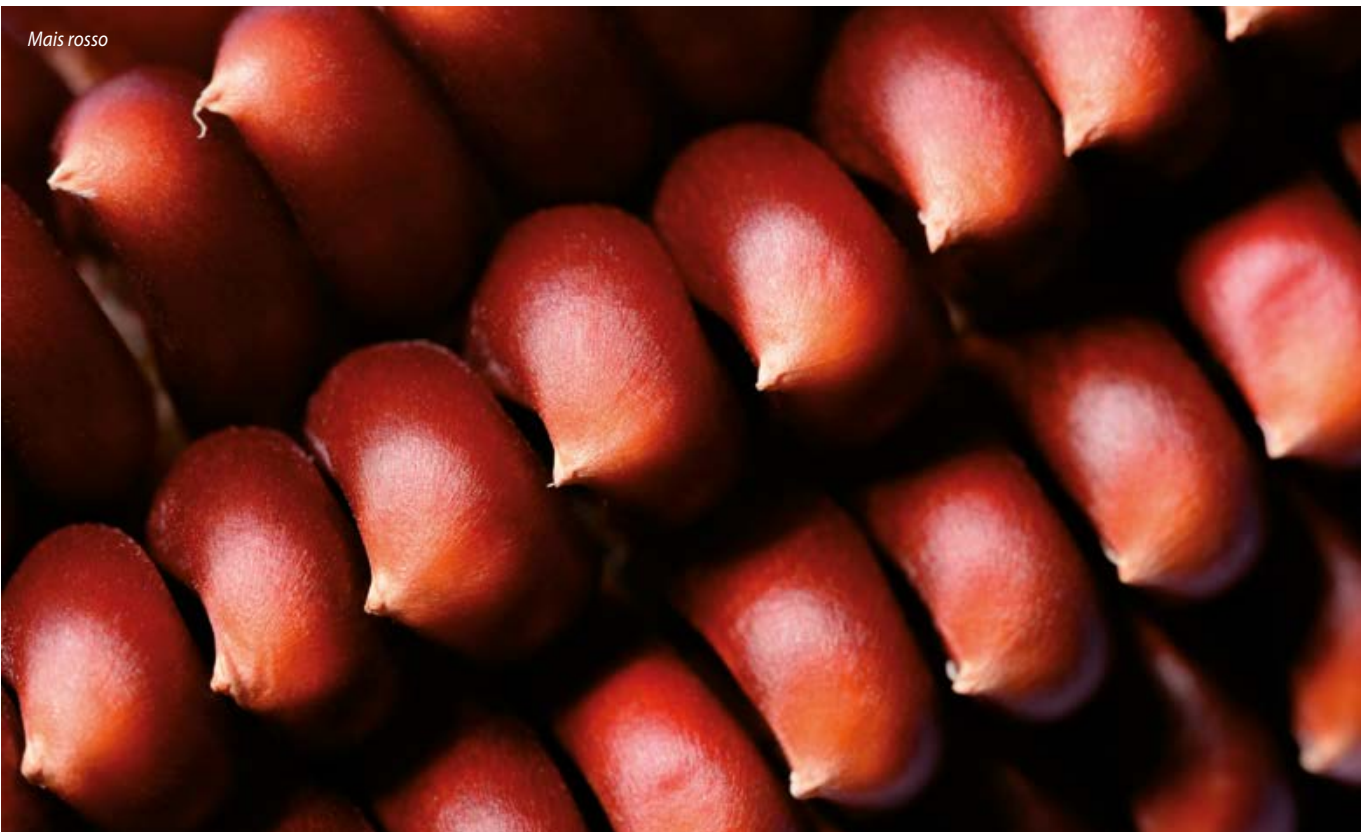
Troppo facile liquidare il mondo legato al mais fermandosi alla polenta e a un **popolo di "polentoni"**, considerati per antica tradizione quelli delle regioni del Nord quando, in realtà, c'è da stupirsi andando a scavare tra storie e sapori. **Un universo che sem-**

brava oramai scomparso, dopo l'invasione degli ibridi della coltivazione intensiva, **ma che in realtà sta risorgendo a nuova vita**, grazie a una serie di **coltivatori illuminati, artigiani della terra**, dallo spirito libero e un po' anarchico, laddove riemergono riti antichi: dalla raccolta manuale alla concimazione solo con letame maturo; l'essiccazione naturale; la sgranatura cui segue immediata la trasformazione nel prodotto finale. **In prima linea pasticceri, fornai, street fooder** e, naturalmente, **cuochi allergici alle platee televisive**. Realtà che vanno oltre il tradizionale arco alpino e le grandi pianure padane, ma si ritrovano fin giù nelle Marche, Abruzzo, Lazio e Toscana.

*Una bella storia si incontra
a Quincinetto, nel Canavese*

In un teorico viaggio lungo l'arco alpino che parte dalle terre sabaude, una bella storia si incontra a Quincinetto, nel Canavese. Qui, grazie alla salvaguardia del **pignoletto rosso (una varietà di mais antico**, non un vino), è stata recuperata la tradizione valdese della **miassa**, una specie di **piadina** di origine medievale sulla quale, dopo essere passata alla piastra, **si può spalmare una crema di crauti** o il **salignun**, un goloso impasto di toma, ricotta e spezie varie. Una volta

Mais rosso





ripiegate, le *miasse* sono diventate una delle punte di diamante dei vari mercatini dedicati al **cibo di strada**, non più solo in Piemonte. Delle *miasse* esiste anche la versione dolce, cosparsa di zucchero, per la gioia dei bambini. In autunno, tutta Quincinetto è mobilitata per la festa dedicata.

Sempre con il pignoletto si produce una farina finissima da cui si ottengono le **paste di meliga**, molto diffuse tra Cuneese e Val di Susa. Tradizione vuole che la **farina di mais** sia stata utilizzata quando, per un cattivo raccolto, il prezzo del frumento salì alle stelle. E da allora **non è stata più abbandonata**. Leggenda racconta che **Cavour non si alzasse mai dalla tavola se non dopo due paste di meliga** e un calice di Barolo chinato. Adirittura, un tempo, venivano **offerte ai parenti in occasione dei battesimi**, con il nome di "*batiaye*".

La visione innovativa dell'agricoltura di montagna

La Lombardia, dopo il Veneto, fu la prima a coltivare il mais. In particolare nel paese di **Gandino** (in Val Seriana) dove, agli inizi del 1600, **prese piede la produzione dello spinato** grazie ad alcune granaglie portate dal bellunese **Benedetto Miari**, il quale accompagnò al paese natio l'allora **patriarca di Venezia, Federico Maria Giovannelli**. Iniziò così una visione innovativa dell'agricoltura di montagna, rimasta viva fino a noi e ben radicata con **una produzione molto varia, grazie alla versatilità della farina che se ne ottiene, il melgotto**, marchio depositato laddove i vari agricoltori sono stati riuniti in un consorzio grazie all'impegno della Pro loco cittadina. Ecco allo-

ra una **pasticceria** che va dal **gelato** passando per i **biscotti**, ma anche i **baci** (ovviamente con il cioccolato) e pure i **camisocc di Gandino** (con ricotta e radicchio). Non mancano gli **gnocchi** e la **spinata**, che qui viene proposta come **prodotto base per la pizza locale**. Tutta **Gandino in festa**, per tre giorni, a ottobre dove avviene, tra le altre cose, la **scartocciatura della pannocchia per le strade**. Un rito che vede, sotto gli occhi di turisti e curiosi, vecchi e bambini uniti nel trasmettere il segreto del rito antico. Tanta è l'attenzione per questo prodotto che i suoi **semi sono conservati al sicuro in un caveau sotto il ghiaccio nell'arcipelago delle Svalbard**, in Norvegia, assieme a innumerevoli semi vegetali provenienti da tutto il mondo. **Gandino vale una visita**, tra l'altro, non solo per i vari prodotti della farina di *melgotto*, ma anche perché, nelle sue chiese, è custodito il **cranio di San Valentino** e il **saio reliquia di Padre Pio**. Curiosità da portare a casa, assieme ai biscotti, pure la **scarlatta, o birra dei due mondi**, una rossa prodotta in onore di **Giuseppe Garibaldi** posto che, **proprio qui**, con la fiorenti industria tessile del tempo, **vennero tinte le camicie per la spedizione dei Mille**.

Anche in Trentino la coltivazione del mais è di lunga tradizione

Anche in Trentino la coltivazione del mais è di lunga tradizione. Arrivata non solo con le merci veicolate dalla Serenissima, ma pure con varietà importate poi dagli immigrati di ritorno dal Sud America. Molte delle architetture rurali erano funzionali alla sua conservazione e lavorazione, a partire dall'essiccamento. In alcune **vallate del Bellunese le granaglie di mais erano addirittura usate come integrazione al salario** della manovalanza locale. Ma è in **Friuli** che la tradizione del mais ha inciso profondamente nella vita quotidiana del popolo delle valli e delle pianure con un **utilizzo che andava ben oltre l'alimentare** in quanto si è saputo **valorizzare al massimo il granoturco come un vero e proprio laboratorio**





vegetale, utile quindi non solo sul **piano zootecnico e alimentare**, ma anche **farmaceutico** (sotto forma di diuretici o antiasmatici) e di **vario artigianato**. La granella veniva **data ai maiali, nella fase finale dell'ingrasso** per insaporirne le carni, come pure **alle oche, sia prima ... sia dopo**, in quanto, mancando le attuali tecniche di conservazione degli alimenti, le loro carni venivano protette nel grasso (*l'oca in onto*, diffusissima anche nel Veneto). **I derivati della pianta del mais accompagnavano gli uomini in tutte le età della loro vita**. Andavano a formare i pannolini anti pipì, ma anche il **pajon** (ossia quella sorta di **materassi fatti di tela grezza**, dentro cui si mettevano i residui dei cartocci). **Andar a pajon** stava per andarsene a nanna. Le **giovani spose portavano in dote il loro pajon** e i pochi denari del tempo si mettevano al sicuro ... **i schei nel pajon**. Vi era tutto un **artigianato del cartoccio** con cui si preparavano **bambole, giocattoli, borse** per oltre un centinaio di creazioni diverse. **Durante la guerra ci si facevano le cartine per le sigarette**. Le canne poi servivano a delimitare, nel campo, le zone della ritirata, laddove non esistevano i moderni w.c. e così si potrebbe continuare. **I grani abbrustoliti sono stati gli anticipatori dei moderni pop corn** e, se mescolati a zucchero e pere cotte, erano la merenda della festa. In qualche osteria

di resistenza umana della Bassa friulana si trovano ancora i **papazoi**, una sorta di **zuppa di grani** mischiata a orzo, fagioli, patate e lardo. Il meglio della cascina, insomma. E si potrebbe continuare in questo viaggio nell'archeologia alimentare (e sociale) legata al mais.

Valorizzazione del mais biancoperla, la varietà più nobile e raffinata

Dal Friuli al Veneto, unite nel **giorno della Befana** da una tradizione irrinunciabile in molte famiglie, **la pinza**, una specie di **polenta dolcificata** con zucca lessa e fichi secchi, semi di finocchio e buccia di limone grattugiata e quant'altro suggeriva la fantasia e permetteva la dispensa, così come, **nei sestieri veneziani**, erano una leccornia le **scalete**, croste di polenta biscottate, fatte ovviamente dagli **scaleteri**, ai quali sono ancora dedicate alcune calli nascoste, archeologia golosa che ha lasciato il posto ai più noti **zaeti**. Proprio nel **Veneto**, da dove è partito l'uso del mais, **si pensa al futuro**, con una sua **valorizzazione a tutto menu**: dagli antipasti ai dessert, uscendo dai canoni tradizionali di usi

e tradizioni alimentari. A ciò ha pensato l'**associazione dei coltivatori di mais biancoperla**, la varietà più nobile e raffinata, dai profumi e sentori che la rendono materia prelibata alle tavole dei nobili (un tempo le ville erano vere e proprie aziende agricole). Da alcuni anni i produttori hanno indetto **un concorso per valorizzare al meglio il prodotto** secondo i canoni della moderna cucina aperta alle nuove tecniche di preparazione e contaminazioni di ingredienti diversi, come in fondo avveniva già ai tempi della Serenissima. Si sceglie, come sfida, la creazione di una linea di piatti che si abbinano a un altro prodotto locale. Come **cooking partner** ecco la **gallina padovana**, o il raro **broccoletto di Custoza**, o il **Morlacco**, formaggio degli alpeggi attorno al **Monte Grappa**, di recente nominato **Riserva della Biosfera per l'Unesco**.

Giancarlo Saran





Le minestre di Natale

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

Curiosando tra i primi piatti della tradizione.

LItalia, Paese del buon cibo, anche in occasione del pranzo di Natale sfoggia una variegata e allettante molteplicità di ricette attraverso le quali rivivono tradizioni anche pluricentinarie. Stando alle usanze regionali, indubbiamente è **la categoria dei primi piatti la più ricca nella lista delle portate natalizie**: dalle lasagne ai cannelloni, dai risotti ai maccheroni, ma anche tante minestre e qualche zuppa!

Le paste ripiene, tortellini, cappelletti, anolini, marubini, nel loro raffinato connubio culinario **con i delicati e saporiti brodi di cappon e di gallina**, ne rappresentano forse la parte più sontuosa (e indubbiamente più nota), ma c'è anche una piccola serie di preparazioni, forse meno pregiate per ingredienti, ma di tutto rispetto per maestria di allestimen-

to e piacevolezza gastronomica, che da un capo all'altro dell'Italia si approntano per onorare la natività di Cristo.

Come si preparano le zuppe valdostane e piemontesi

Primo piatto natalizio irrinunciabile sulle tavole della **Val d'Aosta** è la **seupa à la Vapelenentse**, originaria del comune valdostano di Valpelline, e riconosciuta De.CO. (Denominazione Comunale di Origine). **La preparazione** inizia facendo stufare le foglie di verza in un tegame con un poco di burro e sale, fino ad appassimento. In una teglia si dispongono, alternandoli, uno strato di fette di pane tostato, uno di cavolo e uno di fontina tagliata a fette sottili, terminando con la fontina. Dopo aver irrorato tutto con buon brodo di manzo, si passa in forno per circa 30 minuti. Non appena inizia a formarsi una crosticina dorata in superficie, si sforna la zuppa e si serve cospargendola di burro fuso.

Di antica tradizione la **supa dij barbèt**, tipica delle valli valdesi (Val Pellice, Val Chisone e Valle Germanasca) del **Piemonte**, preparata durante le festività di Natale, Pasqua e per la macellazione del maiale (*lou festin*). In una teglia a bordi alti, e rivestita di foglie di verza, si dispone un primo strato di lunghi grissini "rubatà" (stirati a mano) spezzati, ricoprendoli con sottilissime fettine di toma, cannella e noce moscata, e bagnando con un brodo di gallina e di ossi di maiale. Si continua con altri strati, terminando con il brodo e il formaggio e si inforna per circa 40 minuti. Si serve cospargen-





dola con burro fuso, aromatizzato con bacche di ginepro, salvia e rosmarino.

Tra i natalin liguri e il cardone abruzzese

In **Liguria**, per festeggiare la nascita del Signore, si usa preparare i **natalin in to broddo**, una sorta di lunghi maccheroni di grano duro, con una superficie liscia e porosa e con un'estremità tagliata di sbieco, che vengono bolliti interi in brodo di capponi insieme a palline di salsiccia. Piatto di lunga ed elaborata preparazione, per realizzare lo squisito assemblaggio dei diversi ingredienti, **lu cardone** è presente su buona parte delle tavole d'**Abruzzo**.

Tra le tante varianti della ricetta, la più "doviziosa" ha inizio, alle prime ore del mattino di Natale, con l'allestimento di un ricco brodo a base di un mix di carni

(gallina, tacchino o capponi, vitello). Segue la preparazione del "cardone", ossia **il cardo**, adeguatamente privato dei filamenti, tagliato a pezzetti e **sbollentato per intenerirlo**. È poi la volta delle **pal-lottelle**, **minuscole polpettine** realizzate con macinato di vitello, un po' di prezzemolo e formaggio grattugiato, cotte in un po' di brodo e scolate. Infine, la **pizza rustica**, a base di uova, farina, formaggio grattugiato e prezzemolo, cotta al forno e tagliata a dadini.

Versati i tre componenti nel brodo ben caldo, si spegne il fuoco, si lascia "covare" per qualche minuto e si serve.

La famosa minestra maritata e i meno noti "mille infranti" pugliesi

Piatto cardine del pranzo di Natale a **Napoli** è **'a menestra maritata**.

Se nella ricetta cinquecentesca del marchese **Giovan Battista Del Tufo** (*Ritratto o modello delle grandezze, delizie e meraviglie della nobilissima città di Napoli, 1588*) si preparava mescolando salsicce, soppressate, pancetta, prosciutto, muso di vitello, orecchio e piede di maiale, carne secca, formaggi, finocchi e anice, oggi questo piatto si realizza con **un eccellente connubio di carni e verdure**, che risultano, per l'appunto, perfettamente "maritate" tra loro.

Nella versione più popolare si fanno cuocere in una pentola, con acqua leggermente salata e a fuoco lento, le puntine di maiale, un piedino smezzato, un pezzo di cotenna e qualche salsiccia. Al termine della cottura, si toglie la pentola dal fuoco, si filtra il brodo e si fa raffreddare, mentre si tagliano a pezzetti le carni e la polpa degli ossi. Vengono intanto fatte stufare le verdure (di solito scarola, cicoria, bietola e verza) con un po' di olio, aglio, cubetti di lardo e peperoncino. In una pentola di terracotta si versa il brodo sgrassato, si uniscono i pezzi di carne, le verdure, qualche crosta di formaggio e si fa cuocere ancora il tutto per circa 30 minuti. La minestra si serve ben calda, su crostini di pane, spolverizzando a piacere con pepe e pecorino grattugiato. Curiosamente, dopo le grandi abbuffate natalizie, **nelle case pugliesi** (in particolare modo a **Molfetta**), si usa consumare ancora una minestra, **ù tridd**, conosciuta anche come **i mille infranti**. Da un impasto di semola, uova, formaggio grattugiato e prezzemolo tritato finissimo, si tira una sfoglia sottile che, dopo averla lasciata asciugare (non eccessivamente) su un panno, con le dita viene sminuzzata in pezzi irregolari. Completato l'essiccamento, gli infranti sono pronti per essere cotti in brodo di carne.





La fermentazione in cucina è tornata di moda

di **Roberto Zottar**
Delegato di Gorizia

*Anche i grandi chef
ora cucinano...
con i batteri!*

Negli ultimi tempi si sente parlare sempre più spesso di fermentazione in cucina e **l'attenzione a questa tecnica culinaria è cresciuta** da quando gli chef di grido hanno cominciato a proporre **piatti fermentati nei loro menu stellati**. Scorrendone alcuni tra quelli italiani, mi sono imbattuto in acquacotte (uno dei piatti più poveri della cultura contadina) con **cicorie selvatiche latte-fermentate; spaghetti con salsa di pane fermentato; anguilla con verdure e riso fermentati; triglie alle albicocche latte-fermentate...** e potrei continuare. Ciò perché gli alimenti fermentati **sviluppano nuovi sapori e aromi rispetto agli ingredienti originali** e possono essere utili per creare ricette con un gusto insolito donando originalità ai piatti.

L'arte della fermentazione, utilizzata da sempre per conservare gli alimenti, torna quindi a conquistare la passione di tanti e a stimolarne la curiosità. Torna **anche nelle case**, dove sempre più sono le persone che impiegano tale tecnica, attratte dalla salubrità degli alimenti fermentati. Studi scientifici hanno anche confermato il legame tra alimenti fermentati e un buono stato di salute.

In cosa consiste questa tecnica?

Con il termine *fermentazione*, i biologi descrivono un metabolismo *anaerobico*, ossia **la produzione di energia a partire da sostanze nutritive in assenza di ossigeno**. Parliamo, quindi, di un **processo biochimico di conversione dei carboidrati in alcool e anidride carbonica, oppure in acidi organici, attraverso l'azione di microorganismi, ossia di batteri, lieviti, funghi, muffe e di enzimi**.

Un procedimento che avviene, però, soltanto **in assenza di ossigeno**.

La fermentazione allunga la shelf-life, cioè assicura una buona conservazione di un alimento perché, detto proprio in parole molto povere, i microorganismi attivi nel processo, e da noi controllati, impediscono la crescita di nuovi batteri nocivi, evitando il deperimento.

Un **alimento sottoposto a fermentazione ha anche altri vantaggi tra cui quello di essere più digeribile**: l'azione batterica che ha subito lo rende meno indigesto; zuccheri e proteine più complessi sono già stati in parte "predigeriti" dai microorganismi dando una grossa mano al nostro apparato digerente. Gli stessi microorganismi viventi, presenti in tali cibi, **rafforzano inoltre la nostra flora intestinale**, rendendola così più sicura dall'attacco di agenti patogeni.

Le diverse tipologie di fermentazione

Esistono diverse tipologie di questa particolare tecnica in cucina: c'è la fermentazione **lattica, l'alcolica**, ma possiamo annoverare anche quella **acetica**.

La fermentazione lattica è forse quella più nota. Si tratta di un processo metabolico in cui batteri anaerobi (operano in assenza di ossigeno) trasformano il glucosio, o un altro zucchero fermentabile, attraverso la glicolisi, in acido lattico. Questo tipo di fermentazione si utilizza per la **produzione di yogurt, kefir o crauti**, ma anche per la **maturazione di alcuni formaggi**, per trasformare le ricotte che diventano quindi conservabili e con un gusto intenso e piccante. **Nella**



fermentazione della carne durante la frollatura, si sfrutta proprio la produzione di acido lattico, che va a intenerire la carne stessa, migliorandone sia il sapore sia il profilo aromatico. Tra l'altro, il procedimento si utilizza anche nella produzione di salumi.

La fermentazione alcolica, invece, è una forma di metabolismo energetico effettuato **da lieviti in assenza di ossigeno**, ed è alla base della **produzione di vini e birre**, ma anche **del pane**. Un procedimento che si distingue in **due diverse fasi**: nella prima, il lievito scinde, tramite l'enzima invertasi, **gli zuccheri complessi in zuccheri semplici**, tra cui, per esempio, il fruttosio, dai quali, nella seconda fase si ha la **produzione di etanolo**.

C'è poi la **fermentazione acetica** dove l'azione di batteri acetici (aerobi) **trasforma l'etanolo in acido acetico**, sfruttando però, in questo caso, **la presenza di ossigeno**. Non si tratta quindi di una vera e propria fermentazione, ma di un'ossidazione dell'etanolo. Si può ottenere da un liquido alcolico, con l'accortezza di rispettare alcune condizioni: che ci sia presenza di ossigeno; che la temperatura sia compresa tra i 20° e i 30 °C, e che l'etanolo non superi il 10% del volume. Tale processo è fondamentale per la **produzione dell'aceto**, ma può risultare dannoso per altre tipologie di alimenti, perché va a distruggere le proprietà organolettiche.

La riscoperta è dovuta principalmente agli chef stellati, anche se il dibattito è aperto

La maggior parte dei processi di fermentazione di alimenti e bevande rappresenta **rituali antichi che gli esseri umani hanno utilizzato fin da tempi remoti**. Tali processi sono parte integrante e fondamentale nella cultura culinaria, anche se oggi li abbiamo relegati soprattutto alla produzione industriale. Le ultime generazioni hanno visto scomparire la fermentazione come metodo di conservazione degli alimenti a favore del congelamento, dei con-



Brovada

nali, che stanno ideando kit di fermentazioni per far sperimentare la gente comune a casa propria.

Tuttavia, per fermentazione **non bisogna pensare solo a operazioni complesse**: ricordo che una volta ho chiesto alla chef stellata **Antonia Klugmann** come realizzasse un piatto a base di nespole fermentate. La risposta mi ha lasciato basito: "Semplice, le lascio sull'albero fino a febbraio e fermentano da sole!".

sull'albero fino a febbraio e fermentano da sole!".

In casa si possono fermentare quasi tutti gli alimenti

servanti chimici e dell'irraggiamento. La riscoperta è dovuta principalmente agli chef stellati. Tuttavia, quando si parla di fermentazioni, **le reazioni dei cuochi divergono radicalmente**. Per una fetta crescente di professionisti sono il futuro della cucina; l'altra fetta le ignora perché le considera avulse dalla propria identità e cultura. Sono i due partiti di un dibattito acceso, in corso da qualche tempo e di sicuro destinato a rinfocolare i prossimi anni.

Capofila di queste sperimentazioni è, da alcuni anni, il danese **René Redzepi**, il cui ristorante "Noma" di Copenhagen era stato classificato tra i migliori al mondo. In una recente intervista, ha dichiarato che ritiene che la fermentazione sia la cucina del futuro: "Oggi in ogni singolo piatto dei nostri menu c'è un alimento fermentato. Tutto cominciò, casualmente, mettendo sotto sale il *gooseberry* (uvaspina) nel 2008. La fermentazione è il vero pilastro del nostro ristorante, molto più di quanto lo sia il *foraging*, la pratica con cui la gente è solita identificarci". Redzepi ha documentato questa sua passione totalizzante per "il fuoco freddo" in un libro, **Guida alla fermentazione del Noma**, dove si concentra su 7 tipi di fermentazioni fai-da-te, che tecnicamente non sono figlie di un processo fermentativo ma hanno molto in comune con quello. Non si parla dunque di alcolici, salumi, pane o formaggio, prodotti largamente diffusi nell'Occidente, ma soprattutto di usanze di altri mondi, specie a Oriente (lo aveva già fatto con alghe e formiche servite ai suoi tavoli) che applica alle materie prime delle sue lande. Guarda quindi altrove per definire il suo *terroir microbico*, un concetto che per alcuni ha grande fascino e infinite potenzialità. Lo sanno già **le multinazio-**

In casa, in ogni caso, si possono fermentare quasi tutti gli alimenti: **verdura, frutta, legumi, uova, pesce, carne, latte** per poi utilizzarli in diverse ricette. Bisogna però accertarsi che **la temperatura ambientale dove si lavora non sia troppo elevata** e che **l'attrezzatura sia sterilizzata**. Un suggerimento è quello di utilizzare sempre frutta e verdura non trattata, perché **la maggior parte dei batteri protagonisti della fermentazione si trova nella buccia che non si deve eliminare**. Infine, un'attenzione particolare va rivolta al **tipo di sale utilizzato che non deve essere iodato** poiché lo iodio è un antibatterico naturale. Ideale è il sale marino integrale, ma con sali diversi, per esempio quello grigio dell'oceano Atlantico o quello rosa di miniera, si svilupperanno sapori diversi.

I coreani, grandi esperti di fermentazione, in fatto di cibo distinguono tra il "sapore di lingua" e il "sapore della mano": il primo è una semplice questione di molecole che entrano in contatto con le papille gustative (sapori economici e facili da riprodurre); il secondo è un'esperienza molto più complessa di un cibo che porta il segno indelebile della cura e talvolta dell'amore della persona che l'ha preparato.

Al momento mi fermo ai **crauti fatti in casa** (di amici) e alle **rape sotto vinaccia** (la friulana *brovada*) e vi posso assicurare che hanno proprio "il sapore della mano".



La ristorazione post-Covid

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Scenari differenti tra i ristoranti tradizionali e la ristorazione collettiva.

I più recenti studi dedicati al mondo della ristorazione, che analizzano tendenze e prospettive di crescita a livello locale e globale, hanno evidenziato quello che è sotto gli occhi di tutti gli operatori e appassionati cultori del settore. **Il mercato sta tornando rapidamente ai livelli pre-pandemia** se non, per alcune tipologie di servizio, a superarli.

Fioriscono nuove attività di dimensioni medio piccole

Nelle nostre città è un continuo fiorire di nuove attività, magari di dimensioni medio piccole, **specializzate in una limita-**

ta gamma di prodotti, volte alla loro valorizzazione e **destinate a una clientela** che, durante la pandemia, con più tempo a disposizione per approfondire i propri gusti e cercare una forma di “comforto e gratificazione” nel cibo, è diventata **più esigente ma anche più curiosa**. Inoltre, **strutture “più agili” riescono ad avvalersi con maggior semplicità del sistema del delivery**, tipologia di ristorazione cui una buona parte delle persone si è abituata e alla quale non vuol rinunciare neppure ora che i tempi delle chiusure obbligate sembrano lontani. È comodo e consente, con un costo di consegna molto limitato e una scelta che copre ormai qualsiasi tipo di ristorazione (etnica, tradizionale, addirittura stellata),





di soddisfare ogni giorno un desiderio differente anche restando, appunto, "comodamente" a casa.

Anche l'attività dei ristoranti tradizionali è in netta ripresa

Se quanto sopra detto è evidente, è altrettanto innegabile - a ciò basti la difficoltà che tutti noi abbiamo, credo, recentemente sperimentato nel cercare di organizzare una cena fuori con amici senza aver prenotato con largo anticipo - che anche l'attività dei ristoranti tradizionali è in netta ripresa. La reazione a un biennio di forte limitazione della socialità ha causato ora la grande voglia di riappropriarsene e **la convivialità del**

pasto in un ambiente dedicato e di diversa fruibilità rispetto alla casa, ne rappresenta, soprattutto per noi italiani, il momento principe.

Non possiamo tralasciare i **bar e lo street food** che nella "ritualità" del caffè e brioche mattutina o nella comodità e piacevolezza di un pranzo/spuntino all'aperto, veloce ma sfizioso, trovano la loro forza. Settore, questo, che è naturalmente ripartito con vigore essendo cessate le limitazioni agli assembramenti e agli spostamenti purtroppo causate dalla pandemia.

Secondo le previsioni delle principali società di **analisi di mercato**, nel giro di un biennio **tutti i settori della ristorazione commerciale**, mantenendo l'attuale andamento di crescita, **raggiungeranno i livelli di risultato pre-Covid** e in alcuni casi, **delivery e fast food, li supereranno.**



Risultati e previsioni che fanno dunque sorridere e ben sperare quegli operatori del settore della ristorazione commerciale e dei pubblici esercizi che hanno saputo fare fronte alle difficoltà di questo triennio e per quelli che coraggiosamente hanno investito nel proprio futuro.

Differenti sono le prospettive per il settore della ristorazione collettiva

Differenti sono invece i risultati e le prospettive per il settore della ristorazione collettiva che essendo ancorato a **contratti di lunga durata** con ben poca, se non nulla, flessibilità delle prestazioni richieste dalla committenza e altrettanto limitate possibilità di innovare il servizio, si è trovato ad affrontare, a causa della pandemia, **un consistente calo di utenti** e una conseguente diminuzione dei ricavi.

Casi tipici sono quelli della **ristorazione scolastica** o a favore delle comunità e quello degli **esercizi posti all'interno delle strutture ospedaliere** destinati ai dipendenti e al pubblico dei visitatori (categoria sostanzialmente azzerata sino a pochi mesi orsono). A ciò deve aggiungersi che le misure di prevenzione e contenimento del Covid hanno comportato **un aumento di costi** che non hanno trovato un'adeguata compensazione nel prezzo dei pasti che, data la funzione assistenziale e sociale della committenza, si contraddistinguono per garantire una **limitatissima redditività** e soprattutto non sono modificabili in corso del rapporto. Circostanze, quelle sopra brevemente esposte, che mettono a serio **rischio l'esistenza delle aziende meno strutturate o in grado di diversificare i servizi**, oltre alla ristorazione, offerti alla committenza e che potrebbero portarle a scegliere di non svolgere più il servizio in quanto eccessivamente oneroso.

Se da un lato, quindi, possiamo gioire della rinascita e dell'attuale successo della ristorazione con la R maiuscola, dall'altro dobbiamo augurarci che del rilancio del settore possa giovare anche la ristorazione collettiva.



Il benessere dei suini

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Cresce la sensibilità nei confronti di questi animali che, molto spesso, sono allevati in condizioni crudeli.

Gli italiani apprezzano molto i salumi e in genere tutti i prodotti derivati da carni suine: lo scorso anno, il consumo *pro capite* di tali alimenti è stato di 18,8 kg, con un aumento costante rispetto agli anni precedenti. I nostri allevamenti forniscono al mercato, annualmente, più di 13 milioni di suini. Non siamo i soli in Europa, dove la Germania è al primo posto con 58 milioni di animali l'anno. Da anni, e non solo da parte degli animalisti, si evidenzia la ne-

cessità di considerare il benessere di questi animali negli allevamenti.

Anche se una recente indagine ha premiato il **prosciutto crudo** come **l'affettato più amato in Italia, il salume più consumato nel 2021**, in tutta la penisola, **è stato il prosciutto cotto**, con il 27,1% del totale, mentre il crudo si colloca sul secondo gradino del podio (21,9%) precedendo la **mortadella** (18,8%). Più staccati il salame, la bresaola e gli altri affettati.





I suini sono animali molto sensibili

I suini sono animali molto sensibili che **avvertono il dolore e la sofferenza; conoscono lo stress, l'affetto**, l'eccitazione, e persino l'amore. Alcuni studi della *Purdue University* negli Usa, effettuati sul comportamento sociale dei maiali, hanno dimostrato, per esempio, che questi **si deprimono facilmente** quando sono isolati o se è negato loro di giocare con gli altri.

Spesso essi sono allevati intensivamente in spazi ristrettissimi; inoltre **subiscono diverse mutilazioni**: mozzamento di una parte della coda; castrazione chirurgica senza anestesia, e, talora, anche riduzione degli incisivi. Troppo spesso tali operazioni sono considerate come **"inevitabili pratiche di allevamento"**. Nel caso della coda, il mozzamento è praticato per evitare che i suini se la mordano a vicenda: ciò dipende, sovente, dall'affollamento in spazi troppo stretti.

Fortunati sono i maiali spagnoli che diventano il famoso "Jamón ibérico" dopo aver pascolato allo stato brado in boschi di querce che assicurano in pieno il sostentamento degli animali.

L'EFSA ha divulgato un "parere scientifico" sul benessere animale

L'EFSA, l'**Autorità Europea per la sicurezza alimentare**, ha recentemente divulgato un suo "parere scientifico" sul benessere animale e **in particolare su quello dei suini**. Sono stati analizzati i sistemi di allevamento più utilizzati in Europa e le condizioni di trattamento degli animali.

Nel suo rapporto, l'Ente Europeo ha evidenziato la **gravità della situazione per quanto riguarda i sistemi di allevamento adottati in Europa**: limitazioni nei movimenti, stress per il caldo e il freddo, fame e sete prolungate, difficoltà di riposo. Questi sono i fattori che, fra l'altro, sviluppano comportamenti tali da indurre i suini a provocare lesioni e mutilazioni reciproche.

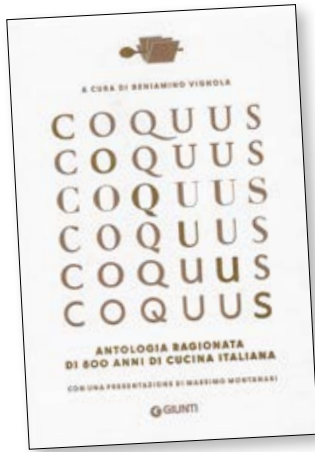
È necessario, quindi, raccomanda l'EFSA, adottare una serie di misure per migliorare il benessere degli animali negli allevamenti come la presenza di abbondante lettiera per riposare e stimolare i comportamenti di esplorazione, con sufficiente spazio a disposizione per ridurre gli stress che aumentano il rischio di morsi.

Le sensibilità animali stanno provocando comportamenti stravaganti

Il problema sta interessando alcuni Paesi come **la Germania**, che sta incoraggiando gli allevatori **a dare a ogni maiale venti secondi al giorno di contatto umano** e di fornirgli anche **oggetti con i quali possano giocare** per occuparsi e fare movimento in modo che non litighino fra loro. La ricerca sui maiali rivela solo la superficie di ciò che sta avvenendo in questo nuovo ed esplosivo campo di ricerca sulle emozioni animali e le abilità cognitive. Per esempio, **si sta diffondendo la moda di tenere un maiale in casa** come animale di compagnia in concorrenza con gatti e cani. Uno strano fenomeno, perché si è appurato che è un animale intelligente che ama la compagnia dell'uomo, ed è docile. Si tratta comunque di una stravaganza, poiché tenere un maiale è molto più impegnativo, anche se i suini, a dispetto della fama di cui godono, sono molto più puliti dei cani. Unico inconveniente è che il vostro maialino di due mesi, ben curato e pasciuto, raggiungerà presto il peso di cento chili.



Giunti,
Firenze-Milano, 2022, pp. 702
€ 39,00



COQUUS

Antologia ragionata di 500 anni
di cucina italiana

a cura di Beniamino Vignola

Secento pagine con 1.204 ricette, precedute da 100 pagine di letteratura e cultura, senza trascurare le necessarie chiavi di lettura, una ricca bibliografia e due utilissimi indici alfabetici degli ingredienti e delle tecniche delle ricette in ordine cronologico e alfabetico. Tutto ciò per offrire una panoramica su mezzo millennio di cucina italiana: un'antologia che, dal suo punto di vista di storico, Massimo Montanari, autore della prefazione, definisce spazzante e disorientante, tanto da indurlo a chiedersi se non ci troviamo di fronte a un "ricettario eretico". Le ricette sono suddivise per genere gastronomico, dai brodi ai dolci, passando per paste e piatti a base di cereali, pietanze di carne, pesce, verdure e uova, senza alcun riferi-

mento alla loro collocazione storica. Così troviamo la minestra di trippa (Martino, 1464) insieme alle Pappardelle all'aretina (Artusi, 1891); le tagliatelle tirate di Messisbugo (1549) insieme a quelle alla bolognese di Ciocca (1936) e le aragoste ripiene di Scappi (1570) insieme ai gamberi farciti di Sorbiatti (1855). Anche la mancanza di qualsiasi riferimento alla collocazione geografica e culturale caratterizza lo spirito di questa antologia, ne accentua l'estraneità alle consuetudini della letteratura gastronomica corrente e finisce per contribuire al fascino che si sprigiona dalla consultazione delle sue pagine. Parafrasando il titolo di un famoso film di Luis Buñuel, il fascino discreto, non della borghesia, ma dell'eresia?

BUR Mondadori Libri,
Milano 2022, pp. 216
€ 18,00



Mio nonno mi portava a fa' gli erbi

di Cristiano Tomei

materia prima rigidamente a km 0. E poi, la continua ricerca di nuovi orizzonti culinari, attraverso la frequentazione di ristoranti e trattorie. Aveva sedici anni quando, a Londra, mangiò il primo pollo di allevamento, perché fino ad allora i penuti erano quelli del nonno, lo stesso che figura nel titolo del libro e che lo portava a raccogliere erbe spontanee commestibili, iniziandolo a quella pratica che i doti chiamano alimurgia e i cuochi modaioli esterofili *foraging*. La passione per la culinaria, sua e degli altri, non lo ha abbandonato nemmeno durante il servizio militare quando, imbarcato su una motovedetta spazzamare: "Cucinavo, cucinavo in continuazione... andavo per i caruggi di Savona a scoprire i trucchi dalle donnine che preparavano la farina-

ta di ceci". E lo stesso faceva durante i viaggi che lo portavano in giro per il mondo a inseguire la sua passione per lo skate e il surf. Adesso, Cristiano festeggia venti anni vissuti da protagonista, ai fornelli e in televisione. Dal primo ristorante di Viareggio, ai tavoli disseminati nelle sale di un museo di arte contemporanea di Lucca e infine all'interno del prestigioso palazzo Pfanner di Pisa. In queste sale furono girate alcune scene del leggendario *Marchese del Grillo*, del quale Cristiano potrebbe essere il corrispondente culinario. Le ricette che propone esprimono il suo amore per la tradizione filtrato attraverso la ricerca di una innovazione che ha avuto anche un contatto, superato ma non rinnegato, con la *cocina tecno emocional* di Ferran Adrià.

L'autore di questa autobiografia con ricette di un cuoco stellato è cresciuto in una famiglia per la quale il cucinare aveva una sua sacralità, basata sulla saggia manipolazione di una



I premi nazionali dell'Académie Internationale de la Gastronomie

di Silvia De Lorenzo

La cerimonia di consegna si è svolta all'Hotel Principe di Savoia di Milano nel corso di una vivace conferenza stampa.



Caterina Ceraudo (photo of Canio Romaniello)

In qualità di Presidente dell'Accademia e di Vice di Presidente dell'AIG, **Paolo Petroni** ha presentato ai giornalisti i vincitori dei premi nazionali assegnati quest'anno dall'Académie Internationale de la Gastronomie.

Il Prix au Chef de l'Avenir è andato a **Caterina Ceraudo**, del ristorante "Dattilo" a Strongoli (Crotone), 1 stella Michelin. La giovane chef, che ha alle spalle già una lunga esperienza, ha ricordato quanto possa essere difficile rimanere al Sud, in un luogo fuori dai classici flussi turistici, ma anche quanto sia difficile decidere di andare via. Lei, alla fine del suo percorso, è rimasta perché ritiene che quando si visita un ristorante l'esperienza non è solo quella del cibo ma anche quella unica e magica della cultura del luogo.

Il Prix au Sommelier è stato assegnato ad **Alfredo Buonanno** del ristorante "Krèsios" di Telese (Benevento), che non è potuto essere presente in quanto in trasferta in Spagna.

Prix au Chef Pâtissier a **Fabrizio Fiorani** del ristorante "Duomo" di Ragusa. Clas-

se 1986, si è formato professionalmente in alcuni dei migliori ristoranti d'Italia fino a quando non ha deciso di continuare la sua esperienza all'estero, dove ha partecipato anche all'apertura del ristorante di **Heinz Beck** a Tokyo. Nel 2019, ha ricevuto il premio come migliore pasticciere d'Asia. Nel 2020 è tornato in Italia entrando a far parte della brigata di **Ciccio Sultano**. Ringraziando, ha voluto sottolineare che il premio è dedicato alla squadra che lo supporta sempre nel suo lavoro.

La storia dei dieci piatti di pasta più noti ha stimolato un interessante dibattito

Il Prix de la Littérature Gastronomique a **Luca Cesari**, per il libro *Storia della pasta in dieci piatti*, vincitore del Premio Bancarella della Cucina 2021, ha suscitato un vivace dibattito. Alla domanda sul criterio di scelta dei 10 piatti, Cesari ha risposto di aver individuato quelli più celebri che

avessero una storia da raccontare, dalla nascita a oggi, con le evoluzioni nel tempo. Se da un lato il piatto di passatelli è rimasto sempre uguale, dall'altro quello, sia pure più recente, che ha avuto la maggiore evoluzione in poco tempo è stato la carbonara: "L'unica cosa certa è che ci sono le uova". E da qui un susseguirsi di considerazioni sui mutamenti dei gusti e delle preparazioni e sulle mode: dall'uso della panna sempre presente negli anni Settanta alle "cremine" di oggi, abusate anche nei secondi piatti perché "belle da fotografare".

Il Prix Multimedia, infine, è andato al giornalista **Gioacchino Bonsignore**.



Paolo Petroni e Fabrizio Fiorani



Paolo Petroni consegna il premio a Luca Cesari

La seconda edizione del premio "Gianni Fossati"

Paolo Petroni ha ricordato l'amico e Vice Presidente Vicario Gianni Fossati, giornalista del "Corriere della Sera" e appassionato di cucina.

Per onorarne la memoria, è stato istituito un premio, giunto alla seconda edizione, **dedicato ai giornalisti della carta stampata** che contribuiscono alla valorizzazione della cucina italiana. Alla presenza della moglie **Magda**, nel corso della cerimonia all'Hotel Principe di Savoia, sono stati premiati, *ex aequo*: **Giuseppe Cerasa** e **Manuela Soressi**.

La bellezza della carta stampata

Cerasa, giornalista e Direttore delle Guide de "La Repubblica", ha voluto sottolineare che **la carta stampata non è morta**: bisogna riempirla con argomenti interessanti e validi. Gli articoli recano sempre una firma (qualità che manca spesso a ciò che è pubblicato sul web), a garanzia di solidità e attendibilità. Nel suo breve discorso di ringraziamento, ha espresso parole lusinghiere per l'Accademia, attuale e "giovanissima", in grado di valorizzare la cucina italiana in tutta Italia



Consegna del premio a Giuseppe Cerasa



Consegna del premio a Manuela Soressi

(anche nelle zone marginalizzate) e nel mondo, con occhio attento alla tradizione, ma sempre al passo con i tempi.

La cucina di casa

Manuela Soressi, giornalista del settore alimentare e del turismo, ha evidenziato come si parli spesso di alta cucina e poco di quella di casa. **Le sue inchieste**, invece, analizzano, per esempio, **gli acquisti degli italiani al supermercato**: l'approccio al cibo, la lettura e comprensione delle etichette; i criteri di presentazione dei prodotti che danno valore aggiunto; come si evolvano le scelte dei consumatori. Un lavoro quasi investigativo, ha affermato Petroni, che dà valore ai contenuti della carta stampata e ai molti giornalisti che ancora ne fanno un mezzo indispensabile per l'informazione. Ed è per questo mo-

tivo, ha aggiunto, che l'Accademia ne ha voluto premiare due *ex aequo*.

Il momento conviviale

Al termine della premiazione, si è svolto il pranzo nella sala adiacente, coordinato dall'équipe dell'eccellente ristorante dell'hotel. Gnocchi alla zucca, nocchie tostate e fonduta di Castelmagno; petto di faraona cotto a bassa temperatura, patate, chips di pastinaca e salsa al Porto; cremoso al caffè con riso soffiato croccante e salsa allo zabaione. Gli ospiti hanno molto apprezzato anche il momento conviviale e il Presidente Petroni, nel ringraziare lo chef della cucina banchetti, **Stefano Benedetti** e lo chef di pasticceria, **Beniamino Passannante**, ha donato loro il volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti*.

Silvia De Lorenzo



Da sinistra: Giuseppe Cerasa, Paolo Petroni, Magda Fossati, Manuela Soressi



Paolo Petroni tra Beniamino Passannante (a sinistra) e Stefano Benedetti



Riunione autunnale della Consulta

I Consulitori si sono riuniti per l'approvazione del Bilancio preventivo 2023.

non per forza maggiore o per motivi di salute; gli Accademici che si trasferiscono chiedono subito di potersi iscrivere nella Delegazione o Legazione della nuova destinazione, il che vuol dire attaccamento all'Istituzione. Si nota la numerosità di nuovi Accademici, non solo a compensare i dimissionari, ma anche a far prevedere un numero maggiore di iscritti per il 2023.

molto apprezzata dai Consulitori esteri che organizzeranno incontri con le scuole e le Ambasciate. Il Presidente si è soffermato, infine, sulle iniziative del prossimo anno, in occasione del **settantesimo anniversario dell'Accademia**, sollecitando anche proposte per eventuali progetti all'estero.

Approvazione del Bilancio preventivo 2023

Il Segretario Generale e Tesoriere **Roberto Ariani** ha poi presentato e illustrato in modo dettagliato le voci del Bilancio preventivo 2023, mettendole anche a confronto con quelle del preconsuntivo 2022. Si è soffermato su alcune di esse, quali il numero, a oggi, di Delegazioni e Legazioni (226 in Italia e 91 all'estero); su quello dei Soci (7.345 con 427 nuove iscrizioni contro 416 dimissioni); sull'attività editoriale tra cui **la Guida alle Buone**

Gli accordi con il MAECI

Oltre alla collaborazione con il Ministero degli Esteri, relativamente alla Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, Petroni ha poi ricordato la richiesta del MAECI per **la traduzione in 8 lingue del libro Storia della Cucina Italiana a fumetti** in versione elettronica. Intanto è pronta la versione cartacea in inglese. In primavera, inoltre, il libro in italiano tornerà nuovamente in edicola. L'iniziativa è stata

La riunione d'autunno della Consulta si è svolta via Zoom ed è stata aperta dal Presidente **Paolo Petroni** che ha sottolineato alcuni temi sullo stato attuale dell'Accademia. Innanzitutto, l'Istituzione sta attraversando un periodo di stabilità dovuto anche **alla tenuta del numero di Soci** (contrariamente ad altre Associazioni): non ci sono dimissioni se

Tavole della tradizione, che non sarà più cartacea bensì **digitale, consultabile attraverso una nuova applicazione.**

Dopo che **Sergio Savigni**, in rappresentanza del Presidente del **Collegio dei Revisori dei Conti**, ha letto la relazione dell'Organo di Controllo, esprimendo parere favorevole, si è passati alla votazione del **Bilancio preventivo, approvato all'unanimità.**

Al termine della riunione, unanime anche l'approvazione alla proposta avanzata dal Presidente Petroni sulla **nomina di Severino Sani quale Vice Presidente onorario**, avendo svolto, per molti anni, l'incarico di Vice Presidente Vicario con professionalità e passione accademica. (SDL)





Veneto

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

Festeggiato l'equinozio d'autunno

Approfondimento sulla fauna ittica destinata alle nostre tavole e sulla cucina in navigazione.

Per la riunione conviviale dell'equinozio d'autunno, la Delegazione ha scelto la prestigiosa Villa dei Vescovi a Luvigliano di Torreglia. L'occasione ha permesso agli Accademici di visitare l'antica dimora vescovile, una delle più belle ville rinascimentali del territorio padovano. In apertura di serata, c'è stato un momento di approfondimento. Il padovano Alfredo Giacon, esperto velista, che coniuga la passione per il mare con l'attività di scrittore e giornalista, ha raccontato le sue avventure a bordo della barca Jancris con la quale ha compiuto ben tre traversate oceaniche e promosso iniziative ambientaliste. La più recente, da Cape Canaveral alle Azzorre, ha visto la partecipazione di una ricercatrice del dipartimento di ingegneria ambientale dell'Università di Padova per studiare le microplastiche disperse nell'oceano e lo stato delle acque. Non poteva mancare l'illustrazione di come si organizza la cambusa per



una navigazione di mesi e delle tecniche di conservazione e di cottura del cibo. La cena conviviale è stata preparata dalla chef padovana Isabella Guariento che oggi gestisce il bistrot interno della villa. Il menu partiva dall'aperitivo con *finger food* (in veneto "spunciotti"), seguito dal risotto con ragù di corte mantecato al limone e vino Serprino; straccetti di faraona glassati al brodo di giuggiole con flan di rabarbaro e spinaci; cheesecake all'amarascata, vanto del comune di Torreglia. Con il brindisi in chiusura di serata, la Delegata Susanna Tagliapietra ha dato il benvenuto al nuovo Accademico Giacomo De Stefani. (Susanna Tagliapietra)

Emilia Romagna

BOLOGNA

Nei luoghi descritti da Bacchelli

Alla "Locanda del Greto", un saldo rapporto fra tradizione e innovazione.

Dopo l'estate, la Delegazione ha ripreso l'attività conviviale dandosi appunta-

mento alla "Locanda del Greto", un ristorante inaugurato l'anno scorso vicino alla riva del Reno, nei



Friuli - Venezia Giulia

UDINE, GORIZIA

Apericena per conoscere il vino

Visita a un'azienda del Collio Friulano per approfondire le tecniche di viticoltura, vinificazione e affinamento.

Le due Delegazioni hanno organizzato, in periodo di vendemmia, un incontro presso l'azienda vitivinicola del Collio Friulano, "Borgo San Daniele" dei Fratelli Mauri di Cormons, per dare la possibilità agli Accademici di approfondire la conoscenza del vino. Il nobile alimento, che non può mancare su una tavola imbandita per un convivio accademico, ha subito infatti, negli ultimi decenni, un continuo affinamento, così come si sono evolute le tecniche per coltivare le vite e produrre vino di qualità. La serata, che è stata impostata con una formula didattica, ma informale e all'insegna della convivialità, è risultata molto piacevole e istruttiva grazie alla preziosa collaborazione della titolare Alessandra Mauri, la quale ha illustrato con parole semplici ma esaustive le tecniche di viticoltura, di vinificazione e di affinamento dei vari prodotti aziendali. Il tutto in-

tervallato da un assaggio di alcune "chicche" gastronomiche del territorio e da una generosa degustazione di vini autoctoni, sia del tipo "monovitigno", sia di uvaggi creati dall'azienda in collaborazione con i migliori enologi. L'assaggio finale è stato dedicato al Vermut prodotto dall'azienda nelle versioni bianca e rossa, una bevanda dalla consolidata tradizione italiana spesso sottovalutata e sottoutilizzata, che si presta a essere gustata sia come aperitivo sia per accompagnare dolci e cioccolato. Al termine della serata, i due Delegati, Roberto Zottar (Gorizia) e Massimo Percotto (Udine), hanno ringraziato la titolare per la splendida e illuminante serata, donandole il piatto accademico e alcune pubblicazioni. È stato inoltre unanimemente auspicato che tali riunioni formative su un tema gastronomico specifico trovino sempre più spazio in un prossimo futuro. (Massimo Percotto)

luoghi descritti da Bacchelli nel romanzo *Il diavolo a Pontelungo*. La Simposiarca Elisabetta Bastia ha illustrato la storia del ristorante e quindi dei locali che accolgono cucina e sala: erano, a partire dagli anni Cinquanta, sede dell'attività di macellazione delle carni della famiglia Agnoletto Bignami, che oggi gestisce il ristorante assieme allo chef Silvio Librenti. Formatosi

al celebre "Diana", Librenti ha un saldo rapporto con la tradizione e una grande padronanza della tecnica che si uniscono al gusto per una innovazione temperata e piacevole, preziosa alleata della riscoperta del passato. Della rielaborazione di vecchie ricette lo chef ha parlato agli Accademici, prendendo spunto dalla torta di pane servita come dessert, nata



dall'interpretazione di una ricetta "povera" ritrovata in un cassetto. Nella serata si è dato calorosamente il benvenuto al nuovo Accademico Marco Pirruccio. La Locanda, arredata in uno stile moderno ed elegante, ha sulle pare-

ti pregevoli quadri di noti pittori bolognesi del 1900 e si affaccia su un bel prato che d'estate offre sollievo all'afa cittadina. La giovane Sara Bignami gestisce la sala con competenza, cordialità e molta grazia. (Cristina Bragaglia)

FAENZA

Consegna dei premi "Villani", "Alberini" e "Nuvoletti"

Il valore di tre eccellenze gastronomiche del territorio.

Lo scalogno romagnolo sott'olio, le paste fresche e i piatti della tradizione faentina sono le tre eccellenze gastronomiche del territorio premiate con altrettanti prestigiosi riconoscimenti, nel corso di una serata di gala alla quale ha partecipato, fra gli altri, il Segretario Generale Roberto Ariani. I premi sono andati a Paola Severino, titolare di Delithia srl, per il prodotto "Lo scalogno romagnolo sott'olio" ("Dino Villani"); all'attività artigianale "Il Mattarello" di Stefania Olmeti, per la produzione di pasta fresca ("Massimo Alberini"); al ristorante "Manueli" di Alieto Guerrini ("Giovanni Nuvoletti"). A sottolineare l'importanza della

serata, svoltasi presso lo stesso ristorante premiato, il Delegato Leonardo Colafiglio ha accolto, oltre al Segretario Generale Ariani, il Delegato di Imola Antonio Gaddoni, il CT Romagna Fabio Giavolucci, il DCST Romagna Davide Rossi. Soddisfazione per i riconoscimenti assegnati a tre realtà del territorio è stata espressa anche dal Sindaco di Faenza Massimo Isola. Relatore della serata il professor Matteo Tambini, esperto di enogastronomia, apprezzato divulgatore di interessanti informazioni sulle materie prime oggetto della premiazione utilizzate nei piatti serviti a tavola, in un ricchissimo menu abbinato a vini del territorio. (Alfonso Toschi)



CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA

Materie prime a filiera cortissima

Consegna del premio "Massimo Alberini" all'agriturismo "Il Farneto".

Nella suggestiva cornice dell'agriturismo "Il Farneto", a cavallo tra il comune di Castel San Pietro Terme e quello di Monterenzio, si è tenuta la riunione conviviale nel corso della quale è stato conferito alla titolare Marisa il prestigioso premio "Massimo Alberini", insieme a un altro riconoscimento consegnato dal Sindaco di Monterenzio, Ivan Mantovani. Emozionata dai premi ricevuti, la famiglia proprietaria dello storico agriturismo ha ripagato pienamente la stima ricevuta, portando sulla tavola di Accademici e

ospiti, tra i quali anche il Sindaco di Castel San Pietro Terme, Fausto Tinti, piatti realizzati con materie prime a filiera cortissima, provenienti dal macello, dal caseificio e dai campi di sua proprietà. Uno dei piatti più apprezzati - insieme al gelato - è stato quello dei tortelloni burro e salvia per la bontà del ripieno di ricotta realizzata proprio dall'azienda di Marisa. Il dolce della casa e il gelato al fiordilatte, di produzione casalinga, hanno costituito il finale perfetto di una serata promossa a pieni voti da tutti. (Andrea Stanzani)

Toscana

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Protagonista l'olio d'oliva

Il prezioso condimento dall'antipasto al dolce.

Il tema della riunione conviviale, presso il ristorante "Dagli Alti" in Borgo a Mozzano, è stato "L'olio d'oliva, base di ogni condimento". La Garfagnana e la media valle non sono sedi di produzioni importanti di tale prodotto, però, nel territorio vicino, sulle colline lucchesi, vi sono aziende d'eccellenza, come l'azienda agricola Renzo Baldaccini ed è con il suo olio extravergine Dop che lo chef William Citti ha preparato le

portate in degustazione. Dall'antipasto di polenta incaciata di formenton ottofile, alla frantoiana e ravioli, alla tagliata, tutto è stato condito con l'olio, persino il dolce: la sfoglia della crostata ai mirtilli è stata infatti impastata con l'olio. Il tutto, a fine cena, descritto con passione e dovizia di particolari dallo chef. Prima della riunione conviviale, Accademici e ospiti hanno visionato un breve filmato condotto dal titolare dell'azien-



da agricola che ha descritto la produzione e lavorazione di tale eccellente prodotto. La serata è stata particolarmente partecipata e ha visto l'ingresso di due nuovi Accademici, Arnaldo Lunardi e Anna Maria Mattei Mosaico. Ottima la regia del Simposiarca Ubaldo Pierotti; cortese ed efficiente

il servizio; eccellente il rapporto qualità-prezzo.



VOLTERRA

Nella città medievale

In uno dei ristoranti storici di Volterra dove la cucina e la convivialità custodiscono le tradizioni locali.

Nel 1948, in quest'angolo di storia, nasce, per volontà di Beppino Masi, uno dei ristoranti storici di Volterra: "Da Beppino". Angelo Senes lo ha rilevato nel 1980 e insieme alla moglie Giuliana lo gestisce. I due coniugi considerano la cucina e la convivialità un modo di preservare e custodire le tradizioni locali cercando di proporre il meglio del cibo e dei piatti del territorio. Dal 2006 è subentrato anche il figlio Antonio, sempre alla ricerca di innovazione e crescita dell'attività. Egli ha creato il progetto agricolo del Podere Risalzo, a regime biolo-

gico, che produce farine bio, carni e uova rigorosamente controllate e che fanno parte del consorzio di tutela. Vengono altresì allevate molte razze animali pregiate toscane, oltre a cereali e leguminose biologiche. Dal 2011 il capo cucina è la signora Mariana Briganti che dirige la creazione dei piatti e la loro buona uscita con la sua squadra qualificata, laboriosa e innovativa. Le pietanze riflettono la passione per menu sempre vari. Il locale si trova in un palazzotto medievale in una via sulla quale si aprivano le celle e le finestre delle prigioni, da cui il nome.

Lazio

ROMA, ROMA AURELIA

Convivio dedicato al galateo della tavola

È sempre tempo di buone maniere.

Nella elegante cornice della sala Borromini dell'Hotel VOI Donna Camilla Savelli, presso il ristorante "Ferro e Fuoco", le due Delegazioni hanno dialogato con il giornalista enogastrono-

mico Carlo Cambi, autore, insieme alla moglie Petra Carsetti esperta di galateo, del libro *Galatime. È sempre tempo di buone maniere*. La Simposiarca Giulia Filippetti ha introdotto la serata e, insieme con

MUGELLO, FIRENZE

Premio "Villani" al liquore "Gemma d'Abeto"

Prodotto con diciassette ingredienti naturali fra spezie ed erbe officinali.

Per celebrare il conferimento del prestigioso premio "Dino Villani" alla "Gemma d'Abeto", il liquore prodotto dai frati del Santuario di Monte Senario, gli Accademici delle due Delegazioni guidati dai loro Delegati, Monica Sforzini e Roberto Ariani, Segretario Generale, si sono riuniti nel Sacro Eremo situato nel Comune di Vaglia (Firenze). La cerimonia di consegna del premio si è svolta alla presenza del Presidente Paolo Petroni nel grande e suggestivo refettorio del convento, dove gli Accademici e le numerose autorità sono stati ospitati a condividere la mensa insieme ai frati, in una serata molto speciale. L'origine del liquore "Gemma d'Abeto" risale al 1865 quando fra' Agostino M. Martini, partendo dall'esperienza plurisecolare della

farmacia del convento, sviluppò la produzione del liquore con proprietà toniche e balsamiche, utilizzando come ingrediente di base i semi delle pigne offerte dalla splendida abetia che circonda il convento. Le notizie precise sugli ingredienti e le dosi rimangono riservate e l'antica ricetta gelosamente custodita e tramandata dai frati all'interno del convento, nella cui distilleria viene tuttora prodotto. È noto, però, che sono diciassette, fra spezie ed erbe officinali, gli ingredienti, tutti naturali, che lo compongono.

Il liquore di raffinata bontà ha un sapore dolce e aromatico ed è il risultato, oggi come oltre cento anni fa, dell'amore e del lavoro artigianale dei frati dell'ordine dei Servi di Maria del convento di Monte Senario. (Monica Sforzini)

Cambi, ha messo in evidenza le peculiarità del libro che, attraverso un percorso storico, culturale ed estetico, individua nel galateo un vero e proprio antidoto alla decomposizione dei rapporti so-

ciali in favore di un risascimento dell'incontro. Il suo fondamento è nel rispetto, nelle buone maniere che ne sono l'espressione e nella gioia estetica di un'elegante accoglienza. Carlo Cambi, considerato



uno dei più profondi conoscitori di storia enogastronomica, turismo ed economia dei territori, fondatore de "I Viaggi di Repubblica" e oggi autore del programma Linea Verde su Rai 1, ha impreziosito la serata regalando agli ospiti interessanti aneddoti legati al suo incontro professionale con alcuni personaggi significativi come Orio Vergani. Il menu proposto dal crea-

tivo e capace chef Emidio Ferro e dalla direttrice dell'Albergo Elena Prandelli, ha simbolicamente rappresentato un saluto all'estate e un benvenuto all'autunno. Una serata di grande interesse culinario e culturale che ha aperto con grande entusiasmo un nuovo anno accademico celebrando, con un relatore d'eccezione, la ritrovata convivialità. (Giulia Filippetti)



Europa

Germania

FRANCOFORTE

Fiera Internazionale del Libro

La Delegazione partner della ventottesima edizione del premio ENIT.

Attesissimo l'appuntamento che ogni anno, nella cornice della Fiera Internazionale del Libro di Francoforte, rappresenta l'evento di punta nel programma delle istituzioni italiane: il conferimento del premio ENIT, arrivato alla sua ventottesima edizione. Quest'anno era presente anche la Delegazione quale partner della serata. La cerimonia si è tenuta nell'esclusiva

location della storica associazione canottieri di Francoforte "Germania 1869"; presenti l'Ambasciatore d'Italia a Berlino, Armando Varricchio, e il Console Generale italiano di Francoforte, Andrea Esteban Samà.

Il conferimento premia le migliori pubblicazioni in lingua tedesca dedicate all'Italia come destinazione di viaggio. Molto apprezzati il documentario per la televisione



Abruzzo

PESCARA ATERNUM

Tradizioni e storie di Borgo Marino Sud

La dura vita dei pescatori che dal 1870 avevano occupato il territorio a Sud del fiume Pescara.

Nel corso della riunione conviviale della Delegazione guidata da Giuseppe Di Giovacchino, presso il ristorante "Gerardo Bonetti - Il Grecale", sono state ricordate le tradizioni di vita e alimentari dei pescatori che dal 1870 avevano cominciato a occupare il territorio a Sud del fiume Pescara. Relatore storico è stato il professor Giacomo Fanesi che ha raccontato dei primi insediamenti dei pescatori, di come fosse la loro vita, e della gerarchia che si viveva a bordo della paranza dove comandava indiscusso il parò. A bordo si portavano pochi alimenti: olio, un po' di conserva di pomodoro, qualche spicchio di aglio, l'aceto e una fetta di pane. Con il pescato si preparava il brodetto in un unico tegame dove alla fine tutti intingevano la propria fetta di pane.

La scafetta era una cassetta di legno piena del pescato della giornata che veniva data ai marinai le cui mogli lo vendevano al mercato e, con il rimanente, sfamavano i tanti figli. Durante il convivio, si sono potute gustare le famose vongole, dette paparazze, da cui Flaiano trasse il nome per chiamare i fotografi che impazzivano durante la dolce vita romana.

L'Accademico Vincenzo Olivieri, veterinario, ha poi parlato dell'importanza, nella dieta, del consumo di prodotti ittici, anche se oggi fortemente danneggiati dai metalli pesanti e dalle plastiche. Il pescato del mare Adriatico, ricco di pesci tra cui anche i delfini, è cambiato per le nuove specie che si sono insinuate dallo stretto di Gibilterra e dal canale di Suez. (Maria Luisa Abate)

dedicato alla Valtellina e l'articolo per la rivista specializzata GEO sul percorso degli Dei nella costiera amalfitana, mentre per la categoria radiofonica si contraddistingue il servizio dedicato a Bari. Il comune denominatore dei con-

tributi premiati è rappresentato dalla cultura del cibo, attraverso la quale si ottiene la chiave d'accesso per apprezzare altre bellezze e tesori del territorio italiano. Molto gradito l'omaggio della Delegazione che ha consegnato



ai vincitori il prestigioso ricettario dell'Accademia in versione tedesca. La serata si è conclusa con un delizioso rinfresco, una vetrina di

alcune delle migliori tradizioni gastronomiche del nostro Paese: un invito a mettersi in viaggio e a valicare le Alpi, verso Sud! (L. M. D.)

Regno Unito

LONDRA

Al ristorante "San Carlo"

Convivio con prodotti italiani e di stagione, in un ambiente elegante, tranquillo e raccolto.

Al rientro dalle vacanze, la Delegazione ha organizzato una riunione conviviale, al ristorante "San Carlo St James", per trascorrere qualche ora in un ambiente tranquillo e raccolto, ma al tempo stesso elegante, che ha permesso di scambiarsi i racconti dell'estate appena trascorsa.

Il Delegato Maurizio Fazzari ha illustrato l'attività dell'Accademia nei mesi passati e ha dato un'anticipazione del programma della Delegazione, inclusi gli avvenimenti della "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo".

Gli Accademici sono stati accolti da bruschette di vario tipo e pro-

secco Doc millesimato Santa Margherita come aperitivo, seguito da una cena con un menu creato per l'occasione, utilizzando prodotti rigorosamente italiani, come i pomodorini siciliani delle bruschette e l'olio extravergine di oliva. Sono stati gustati tagliolini freschi con tartufo nero; scaloppine di vitello al limone di Sicilia e contorni di stagione; selezioni di dolci fatti in casa e *petit four*.

La serata si è svolta in grande allegria e i commensali hanno gradito molto il servizio impeccabile del personale di sala, attento e cortese. Al termine, un lungo applauso per lo staff e la direzione del locale e per la Vice Delegata Sidney Ross che ha curato l'organizzazione dell'evento. (Maurizio Fazzari)



Intervista a Davide Morosinotto

L'autore del libro "Cuore in pasta" spiega come mai un piatto di pasta fresca possa rendere felici.

Sempre in occasione della Fiera del libro di Francoforte, la Delegazione ha incontrato Davide Morosinotto, autore di ben 30 libri *fantasy* per ragazzi (tradotti in sedici lingue) e vincitore di numerosi premi, non solo in Italia ma anche all'estero.

Morosinotto non è mai stato un cuoco né un esperto di cucina, ma nel 2018 ha pubblicato un bellissimo libro sulla pasta, *Cuore in pasta* (Vallardi, Milano), una sorta di viaggio sentimentale nell'Italia della pasta fatta in casa per cercare di capire come mai un piatto di pasta fresca possa rendere felici. La risposta è semplice: "La pasta è un cibo che fa tornare indietro ai momenti belli, che sa evocare ricordi e nasconde tante storie", ha affermato l'autore. Vivendo in Emilia-Romagna, a Bologna, la regione regina indiscussa della tradizione delle paste fresche all'uovo, Morosinotto non poteva non soffermarsi a parlare della sfoglia che rappresenta, secondo lui, la cultura dell'arte d'impastare:

"Perché occorrono gli utensili per farla e perché la manualità richiesta per tirarla, per tagliarla e chiuderla (se ripiena) è raffinatissima". Qual è la sua pasta del cuore alla quale mai rinunciarebbe? "I tortelloni ripieni, preferibilmente di pesce", risponde. "Una preparazione che coinvolge più persone perché - svela in conclusione dell'intervista così come spiega nell'ultimo capitolo del libro - sono proprio tutte le persone che la fanno, la cucinano, la servono, la mangiano, la ricordano, la condividono, il suo vero segreto".

(Laura Melara-Dürbeck, Lan-Than Nguyen Gatti, Sfeffania Di Michele)



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

Il Delegato onorario di Empoli, **Franco Cocco**, ha ricevuto dal Governatore del Distretto 2071 del Rotary Club la quinta Paul Harris Fellowship. Gli è stato consegnato, inoltre, dalla Presidente del Rotary International, Jennifer Jones, un attestato di riconoscimento per i 53 anni di dedizione al servizio della comunità.

L'Accademica di Madrid, **Nicoletta Negrini**, è stata nominata, dalla rivista Forbes, tra le 100 donne più influenti della Spagna per il lavoro di divulgazione della cultura gastronomica italiana.

L'Accademica di Siena, **Barbara Paolini**, è stata nominata Presidente Nazionale di ADI - Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica.



Piemonte

BIELLA

Dall'orto e dalla stalla sapori semplici e genuini

Mele, cavolo, formaggi e salumi sempre presenti sulla mensa contadina.

Invece di ricreare ricette tradizionali per la cena ecumenica, la Delegazione ha utilizzato il consueto menu proposto dall'azienda agricola "Ca' d'Andrei". Il fiore all'occhiello dell'azienda sono i formaggi caprini a latte crudo da capre di razza Camosciata delle Alpi e Saanen. Durante la cena, l'Accademico Giorgio Lozia ha illustrato i piatti riferendosi alla storia locale e alla stagionalità delle materie prime. Sulla tavola dei contadini era sempre presente il cavolo sotto forma di *capunit*, un tempo piatto unico servito con brodo e polenta sminuzzata. Le castagne, il pane dei poveri, erano gli ingredienti delle minestre di riso e latte. Erano anche semplicemente consumate bollite o arrostate e nella notte del 1° novembre venivano lasciate sul tavolo

con un bicchiere di vino rosso in onore dei defunti. Le noci erano principalmente spremute per ottenere un olio per cucinare o per illuminare case e chiese. I salumi erano legati alle cene delle *purchataje* di inizio anno. I formaggi caprini hanno introdotto l'antica preparazione di carne essiccata di pecora o capra, la *bergna* dei pastori, ottenuta da animali morti accidentalmente. Le mele ricordano la mostarda per accompagnare bolliti o da spalmare sulla polenta. A volte questi frutti venivano lasciati cuocere vicino alla cenere o alla brace del camino. Un rimedio contro i malanni invernali era lo sciroppo ottenuto dalla loro cottura lenta in acqua e miele. È stata un'ottima cena apprezzata per i sapori semplici e genuini. (Marialuisa Bertotto)

MILANO

I racconti delle tradizioni contadine

Riscoperta di piatti e sapori purtroppo spesso dimenticati.

La Delegazione è andata in mezzo alla campagna del Parco del Ticino, sfidando strade sterrate, fino alla "Cascina Lasso", di proprietà della Fondazione Cà Grandà ma gestita dal 1910 dalla famiglia Forni. I racconti delle tradizioni contadine della Bassa, svolti dall'imprenditore agricolo Aldo Noè, sono sfociati in un menu assolutamente a km0.

I formaggi freschi prodotti in cascina erano ovviamente accompagnati da pere, in questo caso glassate; i cacciatorini erano morbidi e saporiti: il maiale era stato macellato da una settimana. La pasta di salame riportava ad atmosfere lontane nel tempo ed era accompagnata dalla tradizionale giardiniera in un'esecuzione che niente aveva di commerciale. Il

Lombardia

MANTOVA

Dalla campagna mantovana

Polenta, cotiche, faraona e radicchio tra gli ingredienti delle pietanze.

La Delegazione ha risposto all'appello della cena ecumenica, con un menu ispirato al tema dell'anno, presso la "Corte Mainolda" di Sarginesco, un luogo antico che ha saputo stare al passo con i tempi e traghettarsi nella contemporaneità senza rinunciare alle radici e alle tradizioni della campagna mantovana. Le portate, cucinate con sapienza dalla famiglia Prandi, comprendevano, tra le altre, *gras pistà* e salame con polenta fresca, magoncini e cotiche con i fagioli, faraona con purè e radicchio selvatico sottaceo. Una serata importante per gli Accademici, sia per la scelta e la qualità del cibo servito in tavola,

sia, soprattutto, per la possibilità di condividere e manifestare la propria sensibilità rispetto alla cultura della civiltà della tavola. L'appuntamento è stato preceduto da una conversazione con il giornalista e saggista mantovano Giancarlo Malacarne, al quale è stato assegnato, nel 2004, il primo premio "Orio Vergani" per il libro *Sulla mensa del Principe*. Massimo esperto di tradizioni e gastronomia locale, Malacarne, per l'occasione, ha scritto un piccolo saggio sul tema, che è stato consegnato in occasione della serata conviviale. L'autore ha conversato con il giornalista televisivo Rai Fabrizio Binacchi. (Omero Araldi)



riso al latte si è rivelato gustoso e gradito, sia per la scelta degli ingredienti (il latte era stato munto nello stesso pomeriggio) sia per la decisione di renderlo meno liquido di quanto non avvenisse in un passato ormai abbastanza lontano. La gallina ubriaca, un'antica ricetta della campagna padovana che

è stata scelta proprio perché non è conosciuta dai milanesi, è stata un'altra felice sorpresa. Soprattutto per la salsa che l'avvolgeva, perché le galline erano davvero ruspanti e, in quanto tali, probabilmente avrebbero avuto bisogno di una maggiore frollatura: unica pecca della cucina di Francesco Forni. Il menu, servito con efficien-



za e cordialità da Carolina Forni, terminava con uno zabaione freddo accompagnato da biscotti croccanti, di farina bianca e gialla. Insomma: una serata che è stata una riscoperta di piatti e sapori

putroppo spesso dimenticati, che forse domani ritorneranno sulle nostre tavole grazie al tema dell'anno, ma che certamente entreranno definitivamente nei menu della "Cascina Lasso".

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

L'oca in terragna

Una ricetta cara alla tradizione contadina del territorio e tramandata dalla cucina ebraica.

La cena ecumenica si è svolta presso la "Trattoria dell'Alba". Dal 1850 la famiglia Corbari, oggi grazie ai fratelli Ubaldo in cucina e Omar in sala, porta avanti con passione e competenza il grande bagaglio di tradizioni e cultura delle ricette di famiglia e del territorio.

La serata ha visto la partecipazione della Delegazione al completo oltre ad alcuni graditi ospiti. In apertura, il Delegato Massimo Damini ha introdotto il tema ecumenico e illustrato brevemente il relativo volume poi consegnato agli Accademici. Dopo i gustosi antipasti sono stati apprezzati gli ottimi marubini ai brodi o, in alternativa, la minestra di trippe. Il Delegato ha quindi intrattenuto i commensali con brevi cenni storici e di costume riguardanti una ricetta cara alla tradizione conta-

dina del territorio e tramandata dalla cucina ebraica: l'oca in terragna. Il piatto, magistralmente preparato dallo chef Ubaldo secondo una ricetta gelosamente custodita, è stato particolarmente apprezzato per la delicatezza e morbidezza delle carni, in abbinamento a mostarde nostrane. La serata è proseguita con una relazione molto interessante dell'Accademico Gian Carlo Belluzzi che ha illustrato i grandi cambiamenti che hanno caratterizzato, nel tempo, le modalità di allevamento degli animali da cortile anche in relazione ai grandi mutamenti demografici e sociali da un lato, nonché del fabbisogno alimentare globale e dei vincoli sanitari dall'altro. Ne è seguita una discussione molto partecipata mentre veniva servita la torta sbrisolona accompagnata da zabaione caldo.

Veneto

PADOVA

I "magnari de 'na volta"

La tavola del contadino padovano.

Gli Accademici si sono ritrovati per la consueta cena ecumenica, quest'anno dedicata alla cucina rurale del-

la tradizione regionale. Il luogo scelto dai Simposiarchi Giorgio Agugiaro e Andrea Bovo è stato l'"Antica Trattoria Bertolini", loca-

PAVIA

Panettone ecumenico sulla tavola del contadino

Nel corso della cena, consegna del premio "Dino Villani".

La tavola del contadino di Pavia, valutandola dalla minuta della cena ecumenica della Delegazione, era certamente quella di un giorno di festa e il contadino doveva possedere molte biolche (misura agraria corrispondente a circa un terzo di ettaro), visto che si poteva permettere, oltre a un risotto alla zucca con salsa di gorgonzola e olio al cipollotto e coniglio alla cacciatora, anche un panettone artigianale di assoluta qualità. La verità è che la cena di quel contadino è stata del tutto eccezionale, perché si è svolta in contemporanea alla consegna del premio "Dino Villani" assegnato proprio al panettone artigianale prodotto dalla famiglia Ricciardella, titolare del ristorante "Cascina Vittoria" di Rognano, dove il convivio si è svolto. Il panettone non

è stato solo il dolce ufficiale ma un tocchetto con salsa salata è stato servito anche fra gli antipasti e un altro con salsa al cioccolato fra i dolcetti finali.

Il panettone aveva una sua ragion d'essere anche in una cena ecumenica. Gli Accademici pavesi, infatti, l'avevano scoperto e apprezzato, e quindi proposto per il premio, in pieno *lockdown*. Non potendosi riunire a convivio, neppure per scambiarsi gli auguri di fine anno, pensarono, riprendendo l'idea della cena ecumenica, di portare lo stesso dolce, appunto il panettone, sulle tavole dei pranzi di Natale 2020 e 2021 delle loro famiglie per sentirsi riuniti e scambiarsi un ideale abbraccio. Insomma, anche un panettone può essere ecumenico per riunire gli amici lontani. (Giuseppe Rossetti)



le gestito ininterrottamente dalla stessa famiglia dal lontano 1873 che, con il celebre "Caffè Pedrocchi", contende il titolo di più antico locale di Padova dedito alla ristorazione. L'evento vero e proprio è stato inaugurato con la presentazione del nuovo Accademico Antonino Inturri proveniente dalla Delegazione di Udine.

Il menu, iniziato con il salame ai ferri con polenta abbrustolita, è proseguito con un primo piatto di ispirazione contadina e soprattutto locale: pasta e fagioli, "rinforzato" da una generosa cucchiata di trippa bianca. Breve pausa con l'interessante intervento dell'Accademico Giancarlo Burri sulle origini e le tipicità della cucina contadina

veneta, seguita dalla presentazione del nono volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica dedicato al tema dell'anno e consegnato a tutti gli Accademici. Molto apprezzata la seconda portata costituita da faraona e cosciotto di maialino da latte al forno. Menzione particolare per l'ottimo pane preparato alla vecchia maniera con farina di grano duro e cotto nel forno a legna in un'antica forneria della zona. Tra i dolci, la sorpresa con i *sùgoli*, sorta

di "budino" di uva preparato con mosto fresco addensato con farina. L'evento è proseguito con la presentazione della brigata di cucina e la consegna a Giorgio Bertolin e alla sua famiglia, titolari della trattoria, del piatto d'argento e del guidoncino dell'Accademia. Epilogo della piacevole serata, l'appuntamento che il Delegato Piero Dal Bello ha dato agli Accademici per il prossimo incontro gastronomico. (Roberto Mirandola)

Emilia Romagna

IMOLA

Imbandita la tavola nella Fattoria

Profumi avvolgenti e sapori marcati alla "Fattoria Romagnola".

Dal crescioncino alle erbe di campagna e scalogno in agrodolce, allo spiedino contadino, accompagnato dal friggione, da piada e salame fatto in casa, alla pasta e fagioli, per arrivare al latte alla portoghese, non senza avere prima degustato garganelli con scalogno e gambuccio di prosciutto. Il tutto accompagnato dai tipici Trebbiano e Sangiovese, sfusi. È stata ricca di un'ampia gamma di colori, di profumi avvolgenti e sapori marcati e allo stesso tempo molto gradevoli l'ecumenica con la "tavola del contadino" imbandita dall'agriturismo "Fattoria Romagnola". Gestita da Andrea Gentilini e da sua moglie Fabiola Zoffoli, sorge immersa nel verde, e ha fatto da naturale palcoscenico alla serata, rendendo appieno l'atmosfera di una cena contadi-

na, senza tempo, con tutti i cibi portati in tavola frutto del lavoro della Fattoria. Espressione di una civiltà contadina che oggi riscopre con orgoglio le proprie radici e la propria vocazione al futuro e lo fa aprendosi, non a caso, alle nuove generazioni. L'agriturismo è infatti anche fattoria didattica, con tanto di stalla a basso impatto ambientale. L'idea della fattoria didattica ha preso il via dalla voglia di far conoscere ai bambini come si sviluppano l'agricoltura e l'allevamento; e, allo stesso tempo, di insegnare che in cucina non ci si poteva permettere di buttare via niente: quello che avanzava andava poi recuperato, rielaborato, per tornare in tavola in forma diversa, non meno gustosa. "La convivialità, l'amicizia, lo star bene a tavola, il ritrovarsi con cibi della tradizione; mettere in risalto il territorio e le tradizioni culinarie locali sono tutti concetti da coltivare come un patrimonio prezioso" ha ricordato il Delegato, e la cena dedicata alla "Tavola del contadino" non ha fatto che ribadire la validità. (Antonio Gaddoni)



TREVISO-ALTA MARCA

Due piatti *cult* delle feste

La minestra di risi con fegatini e duri e la faraona in salsa peverada hanno fatto la storia della cucina tradizionale trevigiana.

Per il tema dell'anno è stato scelto un locale di alta gamma con un cuoco che, seppure fantasioso e appassionato della ricerca di sapori nuovi, fa della cucina tradizionale il suo riferimento fisso e costante. Il menu, concordato con il Delegato nella veste di Siniscalco, comprendeva due piatti *cult* che hanno fatto la storia sia della tavola contadina sia della cucina più tradizionale trevigiana tuttora in auge. Ambedue le preparazioni, la minestra di risi con fegatini e duri e la faraona in salsa peverada, sono stati molto apprezzati per i sapori esaltati perfettamente dal cuoco. La minestra era immancabile nei matrimoni contadini e veniva offerta agli ospiti che facevano visita alla sposa. In quella circostanza, l'uccisione dei polli destinati al pranzo di nozze consentiva l'utilizzo provvidenziale delle rigaglie nelle minestre che, con la bravura delle donne di

casa, diventavano sempre molto appetitose e consolatorie. L'abbinamento della salsa peverada alla faraona era un piatto delle feste scandite dal calendario di una volta. La carne particolarmente delicata trovava nella peverada il condimento ideale.

Durante la serata, il professor Danilo Gasparini, dell'Università di Padova, ha parlato sulla storia dell'agricoltura veneta e in particolare sulla vita contadina nelle campagne trevigiane, ripercorrendo l'evoluzione del mangiare contadino fino allo sviluppo economico e industriale italiano del Secondo dopoguerra.

La serata si è conclusa con la presentazione del nuovo Accademico Marcello Marzani, e con la distribuzione sia del libro edito dall'Accademia sia del libretto stampato dalla Delegazione sulle ricette contadine di una volta con le storie a esse collegate. (Nazzareno Acquistucci)

Marche

FERMO

Ancora vive le tradizioni della campagna

Stagionalità, km 0, sostenibilità e circolarità in molte preparazioni del territorio.

La tavola del contadino rappresenta il riferimento della cucina tipica e tradizionale del Fermano, i cui ricettari altro non sono che la raccolta dei piatti consumati nelle campagne del

territorio. Stagionalità, km 0, ma anche sostenibilità e circolarità informano ogni preparazione. Per celebrare il tema dell'anno, gli Accademici si sono riuniti presso la trattoria "Zia Titta" di Rubbianello,



frazione rurale di Monterubbiano nel cuore di quella valle dell'Aso centro dell'ortofrutticoltura marchigiana e dove più vive sono le tradizioni contadine. Simposiarca Anna Maria Ciciretti, membro del CST, che ha relazionato su come le proposte culinarie della trattoria rappresentassero quanto di meglio la tavola del contadino, usualmente parca e misera, poteva offrire in occasioni speciali. L'apprezzatissima cena è stata preceduta dagli interventi dei professori Carlo Verducci e Luigi Rossi, entrambi Deputati di Storia Patria delle Marche. Il primo ha ricordato la miseria e la povertà delle campagne sino al dopoguerra e la particolare dipendenza dagli

eventi meteorologici, cagione di inenarrabili carestie, con un intervento intitolato: "Il pan ci manca". Il secondo, con il suo: "L'America in soccorso. Granturco, pomodori, patate: diffusione e usi nella cucina marchigiana", ha tracciato la storia dell'introduzione nella regione della non facile coltivazione di tre prodotti provenienti dalle Americhe e soprattutto del loro sfruttamento per piatti oggi diventati tradizionali. Un plauso alla cuoca Anna Maria Di Ruscio che ha saputo riproporre prodotti, sapori e sentori della storia culinaria del territorio con semplicità, ma anche con quella sapienza che le derivava dal suo vissuto. (Fabio Torresi)

TERNI

Cena ecumenica insieme all'I.I.S. "Casagrande-Cesi"

Piatti della tradizione contadina interpretati dalla chef stellata Iside De Cesare.

Simposiarchi Filippo Clericò e Pierluigi Natali, rinnovando la collaborazione tra la Delegazione e l'Istituto "Casagrande-Cesi" di Terni, hanno organizzato la cena ecumenica presso il ristorante didattico, invitando in cucina una chef d'eccezione, Iside

De Cesare del ristorante "La Parolina" di Trevinano (Viterbo). Il tema "La tavola del contadino" è stato elaborato in chiave moderna, originale e creativa dalla chef e dal suo staff in collaborazione con i giovani allievi dell'istituto, che hanno curato anche l'accoglienza,

Umbria

FOLIGNO

Saperi e sapori nella cucina umbra

La conservazione delle tradizioni locali di famiglia.

La Delegazione si è ritrovata all'agriturismo "Fonte Fulgieri" della famiglia Palini a Bevagna (Perugia). La Delegata Luisa Vincenti Mattonelli ha dato l'opportunità ai Simposiarchi di trattare il tema della cena ecumenica da due punti di vista diversi.

L'Accademica Isabella Gaudino ha spiegato la scelta del menu motivandola sull'attenzione rivolta alla stagionalità, interpretata perfettamente dalle signore Maria, Lucia e Roberta, mogli dei fratelli Palini. La cucina ha saputo realizzare il menu nel rispetto della tradizione locale, utilizzando le materie prime prodotte dall'azienda e secondo la tradizione di casa che si tramanda da generazioni. Proprio questo è stato l'altro punto approfondito:

"La conservazione delle tradizioni locali di famiglia". Attraverso i racconti di Ezio Palini, è emersa l'importanza della figura del contadino, che occupandosi della terra diventa custode del territorio e del paesaggio. L'altro punto, trattato sul tema dall'Accademico Alvaro Pieroni, è stato "Le ragioni storiche della cucina della tradizione". Da medico, ha rimarcato le motivazioni della scel-

ta salutare dei piatti, l'unione delle proteine dei legumi con i carboidrati della pasta, come nel primo piatto, i maltagliati con fagioli e patate, rimarcando l'importanza della cucina semplice della tradizione contadina. Nei secondi, la scelta è caduta sull'anatra alla cacciatora con erba campagnola ripassata con fagioli borlotti. Anche i vini provenivano dall'azienda Palini. Infine il dolce, legato alla tradizione: la rocciata, con la piacevole aggiunta della pasta dolce, tipica del periodo dei morti.

Una serata che ha saputo ribadire che anche la tavola è una forma di cultura, soprattutto nella conservazione dei saperi e di sapori così vari nella cucina umbra.

(Isabella Gaudino)



za, il servizio e la presentazione delle portate. In un crescendo di sapori gli Accademici hanno gustato (per ricordarne alcune) caviale di lenticchia nera, insalata di pollo ruspante, uovo in crema di parmigiano e tartufo, ravioli di faraona con sugo alla cacciatora,

spaghetti alla chitarra con ragù di anatra e vino rosso, coniglio con pâté di fegatini. Molto apprezzati il dessert e la pasticceria. Dopo i saluti del Delegato Luca Cipiccia e del CT Umbria Guido Schiaroli, il DCST Giuseppe Fatati ha svolto una interessante relazione sul te-



ma dell'anno. A fine serata, la chef De Cesare ha espresso soddisfazione per la collaborazione con gli allievi e i docenti dell'istituto e ha parlato del suo grande impegno formativo rivolto a giovani appas-

sionati di cucina e intenzionati a lavorare nel settore ristorativo. Oltre agli Accademici della Delegazione, anche i numerosi ospiti hanno apprezzato l'evento originale e ben riuscito. (Luca Cipiccia)

Lazio

ROMA, ROMA AURELIA, ROMA NOMENTANA, ROMA OLGIAIA SABAZIA-CASSIA

Un vero spirito di ecumenicità

La numerosa partecipazione ha messo in risalto il significato dell'incontro.

Quattro Delegazioni romane si sono riunite per dare un maggior risalto all'incontro ecumenico dedicato alla "Tavola del contadino". Coordinate dalla Delegazione di Roma hanno partecipato con i loro Delegati. I numerosissimi Accademici, intervenuti con i loro ospiti, circa settanta, hanno dato un vero carattere di comunità ecumenica com'è nello spirito che si prefigge la ricorrenza. Particolarmente gradita la presenza di personalità, ospiti di Roma Aurelia: l'Ambasciatore del Regno del Marocco presso la Santa Sede, Rajae Najl, e Monsignor Ramon Ortega, Direttore della Cappella Giulia.

Gli Accademici sono stati accolti dal CT e Delegato di Roma Gabriele Gasparro. Anche i Delegati delle altre tre Delegazioni hanno

dato il loro benvenuto ricordando lo spirito dell'incontro ecumenico. La DCST Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio ha tenuto un'interessante relazione.

La cena si è svolta in uno dei locali più caratteristici e suggestivi della Capitale, il "Casale di Tor di Quinto", un ristorante dalle ampie sale circondato da un grande giardino situato ai piedi dell'antica Torre che segnava appunto il quinto miglio dell'antica strada romana. Il menu, scelto dal Simposiarca, l'Accademico Francesco Ricciarri, è stato curato dallo chef Guido Boemio e da Marianna Macedonio. Non poteva mancare, per primo, la tradizionale pasta e fagioli seguita da medaglioni di pollo ai peperoni. Si è concluso inzuppando ciambellette al vino nel bicchiere di Cannellino di Frascati.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Il vino al boccale

Un'usanza contadina di riempire i bicchieri.

La riunione conviviale ecumenica è stata piuttosto un momento di "ricordo".

La civiltà di oggi è molto cambiata: non c'è più la famiglia dove tutti i componenti prendevano parte al lavoro agricolo nei campi, con gli animali, nell'orto. Tutti i giorni dell'anno erano lavorativi e non esistevano vacanze. Esistevano, però, le feste, dove l'opera altrui era di grande aiuto. Vi erano quindi la mietitura fatta a mano, la battitura, la vendemmia, che diventavano occasioni di grandi conviviali piene di gioia e allegria, di racconti che si intercalavano tra una portata e l'altra e che finivano con canti e suoni intorno al focolare. Oggi non abbiamo più il "contadino", la cui figura è stata sostituita dall'imprenditore agricolo aiutato da macchinari che hanno rimpiazzato la "manovalanza di aiuto". Anche il lavoro della "donna di casa" era diverso: ci si doveva avvalere della stufa, del focolare, del forno a legna e... di

tanto tempo. La scelta del luogo dove effettuare la cena ecumenica è caduta sull'agriturismo "La Pantera" della famiglia Belardinelli, nome curioso dovuto alla presunta presenza nella zona, diversi anni fa, di questo felino. Il signor Belardinelli, nel 1992, decise di agguingere alla sua grande azienda agricola un punto di ristoro con una cucina della tradizione contadina, succulenta e abbondante, usando i propri prodotti e cercando di far sentire gli ospiti quanto più possibile a casa propria.

La riunione conviviale ha riprodotto l'atmosfera delle feste contadine, sia nelle pietanze sia nel gesto più familiare e allegro, che era quello di riempire i bicchieri dal "boccale" stillato direttamente dalla botte, fresco e leggermente mosso come voleva la consuetudine. Il finale è stato dedicato ai bambini: in un cestello trionfavano gli "zuccharini", gioia e delizia per i più piccoli.

(Patrizia Perniola Morini)



Successo pieno, riconosciuto dagli applausi alla brigata di cucina e al servizio, rapido e professionale. Il convivio ha esaltato la cordia-

lità e lo spirito accademico fra le Delegazioni che hanno dato il significato a ciò che si intende per "ecumenicità". (G. G.)



ROMA EUR

Ecumenismo e inclusione

La scelta di celebrare l'ecumenica in una Cooperativa di avviamento al lavoro di giovani con disabilità.

Il convincimento iniziale era quello secondo il quale non si potesse celebrare degnamente un tema ecumenico come quello di quest'anno in un ristorante, seppure di livello, buono per tutte le occasioni, al quale imporre un menu preordinato al di fuori dei suoi standard abituali, ma che fosse invece necessario ricercare un agriturismo in grado di valorizzare i propri prodotti attraverso le ricette della tradizione contadina. Grazie al fattivo interessamento della Simposiarca, Tiziana Marconi Martino de Carles, la Delegazione è andata ben oltre, affidando la realizzazione della cena ecumenica a una Cooperativa integrata sociale agricola, sorta all'interno di un Istituto Tecnico Agrario.

La storia della Cooperativa G. Garibaldi, così come l'ha narrata il suo Presidente Maurizio Ferraro, è ormai parte della centenaria storia dell'Istituto Tecnico Agrario "Giuseppe Garibaldi" e in particolare è storia contemporanea dell'inclusione di ragazzi con problemi di disabilità intellettiva in ambito scolastico e lavorativo. La Cooperativa, dal 2010 a oggi, è divenuta la sede sperimentale

di nuovi percorsi di abilitazione, *mentoring* e avviamento al lavoro; il luogo in cui per la prima volta anche giovani adulti autistici, con bisogno di supporto intensivo, si affacciano al mondo del lavoro. Lo fanno con un successo inaspettato lavorando in gruppo nei campi o in cucina in una struttura produttiva che tende ad autofinanziarsi attraverso la ristorazione, il confezionamento e la commercializzazione dei prodotti dell'orto e del frutteto, dei campi, dell'uliveto o della vigna. La scelta della Delegazione di tenere la cena in un particolare contesto, che associa tra loro i principi di ecumenismo e inclusione, è stata pienamente condivisa dai numerosi Accademici e ospiti. La riunione conviviale ha riscosso consensi unanimi sia per il menu, sapientemente ideato dalla Simposiarca e magistralmente realizzato dallo chef Adriano Marinucci con prodotti propri o a km 0, sia per il servizio puntuale e inappuntabile. Nel corso della serata, la Consultrice Tiziana Marconi ha illustrato il volume dedicato al tema ecumenico, distribuito a tutti gli Accademici. (Claudio Nacca)



RIETI

La cucina delle nonne di una volta

Con grande fantasia, trasformavano le ricchezze della terra in cibi gustosi.



La riunione conviviale ecumenica si è tenuta presso il ristorante "Locanda Novecento" di Rieti. La Simposiarca, Valeria Lettera, che ha anche contribuito alla redazione del volume *La tavola del contadino*, ha brillantemente illustrato il tema della serata, svoltasi alla presenza di Mariano Calisse, Presidente della Provincia di Rieti; Bruno Bellini, Comandante Provinciale dei Carabinieri e Mauro Trilli, Presidente della Fondazione Varrone. I numerosi convenuti hanno molto apprezzato il menu, sapientemente preparato dalla cuoca Sabrina Paleotti, mentre la sala è stata gestita dalla sorella Simona. La scelta del locale non è stata casuale: la cucina della "Locanda" riporta alla mente le nonne di una volta che, con grande fantasia, gestivano la cucina di tutti i giorni per la numerosa famiglia, trasformando le ricchezze della terra in cibi gustosi. Non dobbiamo dimenticare le tante contaminazioni evidenti nel Reatino, territorio geograficamente e storicamente disomogeneo, con

una realtà contadina tradizionale delle montagne basata sulla pastorizia e sulla coltivazione di patate, lenticchie, farro, e una tradizione collinare e di pianura, che vede il trionfo dell'attività olearia, la frutticoltura, l'orticoltura e la coltivazione di grani pregiati, barbabietole e fagioli. Gli abitanti delle colline e quelli dei monti, anticamente, ricorrevano spesso tra di loro al baratto, producendo quella contaminazione caratteristica del territorio. Rispetto al menu proposto, Sabrina ha voluto regalare agli Accademici e agli ospiti due pizze tipiche delle case contadine di una volta, la pizza somma e la pizza 'nfrasca, entrambe molto gradite. (Francesco Maria Palomba)



Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Recupero della memoria dei tempi andati

Quando la cucina definita "povera" era comunque piena di sapori.

Cena ecumenica particolarmente partecipata al ristorante "Le Ginestre" di Avezzano, resa ancor più solenne dalla presenza di S.E. Monsignor Giovanni Massaro, e dalla Presidente del Rotary Club di Avezzano, Alessandra Tarquini. Walter Spera, brillante Simposiarca, ha relazionato sul suo vissuto storico ma anche sul recupero della memoria dei tempi andati: a quali allevamenti e coltivazioni si dedicavano i genitori e quali pietanze venivano preparate in una cucina definibile "povera" poiché gli ingredienti erano pochi, semplici, genuini ma pieni di gusto. Immancabile il porcile dove veniva allevato almeno un maiale. Ancora nei ricordi i piatti di "sagne e fagioli", fatti sempre in abbondanza per averli a disposizione anche il giorno dopo, cucinati con la *coteca*, ossia la cotenna che aveva un sapore speciale. In

linea con il tema dell'ecumenica, lo chef ha elaborato un menu singolare. Tra le preparazioni, la pizza "Summa" con cicoriotta piccante (ricetta storica che si proponeva per San Martino). Particolarmente apprezzato il "maiale croccante", servito su letto di broccolo con cipolle rosse. Un dessert singolare anch'esso: pera coscia, cotta con pistilli di zafferano marsicani, ripiena di cioccolato fondente e servita con una spuma di mandorle. Nel contesto, cerimonia di ingresso del nuovo Accademico Antonio Di Berardino, al quale il Delegato Franco Santellocco Gargano, assistito dagli Accademici Giuseppe Francesco Scaccianoce e Ilenia Lucci, ha rimesso cravatta e distintivo. La serata si è chiusa con la consegna a S.E. il Vescovo, al Simposiarca e al Presidente del Rotary di alcune pubblicazioni accademiche.

(Franco Santellocco Gargano)



PESCARA

La tavola rurale in chiave antropologica

Oggi la cucina del contadino è oggetto di rinnovato interesse.

Per la cena ecumenica, come da qualche anno, la scelta è ricaduta sul ristorante "La Bilancia" di Loreto Aprutino, locale che eccelle per genuinità e devozione alla tradizione gastronomica dell'entroterra pescarese. Relatore Ernesto di Renzo, antropologo all'Università di Roma Tor Vergata, che ha affascinato il pubblico con una dissertazione dell'argomento in chiave storica e antropologica. In una congiuntura economica mondiale in cui le pratiche agricole e le forme di distribuzione-consumo del cibo seguono la logica del massimo profitto, è necessario pensare a modalità diverse di rapportarsi alle risorse agroalimentari, per preservare i metodi agronomici tradizionali e le comunità contadine dal rischio del dissolvimento. Oggi la cosiddetta cucina del contadino è oggetto di rinnovato interesse perché parte integran-

te di un modello nutrizionale di grande attualità, basato su cibi biologici, biodiversità e prodotti a km 0. Tuttavia, l'idea di una cucina contadina semplice, salutare e ricca di sapori e profumi genuini è da ricondurre alla nostalgica sindrome dell'Età dell'oro o alla "retrotopia" di Bauman. La tavola dei contadini, sino a metà Novecento, era piuttosto la cucina della "fame", inserita in una vita dura e di stenti; tante erano le malattie provocate da un regime alimentare limitato e monotematico, e ciò che oggi proponiamo come "tavola del contadino" è soprattutto la rievocazione dei piatti delle feste. L'ecumenica è stata quindi occasione per riflettere sul reale significato, nel mondo contadino abruzzese, del saper far coesistere tradizione e territorio, inventiva e semplicità di ingredienti, fame e appetito, nutrizione e alimentazione. (Giuseppe Fioritoni)

Campania

NAPOLI-CAPRI, CAMPI FLEGREI-ISCHIA

I maccheroni "lardati"

Una delizia della tavola contadina dell'entroterra partenopeo.

Non vi è traccia in nessun manuale di cucina storica napoletana del maccherone lardato o "allardato": da generazioni, chiunque giura di averlo visto fare da nonne e bisnonne e da loro di averlo imparato. La squisita ospite della cena ecumenica organizzata dalla Delegazione insieme alla nuovissima Legazione Campi Flegrei-Ischia, è stata la chef Gena Iodice del ristorante "La Marchesella" di Giugliano, la quale, in una spiritosa e rapida conversazione, ha fornito alcune spiegazioni sul tema. Al primo pargolo

menica organizzata dalla Delegazione insieme alla nuovissima Legazione Campi Flegrei-Ischia, è stata la chef Gena Iodice del ristorante "La Marchesella" di Giugliano, la quale, in una spiritosa e rapida conversazione, ha fornito alcune spiegazioni sul tema. Al primo pargolo



in grado di tenere un coltellaccio tra le mani veniva imposto, nelle famiglie campane, il basilare compito di "allaccià", ossia di tagliare in parti minutissime il lardo, fino a renderlo una pasta, una crema che di lì a poco si sarebbe squagliata in una padella rosolando, assieme a una foglia di alloro, una cipolla "allacciata" anch'essa. Lavoro apparentemente facile, ma improbo, soprattutto d'inverno, ove per la bassa temperatura il lardo offriva una più ostinata resistenza al taglio e dove la plurisecolare esperienza suggeriva di scaldare la lama del coltellaccio immergendola pericolosamente in un pentolino di acqua bollente. Per realizzare il condimento dei suoi mezzanelli,



Gena ha mediato, poi, le ricette della nonna e della prozia, aggiungendo a cipolla, aglio, rosmarino, pepe nero e pecorino, alcuni pomodorini. La versione rossa ha riscosso un clamoroso successo, tanto da costringere il personale di servizio a frequenti rabbocchi. La ricchezza di un raffinato menu, perfettamente in linea col dettato ecumenico di quest'anno, ha reso la serata un grande successo. (Santa Di Salvo)

Puglia

ALTAMURA

Scelta di un agriturismo per la cena ecumenica

Menu improntato su preparazioni semplici.

La Delegazione si è riunita numerosa per celebrare il tema annuale, presso l'agriturismo "La Calcara". La Delegata Rita Indrio ha introdotto la serata ricordando che il tema scelto rimanda alla necessità di valorizzare le filiere locali, in quanto garanti della sostenibilità ambientale, economica e sociale. L'agriturismo scelto è espressione di una cucina che si è sviluppata in tal senso e che utilizza solo prodotti di qualità e di propria produzione. L'Accademico Antonio Colomnaco ha relazionato sul tema della serata, ricordando come la tavola del contadino di una volta fosse legata a uno stile di vita che si prefiggeva l'autosufficienza alimentare. I pasti erano parchi, regolari e rituali. Oggi tutto è cambiato, anche la loro tavola si è evoluta

con l'introduzione di altri alimenti e tecniche di lavorazione dei terreni che offrono senz'altro spazio a un prodotto più consona, al passo con i tempi. Il Simposiarca Scalera, conoscitore dei prodotti naturali nonché delle loro proprietà nutracutiche, ha illustrato la filosofia del menu scelto e ha evidenziato come nel corso degli anni siano evolute le colture, ma anche le tecniche di preparazione. Nell'ambito della sostenibilità alimentare sarebbe auspicabile il ritorno a una cucina semplice, legata a prodotti stagionali. Lo chef Donato Mercadante ha preparato ottimi piatti, tra i quali l'orzo risottato con cime di rape, pane tostato e datterino confit; uno sformato di cardi; il timballo di agnello con patate e funghi; pizza di ricotta. (Rita Indrio)

SALERNO

Percorso gastronomico e storico

Tradizione contadina del territorio.

A Campagna, in provincia di Salerno, è iniziato nel pomeriggio il percorso gastronomico della Delegazione, con accenni alla storia. Gli Accademici sono stati ospiti dei coniugi Anna Marra e Franco Ruggia nella "Tenuta Novella", luogo di suggestiva bellezza, tra immensi ficheti (fico di Ottati) e agrumeti, lungo il fiume Sele, nel punto esatto in cui Ferdinando IV di Borbone attraversava il rio per raggiungere il casino di caccia di Persano. Lì gli ospiti hanno degustato un sapo-

rito apericena con formaggi, fichi, marmellate e vino Palagrello del territorio. La cena ha avuto luogo presso il ristorante "I piaceri di C'era una volta" di Antonio Caponigro, che ha deliziato con pietanze della più pura tradizione contadina del territorio:

dalla zuppa di legumi a quella di verza, dalla zuppa di cipolle alla minestra maritata (pietanza di verdure e tocchetti di carne oramai dimenticata nella cucina campana). Sono state servite anche le appetitose tracchie (costine di maiale) al forno con patate e peperoni cruschi. Al termine della cena, all'applauso del chef è stato offerto il guidoncino accademico e all'amica Anna Marra è stato donato il foulard dell'Accademia per la squisita ospitalità. (Giovanna Ruggiero)



Sicilia

CALTAGIRONE

Il clima spensierato dei banchetti rurali di un tempo

Menu contadino con i prodotti che generosamente offre in Sicilia il primo autunno.

La cena ecumenica si è svolta a San Michele di Ganzaria, presso il ristorante "La Stiva". Con un'esposizione delle suppellettili che sul finire del 1800 componevano la tavola del contadino a Caltagirone, messe gentilmente a disposizione dal ceramologo professor Vincenzo Forgia, la Simposiarca Colomba Cicerata ha introdotto il tema ricordando i versi

che Pierpaolo Pasolini dedicò alla civiltà rurale. Sono state poi ripercorse le evoluzioni storico-sociali del contadino, dalla condizione di servo della gleba al contratto di mezzadria. Nella masseria, ha proseguito Colomba Cicerata, che sino agli anni '50 del secolo scorso fu il presidio del latifondo siciliano, *u massaru* (affittuario o responsabile incaricato dal proprietario)

organizzava il lavoro dei braccianti e delle loro famiglie in un sistema autosufficiente che, oltre a coltivare, trasformava i prodotti grazie alla presenza del palmento, del frantoio e delle cantine. Per i contadini il desco quotidiano era assai parco, costituito essenzialmente da ortaggi ed erbe spontanee che variavano con l'alternarsi delle stagioni, con i quali si preparavano insalate e pasti freddi da portare sui campi per essere consumati nella pausa di lavoro, mentre la sera si cucinavano minestre e stufati di legumi e ortaggi. Nelle grandi occasioni, la tavola si arricchiva di pietanze di carni di maiale e pollame mentre le donne preparavano la pasta fresca, maccheroni o lasagne, da portare in tavola in grandi *fangotti* di cera-

mica. La chef Antonella Affabile si è ispirata ai banchetti di festa nelle famiglie rurali di un tempo usando i prodotti che generosamente offre in Sicilia il primo autunno. Particolare la preparazione della mostarda, ottenuta con la bollitura di mosto, amido e cenere di sarmenti, versata negli stampi, le tradizionali formelle in ceramica di Caltagirone, che poi girati sui piatti rivelano deliziose forme dal tema più vario. Tutti gli ingredienti della serata hanno saputo riportare al clima spensierato dei banchetti rurali di un tempo, con l'augurio che si consolidi il *trend* che vede il ritorno all'agricoltura di molti giovani i quali, pur dotati di sofisticate tecnologie, restano attenti a recuperare tradizioni ed esperienze millenarie. (Colomba Cicirata)



MESSINA

Cucina agricola e pastorale del Messinese

Riproposto il "torrone di campagna" (fichi secchi e noci): un autentico tuffo nella tradizione.

SIRACUSA

Cena in una classica masseria siciliana

Una sequenza di gustose pietanze tipiche e tradizionali.



La cena ecumenica della Delegazione ha avuto luogo presso l'azienda agrituristica "Case Damma", una classica masseria siciliana che è anche fattoria didattica. Tutt'intorno, un rigogliosissimo "giardino delle delizie", con alberi secolari, che conserva l'originario rapporto con l'ambiente. In questo luogo, scelto dal Delegato Angelo Tamburini per rafforzare i legami con la tra-

dizione del territorio, si sono riuniti numerosi Accademici, tra i quali Jean Claude Passerin D'Entreves, Consultore di Torino. Dopo il saluto di benvenuto, Tamburini ha ricordato il significato simbolico della cena ecumenica. Ha inoltre presentato e consegnato il nuovo volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica. "La necessità di questa pubblicazione, che passa in rassegna le cucine del contadino

La tavola del contadino è stata vissuta dalla Delegazione a Santa Lucia del Mela, località dei Peloritani "capoluogo" di un vastissimo territorio agricolo e pastorale che, valicando i monti, guarda il Tirreno e lo Ionio. Il Delegato ha introdotto l'ecumenica basandosi su un testo dell'etno-antropologo Sergio Tedesco, che illustra le peculiarità della cucina agricola e pastorale del Messinese, anche in relazione alle ricorrenti e periodiche attività (tosatura delle pecore, vendemmia, fiera del bestiame). Oltre alle verdure spontanee e ai legumi, gli ortaggi e la frutta secca, la cucina prevedeva le paste, condite con ragù di carni ovine e ricotta *'nfunnàta* (al forno), occasionalmente accompagnata da carne ovina arrostita sulla brace (*crastagnied-*

du), con contorni a volte *brucènti*, cioè piccanti oltre misura. Concisa e pregnante la presentazione del volume dell'anno da parte del DCST Sicilia Orientale, Attilio Borda Bossana. La filosofia delle preparazioni è stata illustrata da Federica Pellegrino, sommelier e dottore in Scienze Enogastronomiche, che ha dimostrato, con una breve e puntuale conversazione, la completa aderenza del menu alla tradizione culinaria e alimentare della comunità agricolo-pastorale del territorio dei monti Peloritani. I numerosissimi Accademici hanno apprezzato la grande qualità delle pietanze preparate dallo chef Santino Pellegrino, il quale, tra l'altro, ha riproposto il "torrone di campagna" (fichi secchi e noci): un autentico tuffo nella tradizione. (Francesco Trimarchi)

di tutte le regioni d'Italia, deriva dall'esigenza di salvaguardare non solo le produzioni tipiche, ma, soprattutto, gli usi e i costumi alimentari, con le loro ricette, collegati alla cucina del contado e che rischiano di essere eliminati

dall'invasione industrializzazione alimentare che sta aggredendo la cucina italiana, rendendola anonima e minacciando le cucine tradizionali, delle quali l'Accademia è invece tenace custode". Ha fatto seguito, poi, la cena, una sequenza



di gustose pietanze tipiche e tradizionali preparate e presentate con semplicità e cura, dall'antipasto ("I classici del contadino": uovo a pallone, panella, salsiccia secca, olive "cunzate", cacio con marmellata di pomodorini) ai fusilloni alla car-

rettiera, al dolce (geli di limone di Siracusa e di mandorla di Avola). Ai proprietari, Chimirri e Conigliaro, è stata consegnata dal Delegato la vetrofania 2022 unitamente al corale e sentito plauso accademico. (Angelo Tamburini)

Turchia

ISTANBUL

Convivio ecumenico all'Ambasciata

Tavola rustica ma raffinata, con lo spirito di evitare sprechi e ridurre l'impatto ambientale.

La cena ecumenica della Delegazione si è svolta nell'elegante e raffinata cornice dell'Ambasciata d'Italia a Istanbul: Palazzo di Venezia. L'Ambasciatore d'Italia in Turchia, S.E. Giorgio Marzapodi e la signora Loriana hanno accolto gli Accademici onorandoli della loro presenza. Ospite anche il Console Generale degli Stati Uniti di Istanbul, Fleur Cowan, che ha vissuto e studiato in Italia ed è appassionato di cucina e cultura. Il menu è stato concordato dalla Delegata Dilek Bil con lo chef Carlo Bernardini, per creare un

piacevole contrasto armonico tra l'eleganza del locale e degli ospiti, la tavola rustica ma raffinata e la decorazione a base di verdure di stagione. Il menu è stato studiato con meticolosa cura per aderire al tema dell'anno, ma anche con lo spirito di evitare sprechi e ridurre l'impatto ambientale. La scelta è stata coraggiosa, proponendo piatti che si discostano decisamente dalla tradizione culinaria del Paese che ospita la Delegazione: quaglie arrosto su insalata tiepida di fave con funghi porcini e pancetta; gnocchi di zucca

croccanti con animelle di vitello, foglie di bietola e fonduta di gorgonzola; involtino di coniglio selvatico con pecorino stagionato, cavolo nero, spugnone e salsa di prugne. Per finire con una deliziosa torta rustica di pere e castagne con gelato alle mandorle. Durante la serata, la Delegata Dilek Bil ha assegnato allo chef Bernardini il premio "Giovanni Nuvoletti" in riconoscimento della professionalità e del suo impegno nel far conoscere la cucina italiana di alto livello in Turchia. (Dilek Bil)



Europa

Germania

COLONIA

Dal cortile alla stalla

Pietanze della tradizione contadina toscana.

In occasione della cena ecumenica, la Delegazione si è ritrovata presso il ristorante "Fellini", dove lo chef Nunzio Ascione ha preparato un gustosissimo menu che ha magnificamente rispecchiato il tema di quest'anno. Dopo un breve discorso del Delegato, che ha evidenziato il significato e l'importanza della cena ecumenica nell'ambito delle attività della Delegazione e un caloroso saluto a tre nuovi Accademici, tra cui il Console Generale a Colonia, il dottor Luis Cavalieri, si è passati a degustare il menu, ispirato alla tradizione contadina della Toscana. Tra le pietanze, un eccellente e gustoso carpaccio di anatra di cortile con peperoni brasati in padella e profumato con tartufo di San Miniato. Molto apprezzato anche l'abbina-

mento dei vini, tra i quali il Vinsanto che ha accompagnato un delizioso cannolo di zucca ripieno con ricotta di bufala. Ogni piatto è stato preceduto da una descrizione delle sue origini e della preparazione. Una serata resa memorabile anche dall'accoglienza e cortesia di tutto il personale del ristorante. La Delegazione ha espresso la sua soddisfazione per la cena consegnando la vetrofania dell'Accademia. (Vincenzo Pennetta)



Nel Mondo

Brasile

FORTALEZA

Prima ecumenica della Legazione

Gli Accademici al gran completo hanno degustato un ricco menu.

La Legazione di Fortaleza ha svolto la cena ecumenica presso il ristorante "Armonia" di Porto das Dunas CE. Accademici al gran completo e alcuni ospiti hanno degustato un ricco menu, armonizzato con eccellenti vini, volto a interpretare al meglio

il tema dell'anno in contemporanea con Legazioni e Delegazioni di tutto il mondo. Un sentito ringraziamento ad Alessandro Ravasi e a tutto il suo staff operativo per l'ottima interpretazione del tema della serata e la gradevole accoglienza.

Stati Uniti d'America

LOS ANGELES

Un nome quanto mai appropriato

Il ristorante "Orto" ha accolto gli Accademici per la cena ecumenica.

Una cena ecumenica molto particolare è stata servita agli Accademici presso il ristorante "Orto" a Santa Monica, appropriato anche per il tema da svolgere: "La Tavola del contadi-

no: il campo, il cortile, la stalla". La terrazza illuminata e la fontana hanno contribuito alla magica serata arricchita dalla relazione su prodotti e usanze dei contadini nelle varie regioni italiane e

sulla trasformazione verso l'imprenditoria agricola a cura della Simposiarca Paola Lorenzi, Vice Delegata.

Gli ospiti, nell'attesa che il gruppo fosse al completo, hanno degustato un Vermentino brut di Sardegna con vari stuzzichini: involtini di melanzane con caprino e arancini. Prima della cena, iniziata con il rituale tocco della campana, la Delegata Mariella Salvatori ha annunciato il programma per la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

La lunga tavola era elegante e



decorata con foglie dai colori autunnali e il menu è stato ricco di gradevolissime preparazioni, con vini ben abbinati.

Il proprietario Alessandro Inni ha ricevuto, a ricordo della serata accademica, la pubblicazione inerente il tema dell'anno e il guidoncino. (Mariella Salvatori)



Attività e riunioni conviviali



PIEMONTE

 VAL D'OSSOLA
22 settembre 2022

Ristorante "Il Rosmarino" di Rosemary snc, in cucina Luca Zaccheo. ● Via Valle Antigorio 6, Crevoladossola (Verbania); ☎ cell. 353/4017811; rosmarinocucina@gmail.com; coperti 40+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 7.

Le vivande servite: crostini con lardo ossolano, zucca al forno con barbabietola marinata e caprino fresco gratinato alla polvere di porcino; panzerotti ripieni di porcini su letto di erbe dell'orto con pancetta croccante; filetto di maialino affumicato, cotto a bassa temperatura, con salsa ai funghi; focca classica.

I vini in tavola: Sharis Venezia Giulia Igt (Livio Felluga); Vespolina delle Colline novaresi (Rovello).

Commenti: Continuando il percorso delle riunioni conviviali, gli Accademici si sono ritrovati in questo ristorante situato a Crevoladossola, gestito dal giovane chef Luca Zaccheo, il quale ama sperimentare sempre con una particolare attenzione ai prodotti del territorio. Il ristorante si trova alla fine

della salita del ponte di Crevola, e sia dalla sala sia dalla terrazza, si può godere di uno splendido panorama di tutta la piana di Domodossola. Anche qui un giovanissimo che entra nell'ambiente della ristorazione locale e comincia a farsi conoscere e apprezzare per le sue qualità, non potrà fare altro che migliorare e progredire.



LIGURIA

 ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE
22 settembre 2022

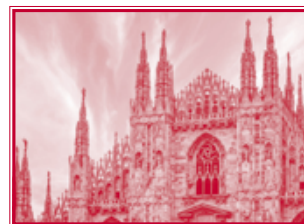
Ristorante "Conte Rosso" della famiglia Capograsso Salsano, in cucina Annamaria Capograsso. ● Via Torlaro 30, Albenga (Savona); ☎ 018/253699; coperti 50+12 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: funghi porcini impanati e fritti; tortino di patate di Calizzano e funghi porcini; risotto Carnaroli ai funghi porcini; filetto di manzo ai funghi porcini; frolla con crema chantilly al Moscato d'Asti e pesche.

I vini in tavola: Cabernet Franc Doc Venezia 2019 (Tenuta Mosole, San Stino di Livenza).

Commenti: Eccellente riunione conviviale

dedicata ai funghi porcini, con la gradita presenza di Andrea Nicola, Delegato di Aosta e membro della Consulta Accademica. Ogni piatto è stato eseguito alla perfezione e gradito dai commensali: risotto eccezionale, filetto ottimo; squisito vino veneto in abbinamento; servizio impeccabile. Sinceri complimenti alla bravissima cuoca Annamaria applaudita da tutti.



LOMBARDIA

 BRESCIA
7 settembre 2022

Ristorante "Antica trattoria del Gallo" di Pierina Colosio, anche in cucina. ● Via Risorgimento 46, Clusane di Iseo (Brescia); ☎ 030/9829200; info@anticatrattoriadelgallo.com, www.anticatrattoriadelgallo.com; coperti 160. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 7,9.

Le vivande servite: insalatina di luccio, sardine essiccate con polenta abbrustolita; linguine con gamberi di lago; filetti di coregone e persico dorati alla salvia con patate al forno; tiramisù fatto in casa.

I vini in tavola: Curtefranca bianco 2021; Franciacorta Piné rosé (entrambi Bredasole).

Commenti: Il Delegato ha introdotto la riunione conviviale con la relazione: "Le buone maniere al ristorante e i comportamenti da evitare per non irritare camerieri e clienti". Il menu: "Il pesce del nostro Lago d'Isèo nei piatti della tradizione" ha permesso l'assaggio di ben cinque varietà di pesce di lago. Interessante la degustazione comparata tra il filetto di coregone e il persico dorati alla salvia che ha messo in evidenza la consistenza diversa delle carni e del gusto: coregone carne morbida e versatile dal gusto poco marcato, e persico con carne più saporita e gusto più intenso. I piatti hanno trovato un perfetto abbinamento con i vini del territorio franciacortino.

 CREMONA
29 settembre 2022

Ristorante "Osteria de l'Umbreleer" di Diego Luccini e famiglia, in cucina Mattia Favaretto. ● Via Mazzini 13, Cicognolo (Cremona); ☎ 0372/830509, cell. 335/6829302; umbreleer@libero.it, www.umbreleer.it; coperti 55. ● Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: sformatino al provolone e verdure con crema di formaggio e zafferano; tortelli al torrone; risotto caprino e pere; punta di vitello al forno con patate; zuppa inglese.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara (Cantina sociale di Sorbara); Lambrusco Mantovano (Fondo Bozzole); Botticino Colle degli Ulivi (Noventa); Malvasia passita (Il Negrese).

Commenti: Molto numerosi i partecipanti per il piacere di ritrovarsi in un locale all'insegna della semplicità e della raffinatezza, dove la cucina non delude mai. Il personale gentile e impeccabile nel servizio. Diego



LOMBARDIA segue

Luccini, in sala, ha illustrato le varie portate che hanno riscosso generale consenso. Dopo il delicato e morbido tortino sono arrivati i primi: i tortelli al torrione illustrati da Achille Mazzini, il loro inventore nel 2010, che ha ricevuto il premio "Alberini" 2022 e un risotto al caprino e pere con un tocco di mostarda di cui, i Luccini da tempo sono ottimi produttori. Tenera e saporita la punta di vitello arrosto; gustosa la zuppa inglese, ben calibrata negli ingredienti.

MILANO DUOMO 22 settembre 2022

Ristorante "La Calanca" di Leonardo (Leo) Loi, in cucina Giovanni Buccoliero. ●Via Sabotino 4, Milano; ☎ 02/27202140, cell. 340/4646432; www.lacalanca.com, www.facebook/Calanca da Leo; www.instagram/calancadaleo; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura domenicale. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: frittelle di rossetti; polpo croccante; gamberi alla catalana; fregola sarda ai frutti di mare; spaghetti blu all'alga spirulina con bottarga, bergamotto e crema di cipollotto; fritto misto; seadas.

I vini in tavola: Vermentino 2021 (Monte Spada).

Commenti: Vivacizzata da qualche tocco innovativo, è stata protagonista la cucina di mare, l'altro versante della tradizione sarda che è per lo più di terra. Insieme alla Delegazione di Milano Brera e con il suo Delegato Nicola Rivani Farolfi, gli Accademici sono tornati in questo locale visitato prima della pandemia. La riunione conviviale ha avuto un riscontro assai positivo e il menu ha permesso di apprezzare la scrupolosa freschezza e la qualità della materia prima che sono una caratteristica del locale, accogliente e con una bella cucina a vista. I commensali hanno gradito anche il servizio attento e professionale. Qualche perplessità sugli spaghetti blu. Applauso finale alla brigata di cucina.

SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 22 settembre 2022

Ristorante "Trattoria La Combriccola" di Stefano Zani, anche in cucina. ●Via Imbriani 19, Vicoboneghisio, Casalmaggiore (Cremona); ☎ 0375/203172, cell. 340/7616711; stefano.zani.14@alice.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura la sera domenica - giovedì. ●Valutazione 7,41.

Le vivande servite: flan di zucca con fonduta di parmigiano al tartufo nero, maccheroncini di castagne al torchio con funghi porcini e culatello; arrosto di vitello alle mele topaz bio con patate al forno; mousse di ricotta e pere abate bio con scaglie di cioccolato e lamelle di mandorle.

I vini in tavola: Pecorino Igt, Colline pescaresi (Chiarieri); Gutturino frizzante Doc Colli piacentini (Ca Rossa); Chateau L'Escart Bordeaux sup. Aoc; Moscato Mamiano (Kobola).

Commenti: La trattoria è posta lungo la stra-

da che attraversa il centro abitato e, come molti locali della zona, si presenta con l'ampio bar all'ingresso che comprende anche la sala da pranzo: un ambiente tendenzialmente rumoroso che si fa perdonare per la qualità della cucina e del servizio. Il tema della serata è stato l'autunno in tavola che la cucina di Stefano Zani ha interpretato con la riconosciuta maestria portando a gustare piatti saporiti e ben presentati, apprezzati dagli Accademici a partire dall'antipasto con il flan di zucca con fonduta di parmigiano e tartufo nero, per proseguire con i maccheroncini di castagne con funghi porcini e culatello.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE 29 settembre 2022

Ristorante "Stazione di Salice" di Pietro Barbieri, anche in cucina. ●Via Diviani 7, Salice Terme, Godiasco (Pavia); ☎ 0383/944501, cell. 346/4245320; www.lastazionedisalice.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: tartare di ricciola siciliana e guacamole; risotto scampi e limone; pavé di merluzzo su crema di piselli e pomodorini confit; sandwich di zuppa inglese.

I vini in tavola: Pinot Nero Costa del Vent; Riesling Brinà (entrambi CA' del GE).

Commenti: Nuova gestione di questo ristorante più volte frequentato dagli Accademici vogheresi nel corso degli anni. Il locale continua a essere elegante e accogliente come è sempre stato e la cucina gestita dal giovane cuoco non è male. La lista delle vivande è piuttosto scarsa, ma sono preparate con materie prime di ottima qualità. L'impiattamento è un po' approssimativo e il servizio un po' troppo lento. Tuttavia, era tutto buono, in modo particolare la tartare di ricciola. Sono pochi mesi che la gestione è iniziata e, con un po' di esperienza in più, sicuramente non potrà che migliorare.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO 22 settembre 2022

Ristorante "Signaterhof" di Erika e Günther Lobiser, in cucina Günther Lobiser. ●Signato 166, Renon (Bolzano); ☎ 0471/365353, cell. 348/7741234; info@signaterhof.it, www.signaterhof.it; coperti 70+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie metà gennaio-metà febbraio e metà giugno-metà luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,06.

Le vivande servite: fungo parasole fritto su insalata di patate, carne salada con carpaccio di porcini e mirtilli rossi; ravioli di patate ripieni

di finferli (gallinacci) fatti in casa con sugo di finferle, parmigiano e burro; sella di cervo e sottofesa di vitello rosato con purè di sedano, crauti rossi e spugnole; mousse alle castagne.

I vini in tavola: Chardonnay Kleinstein 2020 (Signato); Pinot Nero 2019 (Maloyer Gummerhof).

Commenti: Tutto il menu era a base di funghi e Günther Lobiser li ha cucinati benissimo. Presente anche il micologo Claudio Rossi che ha sapientemente illustrato i funghi contenuti in ogni portata. Si parte con i parasoli fritti in una panatura croccantissima e serviti su una morbida insalata di patate con una fetta di saporito salame. Arriva poi un ottimo abbinamento con carne salada e freschissimi porcini crudi: una delizia. Si prosegue con uno dei piatti forti del locale: i ravioli di patate ripieni di gallinacci e conditi con finferle, una squisitezza. Eccellente anche il secondo: tenerissime sia la sella di cervo sia la sottofesa di vitello che si scioglieva in bocca. Buonissima la mousse di castagne.

BRESSANONE 29 settembre 2022

Ristorante "Agorà 21" di Antonino Leo e Marianonietta Napolitano. ●Via Fienili 4, Bressanone (Bolzano); ☎ 0472/413626; info@agora21.it, www.agora21.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: polpo e patata, lime, acqua di mozzarella di bufala affumicata; zuppa di cozze e fagioli cannellini con crostone di pane al rosmarino; cuore di merluzzo croccante, spuma di patata, champignon; panna cotta al cocco, coulis di lamponi, spugna alla nocciola, gelato al cocco.

I vini in tavola: Rose Cerasuolo d'Abruzzo (Valle Reale); Falanghina del Sannio (Mastroberardino); Fiano di Avellino (Feudi di San Gregorio); passito Docg (Zavonello).

Commenti: In un bel locale di nuova apertura, la Delegazione ha voluto provare un menu di pesce di mare. La cucina toscopartenopea di Antonino non ha tradito le attese e ha riscosso un lusinghiero successo, dovuto anche all'originalità delle interpretazioni e alle materie prime eccellenti. L'antipasto aveva l'accento forse troppo spostato sulle patate; la zuppa evidenziava un mirabile equilibrio di sapori; il fritto risultava meravigliosamente aereo, asciutto e sapido; il dolce assai gradevole pagava l'accostamento di consistenze diverse. La serata si è conclusa con i complimenti allo chef e con l'augurio, da parte del Delegato, di continuare un percorso originale e non facile, a queste latitudini.

TRENTO 29 settembre 2022

Ristorante "Albergo-Ristorante Al Plaz" di Giuseppina Malfatti, in cucina Saverio Bottamedi. ●Strada delle Palù 11, Fai della Paganella (Trento); ☎ 0461/583295; info@hotelalplaz.it, www.hotelalplaz.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: finger food; bro' brusà con pancetta croccante; tortel di patate, tagliere di salumi e formaggi tipici con verdure di stagione; macedonia di frutta fresca.

I vini in tavola: Cuvée 28 Trento Doc (Rotari); Teroldego Rotaliano (Rotaliana).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata con cura da Vittorio Falzolgher e Francesco Pompeati, si è svolta in un locale gestito da più generazioni dalla famiglia Malfatti con passione e abilità. Il ristorante propone una cucina genuina e semplice con piatti della tradizione e ricette tramandate in famiglia. L'attenta scelta dei prodotti ricade su materie provenienti spesso dal proprio orto, dall'agricoltura locale e dagli allevamenti trentini. Il bro' brusà con pancetta croccante e fagioli, preparato secondo tradizione familiare, e i tortelli di patate sono stati particolarmente apprezzati dagli Accademici.



VENETO

BELLUNO-FELTRE-CADORE 28 agosto 2022

Ristorante "Laite" della famiglia Meroi-Brovedani, in cucina Fabrizia Meroi. ●Borgata Hoffe 10, Sappada (Udine); ☎ 0435/469070; info@ristorantelaite.com, www.ristorantelaite.com; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie giugno e ottobre; giorno di chiusura mercoledì, escluso in alta stagione. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: millefoglie di melanzane, saurnschotte, pomodoro; bretzel di cardo mariano, cinghiale affumicato, porcini e crescione; tortello all'uovo, porcini, anice di bosco; capriolo, licheni, albicocca; macedonia di frutta e verdura; gelato all'olio d'oliva; piatto di dolci misti.

I vini in tavola: Metodo classico Pinot Bianco 2017 (Bellaguardia); bianco Collio Riserva 2017 (Tami); rosso Collio Goriziano Mullit 2019; Vendemmia Tardiva 2018 (Cristina Roero).

Commenti: La cucina è di alto livello, per l'accuratezza e la ricerca del dettaglio più incisivo di ogni ingrediente sia in ambito vegetale sia animale. Materie prime che Fabrizia ricerca e trova sul territorio. Il locale è piccolo, ma molto accogliente e il servizio in tavola è, attualmente, curato dalla figlia di Fabrizia con bravura e competenza impeccabili. Notevole anche la cantina.

BELLUNO-FELTRE-CADORE TREVISO 23 settembre 2022

Ristorante "Al Borgo" di Famiglia Viel, in cucina Davide Viel e Flora Battiston. ●Via Anconetta 8, Belluno; ☎ 0437/926755; info@alborgo.to, www.alborgo.to, coperti

90+50 (all'aperto). ● **Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì.** ● **Valutazione 7.**

Le vivande servite: mousse di mela con schiz e grissino al farro; tortino di zucca con speck del Cadore e biscotto d'orzo; pasta e fagioli gialli; tortelli ripieni di pastin e schiz con crema di polenta; conico in tecia con patate e verdure; gelato alla cannella con salsa brulée e pere.

I vini in tavola: Brut Merotto (Baretta); Schiava (Toblino); Areni noir (Karasi).

Commenti: Riunione conviviale dedicata ai prodotti della provincia di Belluno. Presenti alcuni Accademici di Treviso, con il Delegato Roberto Robazza. Brenno Dal Pont ha illustrato le particolarità geografiche e socio culturali della provincia, divisa tra montagna dura e pura e una vallata ampia e accessibile. Tali diversità hanno dato origine a prodotti diversi. Le tradizioni culturali sono saldamente presenti nella cucina bellunese, che si connota per la presenza di ristoranti di alto livello situati in località quasi impervie e ciononostante molto frequentati, a ulteriore dimostrazione dell'impegno e della caparbietà delle genti di montagna.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

27 settembre 2022

Ristorante "Locanda al Greto" della famiglia Agnoletto Bignami, in cucina Silvio Librenti. ● **Via del Greto 35, Bologna;** ☎ 051/0493543; locandaalgreto@gmail.com; www.locandaalgreto.it; www.facebook.com/Locanda.al.Greto; www.instagram.com/locandaalgreto; coperti 40+35 (all'aperto). ● **Parcheeggio comodo; ferie settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì.** ● **Valutazione 7,4.**

Le vivande servite: passatello asciutto con speck croccante e formaggio di fossa; tagliata di limousine con patate al forno; torta di pane con mascarpone.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante (La Mancina); Sangiovese Superiore (Monticino Rosso).

Commenti: La Locanda, arredata in uno stile moderno ed elegante, impreziosito da quadri di noti pittori bolognesi del 1900, nasce nel 2021 nei locali dove negli anni Cinquanta la famiglia Bignami lavorava le carni per le macellerie, quasi sulla riva del Reno, in una zona ricca di storia e di cultura: davanti alla sala un bel prato offre sollievo all'afa estiva. Lo chef Silvio Librenti si è formato al celebre "Diana". L'eredità di questa scuola si avverte nel rapporto con la tradizione,

nella grande padronanza della tecnica e nel gusto per una innovazione temperata e piacevole, preziosa alleata della riscoperta del passato. Sara Bignami gestisce la sala con competenza, cordialità e molta grazia.

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA

29 settembre 2022

Ristorante "Agriturismo Il Farneto" di Montebugnoli-Galeotti, in cucina Marisa Montebugnoli. ● **Via Collina 3, Monterenzio (Bologna);** ☎ 051/6557235, cell. 338/4461354; info@agriturismofarneto.it; www.agriturismofarneto.it; coperti 80+40 (all'aperto).

● **Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì - giovedì.** ● **Valutazione 8,2.**

Le vivande servite: mini crescentini, roast beef, salamino, formaggi e ricotta; tortelloni di ricotta burro e salvia; lasagne al forno; polpettine di manzo al sugo; tagliata di manzo alla brace; verdure al forno; dolce e gelato del "Farneto".

I vini in tavola: Pignoletto; Trebbiano dei Colli imolesi; Sangiovese; Barbera.

Commenti: Agriturismo vero dove è tutto a km 0, dalla carne proveniente dal loro allevamento di 200 capi al formaggio prodotto in loco con il latte dei loro animali. Il menu è stato eccellente partendo dall'antipasto per poi passare ai tortelli di ricotta che si scioglievano in bocca, alle lasagne classiche bolognesi; le polpette erano una delizia. Infine il piatto forte: la tagliata di manzo alla brace, tenerissima e veramente saporita. A fine serata, il Delegato, accompagnato dai Sindaci di Monterenzio e Castel San Pietro, ha consegnato il premio "Alberini" e il premio del Comune di Monterenzio alla signora Marisa, complimentandosi.

MODENA

14 settembre 2022

Ristorante "La Contea di Montale" di Salvatore. ● **Via Vandelli 100, Montale (Modena);** ☎ 059/531212; www.ristorantelaconteadimontale.com; coperti 120+200 (all'aperto). ● **Parcheeggio privato del ristorante; ferie prima e seconda settimana di gennaio, prima settimana di settembre; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 7,43.**

Le vivande servite: culatello di Zibello su gnocco fritto; tortelloni di ricotta con pancetta croccante; tagliatelle ai funghi porcini freschi; maialino di latte cotto a bassa temperatura; patate al forno; dolcetti della Maria.

I vini in tavola: Pignoletto (Corte d'Aibo); Lambrusco di Sorbara Premium (Cleto Chiarli); Sangiovese Oddone (Tenuta la Viola).

Commenti: Ristorante situato a Montale, alle porte di Modena, in una casa colonica risalente al 1700 che venne ristrutturata completamente a metà degli anni '80. L'attuale gestione della famiglia del signor Salvatore subentra all'inizio degli anni 2000. Salvatore dirige il ristorante e la sorella Maria guida la cucina. La "Contea di Montale" offre una cucina tipica emiliana e si presta, stante l'ampia location, anche all'organizzazione di eventi. Si sono scelti piatti tipici emiliani e mode-

nesi con un occhio ai prodotti di stagione e a cotture particolari che possono conferire straordinaria morbidezza alle carni. Simposiarca della serata Andrea Malagoli.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI

16 settembre 2022

Ristorante "La Pergola" di Ristorante La Pergola Golfo di Baratti di Potenti Stella e C. snc. ● **Località Baratti 21-23, Piombino (Livorno);** ☎ cell. 334/7061785; lapergolagolfobaratti@gmail.com; www.facebook.com/LaPergolaGolfoBaratti; www.instagram.com/LaPergolaGolfoBaratti; coperti 30+70 (all'aperto). ● **Parcheeggio comodo; ferie gennaio e novembre; giorno di chiusura mercoledì.** ● **Valutazione 8.**

Le vivande servite: tartare di gambero rosso su panzanella estiva; anolini al ripieno di polpo, pecorino e menta, crema di zucchine e pomodoro confit; pinzimonio di crostacei, calamari, con giardino di verdure e maionese artigianale; carpaccio di ananas in guazzetto di menta, cialde di meringa e gelato.

I vini in tavola: Prosecco Superiore brut Valdobbiadene Docg Bosco Gica (Adami); Sharis bianco Igt Venezia Giulia 2020 (Livio Felluga).

Commenti: Il rumore della risacca e i profumi di salsedine, l'ambiente marinaro da piccola isola fanno da splendida cornice a una cucina rigorosamente marinara fatta di prodotti appena pescati e trattati con tutta la delicatezza necessaria per non alterare il sapore originale. Crostacei e molluschi di alta qualità vengono esaltati dai variegati colori delle verdure in una presentazione di ottimo effetto. Locale rinnovato che beneficia di una meravigliosa vista sullo splendido Golfo di Baratti, con una terrazza da cui godere le atmosfere che le varie fasi del giorno creano e colorano.

EMPOLI

14 settembre 2022

Ristorante "Corsini" di Martina Fondelli, in cucina Martina Pranzile. ● **Piazza La Vergine 25, Fucecchio (Firenze);** ☎ 0571/1611621; inforistorantecorsini@gmail.com; coperti 70+130 (all'aperto). ● **Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 7,2.**

Le vivande servite: gran tagliere toscano: salumi, crostini misti, coccole; pappa al pomodoro, schiacciata all'olio; chicca in crema di stracchino, salsiccia e granella di pistacchi; risotto zafferano, gorgonzola e granella di noci; tagliata di manzo con rucola, grana e pomodorini; tagliata di cinta senese con valeriana e pecorino; patate arrosto; scomposta di millefoglie.

I vini in tavola: Chianti Docg (Pietraia); Vermentino Igt (Coiano).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Carlo Bruni che ha scelto un locale finora mai visitato dalla Delegazione, all'interno dell'omonimo parco in centro a Fucecchio. Soddisfazione generale per l'ambiente e l'organizzazione. Saluti d'apertura a cura del Delegato Massimo Vincenzini, che ha ricordato le origini della "tagliata", inventata a Pisa nel 1973 dal cuoco Sergio Lorenzi reinterpretando così la classica bistecca fiorentina. Il menu è risultato molto gradito e i piatti preparati con cura. Particolarmente apprezzate le tagliate per il loro equilibrio di gusto. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

LIVORNO

21 settembre 2022

Ristorante "Antica Trattoria Il Re della Chiocciola" di Luca Falorni. ● **Via della Valle Beneditta 249, Livorno;** ☎ 0586/860244, cell. 370/3218166; luca@elleffe.biz; coperti 65. ● **Parcheeggio privato del ristorante; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì, martedì.** ● **Valutazione 7,37.**

Le vivande servite: affettati toscani (prosciutto, salame, soppressata, arista agli aromi), varietà di crostini, giardiniera al vapore, pecorino semistagionato; pappardelle al cinghiale; penne ai funghi porcini; misto di caccia (cinghiale arrosto con olive, daino alla cacciatora); chiocciole al tegame in salsa (per alcuni estimatori); patate e scaglie di polenta, funghi fritti; torta della nonna artigianale.

I vini in tavola: Sangiovese 2020 (Orciano Pisano).

Commenti: Il Delegato Sergio Gristina ha optato per celebrare la fine della stagione estiva e l'inizio di quella autunnale con una cena in una delle trattorie di collina più qualificate, dove i numerosi commensali hanno degustato, con soddisfazione, oltre al variegato e saporito antipasto, soprattutto i secondi a base di daino alla cacciatora e di cinghiale, ma anche le chiocciole. Nel corso della lieta serata, il Segretario Gianfranco Porrà ha svolto una conversazione sulla storia del brindisi.

LUNIGIANA

29 settembre 2022

Ristorante "Mulino La Serra" di Giuseppe Balestra, anche in cucina. ● **Via Case Sparse 4, Pontremoli (Massa Carrara);** ☎ cell. 335/7752116; cantinebelmesseri@gmail.com; www.cantinebelmesseri.com; coperti 30+30 (all'aperto). ● **Parcheeggio comodo; ferie a gennaio e febbraio; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 7,9.**

Le vivande servite: selezione di salumi nostrani e torta d'erbi; tagliatelle al ragu di coniglio; cinta senese e patate di montagna al forno; insalata dell'orto; tiramisù.

I vini in tavola: Lagrà Igt Toscana 2021; Tafuri Igt Toscana 2019 (entrambi Belmesseri, Pontremoli).

Commenti: Giuseppe Balestra, viticoltore per passione e oste per diletto, ha deliziato



TOSCANA segue

con un menu preparato a regola d'arte, ben presentato, abbinato alla perfezione ai suoi vini. Sublime la torta d'erbi; delicato il sugo di coniglio; tenera la cinta senese; una dolce meraviglia il tiramisù; ottimi i vini. Beppe Benelli ha intrattenuto, in maniera brillante, con la presentazione dei libri finalisti della 17a edizione del premio letterario "Bancarella della Cucina". La serata, in perfetto connubio tra l'arte dell'enogastronomia e la cultura letteraria, si è conclusa con l'applauso all'oste per aver trasformato uno storico podere in un'importante azienda vitivinicola con annessa ospitalità rurale di qualità.



MARCHE

ASCOLI PICENO
24 settembre 2022

Ristorante "Replay family restaurant" di Hotel Relax sas, in cucina Carlo Alberto Crescenzi e Paolo Rossi. ● Via Tibullo 2, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎ 0735/780751, cell. 349/2409921; nmazzoni85@gmail.com, www.hotel-relax.it; coperti 400+60 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì-giovedì (inverno). ● Valutazione 8,8.

Le vivande servite: insalata di mare e panocchie bollite, seppie con piselli; frittura di paranza; alici allo scottadito; cozze e vongole; spaghetto alle vongole; arrosto misto (spiedini, rospo, scampi); tranci di tonno; insalata; pizza all'Alchermes (zuppa inglese).

I vini in tavola: Passerina (Cantina Camillo Montori); Pecorino (Tenuta Cocci Grifoni).

Commenti: Riunione conviviale della tradizione "de lu maremare", organizzata dai Simposiari Vincenzo Bernardini ed Emidio Rossi, con un menu a base di pesce, preparato secondo la tradizione d'altri tempi che ha incontrato considerevoli e unanimi apprezzamenti. Vittoria Giuliani si è esibita recitando poesie in vernacolo sambenedettese, da lei composte, e alcune della poetessa di San Benedetto del Tronto, Bice Piacentini, ricevendo entusiastici applausi. Prima dell'inizio della cena, il Delegato ha proiettato delle slide sull'argomento "Chi è l'Accademico", alla luce delle recenti modifiche dello Statuto e del Regolamento dell'Accademia, attentamente seguite dagli Accademici.

FERMO
30 settembre 2022

Ristorante "Villa Lattanzi" di Bixel srl, in cucina Rodion Dodu. ● Contrada Cugnolo 19, Fermo; ☎ 073/453711, cell. 333/9091379; info@villalattanzi.it, www.villalattanzi.it; coperti 80+50 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,8.

Le vivande servite: olive e cremini fritti, carpaccio di manzo e giardiniera di verdure di stagione; vincisgrassi; agnello alla brace e pomodoro gratin; faraona con zucca e castagne; pane caramellato, mele e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: 360 spumante brut metodo Charmant; Leie Marche Igt Passerina e Sauvignon; Rosso Frutto Marche Igt Sirah (tutti Officina del Sole).

Commenti: Riunione conviviale a margine della cerimonia di consegna dei premi dell'Accademia e di correlate comunicazioni, nella splendida cornice di Villa Lattanzi. Grande partecipazione e numerose autorità presenti: S.E. il Prefetto Vincenzo Filippi; il Presidente Camera Commercio delle Marche Gino Sabatini; il Presidente della Provincia Michele Ortenzi; i Sindaci di Fermo, Campofilone, Petritoli, Montegiorgio e Santa Vittoria. Per l'Accademia: il CT Marche Sandro Marani; il Consultore nazionale Ugo Bellesi e Leonardo Seghetti membro CSFM. Menu semplice, della tradizione, interpretato dal giovane cuoco. Grande apprezzamento per i dolci finali e per gli ottimi vini dell'Officina del Sole.



UMBRIA

FOLIGNO
28 settembre 2022

Ristorante "La Mattered Antiqua Osteria" di Federico Masciolini, in cucina Francesco Giuliani e Fiorella Urbisci. ● Piazza del Grano 13, Foligno (Perugia); ☎ cell. 393/3322394; www.facebook.com/La-MatteredAntiquaOsteria; coperti 50+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica - martedì. ● Valutazione 7,2.

Le vivande servite: cocchetto di lumache in porchetta, crescita con ciauscolo e patate; parmigiana di cipolle, sedano ripieno; gnocchi al Sagrantino; tagliatelle al ragu di maiale e costarelle; piccione della Mattered; crostata alle noci.

I vini in tavola: Calicanto; Le Grazie (Villa Mongalli).

Commenti: La riunione conviviale di autunno ha visto gli Accademici riuniti in questo ristorante dove il proprietario, Federico Masciolini, ha proposto un menu tipico del locale, favorevolmente accolto dai Simposiari Edgarda Falcinelli e Ciro Trabalza. Ottimi gli antipasti che hanno perfettamente rispecchiato la cucina del territorio, spaziando dalle lumache in porchetta alla crescita con ciauscolo e patate e, a seguire, una parmigiana di cipolla con un assaggio di sedano nero di Trevi. Tra i primi meritano un plauso le tagliatelle fatte a mano sapientemente condite.

Il piatto forte è stato il piccione ripieno in salmi. Ha concluso la serata una crostata di noci veramente degna di nota. Ottimi i vini.



LAZIO

CIVITAVECCHIA
16 settembre 2022

Ristorante "Acquamarina" di Francesco Fiorucci. ● Piazza Trieste 8, Santa Marinella (Roma); ☎ 0766/511715; coperti 80. ● Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: gamberi alla catalana, mousse di baccalà; paccheri di Gragnano al ragu di pesce gallinella locale; orata sfilettata in crosta di patate e zucchine; insalatina mista; torta alla crema di limone.

I vini in tavola: Chardonnay Igp, Colline pescaresi Loreto Aprutino.

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dal Simposiarca Francesco Cuchi che ha proposto una visita al ristorante, data la nuova gestione. Il menu suggerito dal gestore Francesco Fiorucci ha riscosso, all'unanimità, un consenso positivo in quasi tutte le portate, dando dimostrazione della sua professionalità. Particolare apprezzamento, riscontrato nella scheda di valutazione, è andato agli antipasti e all'orata mentre per il primo, cioè i paccheri, è risultata una cottura piuttosto al dente. Il Delegato, prima di iniziare la riunione conviviale, ha illustrato il menu facendo riferimento soprattutto alle caratteristiche della cucina tradizionale marinara del territorio.

LATINA
23 settembre 2022

Ristorante "Vistamare dell'Hotel Fogliano" di Gianluca e Roberta Boldegrini, in cucina Giovanni D'Ecclesiis. ● Piazzale G. Loffredo, Latina; ☎ 0773/273418, cell. 339/8777445; info@ilfoglianohotel.it, www.ilfoglianohotel.it; coperti 50+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: finger food; cannolo di dentice gel al sedano e sfere di melone; bottone ripieno di gambero rosso ponzese; burrata pontina e pomodoro datterino; filetto di spigola locale con zucchine in fiore e beurre blanc al basilico; petit four; millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolato.

I vini in tavola: Capolemole bianco biologico (Marco Carpineti, Cori); Prosecco di Valdobbiadene (Santi).

Commenti: Riunione conviviale di grandi numeri nella sala Vistamare dell'Hotel Fogliano.

no, risorto a nuova vita grazie alle capacità imprenditoriali di Gianluca e Roberta Boldegrini. Presenti numerosi Accademici tra cui: il Delegato onorario Benedetto Prandi con la signora Anna, che si è molto prodigata per la riuscita del convivio; i Delegati di Roma Appia Mirella Audisio, Roma Eur Claudio Nacca con il Vice Delegato Enzo Pagani, il Vice Delegato di Roma Castelli Roberto Dottarelli, l'Accademia di Roma Nomentana Viviana Paliotta. Lo chef Giovanni D'Ecclesiis ha predisposto un raffinato menu, illustrato dalla Simposiarca Anna Nascani, curato esteticamente e dai sapori vivaci e decisi, che è stato molto apprezzato dai commensali.

ROMA APPIA
25 settembre 2022

Ristorante "Garden Ristò" di Pietro Farcomeni. ● Via Appia Antica 172, Roma; ☎ 06/78348607; coperti 180. ● Parcheggio comodo; ferie 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,55.

Le vivande servite: frittini vegetali, polpettine di carne su vellutata di ricotta affumicata, parmigiana di melanzane; risotto Champagne e mandorle; tonnellari pachino, pecorino, cipolla di Tropea e guanciale croccante; bocconcini di filetto con porcini, patate gratin e cicoria; gran pavé con crema chantilly.

I vini in tavola: Rosé Albiola Doc (Casale del Giglio).

Commenti: Lo chef Philippe De Vasconcelos ha proposto un menu che, pur partendo dalla tradizione, ha presentato spunti di creatività. Le polpettine erano accompagnate da una gradevole vellutata di ricotta affumicata che le rendeva originali. Particolarmente gradito il risotto, contraddistinto dall'equilibrio di profumi e sapori molto delicati; qualche perplessità hanno suscitato i tonnellari risultati poco amalgamati e privi di "carattere". Il filetto era ben presentato e nel complesso il piatto è stato apprezzato per l'insieme dei gustosi sapori. Il dessert, nella semplicità, ha riscosso gradimento per la sofficità e anche per la presenza di una piacevole crema chantilly servita al cucchiaino.

VITERBO
LODI
23 settembre 2022

Ristorante "Richiastro" di Il Richiastro sas di Emanuele Fioretti e C., in cucina Emanuele Fioretti. ● Via della Marrocca, Viterbo; ☎ 0761/228009; info@ilrichiastro.it, www.ilrichiastro.it; coperti 50+50 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì - giovedì. ● Valutazione 7,4.

Le vivande servite: assaggio di quattro zuppe tipiche; lombriochelli alla vitorchianese; prosciutto di maiale arrosto; funghi trifolati; coppetta contadina e tozzetti.

I vini in tavola: Bianco Poggio La Costa (Cantina Sergio Mottura); rosso Poggio Ferrone (Podere Grechetto).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta insieme agli Accademici della Delegazione

di Lodi, in visita nella Toscana. Si è cercato di offrire uno spaccato della cucina tipica locale in un ristorante particolare, ricavato dal cortile (richiastro) di un antico palazzo medievale nel centro di Viterbo. La serata si è svolta con un simpatico tono conviviale. Il menu predisposto e ben realizzato è stato apprezzato dagli Accademici nella sua interezza. In particolare, le numerose zuppe hanno riscosso il gradimento degli Accademici e lo spirito accademico ha coinvolto anche il gestore del locale, che si è prodigato in modo esemplare. Esperienza da ripetere.



ABRUZZO



CHIETI
27 settembre 2022

Ristorante "Mare in Collina" della famiglia Santuccioni, in cucina Bruna Mammarella Santuccioni. ●Vico Borgia 20, Modica (Ragusa); ☎334/379056660; coperti 24+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 30 giorni fra gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: crostini con salmone, crostini con alici, insalata di polpi e patate, broccoli con mazzancolle e codine di calamari; calamarata con patate, cozze e pecorino; pescatrice al forno con caponata; pizza dolce.

I vini in tavola: Codice Citra, Spumante Pecorino metodo Martinotti brut (Citra Vini, Ortona); Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2021 (Cantina Sincarpa, Torrevicchia Teatina).

Commenti: Protagoniste del convivio sono due donne. Bruna Mammarella Santuccioni e la sua famiglia hanno dedicato la propria vita alla ristorazione, dal 1975 sono i gestori di alcuni tra i più importanti ristoranti di Chieti e, nel 2015, avviano "Il Mare in Collina" con l'idea di proporre piatti che coniughino la tradizionale cucina marinara della costa con quella dell'entroterra, rispettando la stagionalità, i prodotti dell'orto e la tradizione contadina. L'altra protagonista è Petronilla, alias Amalia Moretti Foggia, attraverso la splendida relazione della consultrice Gabriella Orlando che ha raccontato il contributo che questa donna, dottoressa, farmacista, attivista politica, ha dato alla cucina italiana.



TERAMO
30 settembre 2022

Ristorante "Park Hotel Sporting" di gestione societaria, in cucina Christian Fabri. ●Via Alcide De Gasperi 41, Teramo; ☎0861/739949; info@hotelsportingteramo.it, www.hotelsportingteramo.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante;

ferie mai; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: tacchino alla canzanese rivisitato con insalata riccia, dadini di pecorino e frutti rossi; mazzarella scomposta; scrippelle mbusse in odore di porcino; chitarrina alla teramana; cotoletta di agnello con cime di rapa; pizza dogge al bicchiere.

I vini in tavola: Cerasuolo e Montepulciano Vigna Corvino (Contesa).

Commenti: Il tema della serata è stato: "La cucina teramana reinterpretata". La cena ha adunato alcuni piatti "riversitati" della gastronomia teramana. Nel corso del convivio il Delegato e il CT Nicola D'Auria hanno presentato i nuovi Accademici Maria Umile e Sandro Galantini consegnando loro gli elementi distintivi dell'Accademia.



MOLISE



TERMOLI
24 settembre 2022

Ristorante "Al Vecchio Tratturo" di Pasquale Moscufo. ●Contrada Macchia del Lago, Montefalcone nel Sannio (Campobasso); ☎0874/877226; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: carpaccio di funghi porcini e amanite caesaree su letto di rucola e scaglie di parmigiano, prosciutto stagionato in grotte del Gran Sasso e fichi di Montefalcone; orecchiette con asparagi selvatici e fagioli cannellini del Sannio; tagliolini al tartufo nero molisano e porcini; arrosto di agnello su legno d'ulivo con verdure campestri gratinate; frutta fresca di stagione; ciambelline del colonnello; gelato alle noci.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Superiore Docg (Valdo); Tintilia del Molise 200 metri (Tenimenti Grieco); Moscato Apianae (Di Majo).

Commenti: Ben organizzata in questo ristorante dall'ambiente caldo e familiare, sito in una splendida cornice naturale che domina la vallata del fiume Trigno, la riunione conviviale d'autunno è stata poco partecipata. Simpatissimo ed estroso Pasquale, cuoco provetto e buon conoscitore della cucina povera contadina nostrana, legata ai genuini e profumatisimi prodotti delle colline che degradano dolcemente verso l'Adriatico, ha deliziato gli Accademici con i suoi piatti ben presentati e cucinati secondo tradizione. Ottime le paste rigorosamente fatte in casa da mamma Antonietta; molto buono l'agnello nostrano cotto su brace d'ulivo.



PUGLIA



BRINDISI
9 settembre 2022

Ristorante "Dentromare" di Fabio Urge-se, in cucina Giovanni Nigro. ●Viale Tamerici Specchiolla, Carovigno (Brindisi); ☎0831/1523995, cell. 388/7580820; info@dentromare.it, www.dentro-mare.it; coperti 60+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 settembre - 15 maggio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: carpaccio di pescespada; fritto con patate acidule, fagiolini e cipolla all'aglio; linguine alle vongole; calamarata con ragù di polpo; frittura di calamari e gamberi; delizia al limone.

I vini in tavola: W'Heart Fiano (Barsento); Askos Verdecia (Li Veli).

Commenti: Riunione conviviale di fine estate, tenuta presso questo ristorante con un affaccio, prospiciente la costa, di assoluto impatto. Gli Accademici e ospiti hanno apprezzato le portate del menu marinaro. Sapide preparazioni, in una veste accattivante, hanno esaltato la freschezza della materia prima proveniente dal pescato del giorno. Ottimi i vini bianchi delle cantine pugliesi e accurato e celere il servizio.



CALABRIA



AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO
17 settembre 2022

Ristorante "Montanara" di Rocco Pillari. ●Via Provinciale per Gambarie, S. Eufemia Aspromonte (Reggio Calabria); ☎0966/965776, cell. 333/6361335; coperti 30+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: carpaccio di stocco; insalata di stocco; stocco con fagioli papaluni; patate alla griglia; ricotta; paccheri allo stocco; filetto di stocco arrosto con peperoni; filetto di stocco alla ghiotta; patate al forno; tartufo di Pizzo.

I vini in tavola: Palizzi (Cantine Tramontana).

Commenti: A giudizio unanime è stata tra le più gradite cucine di stocco. Lo chef, supportato dalla moglie ai fornelli, ha confermato la noeme che nel tempo si è saputo costruire: cucina semplice, tradizionale, senza vlogli pindarici, solida e ben strutturata, con ingredienti genuini e di buona qualità. Un'esperienza sicuramente piacevole.



SICILIA



MODICA
23 settembre 2022

Ristorante "I Lupini" di Michelangelo Gianchino. ●Vico Borgia 20, Modica (Ragusa); ☎334/379056660; coperti 24+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 30 giorni fra gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: insalatina di polpo, calamaro ripieno, polpo in due cotture; ravioli di cernia; capputtèda e fritto di paranza; gelo di limone.

I vini in tavola: Frizzante ancestrale (Mastro di Baglio); Grecanico Catarratto (Tenuta Zero).

Commenti: La Delegazione si è incontrata in una accattivante trattoria sita a Modica Bassa. Il titolare e maestro di cucina Michelangelo Gianchino ha deliziato i palati dei commensali, Accademici e ospiti, con la sua cucina genuina e tipicamente mediterranea che utilizza solamente il pescato del giorno. Da migliorare il servizio.



RAGUSA
18 settembre 2022

Ristorante "Vossia il Mare" di Antonio Frasca, in cucina Angelo Bonomo. ●Via Benedetto Brin 2, Marina di Ragusa (Ragusa); ☎0932/734101; salutamu@vossiamare.it, www.vossiamare.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a febbraio e 2 settimane a novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: burrata di mare; polpo al bbq sulla sua crema, salsa verde e pomodoro confit; fusilloni con battuto di moscardini, scamorza affumicata e pangrattato al prezzemolo; trancio di ombrina su crema di carote; sorbetto anguria e limone con tagliata di frutta.

I vini in tavola: Prosecco (Rebuli); Etna bianco Carricante (Cottanera).

Commenti: Bellissima serata in uno dei locali più frequentati della costa iblea. Grande afflusso di Accademici e ospiti tra i quali anche lo chef Sultano. Il patron e lo chef hanno preparato un menu particolarmente intrigante che tutti hanno apprezzato. Vota-



Attività e riunioni conviviali

SICILIA segue

zione di alto livello. Il locale è posto al centro della movida ed è caratterizzato da un'offerta di pesce freschissimo e di vini naturali.



EUROPA

AUSTRIA



21 settembre 2022

Ristorante "Sole" di Aki Nuredini, in cucina Alessandro Visentin. ● Annagasse 8, Vienna; ☎ 0043/15134077; coperti 90+45 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: fiori di zucca con mozzarella, basilico, capperi, acciughe, origano, fritti in tempura; calamari scottati su letto di ricotta di bufala; scampi in carpione con cipolla, alloro, capperi, uva sultanina; risotto alla marinara; branzino al sale con patate lesse e verdure grigliate; tiramisù.

I vini in tavola: Chardonnay 2020 (Pittaro).

Commenti: Un piacevolissimo ritorno in questo locale del centro di Vienna, a pochi passi dall'edificio dell'Opera. Se le volte precedenti la Delegazione lo aveva sempre apprezzato, questa volta il consenso alla cucina è stato totale. Alessandro Visentin, l'attuale chef di cucina, attua, con esperienza e doti più che lodevoli, piatti della cucina italiana a eccellente livello. Ottimi gli antipasti, perfetti il risotto e il branzino al sale. Ottimi il pane e i grissini all'aglio. Tutto questo avviene sotto la supervisione di Aki Nuredini, autentico mecenate della musica lirica italiana e riconosciuto quale anfitrione perfetto. Molto efficiente anche la brigata di sala.

REPUBBLICA DI SAN MARINO



27 settembre 2022

Ristorante "Smaller" di Smaller srl di Michele Monteleone, in cucina Andrea De Masi. ● Via Paolo III 7, Repubblica di San Marino; ☎ 0549/991641, cell. 366/2095069; info@ristorantesmaller.com, www.ristorantesmaller.com; ; coperti 40+60 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a febbraio, 2 settimane a novembre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano reggiano Dop; degustazione di vari tipi di pizza cotta nel forno a legna; bis di ravioli ripieni di ricotta e spinaci con funghi porcini; tagliatelle al ragu' antico; fiorentina di limousine con sale grosso di Cervia e rosmarino con contorni misti; cialda croccante al mascarpone.

I vini in tavola: Wildbacher brut rosé (Col Sandago); Sangiovese Superiore Montetauro (Podere Vecciano); Torre del Pater Campi Taurasini, Aglianico affinato in rovere (Cantine Paterno); passito Igt Veneto (Col Sandago).

Commenti: Simposiarchi Stefano Valentino Piva e Cesare Tabarrini. I piatti proposti dallo chef Andrea De Masi sono stati molto apprezzati per l'originalità degli abbinamenti e la freschezza degli ingredienti. Ancora una volta la buona cucina e la calda atmosfera hanno accolto i partecipanti in un incontro connotato da rinnovato entusiasmo dopo la pausa estiva e testimoniato da momenti di sincera emozione quando il Delegato Andrea Negri ha consegnato agli Accademici Piero Tonelli e Pier Luigi Ceccoli, il Diploma rispettivamente di trentacinque e di venticinque anni di appartenenza all'Accademia.

SVIZZERA



24 settembre 2022

Ristorante "Celliers de Sion/Les Mazots du Clos du Château" di David Héritier. ● Route d'Italie 9 - Rue du Mont, Sion - Champlan;

☎ 0041/272035681 - 0041/272056523; reservation@celliers.ch, www.celliers.ch; coperti 30+fino a 40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: filetto di trota marinata; 6 tipi di carne da grigliare, sorbetto.

I vini in tavola: Chateau Conthey Sauvignon, Chardonnay Aoc; Plan Loggier, Trois Aoc; Sirah AOC (tutti Valais).

Commenti: Un tempo rifugio e magazzino riservato ai viticoltori, i Mazots du Clos du Château hanno accolto gli Accademici per una squisita colazione. Offrono un'area di accoglienza eccezionale e riservata per scoprire i vini della Tenuta Bonvin nel luogo stesso della loro produzione. La terrazza, immersa tra i vigneti, tocca il cielo e offre una vista mozzafiato sul Tourbillon e sulle cime innevate della Val d'Hérens.



21 settembre 2022

Ristorante "Brasserie Seefeld" di Antonello Manocosu, anche in cucina. ● Horneeggstrasse 15, Zurigo; ☎ 0041/443810771; www.brasserieseefeld.ch; coperti 34. ● Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di luglio e le due prime di agosto; giorno di chiusura sabato e domenica. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: funghi porcini saltati, carpaccio di polpo, melanzana al forno; tris di ravioli: ricotta, limone, basilico, poi ricotta, zafferano, parmigiano, infine i ravioli al plin; finissima di vitello alla griglia con salsa al limone o al pepe rosa; contorno di zucchine alla menta.

I vini in tavola: Vermentino Bovale; Cannonau (entrambi Cantina Su' Entu).

Commenti: Dopo un lungo periodo di assenza, la Delegazione è tornata alla Brasserie Seefeld per eventuale conferma della cucina e del locale. Gli Accademici sono stati molto soddisfatti dalla qualità ed esecuzione dei piatti e dal servizio; infatti le portate sono state servite quasi in contemporanea e sono arrivate ben calde in tavola. È piaciuto molto anche il dessert regionale sardo, soprattutto il pro-

fumato sorbetto, creazione del proprietario. I vini non erano all'altezza del cibo ma, essendo fuori dal budget concordato, sono stati scelti in una fascia media di qualità. Servizio gentile e accogliente. Serata allegra e positiva. Il cuoco è stato applaudito con convinzione.



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA



18 settembre 2022

Ristorante "Roberto's" di Nancy Sabbagh e Roberto Donna, in cucina Roberto Donna. ● 144 Church St NW, Vienna, Virginia; ☎ 001703/2235336; www.robertosva.com; coperti 50. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 7,6.

Le vivande servite: uovo della fattoria (del mio amico) cucinato con pomodoro, cipolle, peperoni, prezzemolo e stracciatella; pappardelle al sugo di coniglio; petto di faraona con il suo sugo, funghi e polenta; torta di pane, albicocche e cacao.

I vini in tavola: Taliano Roero Arneis 2018; Chianti Fattoria Poggio Alloro San Gimignano; Marramiero Dama Montepulciano d'Abruzzo; Brachetto d'Acqui (Braida).

Commenti: Ristorante accogliente e tranquillo dove lo chef Roberto Donna ha spiegato un po' la propria esperienza e la storia del locale. Abbinamento dei vini molto riuscito con Chianti Fattoria Poggio Alloro per le pappardelle e Brachetto d'Acqui per il dessert. Estetica dei piatti e presentazione superiore alla norma ma, anche valutando la difficoltà per la faraona, il secondo piatto era un po' troppo secco. Il dolce troppo forte, con poco equilibrio tra cioccolato, amaretti e mele.



Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica



PIEMONTE



Ristorante "Azienda agrituristica Ca' d'Andrei" di Andrea Finco, in cucina Monica Finco.

● Via Trento 2, Sagliano Micca (Biella); ☎ cell. 348/5825444; info@cadandrei.it, www.cadandrei.it; coperti 30+30 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì - venerdì.

Le vivande servite: sfornato di verze e castagne su crema di capra, crespella di farro ripiena di broccoli e noci, tagliere di salumi di maiale e formaggi caprini; tagliatelle di grano tenero Goldkron con zucca, finocchio e pancetta croccante; capra stufata con tortino di patate e borragine; crostata di mele e crema di yogurt.

I vini in tavola: Albaciara Erbaluce (Barni, Brusnengo); Cucca Nebbiolo (Pastoris); Madalena Moscato d'Asti (Adriano).

Commenti: Il tema "La tavola del contadino" è stato affrontato da Monica Finco utilizzando i prodotti dell'azienda, spaziando dal campo per la produzione di verdura e frutta, dal cortile per galline e maiali e dalla stalla per caprini e bovini. Gli ingredienti usati, tutti rigorosamente biologici, hanno rispettato la stagionalità e la tradizione biellese. Ottimi i singoli piatti per genuinità e sapore. Plauso speciale per la capra stufata. Giusti i vini del territorio scelti in abbinamento. Servizio semplice e cordiale. Serata molto apprezzata anche per l'allestimento della tavola che ha permesso la convivialità degli Accademici e un buon ascolto della relazione del referente CS, Giorgio Lozio.



Ristorante "Cantina Nicola" di Cantina Nicola, in cucina Alessia Rolla. ● Str. Rolletto-Rocca, Cocconato (Asti); ☎ cell. 392/953291; info@nicolavini.com, www.cantinanicola.it, www.facebook.com/cantinanicola, www.instagram.com/cantinanicola; coperti 20. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì - mercoledì.

Le vivande servite: amouse bouche; panino ragu' d'asino, burro di montagna e pane ai cereali, barbabietola artistica; ravioli di faraona; fondente di vitello; dolci a base di nocciola.

I vini in tavola: Monferrato bianco; Albugnato Nebbiolo; Moscato Bava.

Commenti: Locale raffinato con cucina gourmet molto apprezzata dai commensali.

PINEROLO

Ristorante "Locanda La Posta" della famiglia Genovesio, in cucina Walter Eynard. ● Via dei Fossi 4, Cavour (Torino); ☎ 0121/69989; posta@locandalaposta.it, www.locandalaposta.it; coperti 180+15 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 28 dicembre - 4 gennaio; giorno di chiusura venerdì.

Le vivande servite: trota in carpione e sue verdure, terrina di gallina bianca di Saluzzo e fegato grasso d'oca; calhiettes della tradizione; rotolo di coniglio e castagne con gelatina di cotogne; torta della nonna con gelato di cannella.

I vini in tavola: Il Pellengo (L'Autin); Set (Castello di Bagnolo); Moscato d'Asti Docg (Miche Chiarlo).

Commenti: Probabilmente non c'era modo migliore di interpretare il tema dell'anno. Il titolare del ristorante, Giovanni Genovesio, e lo chef Walter Eynard hanno condotto gli Accademici lungo la storia della cucina attraversando pianure, fiumi, valli e montagne e frequentando le cascine, per poi approdare in cucina tra le braccia della nonna. Piatti rari, sapori sublimi, cibi e vini autentici. Ricette, storia, tradizione. E futuro: Danilo Piton, con la relazione "Cambia il clima dal tuo piatto", ha parlato del mondo che vorremmo. In apertura il CT Piemonte Ovest (nonché Delegato) ha ricordato la figura di Valter Cantino, Delegato di Torino Lingotto, recentemente scomparso.

VERCELLI

Ristorante "Archigusto" di Gianmarco ed Enrico Bruera snc, in cucina Enrico Bruera e Silvia. ● Via Mazzini 41, Crescentino (Vercelli); ☎ cell. 351/5649370; ristorante.archigusto@gmail.com, www.archidispensa.it; coperti 30. ● Parcheggio comodo; ferie variabili; prima settimana di gennaio e 2 settimane a luglio o ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: panada; tonno di gallina di cascina; cipolla dorata ripiena cotta in forno; risotto Carnaroli con salsiccia e Barbera; ravioli ripieni di arrosto di coniglio con il suo fondo; faraona in umido con porri e funghi porcini; verdure miste stufate; mia timballa.

I vini in tavola: Roero Arneis Docg (Giacomo Vico); Grignolino del Monferrato Casalese Docg Bricco del Bosco (Accornero); Rubino di Cantavenna Doc (Castello di Gabiano); Moscato d'Asti Docg (Paolo Saracco).

Commenti: Il ristorante ha interpretato al meglio il tema dell'anno, congeniale alla Delegazione, in quanto la cucina contadina, povera ma piena d'inventiva, è tradizionale per il territorio. Lo chef ha elaborato un menu che si è aperto con un piatto povero ma molto diffuso nelle campagne: la panada. Il menu ha visto poi l'impiego dell'animale da cortile per eccellenza, la gallina, e l'ortaggio più diffuso, la cipolla. Ecco poi l'elemento principe

dei campi: il riso Carnaroli combinato con il re del cortile, il maiale. Non poteva mancare la nobile faraona che, per la sua carne prelibata, era il piatto forte della domenica. A chiudere la timballa: un dolce tipico locale.



LIGURIA

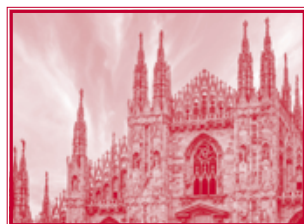
ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Ristorante "Pernambucco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ● Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎ 0182/555118; coperti 50+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: piccolo sfornato di scorzonera con salsa di pomodoro dell'orto; polpettone all'albenganese; cima all'albenganese; ravioli "cu u tuccu"; gallina in due modi: collo farcito di verdure, bollita con salsa verde; budino all'albenganese "u bunettu".

I vini in tavola: Rosato della Valle Arroscia 2021; Riviera Ligure di Ponente Doc Granaccia 2020 (Cantina Massimo Alessandri); Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc (Bava).

Commenti: Eccellente cena ecumenica nella quale si è potuta apprezzare la semplice bontà di una cucina che nasce da una profonda cultura del territorio. Il Delegato ha elaborato con la cuoca un menu che ha riscosso applausi commossi per i ricordi che ha evocato in tutti i commensali. Una cucina della memoria con piatti eccellenti uno più dell'altro, un crescendo di sapori che resterà a lungo nella storia della Delegazione. Vini ottimi, servizio impeccabile. Sinceri complimenti alla cuoca Nicoletta, alla sua brigata e a Luciano Alessandri, decano della cucina del Ponente Ligure sempre saldamente alla barra del timone di un locale storico ma sempre attuale.



LOMBARDIA

BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI

Ristorante "Trattoria del Gallo" di Maurizio Bina. ● Via Cantine 10, Rovato (Brescia); ☎ 030/7240150; info@trattoriadelgallo.it, www.trattoriadelgallo.it; coperti 60+30 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: antipasto bresciano; gnocchi di patata con crema di zucca e porri dolci; manzo all'olio di Rovato con polenta e spinaci; crostata con marmellata di fichi.

I vini in tavola: Franciacorta Satèn Docg (Elisabetta Abrami); Vigna Santella del Gröm, Curtefranca Doc 2015 (Ricci Curbastro); Con-dolcezza bianco dolce (Famiglia Olivini).

Commenti: In occasione della cena ecumenica la Delegazione ha coinvolto la "Confraternita del Manzo all'olio" per celebrare questo piatto storico, simbolo di Rovato, località della Franciacorta da secoli famosa per il commercio della carne. Una pietanza dalla lunga storia: la sua presenza è attestata da documenti del XVI secolo. A renderla così unica e succulenta le acciughe e il "cappello del prete", taglio di manzo di primissima qualità.

LODI

Ristorante "Osteria del Rugantino" di Emanuela Rodolfi, anche in cucina. ● Via del Capanno 43, Lodi; ☎ cell. 333/5350253; osteriarugantino@yahoo.com, www.osteriadelrugantino.it; coperti 40+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie in agosto variabili; giorno di chiusura giovedì.

Le vivande servite: raspadura preparata al momento, coppa, salame, pancetta di cascina; giardiniera con pomodoro, polpetta; frittata rognosa; risotto condito in cagnone con i fegatini; anatra e costine di arrosto, patate al forno; schegge di grana di 3 stagionature; frittelle di mele.

I vini in tavola: Bianco frizzante dell'Osteria; Barbera piemontese Moscato.

Commenti: Per celebrare la riunione conviviale ecumenica è stata scelta una delle pochissime osterie vere, posta lungo il fiume ai margini cittadini. Purtroppo, dopo il Covid, aperta per la cucina solo su prenotazione, ma sempre piena, solo nei fine settimana e funzionante come ritrovo nei pomeriggi infrasettimanali. La serata è iniziata con l'esibizione della raspa effettuata dal vincitore della recentissima gara annuale, organizzata dal comune, ed è continuata con successo degustando i diversi piatti fra i quali il riso in cagnone, cucinato in risotto e servito con i fegatini a parte. Il vino semplice dell'Osteria non ha soddisfatto pienamente.



TRENTINO - ALTO ADIGE

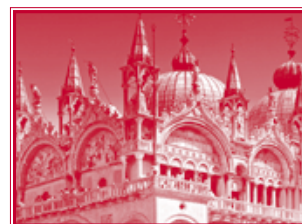
TRENTO

Ristorante "Locanda Alpina" della famiglia Segna, in cucina Silvana Segna. ● Piazza Municipio 23, Brez (Trento); ☎ 0463/874396; info@locandalpina.it, www.locandalpina.it; coperti 50. ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: la mosa, piatto di antica memoria; tortel di patate, speck di Proves e finferli sott'olio; lingua di vitello, zucca, topinambur e salsa verde; brodo ristretto ai funghi porcini e bottoni di castagne di Tesimo; coscia d'anatra stufata, cavolo cappuccio rosso e pera cotogna in agrodolce; semifreddo al fior di latte e pera Martinséc speziata al Teroldego.

I vini in tavola: Brut; Privato 2018 (entrambi Laste Rosse).

Commenti: Se il tema dell'ecumenica è "La tavola del contadino. Il campo, il cortile, la stalla, nella cucina della tradizione regionale", i Simposiari Lino e Massimiliano Furlani non hanno faticato. L'arguta affermazione del Delegato Stefano Hauser è appropriata. E la scelta per la "Locanda Alpina" di Brez si dimostra felice. L'approvazione è stata totale. Labilità in cucina della famiglia Segna, ora nelle mani della signora Silvana, unita alla professionalità dei collaboratori e alla signorilità del servizio in tavola, è nota fin dal 1933. Il menu comprendeva le vivande consuete degli abitanti dell'alta Val di Non, ovviamente riportate all'oggi. Giuste le parole conclusive: una sinfonia di sapori.



VENETO

PADOVA

Ristorante "Antica Trattoria Bertolini" di Giorgio e Matte Bertolin. ● Via Altichiero 162/1, Padova; ☎ 049/600357; info@bertolini1849.it; coperti 120+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura sabato e domenica sera.

Le vivande servite: salame di maiale ai ferri con polenta abbrustolita; pasta e fagioli alla veneta con aggiunta facoltativa di trippa bianca; faraona e coscio di maialino da latte al forno con contorno di verdura cotta e patate al forno; torta di mele, sugoli.

I vini in tavola: Cabernet (Paladin di Annone Veneto); Fior d'Arancio Colli Euganei passito Docg (Montegrando di Rovolon).

Commenti: Dopo l'aperitivo in piedi, l'antipasto e il primo piatto di ispirazione contadina e soprattutto locale, una pausa con l'interessante intervento dell'Accademico Giancarlo Burri sulle origini e le tipicità della cucina contadina veneta, seguita dalla presentazione del volume dedicato al tema dell'anno. Molto apprezzata la seconda portata. Dolce finale con l'ottima torta di mele e, a sorpresa, con i sugoli, sorta di "budino" di uva preparato con mosto fresco. Conclusione della serata con la presentazione della brigata di cucina e la consegna, ai titolari della trattoria, del piatto d'argento e del guidoncino dell'Accademia. Simposiari Giorgio Aguiaro e Andrea Bovo.



Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

VENETO segue

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

"Trattoria alla Rosa" della famiglia Rigoni, in cucina Maria Romana Rigoni. ● Strada Treponti, 8/A - Località Passionanza di Bellombra, Adria (Rovigo); ☎ 0426/41300; mariaromanarigoni@libero.it; coperti 80+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 20 giorni tra luglio e agosto; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: formaiella con cipolla, coari con Asiago e pecorino stagionato; cappellacci di verze e pancetta; faraona ai funghi; anitra del Rosario, verze stufate, erbetto di campo, patate fritte, fagioli in potacin; fugassa di campagna; "pinsa" di patate americane; sugoli di mosto d'uva fragola.

I vini in tavola: Rosso della casa; Lacrima di Morro d'Alba 2020 (Podere Santa Lucia).

Commenti: Ottimo risultato per la cena ecumenica tenutasi in questa vecchia trattoria di campagna con un menu, scelto dal Simposiarca Giovanni Battista Scarpari, di piatti tradizionali e antiche ricette, tra cui sono stati molto apprezzati soprattutto gli antipasti, i due piatti di "cortile" e i contorni. Ottimi anche il servizio e l'accoglienza e molto interessante la relazione sulle usanze contadine tenuta dal professor Paolo Rigoni. Meritati applausi hanno sottolineato la consegna del piatto dell'Accademia alla signora Maria Romana Rigoni per il suo impegno in cucina, la qualità dei piatti e la fedeltà alla tradizione. Nel corso della serata, è stata anche presentata la nuova Accademica Eugenia Pretto.

TREVISO-ALTA MARCA

Ristorante "Locanda Baggio" di Nino e Antonietta Baggio, in cucina Ivano Mestriner e Nino Baggio. ● Via Bassane 1, Asolo (Trevi); ☎ 0423/529648, cell. 335/5292716; info@locandabaggio.it, www.locandabaggio.it; coperti 60+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: assaggi caldi e freddi; fagioli bala rossa di Feltre con i nervetti; minestra di risi con fegatini e duri; faraona arrosto in salsa "pevarada"; patate di Rotzo al rosmarino e verdure cotte; sapor di bosco.

I vini in tavola: Prosecco col fondo Superiore Docg (Case Paolin); Rivana 2021 Doc; Merlot 2020 Doc (entrambi Due Santi di Zonta); rosso passito Breganze Igt 2025 (Maculan).

Commenti: L'appuntamento della cena ecumenica ha visto la realizzazione di un menu elaborato dallo chef Ivano Mestriner che ha ricordato i sapori di piatti caratteristici della vita contadina, ma impreziositi da valide interpretazioni personali. I piatti *cult* come la minestra e la faraona in salsa pevarada hanno avuto un riscontro entusiastico. Solo il dessert ha rappresentato un'espressione gastronomica in libertà del cuoco che ha dimostrato di saper ottenere il perfetto equilibrio con i molti componenti speziati del dolce. Durante la serata è intervenuto il professor Danilo Gasparini che ha ripercorso la storia del mangiare contadino fino allo sviluppo economico e industriale italiano.



EMILIA ROMAGNA

CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA

Ristorante "La Rocca" di Albergo Ristorante La Rocca. ● Piazza Agnolo 3, Firenzuola (Firenze); ☎ cell. 339/8127890; info@laroccaristorante.net, www.instagram.com/ristorantelaroccafirenzuola - www.facebook.com/larocca-albergoristorante; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura giovedì.

Le vivande servite: antipasto toscano di salumi e formaggi, bruschette al pomodoro e ai fegatini; bruschetta con cavolo nero, lampredotto e olio nuovo; tagliatelle paglia e fieno con scalogno e prosciutto croccante; tortelli di patate al ragù; agnello arrosto con patate; assaggi di ceci, fagioli e ortiche; budino agli amaretti.

I vini in tavola: Toscana rosso Igp 300, 2016 (La Matteredia); Chianti Classico Riserva Docg (Famiglia Zingarelli); Rocca delle Macie 2018; Moscato San Rocco (La Matteredia).

Commenti: La Delegazione ha scelto un locale nella piazza principale di Firenzuola. Il tema della serata è stato brillantemente portato in tavola, a partire dai crostini toscani; un plauso poi alla lodevole bruschetta con cavolo nero, lampredotto e olio nuovo. Graditi i tortelli e le tagliatelle della tradizione, nonché l'arrosto coi contorni di ceci, fagioli e ortiche. Applauditissimo il budino con gli amaretti, dal piacevole gusto casalingo. Buono l'abbinamento dei vini neri toscani, un po' sotto tono il Moscato servito col dolce. Atmosfera calda, Accademici felici, a fine cena ognuno è tornato a casa soddisfatto della piacevole serata conviviale.

CESENA

Ristorante "Ca' ad Pancot" di Christian Montevicchi, Pancot srl, in cucina Michele Corri. ● Via Benzi 514, Cesena (Forlì Cesena); ☎ 0547/318370, cell. 366/3139367; info@caadpancot.it, www.ristorantecaadpancot.it; coperti 200. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane in agosto; 10 giorni per le feste natalizie; giorno di chiusura lunedì e giovedì sera.

Le vivande servite: pasta e fagioli; tagliatelle al ragù; misto di carni alla brace; pollo al tegame con patate; melanzane e patate al forno, pomodori gratinati; crema con ciambella.

I vini in tavola: Terramossa N. 02 Blanc des Blanc brut (Podere Palazzo); La Rosa Rossa Sangiovese Rubicone Igt (azienda agricola Amaducci).

Commenti: Cena ecumenica ben riuscita, servita nella suggestiva antica stalla del ristorante. Il Simposiarca Francesco Capozzi ha interpretato il tema ecumenico propo-

nendo un' apprezzata sequenza di piatti ispirati alla tavola contadina. Nel corso della riunione conviviale, Francesco Casadei, professore a contratto di Storia dell'alimentazione presso il Campus di Cesena dell'Università di Bologna, ha intrattenuto con una brillante conversazione sul tema "Tra società e storia: note sull'alimentazione in Romagna tra 1800 e 1900". Al termine, il Delegato ha consegnato al titolare Christian Montevicchi e alla brigata di cucina il guidoncino della Delegazione e il volume dedicato al tema ecumenico.

FAENZA

Ristorante "Agriturismo Contea di Val D'Amone" di Maurizio Montanari, in cucina Adrian Robu. ● Via Mulino del Rosso 18, Brisighella (Ravenna); ☎ cell. 348/3910339; info@contea-agriturismo.it, www.contea-agriturismo.it, www.instagram.com/contea.agriturismo; coperti 100+50 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane nel periodo invernale; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: tagliere "Contea" (affettati, formaggi artigianali, giardiniera, gnocco fritto), crostini ai fegatini; cappelletto romagnolo in brodo; tagliatelle al ragù bianco di faraona; coscia di pollo cotta a bassa temperatura e finita alla griglia; coniglio arrosto al vino bianco; panna di latte cotta al forno; ciambella; crostata romagnola.

I vini in tavola: Blanc de Noir da uve Sangiovese metodo classico sboccatura ottobre 2021 (Pertinello); Sangiovese Damone 2020 Contea Val d'Amone (Le Querce); Albana dolce 2021 (Celli).

Commenti: Alla serata è intervenuto il relatore Graziano Pozzetto, che dall'alto della sua sconfinata conoscenza della cucina romagnola e dell'antica tradizione contadina del territorio, ha arricchito il tema ecumenico di aneddoti e ricordi di sapori e saperi ormai molto lontani. Nell'occasione, la Delegazione ha accolto ben tre nuovi Accademici, in un contesto molto suggestivo. La serata è stata allietata dalla musica, in perfetto tema ecumenico, del violino e della fisarmonica delle sorelle Anna e Angela del rinomato duo Emisurèla. Applaudita la brigata di cucina, per l'ottima interpretazione dei piatti legati al tema ecumenico, grati per il servizio attento e veloce e per la simpatia del personale.

IMOLA

Ristorante "Fattoria Romagnola" di Andrea Gentilini e Fabiola Zoffoli, in cucina Fabiola Zoffoli. ● Via Lola 4, Imola (Bologna); ☎ 0542/20302, cell. 334/1934492; fattoriaromagnola@gmail.com, www.fattoriaromagnola.it; coperti 50+50 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: salame e piada, crecioncino alle erbe di campagna e scalogno in agrodolce; pasta e fagioli; garganelli con scalogno e gambuccio di prosciutto; spiedino contadino, salsiccia, pollo e verdure con friggione e patate al forno; latte alla portoghese.

I vini in tavola: Trebbiano e Sangiovese di Romagna (Cantina Te Monti).

Commenti: Sulle prime alture imolesi, il locale è inserito nel crinale tra le Valli del Senio e del Santerno. Fattoria didattica sul mondo contadino, con laboratori all'aperto per i bambini. Animatori sono Andrea e Fabiola, attivi in molteplici attività associazionistiche per la tutela e lo sviluppo dei prodotti della terra che trovano ampio spazio nella loro cucina. Il menu ha confermato questa loro missione con piatti molto graditi, come i garganelli, lo scalogno Igp Romagna, lo spiedino e il latte alla portoghese che ben hanno rappresentato la tavola, la cultura e le radici delle generazioni che si sono alternate al lavoro nei campi.

RAVENNA

Ristorante "La Campaza" della famiglia Donzellini, in cucina Marco lacullo. ● Via Roma Sud 395, Ravenna; ☎ 0544/560294; info@lacampaza.com, www.gruppolacampaza.it, www.facebook.com/LaCampaza; coperti 1200+300 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: tagliere di salumi con prosciutto crudo di Carpegna, coppa e salsiccia passata, la nostra giardiniera; spoja lorda in brodo; tagliatelle ai fegatini di pollo; faraona farcita con ristretto di Sangiovese Superiore e lamponi, patate al sale dolce di Cervia; mousse di ricotta su biscotto di mandorla con frutti di bosco.

I vini in tavola: Albana Secca di Romagna Docg; Sangiovese Superiore Doc (entrambi Monticino Rosso); Novebolle Romagna Doc (Bolè).

Commenti: La Delegazione si è piacevolmente ritrovata a celebrare la cena ecumenica in questo locale, sinonimo di certezza, cordialità e professionalità, di buona cucina tradizionale. Una scelta giusta per sviluppare il tema annuale. Il menu ha pienamente confermato le attese. Molto gradita la spoja lorda in brodo. La serata ha avuto come momento centrale la relazione dell'Accademico Francesco Donati dal titolo "Le tagliatelle quanta fantasia per uno stesso prodotto". Il Delegato, a nome di tutti gli Accademici, ha riservato il meritato applauso allo staff del ristorante per aver mangiato bene, in ambiente adeguato, con gradimento per la cucina creativa ma rispettosa delle tradizioni.

REGGIO EMILIA

Ristorante "Ca' Matilde" di Andrea Incerti Vezzani, anche in cucina. ● Via della Polita 14, Quattro Castella, Reggio Emilia; ☎ 0522/889560; info@camatilde.it; coperti 35/40. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 3-15 gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: crema di cavolfiore maturato, cavolfiore arrostito e affumicato, cardamomo, capperi e limone candito; pasta e fagioli con tre tipologie di fagioli cotti a vapore, zucca e ragù di croste di parmigiano reggiano; coscia d'anatra confit, verza marinata, crema di topinambur; caldarroste al rosmarino e buccia di topinambur croccante; mele caramellate alla saba con zabajone alla Malvasia e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Trento Doc brut millesimato

Inkino 2017 (azienda agricola S.S. di Chini Graziano); Merlot Montello Asolo Falconera Doc 2018 (Conte Loredan Gasparini Vene-gazzù); Torcolato Breganze Doc 2018 (Ca' Biasi azienda agricola Vicenza).

Commenti: Serata di altissimo valore accademico, dove gli aspetti culturali e le suggestioni gastronomiche hanno emozionato i commensali. Lo chef, insieme al Simposiarca, ha scelto di declinare il tema dell'orto attraverso una visita del gusto delle verdure e delle loro consistenze e ha presentato un parmigiano reggiano del territorio declinato in un ragù di croste croccanti e in una varietà di legumi a differenti consistenze di grande interesse. Piatti tutti legati alla tradizione contadina recuperati con un'attenzione estrema all'equilibrio dei sapori. I vini serviti, tutti assolutamente all'altezza, hanno avuto nel Merlot una punta di eccellenza notevolissima.



TOSCANA

APUANA

Ristorante "Osteria Pertini" di Osteria Pertini di Maria Paola Giusti, in cucina Piera Ricci e Maria Paola Giusti. ● Via Petroniano 4, Massa (Massa Carrara); ☎ 0585/810880, cell. 333/6119651; giustipaola88@gmail.com; coperti 85+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: millefoglie di melanzane, tris di tortine di verdure, fiori di zucca fritti; pappardelle bianche e verdi con ragù bianco di coniglio; fritto misto di pollo, coniglio e verdure; delizia di mele con crema calda.

I vini in tavola: Forcellaio Igt (Vigne Conti); rosso di Toscana (Traverso); Vermentino Candia dei Colli Apuani; Preludio in zero spumante brut.

Commenti: Promozione e valorizzazione dei prodotti del territorio. Questi gli ingredienti alla base della cena ecumenica che la Delegazione ha organizzato in un luogo di culto della tradizione culinaria del territorio. Numerosi gli Accademici intervenuti unitamente a graditi ospiti. All'introduzione del tema dell'anno, da parte della Delegata Vannini, ha fatto seguito l'appassionato intervento del Presidente di zona Coldiretti Massa Carrara dottor Vincenzo Tongiani sulla necessità di collaborare per promuovere i prodotti di qualità e le eccellenze della tradizione culinaria italiana. Molto apprezzato il menu proposto, in linea con la cucina del contadino.

EMPOLI

Ristorante "La Torretta" di Marco Larini, in cucina Maurizio Iacono e Angelo Balsamo. ● Via

della Torre 19, Vinci (Firenze); ☎ 0571/56100, cell. 334/8364521; ristorantelatorrettavinci@gmail.com, ristorantelatorrettavinci.com; coperti 100. ● Parcheggio zona pedonale; ferie variabili a gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: crostini, salumi e focaccine; tagliatelle al coniglio; arrosto misto (pollo, coniglio, tacchino, piccione e maiale); patate fritte, fagioli all'olio, cavolo saltato; schiacciata con l'uva; cantuccini e Vinsanto.

I vini in tavola: Rosso Egidio (Fattoria Dianella).

Commenti: Nel centro storico di Vinci, si è svolta la cena ecumenica, organizzata dalla Simposiarca Marta Ghezzi. In apertura, il Delegato Vincenzini ha ricordato il significato e i valori dell'Accademia nonché della stessa cena ecumenica. Il menu si è aperto con un vario antipasto di tradizione toscana, seguito da un' apprezzata tagliatella al coniglio, e da un ricco arrosto misto. Con l'avvicinarsi delle portate, da segnalare l'intervento del dottor Andrea Lucchesi, noto gallerista, su: "Il Cibo nell'arte, il cibo come elemento aggregante della vita sociale". La serata si è conclusa con la schiacciata con l'uva e i cantuccini al Vinsanto, dolci legati alla tradizione.

FIRENZE

Ristorante "Villa Viviani" di Settignanella s.r.l., in cucina Stefano Lisi. ● Via Gabriele D'Annunzio 230, Firenze; ☎ 055/697347, cell. 337/0685970; info@villaviviani.it, www.villaviviani.it; coperti 200+200 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie la settimana centrale di agosto; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: crostini di fegatini e milza e fritti di verdure di stagione; zuppa di cipolle alla contadina; pappardelle col cavolo nero; scottiglia del Valdarno; polenta di mais ottofile; schiacciata con l'uva; assaggio di cioccolato Urzi.

I vini in tavola: Vermentino di Bolgheri; Botrosecco Maremma Toscana Doc (Marchesi Antinori).

Commenti: Grande apprezzamento anche quest'anno per il menu che il Presidente e Delegato onorario Paolo Petroni, quale Simposiarca d'eccezione, ha voluto proporre per la cena ecumenica della Delegazione. I piatti ben realizzati da Stefano Lisi, seguendo attentamente le ricette e le indicazioni di Petroni, sono stati generalmente apprezzati e hanno fatto riscoprire i sapori spesso dimenticati di piatti semplici e storici della cucina contadina quali, per esempio, i crostini di fegatini e milza, le tagliatelle col cavolo nero e la scottiglia del Valdarno. Nel corso della serata, è stato consegnato anche il premio "Massimo Alberini" ai titolari della Cioccolateria Artigianale Urzi.

MAREMMA-PRESIDI

Ristorante "La Filanda" di La Filanda snc di Gian Paolo Costoloni e C., in cucina Barbara Cannarsa. ● Via Marsala 8, Manciano (Grosseto); ☎ 056/4625156; info@lafilanda.biz, www.lafilanda.biz, fb la filanda; @barbaracannar-

sa on instagram; coperti 40+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie febbraio - marzo; giorno di chiusura variabile.

Le vivande servite: uovo in camicia di pasta fondente di zucchine e pancetta di cinta senese croccante; raviolotti di melanzana alla brace con broccolotti e porro croccante; petto d'anatra in oliocottura con salsa ai frutti di bosco e patata mantecata all'olio d'oliva extravergine; gelato al Vinsanto con crumble di cantucci.

I vini in tavola: Morellino di Scansano Docg (Morisfarms).

Commenti: Un gradito ritorno a "La Filanda" di Manciano dove è stata celebrata la cena ecumenica. Il ristorante prende il nome dalla struttura che lo ospita, l'antica filanda del lino. Il locale riesce a creare un ambiente accogliente con riferimenti alla tradizione contadina e ambienti di servizio moderni. La chef Barbara Cannarsa si è occupata di concepire un menu rispettoso delle indicazioni del tema e della stagionalità, ma con una interpretazione più moderna. Il ristorante ospita una fornita enoteca dalla quale Gian Paolo Costoloni ha scelto un vino della tradizione. Imperdibile l'uovo in camicia!

PONTEREDA VALDERA

Ristorante "La Locanda" di Antonio Bigazzi. ● Via Dante Alighieri 79, Pontedera (Pisa); ☎ 328/82648948; info@lalocandapontedera.it, www.lalocandapontedera.it; coperti 50+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: penne al ragù di cinta; fusilli cacio e pepe; galletto alla brace con patate al forno; coniglio fritto con verdure di stagione alla griglia; tiramisù.

I vini in tavola: Rosso Profondo, rosso toscano Igt (Barsottini, Poggio al Colle).

Commenti: La cena ecumenica, magistralmente organizzata dall'Accademico Consultore Fabio Falorni, ha visto una nutrita partecipazione di amici e familiari. Il locale si è rivelato decisamente all'altezza delle aspettative, addirittura superandole. Ottimi i piatti serviti, che hanno pienamente risposto al tema assegnato.

SIENA

Ristorante "Montestigliano" di Damiano Donati. ● Località Montestigliano, Frazione Brenna, Sovicille (Siena); ☎ 340/8279065; info@montestigliano.it, www.montestigliano.com, www.facebook.com/montestigliano, www.instagram.com/montestigliano; coperti 40+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie da metà novembre a Pasqua con esclusione delle festività natalizie; giorno di chiusura aperto su prenotazione.

Le vivande servite: assaggio di pappa al pomodoro e fagioli con le cotiche; pappardelle fatte in casa al ragù bianco di cinta senese; pollo alla cacciatora; arrosto di coniglio in bianco; patate arrosto e finocchi gratinati; crostata di fichi.

I vini in tavola: Vini della Fattoria di Montestigliano.

Commenti: Serata veramente piacevole e molto partecipata. La cena ecumenica è stata preceduta dalla relazione della Simposiarca Barbara Paolini, dal titolo: "La tavola del contadino, sintesi della dieta mediterranea: il campo, il cortile e la stalla". Il piatto che ha raccolto maggior successo tra gli Accademici è stato il doppio antipasto: l'assaggio di pappa al pomodoro e i fagioli con le cotiche. Tutti sono rimasti inoltre colpiti dall'ambiente, molto suggestivo, e dal servizio impeccabile.

VALDARNO FIORENTINO

Ristorante "Terre di Baccio" di Lara Gasperini, in cucina Gentian Muca. ● Via Case Sparse 10, Greve in Chianti (Firenze); ☎ 055/853481, cell. 378/3027540; info@terredibaccio.com, www.terredibaccio.com; coperti 38. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: collo ripieno servito con salsa verde; minestra di pane con le verdure dell'orto; pollo alla cacciatora; rape saltate; frittelle di castagne con ricotta.

I vini in tavola: Schietto Chianti Classico 2020 (Terre di Baccio).

Commenti: Il ristorante è posto all'interno dell'agriturismo Terre di Baccio, gestito da Lara Gasperini, già titolare dell'Oliosteria La Terrazza di Greve in Chianti. La riunione conviviale si è tenuta nella suggestiva "Orangerie" dell'agriturismo dove sono stati cucinati piatti della tradizione contadina del territorio, con prodotti di ottima qualità a km 0. Particolare apprezzamento è stato riservato al pollo alla cacciatora e alle delicate frittelle di castagne con ricotta. La presenza ai tavoli della titolare con alcuni suoi ospiti, che durante la serata hanno ricordato simpatici momenti di vita della tradizione contadina del territorio, ha contribuito a un'accoglienza calorosa e familiare.

VALDELSA FIORENTINA

Ristorante "Da Buzzanca" della famiglia Marchesini, in cucina Alessandro Walter, Pasqualina Susanna. ● Via Lucciano 31, Montespertoli (Firenze); ☎ 0571/670267, cell. 392/0233712; coperti 80+45 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 15 agosto; giorno di chiusura lunedì - giovedì.

Le vivande servite: antipasto toscano; minestra di pane; pappa al pomodoro; trenette sul coniglio; fritto misto del cortile; verdure pastellate; insalata mista; schiacciata con l'uva.

I vini in tavola: Chianti della casa Doc; Vinsanto.

Commenti: Il locale è realizzato nelle vecchie stalle di un tipico casolare toscano. Scenario perfetto per celebrare il tema di quest'anno. La serata è stata preceduta da un breve intervento di Damiano Maionchi, giovane agricoltore, su come, fin da piccolo, ha sentito il richiamo della terra alla quale si dedica con passione e grande entusiasmo. Serata molto piacevole in un clima di convivialità. Particolarmente apprezzato il fritto del cortile per la sua croccantezza e legge-



Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

TOSCANA segue

rezza e il tocco finale con la schiacciata con l'uva affiancata da una noce di gelato alla vaniglia bagnato con riduzione di mosto.

VOLTERRA COSTA DEGLI ETRUSCHI

Ristorante "Mocajo" di Fabrizio e Laura Lorenzini, in cucina Laura Lorenzini. ● Località Casino di Terra, Guardistallo (Pisa); ☎ 0586/655018, cell. 328/9429214; info@ristorante-mocajo.it; coperti 30+15 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: erborinato delle balze volterrane con fichi, miele e noci, crostini della tradizione, cacciucco di ceci della Val di Cecina e olio nuovo; straccetti al rosmarino con ragu di piccione; scottiglia con funghi e olive taggiasche; sorbetto al frutto della passione; zuccotto con Alchermes di Prato.

I vini in tavola: Spumante Franciacorta (Quadra); Pervale; L'Urlo azienda (entrambi Urlari di Riparbella).

Commenti: Cena ecumenica con la Delegazione Costa degli Etruschi. In un clima gradevole, la Delegata di Volterra ha aperto la serata con un *excursus* sulla tavola del contadino illustrando, con dovizia di particolari, i luoghi e le persone che formavano questi territori. Il menu è stato apprezzato per la qualità del cibo e per l'elaborazione delle ricette in sintonia con il tema, in particolare un ottimo cacciucco di ceci e la famosa scottiglia, il tutto accompagnato da un servizio impeccabile e da vini all'altezza della fama del locale. La Delegata di Costa degli Etruschi, Maria Gloria Nannini, ha concluso con parole molto interessanti e appropriate salutandoli e ringraziando tutti i commensali.



MARCHE

ASCOLI PICENO

Ristorante "Da Roverino" di Hotel Ristorante Da Roverino di Giuseppe Cutini, in cucina Romina Di Fabio. ● Via Ascoli 10, Comunanza (Ascoli Piceno); ☎ 0736/844242, cell. 331/8689629; info@ristoranteroverino.it, www.ristoranteroverino.it; coperti 120. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: fagioli e salsiccia; uova in trippa; pappardelle al sugo di papera e umido; ciabattini campagnoli con salsiccia, pomodorini; basilico e rucola; coniglio 'ncip e 'nciap (in padella); piccioni in tegame con olive nuove; biscotti secchi della tradizione con vino cotto.

I vini in tavola: Rosso Piceno e Passerina (Terra Fageto).

Commenti: La chef ha dato il meglio di sé nel preparare le succulente portate selezionate in aderenza al tema dell'anno, ottenendo incondizionato e unanime apprezzamento. Molto graditi, oltre alle pappardelle, il piccione in tegame e il coniglio, ma su tutte le altre portate è stato piacevolmente assaporato l'uovo in trippa, così chiamato perché assomiglia molto, visivamente, alla trippa. Il professor Francesco Galiffa, studioso e ricercatore di storia e antropologia, ha intrattenuto i commensali sulla vita contadina, apprezzando il menu prescelto. Molto gradito l'abbinamento dei vini con le pietanze servite. Simposiarca Sergio Remoli.

FERMO

Ristorante "Zia Titta" di Anna Rita Di Ruscio, anche in cucina. ● Via Giotto 14, Rubbianello, Monterubbiano (Fermo); ☎ cell. 368/3865983; lacucinadiziatitta@gmail.com, www.facebook.com/TrattoriaZiaTitta; coperti 45+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì.

Le vivande servite: pane fatto in casa bruscato e con olio nuovo, salsiccia e cicoria ripassata; frittata con le patate; taccù con i fagioli; polenta al ragu di maiale; pollo arrosto con patate; coniglio in padella; biscottini al vino e ciambellone con orzo aromatizzato al Mistrà.

I vini in tavola: Rosso Piceno sfuso in brocca (Cantina Mario Di Ruscio).

Commenti: Riunione conviviale partecipata sino al limite della capienza. Piatti della tradizione sul tema della cena ecumenica, selezionati e presentati dalla Simposiarca Anna Maria Ciciretti, membro del CST, per offrire una panoramica di quanto sulla tavola del contadino fermano nei giorni di festa autunnali. Buona l'interpretazione da parte della cuoca Anna Rita Di Ruscio con un plauso generale per i taccù con i fagioli e il coniglio in padella, capace di riportare alla memoria antichi sentori ormai scomparsi dalle nostre tavole. Apprezzato anche il menu in dialetto, curato da Lando Siliquini.



UMBRIA

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Ristorante "La Pantera" della famiglia Belardinelli. ● Via S. Donino 15, Località S. Donino, Città di Castello (Perugia); ☎ 0758/57811, cell. 338/9511137; info@agriturismolapantera.it, www.agriturismolapantera.it; coperti 200. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: crostini, salumi, formaggio, "coradella" di agnello con ciaccina; cappelletti riempiti e chiusi a mano; lasagne con ragu di vitello e maiale; tagliatelle al sugo d'oca; pollo alla cacciatora con ciaccina; agnello arrosto; fe-

gatelli con rete e lauro; patate al forno e insalata; zuppa inglese "zuccarini"; castagne arrosto.

I vini in tavola: Bianco e rosso al boccale; Vinsanto al boccale.

Commenti: Una riunione conviviale particolarmente allegra e abbondante nelle sue portate, rispecchiando perfettamente quello che era lo spirito delle tavolate di festa nella civiltà contadina. Il Simposiarca Tommaso Bigi con competenza ha spiegato le pietanze, arricchendole anche di particolari segreti. Un plauso al signor Marcello Belardinelli per la sua gentile e generosa collaborazione. Degno di nota il vino al boccale, caratteristica delle belle tavolate, condivisa da tutti gli Accademici.



LAZIO

FROSINONE-CIOCIARIA

Ristorante "Villa Euchelia Resort" della famiglia Miele, in cucina Pietro Miele. ● Via Giovanale 5, Castrocielo (Frosinone); ☎ 0776/799829; info@villauechelia.it, www.villauechelia.it; coperti 120+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie gennaio - novembre; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: formaggio caprino affinato nel fieno e pecorino macerato ai mirtilli, montanarina con stracciatella di capra cotta e acciughe tondino di Terelle (Frosinone) con olio evo colle Fraioli; risotto alla zucca con fonduta e crumble alle olive nuove e noci; polastra disossata al profumo di limone; broccolotti di Roccasecca saltati in padella; la pizza *doce* ciociara.

I vini in tavola: Pecorino (Casal Thaulero).

Commenti: Gradimento altissimo e cucina sublime. Un particolare plauso per la polastra disossata, cucinata con maestria dallo chef Pietro Miele, della quale viene illustrata la ricetta: disossare il pollo e con le ossa preparare il brodo. Farcitura preparata con salsiccia locale, macinato locale, uovo, formaggio e buccia di limone grattugiata. Il pollo steso su una pellicola trasparente viene unito alla farcitura, arrotolato e avvolto in carta alluminio e legato con spago alimentare. È poi immerso nel brodo e fatto cuocere a fuoco lento per 90 minuti. Quindi si apre il tutto e si pone in forno per 20 minuti a 220°.

ROMA CASTELLI

Ristorante "Ezio al Ponte" di Franco e Daniela Salvatori, in cucina Simone Neri, Giacomo Pontecorvi ed Eugenia Angeloni. ● Viale Guglielmo Oberdan 107, Velletri (Roma); ☎ cell. 346/5199014; coperti 60. ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: pizza sotto 'o solaro servita con erba pazza saltata in padella,

bruschette alle foglie di vite, bruschette con "steccata" velletrana; timballino fritto di mafalde con piselli e salsiccia; suppli agli asparagi; tagliatelle al ragu bianco di cinghiale; costine di maiale cbt, scottate sulla brace di "matticella" (potatura della vite) o galletto cbt marinato col tradizionale "pistaccio" (pesto) velletrano, poi scottato alla brace; patate arrosto; crostata di uva fragola; ciambellone tradizionale all'olio buono; caldarroste.

I vini in tavola: Cesanese Il Frangente (La Giannettola); Veritas 2020 (Il Rubbio); Quercum 2021 (Vigna Rioli); Fiammingo 2021 (Sant'Eufemia).

Commenti: Da parte dello staff è stata posta una cura particolare nella descrizione degli ingredienti e delle conoscenze tradizionali relative alle singole pietanze, che sono state apprezzate tutte con un notevolissimo gradimento. Una valutazione superiore è stata riservata alla pizza, alle tagliatelle, alle costine di maiale e al ciambellone. Buono l'accostamento tra le pietanze e i vini del territorio (anche se di moderna concezione). Il convivio si è concluso con la degustazione di grappe artigianali locali e la completa soddisfazione dei partecipanti che, per ringraziare l'impegno profuso, hanno donato al proprietario una copia del volume sul tema dell'anno in ricordo della piacevolissima serata.



ABRUZZO

ATRI

Ristorante "La Casetta in campagna" di Concettina Piovani, anche in cucina. ● Via Sicilia 14, Treciminiere, Atri (Teramo); ☎ cell. 333/2052972; info@casettaincampagna.it, www.agriturismolacasettaincampagna.it; coperti 60+120 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie alcune settimane di novembre; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: tajarille e ceci; pappardelle al sugo di papera; pollo con peperoni; capretto in umido; patate, insalata; pizza dolce.

I vini in tavola: Cerasuolo; Montepulciano (Cantina S. Lorenzo).

Commenti: Pienamente centrato il tema della cena ecumenica, con Simposiarca il Vice Delegato Noè D'Orazio. Apprezzati i piatti proposti, tutti preparati all'insegna della tradizione contadina, i cui sapori erano esaltati dall'olio nuovo prodotto dai proprietari del locale. Durante la riunione conviviale hanno fatto l'ingresso ufficiale quattro nuovi Accademici, visibilmente emozionati di entrare a far parte di una prestigiosa associazione come l'Accademia. Al termine della serata non poteva mancare un sincero applauso da parte dei convenuti che hanno accolto calorosamente la cuoca, Concettina Piovani, a coronamento del gradevole convivio.

SULMONA

Ristorante "Bioagriturismo La Porta dei Parchi" di Cooperativa Asca, in cucina Jacopo Marcelli, Angelo Rosa. ● Via San Carlo, Località Fonte di Curzio, Anversa degli Abruzzi (L'Aquila); ☎ 0864/49595, cell. 338/208654; info@laportadeiparchi.it, www.adottaunapeccora.it; coperti 60+40 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: selezione di formaggi, mozzarella di pecora, fiocco di pecora, mortadella di pecora, chutney di mele, caponata di verdure; pancotto; zuppa di legumi e verdure; chitarra al sugo di agnello; pecora al cotturo; zucca al forno, bieta ripassata; sbriciolata di ricotta; crostata di marmellata; biscotti.

I vini in tavola: Selezione di vini della Cantina Pietranonj.

Commenti: Location fantastica in un bioagriturismo in un'azienda agricola dalle antiche tradizioni. Dopo la esaustiva introduzione al significato della cena ecumenica dell'Accademico e componente del CST Gianni Febbo, il pastore filosofo Nunzio Marcelli, fondatore dell'azienda, ha parlato delle tradizioni culinarie contadine del territorio, complimentandosi con l'Accademia per la tutela e la valorizzazione del patrimonio gastronomico. Viola Marcelli ha illustrato il menu costituito da portate, tutte dell'antica tradizione contadina locale, realizzate esclusivamente con prodotti della stalla e dell'orto. Cena gradita a tutti. Apprezzata la mozzarella di pecora, novità assoluta.



PUGLIA

FOGGIA-LUCERA

Ristorante "Donna Cecilia" del ristorante tipico Donna Cecilia di Antonetta Rusco, anche in cucina. ● Viale XXIV Maggio 2/4, Orsara di Puglia (Foggia); ☎ 088/1964388, cell. 349/5522615; donnacecilia@gmail.com, www.donnacecilia.it; coperti 40. ● Parcheggio zona pedonale; ferie settembre; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: culatello, salsiccia, soppresata, lardo, treccina, ricottina; cavatelli cicorietta e ceci con guanciale; manzo in umido all'orsarese e assaggio di coniglio nostrano in bianco; dolce alla ricotta e mousse al cioccolato.

I vini in tavola: Vino rosso della casa formato da Montepulciano, Nero di Troia, Malvasia.

Commenti: Serata conviviale molto piacevole. Dopo l'introduzione del Delegato Pinto che ha fatto un excursus su Orsara di Puglia, si è unita alla cultura sulle pietanze legate al tema dell'anno, anche la cultura sui prodotti con una relazione dell'Accademia Milena Sinigaglia, Ordinaria di Agraria dell'Università di Foggia. A seguire, il Simposiarca Vice Dele-

gato Benincaso ha descritto le pietanze che sono state ben preparate e servite, tutte a km 0, risultando per tutti di ottima degustazione.



CALABRIA

AREA DELLO STRETTO-COSTA VIOLA AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO

Ristorante "La Braceria" di Giuseppe Calabrese, in cucina Giuseppina Bellantone. ● Via Fondaco 4, Scilla (Reggio Calabria); ☎ cell. 342/3617229, 347/230 3407; www.labraceriamacelleria.business.site; coperti 45+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie maggio; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: tagliere di salumi, bruschette, polpette di carne, polpette di melanzane; parmigiana, crocchette di patate alla 'nduja; costata di vitello limousine (600 g) con patate (possibilità di scelta di cottura: al sangue, media, ben cotta); grigliata mista di capocollo, salsiccia, filetto e involtini con patate; tiramisù.

I vini in tavola: Vino del contadino.

Commenti: Le due Delegazioni hanno celebrato insieme la cena ecumenica presso questa trattoria che, anche se solo parzialmente legata al territorio e alle sue tradizioni contadine, presenta alcune innovazioni. Il locale, già semplice macelleria, è attivo da 18 anni e si caratterizza per la qualità delle sue carni, di animali allevati esclusivamente in Italia e interamente frollate nei suoi locali. Alto indice di gradimento per la costata più apprezzata della grigliata.

COSENZA

Ristorante "Borgo Rosso di Sera" di Borgo Rosso di Sera Country Club, in cucina Alessio Chiappetta. ● Contrada Puppa 66, San Lucido (Cosenza); ☎ 0982/848482, cell. 329/9764689; info@borgorossoisera.com, www.borgorossoisera.com; coperti 70+150 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: melanzane violette intere affumicate con fonduta di caciocavallo silano, ristretto di pomodoro, dressing di basilico; ravioloni ripieni di stracotto di vitello, con datterino giallo e guanciale di maialino nero croccante; pollo ruspante con funghi porcini, patate e scarola saltata; tranci di pizza di grani antichi con mozzarella, prosciutto, fichi e gocce di miele; zuppa inglese e pesche dolci.

I vini in tavola: Donn' Eleonò Calabria rosato Igp; Cariglio Calabria rosso Igp; Rerè Calabria Passito bianco Igp (tutti Tenuta Terre Nobili).

Commenti: Provare a restituire il giusto rilievo a una cucina nata povera per necessità e

disponibilità, ma straordinariamente ricca di inventiva e sapiente manualità è stata la traccia lungo la quale è stata sviluppata l'organizzazione della riunione conviviale ecumenica. In un tempo frastornato da una letteratura invasiva, contraddittoria e spesso poco affidabile, e sorpreso da repentini cambiamenti ambientali e climatici, genuinità, salubrità, sostenibilità ed equilibrio nutrizionale, che ne sono da sempre i tratti distintivi, hanno trovato la giusta collocazione nel menu sapientemente preparato dalla cucina. Splendida la verde cornice del resort sospeso tra mare e collina in una giornata di clima mite.



SICILIA

MARSALA

Ristorante "Baglio Custeria" di Giuseppe De Marco, in cucina Ivano e Danilo Padova. ● Contrada Ragalia 312/A, Marsala (Trapani); ☎ 0923/1873691, cell. 388/8919380; info@bagliocusteria.it, www.bagliocusteria.it; coperti 40+60 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 7-24 novembre; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: polpette di pane al sugo, frittatine di "qualeddu", broccolo in pastella, olive nere e verdi schiacciate con aglio e origano, formaggio primo sale, ricotta, "vasteddra" del Belice, salsiccia "pasqualora", pomodori secchi in olio custeria; "tagghiarini" con macco di fave; pasta con broccolo e salsiccia "accutturata"; fichi d'India e uva; cassata siciliana; crostata di mele con mandorle caramellate.

I vini in tavola: Tareni (Pellegrino).

Commenti: Il Baglio Custeria sorge in un fondo agricolo tra un uliveto e un agrumeto e domina la costa con vista sulle Egadi. La struttura comprende un albergo, un ristorante e nella corte del Baglio, la piscina. Dopo la relazione della Delegata sulla cucina contadina, è stato possibile assaporare le specialità apprezzando la genuinità della materia prima locale o comunque sempre siciliana. Il rispetto per la tradizione della gastronomia e la competenza specifica per la cucina rurale hanno meritato un vero plauso, come anche l'accoglienza del proprietario e del suo staff. La serata si è svolta all'insegna della convivialità accademica briosa e familiare.

MESSINA

Ristorante "Pellegrino" della famiglia Pellegrino, in cucina Santo Pellegrino. ● Via Antonio Fulci 8, Santa Lucia del Mela (Messina); ☎ 090/935092, cell. 348/7255769; dapellegrinoristorante@gmail.com, www.dapellegrinoristorante.it; coperti 70. ● Parcheggio comodo; ferie luglio e agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: olive nere, olive scacciate, salame e formaggio primo sale, primo lardo di

stagione, bruschetta con olio nuovo, involtini di melanzane e peperone, schibeci di verdure, verze saltate, insalata di farro, caponata di melanzane, cipolle rosse caramellate, frittatina di cipollotti, frittelle di rape e pecorino, cicoria e salsiccia, trippa e coratella di capretto; catenella con il finocchietto selvatico; maccheroni con il sugo; capretto al forno; salsiccia con patate al Nero d'Avola; gelo di melagrana; fichi secchi e noci (torrone di campagna).

I vini in tavola: Il Rosso 2022 di Santino.

Commenti: Fedele continuatore e custode della tradizione della cucina agricolo-pastorale dei Peloritani, Santino Pellegrino ha deliziato la Delegazione che ha espresso unanime gradimento per gli squisiti e genuini antipasti di verdure e ortaggi sapientemente preparati; per le paste, profumate, saporite e leggere; per le eccellenti carni. Squisito il gelo di melagrana al pari del millenario torrone di campagna. Qualità della cucina e cortesia del servizio, testimoniato anche dall'etichettatura del vino nuovo dedicata al tema dell'anno, hanno esaltato il clima di convivialità suggellato da un convinto applauso al momento della consegna del piatto dell'anno.

VAL DI NOTO

Ristorante "Al Vecchio Molo" di gestione familiare, in cucina Graziella Gennuso. ● Piazza Stella Maris Calabernardo, Noto (Siracusa); ☎ cell. 333/4665931, 348/7706928; oraziagenuso62@gmail.com; coperti 150+80 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: macco, scacce, caponata, parmigiana, polpetta, arancini; pastiere di carne; frittata; frittura di pesce del giorno; insalata d'arancia; verdure selvatiche; cassatella di ricotta; cannolo di ricotta.

I vini in tavola: Etna Doc 2018 (I Turrizzi).

Commenti: Molto bella la posizione sul mare di Noto, di fronte al molo di Calabernardo. La rusticità del luogo è compensata dalla vera cucina siciliana, che bene interpreta il tema della serata. Agricoltore lui, grande cuoca lei, i proprietari sono anfitrioni ospitali, capaci di eseguire alla perfezione i piatti tradizionali del campo, del cortile e della stalla. Macco ottimo.



SARDEGNA

NUORO

Ristorante "Portico" di Graziano Ladu e Vania Tolu, anche in cucina. ● Via Monsignor Bua 13, Nuoro; ☎ 078/4217641; ristoportico@yahoo.it, www.ilporticonuoro.it; coperti 60. ● Parcheggio scomodo; ferie 20-31 gennaio e 16-31 luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.



Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

SARDEGNA segue

Le vivande servite: panada di verdure di dispensa in agrodolce, uovo con spinaci di campo con crema di zucca, funghi e lardo, involtino di cavolo verza, salsiccia sgranata e puntina di maiale con ceci; agnolotto di ricotta vaccina e bietoline con conserva di pomodoro; gnocco di pane raffermo e pecorino alle erbette con ragù di cortile su crema di cipolla dolce; pistizzone nel ristretto di gallina con formaggio fresco; gallina ruspante ripiena in brodo (pudda prena); zucchine ripiene (carradeddu prenu); mousse di ricotta gentile caprina con sapa di fichi d'India e tuile di frutta secca.

I vini in tavola: Attilio rosé (Contini di Oristano); Su' Dìterra (Cantina su Entu di Saluri).

Commenti: Graziano, Vania e la loro brigata si sono misurati con entusiasmo nella sfida proposta, offrendo un menu autentico del contadino, puntuale e delicato. Tra gli antipasti spiccano l'uovo con spinaci di campo e crema di zucca, gli involtini di verza e puntine di maiale così come l'angolo di ricotta. Lo gnocco di pane raffermo e tutte le altre portate ricordano i piatti della tradizione. La cena si chiude con una sapiente e gustosa mousse di ricotta gentile. Complimenti a Graziano e a Vania: il loro coinvolgimento è stato prezioso così come l'impegno, la cura nella ricerca e la professionalità che mostrano nel lavoro.



EUROPA

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO

Ristorante "Radici" di Hotel Sofitel Kirchberg, in cucina Yann Castano. ●6, rue du Fort Niedergrünwald, (Lussemburgo); ☎ 00352/437761; www.radici.lu; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica.

Le vivande servite: maccu di San Giuseppe; riso in cagnon; pollo alla viterbese; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Batasiolo Serbato (Dogliani Liantè); Salice Salentino (Castello Monaci).

Commenti: La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica alla presenza dell'Ambasciatore d'Italia S. E. Diego Brasilioli. La serata è stata organizzata in modo eccellente dalle Simposiarche Simonetta Amato e Cristina Fiori che hanno esposto il tema dell'anno in modo piacevole, chiaro e brillante. Il menu concordato insieme allo chef Yann Castano è stato all'altezza delle aspettative. Lo chef ha ricevuto in passato numerosi riconoscimenti e si è mantenuto su standard quali-

tativi molto elevati. Una nota di merito va anche al servizio attento, accurato, cortese e professionale.

SVIZZERA

LOSANNA-VENNES

Ristorante "Quintino" di Monika Petrusova e Guido Quintino, in cucina Guido Quintino e Domenico Gumari. ●Avenue des Bergières 10, Losanna; ☎ 0041/216461990; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: zeppollette di pasta cresciuta con acciuga (Campania); pasta e ceci all'uso di Roma (Lazio); gnocchi al ragù di carne di maiale (Molise); pollo alla cacciatore all'uso di Civitavecchia (Lazio); caponata di verdure (Sicilia); torta di frutta di stagione.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Doc extra dry (Luigino Benotto); Santa Chiara 2020 Igt, terre Nobili (Cantina di Lidia, Matera); Coeso 2019 (Corte Verze); Chianti classico 2018 bio Docg (Villa Calcinai dei Conti Capponi); Passion Moscato Giallo da uve stramature (Conte di Quirra).

Commenti: Una magnifica serata con numerosi ospiti entusiasti dell'accoglienza, del servizio a tavola e delle bontà servite. La relazione d'introduzione al tema è stata fatta dal Delegato. I Siniscalchi, Renzo Baldino e Alessandro Caponi, hanno voluto proporre un insieme di ricette, che rappresentassero armoniosamente la "Tavola del contadino", spigolando le diverse regioni d'Italia. Di gradimento generale il ragù di carne di maiale e l'equilibrio dei sapori della salsa del pollo alla cacciatore con quella agro-dolce della caponata. Anche gli abbinamenti dei vini sono stati graditi. Dulcis in fundo, da molti bissata, la torta di frutta di stagione. Buono il servizio e ottimo il rapporto qualità-prezzo.

SVIZZERA ITALIANA

Ristorante "Grotto dell'Ortiga" di Antonio Mazzoleni, in cucina Antonio Mazzoleni e Paolo Squarcia. ●Strada Regina 35, Manno; ☎ 0041/916051613; ortiga@bluewin.ch, www.ortiga.ch, www.facebook.com/ortiga; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultime 2 settimane di giugno, 20 dicembre - fine gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì.

Le vivande servite: affettato misto nostrano delle Valli di Blenio, Leventina e Mesolcina; uccelli scappati; brasato di manzo bio al Merlot della Tenuta Spinello di Sessa; risotto allo zafferano; polenta di mais bio (Bassetti) e mais rosso del Mulino di Bruzzella; bocconcini di torta di pane e sorbetti di produzione propria.

I vini in tavola: Iris Vino bianco della Svizzera Italiana Igt 2021 (azienda Mondo, Sementina); Pinea Pinot Nero del Malcantone Doc 2019 (I vini di Miriam, Sessa).

Commenti: Splendida cena ecumenica organizzata dalla Consulta con il Simposiarca Davide Barca. Il menu comprendeva tipici piatti della cucina tradizionale ticinese. Ospite della serata il dottor Sem Genini, Re-

sponsabile dell'Unione Contadini Ticinesi (UCT) che ha parlato con grande competenza dell'agricoltura ticinese, in termini di cifre, filiera agroalimentare e percorsi formativi. Ha inoltre illustrato l'attività del Centro di Competenze Agroalimentari Ticino che ha come obiettivo principale la valorizzazione della produzione e del consumo di prodotti agroalimentari ticinesi, in particolare di quelli coltivati a Marchio Ticino. La serata ha riscosso un grande successo tra gli Accademici.

UNGHERIA

BUDAPEST

Ristorante "Krizia" di Graziano Cattaneo, anche in cucina. ●Mozsar utca 12, Budapest; ☎ 0036/13010563; info@ristorantekrizia.hu, www.ristorantekrizia.hu, www.facebook.com/ristorante_krizia; coperti 44. ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a luglio; giorno di chiusura domenica e festivi.

Le vivande servite: quiche rustica, fazzoletti di trippa croccante, crocchette di farinata; crespellina verde alle erbe di campo e tagliata con speck a neve; zuppa di farro e cereali; fagottini con pere e gorgonzola su crema di fave fresche; gallo ruspante in fricassea con funghi finferli; fontede di zucca alla ricotta e pistacchi caramellati.

I vini in tavola: Prosecco rosé extra dry Docg (Cornèr); Sannio Dop selezione Falanghina 2021 (La Guardiense); Piemonte Doc Albarossa 2018 (Dezzani); Viagero Mediterraneo Moscatel Dulce 2021.

Commenti: Il tema vasto e complesso della cena ecumenica non poteva non suscitare la curiosità e l'interesse degli Accademici, convenuti in numero significativo a questo importante evento. Il menu, concordato con il Delegato in qualità di Simposiarca, ha espresso appieno le riconosciute capacità dello chef Graziano Cattaneo che, per l'occasione, ha utilizzato alcuni prodotti coltivati o allevati nella sua casa di campagna. La combinazione di gusti e sapori è stata veramente intrigante suscitando l'unanime giudizio di apprezzamento. Il Delegato onorario Alberto Tibaldi ha tenuto un'interessante relazione sul significato del tema scelto per l'ecumenica. Servizio eccellente. Ottimi i vini serviti.



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA

HOUSTON-TEXAS

Ristorante "Ostia" di Ostia, in cucina Travis McShane, Ray Melendi. ●2032 Dunlavy St, Houston; ☎ 001/7133249288; www.ostiahou.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio

privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: prosciutto e focaccia; zucca butternut, arachidi, jalapeno e lime; gnocchi con ragù di coda di bue, ricotta salata; pollo con limone e salsa verde; lombatello con prezzemolo e nocciole; patate al rosmarino; cavolo riccio, scarola, bietola, colatura; torta all'olio d'oliva con crema all'arancia.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Loggia (Carmina); Nerello Mascalese (Terrazze dell'Etna); Sangiovese (Le Pupille).

Commenti: Cena ecumenica, ospite d'onore il Console per il Texas, Oklahoma, Arkansas e Louisiana, in cui il tema dell'anno è stato interpretato all'insegna della sostenibilità, convivialità e innovazione per potersi connettere e integrare con l'imminente Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Prodotti sostenibili del campo e della stalla sono stati serviti family style per accentuare la convivialità tra gli Accademici ed enfatizzare il senso intrinseco della tavola contadina. Molto apprezzato l'intervento del Console Mauro Lorenzini che ha sottolineato l'importanza dell'attività di divulgazione culturale dell'Accademia all'estero.

TUNISIA

TUNISI

Ristorante "Tangerine Citrus golf club" di Società Golf de Tunisie, in cucina Abdesslem Salkaou. ●Citrus golf club - B.P. 132 - 8050 Hammamet; ☎ 00216/72226500, cell. 00216/20226500; booking@golfcitrus.com, www.citrusgolfclub.com; coperti 96+75 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: brik con uova, patate e carni d'agnello e manzo; pasta e fagioli; agnello alla gargoulette, patate al forno e legumi grigliati; semifreddo ai datteri.

I vini in tavola: Kiss blanc (Cave Kurubis, Korba); Selian Reserve rouge (Domaine Neferis).

Commenti: Eccellente riunione conviviale ecumenica, riuscita grazie al lodevole impegno del Simposiarca Gian Piero Ristori che ha proposto allo chef la preparazione dei brik di carne e di una pasta e fagioli, poiché i legumi e i cereali prodotti nel campo rappresentano, negli ambienti rurali, gli alimenti quotidiani del contadino tunisino. Ottimo e davvero saporito l'agnello cotto lentamente nella gargoulette, un recipiente ermetico in terracotta. Squisito il semifreddo ai datteri. Servizio molto attento e cortese. Ben individuati i vini, a conferma della qualità della cantina del ristorante. Al termine, il Delegato Luigi Collu ha rivolto un plauso alla brigata di cucina.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Asti

Maurizio Cavanna ● Renzo Gai

Monferrato

Giuseppe Borrelli ● Marcella Mantelli Accatino ●
Samuele Pirrotta

VENETO

Belluno-Feltre-Cadore

Roberto Bianchini ● Federico Costa

EMILIA ROMAGNA

Rimini

Antonietta Capanni

TOSCANA

Siena

Simone Guerrini

Viareggio Versilia

Maria Luisa Parenti Meneghetti

LAZIO

Roma Aurelia

Ernesto Vetrano

ABRUZZO

Avezzano e della Marsica

Antonio Di Bernardino

Chieti

Ariberto Di Felice

REGNO UNITO

Londra

Marina Angrisani ● Domenico Veronese

STATI UNITI D'AMERICA

Washington D.C.

André Carletto

TRASFERIMENTI

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto

Giorgio Walter D'Angelillo
(da Gioia Tauro-Piana degli Ulivi)

SICILIA

Marsala

Luigi Alessandro (da Aosta)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Biella

Segretario: Marina Santangelo

EMILIA ROMAGNA

Castel del Rio-Firenzuola

Delegato onorario: Giovan Battista Borzatta

TOSCANA

Siena

Segretario: Francesco Piroli

LAZIO

Frosinone-Ciociaria

Tesoriere: Silvestro Golini Petrarcone

SICILIA

Enna

Delegato: Marina Tagliavore
Vice Delegato-Tesoriere: Grazia Fiorenza
Vice Delegato: Michelangelo Fabio M. Montesano
Segretario: Bruno Maddalena
Consultori: Cettina Rosso Lodato ●
Loredana Trovato ● Salvatore Tudisco ●
Andrea Vigiano

AUSTRALIA

Brisbane

Vice Delegato: Orazio Rinaudo
Segretario: Luna Angelini Marinucci
Tesoriere: Rosaria Bartilomo

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Pechino

Delegato: Eugenio Loccarini
Vice Delegato: Renzo Isler
Consulatore: Nancy Li Jiannan
Segretario: Teti Maria Licursi

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Consulatore: Francesco Cerea

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Ivrea

Renato Binello ● Camillo Olivetti

Torino Lingotto

Valter Cantino

LAZIO

Frosinone-Ciociaria

Gianfranca Pirolli Spinelli

CALABRIA

Cosenza

Cettina Grandinetti

SICILIA

Palermo Mondello

Salvatore Oliveri

Aggiornamenti a cura di

Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena



FOCUS

see page 3

CAUTIOUS, NOT ANXIOUS, CONSUMPTION

Despite alarming past predictions for the 21st century, in truth little has changed.

Year 2022: The Survivors is the Italian title for the renowned 1973 film Soylent Green, based on a dystopian novel from 1966. The Earth is devastated by pollution and overpopulation; the natural ecosystem no longer exists and the climate is torrid. Seasons are reduced to a permanent summer with temperatures of at least 30°C. Technological dominion and consumerism have waned because the objects they produced are falling apart for lack of spare parts; electricity is often unavailable; food and water are rationed. Food is indeed humanity's foremost problem. The only common food left is the nutritional wafers called Soylent, which come in various colours including Soylent Green, falsely claimed to be made mostly of plankton.

Things are easier and slightly faster, but basically unchanged

Somewhat earlier, in 1959, the singer-songwriter Bruno Martino wrote an amusing song called "Nel 2000" ("In the year 2000") which began: "In the year 2000, we'll no longer eat steaks or spaghetti with ragù; we'll take four pills, and our hunger will be gone in a jiffy". In the 1960s, the near future, within the next 50 years, was imagined either as very advanced (as in 2001: A Space Odyssey from 1968) or terribly grim, unnerving and, in current parlance, dystopian, as in Blade Runner (a cult film from 1982, set in 2019). In reality, little has changed in 60 years: we ride bikes, motorcycles, cars, trains



and planes. Perhaps everything is a little faster and more comfortable, but its general nature is unchanged. Other planets have not been conquered; medicine has not solved its major problems; wars and epidemics are always looming. Food is also essentially the same, but improved. Wines and oils are better; ingredients are generally always good and available; recipes are increasingly refined; restaurants are ever more sophisticated.

The justified fear of losing everything has remained over the years

Nevertheless, the concrete terror that all this could end lurks now as it did all those years ago. Hence our preoccupation with 'sustainability'. That is, we must not overexploit the Earth's bounty; we must ensure that future generations benefit from the same abundance that we currently enjoy. However, far-sighted large companies are developing so-called Frankenfoods: transgenic lab-tweaked food; or perfecting 'fake meat', imitating steak and meatballs using vegetable proteins; or elaborating 'clean meat': synthetic or lab-cultivated meat originating from stem cells. Foods based on crickets, ants and larvae are already being sold. The path is clear: the world's population recently reached 8 billion and will soon reach 10. In 1975 we were 4 billion; our numbers have doubled in 50 years. The danger is real, and aggravated by climate change. So, let us consume carefully, without waste, but also without wallowing in despair. Readers, fear not: Soylent Green is not our fate.

Happy holidays and an excellent new year, dearest Academicians!

Paolo Petroni



CHRISTMAS AT THE TABLE

See page 4

After the irksome restrictions of social distancing and lockdown, restaurants and the food and wine sector can be optimistic about Christmas 2022. Crises can't last forever: this year, once again, Italians may plan to reduce quantities but not quality when preparing elaborate meals to celebrate with friends and relatives.

THE OCTOPUS: ITS INTELLIGENCE AND ITS CARPACCIO

See page 6

Octopus is vastly popular on restaurant and family tables, with ever-growing demand spurring a commensurate price increase. Investigations about possible octopus farming have raised questions of a different kind, including ethical ones: indeed, some hypothesise that the octopus is an intelligent being unsuited for captivity.

CHRISTMAS DINNER IN LITERATURE

See page 8

Many authors, in Italy and beyond, have drawn inspiration from the preparations and atmosphere surrounding the Christmas table. The most famous examples include the Christmas pudding scene from *A Christmas Carol* by Charles Dickens; the description of the midnight dinner in Alphonse Daudet's *Letters from My Windmill*; and, not to be overlooked, Eduardo De Filippo's *The Nativity Scene* and Leonardo Sciascia's autobiographical tale *Christmas in Regalpetra*.

LUCKY NEW YEAR FOODS

See page 10

Traditions and superstitions about lucky foods to be eaten between the end of the old year and the start of the new are observed and perpetuated almost universally. Pordenone Delegate Cristina Sist enumerates a few of these tasty talismans and auspicious

amulets, including pork, lentils, rice and spicy chillies, and on the sweet side, pomegranates, grapes and dried fruit. Forbidden foods include prawns and lobsters because they walk backwards and therefore symbolise regression.

THE SHAPE OF CHRISTMAS: A CAKE FROM VERONA

See page 12

Pandoro, a popular Christmas cake, has a venerable Veronese ancestor: *nadalin*, a star-shaped cake. It gave rise to *pandoro* partly due to the arrival of Austrian master bakers alongside the occupying Habsburg army in the 19th century: they were experts in yeast-leavened, buttery doughs. But the success of *pandoro* was ensured by the baker Domenico Melegatti, who patented its name and recipe in 1894.

UGO TOGNAZZI, THE GRAND GOURMET

See page 14

The film director, actor and screenwriter Ugo Tognazzi, whose centenary falls this year, was also an expert gourmet who entered the collective imagination through Marco Ferreri's film *La Grande Bouffe* (1973). The Fabbri publishing house has recently reissued the second of Tognazzi's four books on cooking, *Il rigettario. Fatti, misfatti e menu disegnati al pennarello (Queasine: pen-drawn menus, deeds and misdeeds)*. These recipes from dinners with Tognazzi's friends were all 'zero-food-mile', using ingredients from the garden and henhouse of his home in Velletri.

VARIETIES OF RED RADICCHIO FROM TREVISO

See page 16

Red *radicchio* has long been a mainstay of traditional winter cuisine in the March of Treviso, particularly welcomed on Christmas tables. It now has protected PGI status, which covers both late-ripening and early-ripening variants of Treviso *radicchio* and the variegated *radicchio* of Castelfranco Veneto.



CRAVING ARTISANAL MARRONS GLACÉS

See page 18

Autumn is the season for chestnuts, and thus for marrons glacés: a sweet delicacy which is greatly prized, especially over the Christmas festivities. Svizzera Italiana (Italian Switzerland) Academician Pier Gaggini tells of a century-old company in Lugano founded by Giuseppe Giglia, born in Valenza Po. It produces artisanal marrons glacés using exclusively Italian chestnuts.

MODDITZÒSU: TRADITIONAL POTATO BREAD FROM OGLIASTRA

See page 20

Crusty on the outside and soft on the inside, this typical round bread is baked on Sardinia's eastern coast and inland throughout the Ogliastra province. It is made of durum wheat semolina and flour, with added potatoes to make it even softer and long-lasting. It is traditionally prepared only in wood ovens and with mother yeast.

HISTORY IN A GLASS

See page 22

In the area of Bassa Vallagarina on the shores of the river Adige, where the provinces of Trent and Verona meet, there are still a few ungrafted, own-rooted (*piède franco*) pre-phylloxera vines bearing the distinctive and ancient Enantio grapes. They produce a full-bodied ruby-red wine with a subtly spiced, herbaceous fragrance and a dry, tannic, tart flavour which admirably complements hearty local fare.



ITALIAN OYSTER FARMING

See page 24

Italian oysters and bubbly have been going strong in recent years. Milano Duomo Academician Mario Emilio Bruzzone unravels the success of Italian oysters and oyster parks: from the pink oysters of the Po Delta to the oysters from the San Teodoro lagoon in Sardinia.

FROM RISO ALLA PILOTA TO RIS COL PUNTÈL

See page 26

This iconic dish from the province of Mantua takes its name from pile: the containers for rice-husking (*pilatura*) equipment. The recipe resulted from the necessity for workers to take turns eating; inventiveness gave rise to a rice dish which could be eaten even several hours after its preparation.

ANCIENT MAIZES: A DELECTABLE HISTORY TOUR

See page 27

Treviso Academician Giancarlo Saran leads us on a voyage through the social and culinary archaeology of maize. Maize is experiencing a resurgence thanks to various enlightened growers as well as pastry chefs, bakers, cooks and street food vendors. These enterprises transcend the grain's traditional Alpine and Po Valley heartlands, reaching as far afield as the Marche, Abruzzo, Tuscany and Latium regions.

CHRISTMAS SOUPS

See page 30

Stuffed pastas may be the most sumptuous of Christmas meal courses, but a host of other preparations, perhaps with less prized ingredients, grace Yule tables throughout the length and breadth of our Italic peninsula: from the soups of Piedmont and Val d'Aosta and the *cardone* of the Abruzzi to the Neapolitan *minestrina maritata* and the less famous *mille infranti* from Puglia.

CULINARY FERMENTATION IS BACK IN FASHION

See page 32

The art of fermentation, an ancient method of preserving food, now piques the curiosity and fires the passions of many. Great chefs have revisited it but so have home cooks, attracted in growing numbers by its health benefits, now confirmed by scientific studies.

RESTAURANTS AFTER COVID

See page 34

Based on current growth trends, leading market analysts predict that within two years, restaurants will return to pre-Covid revenue levels and in some cases, such as delivery and fast food, overtake them. Things are different for caterers, however: the pandemic slashed their customer numbers and consequent profits, jeopardising the very existence of less structured businesses and those less able to diversify.

THE WELL-BEING OF FARMED PIGS

See page 36

The importance of a suitable environment for farmed pigs is increasingly clear, and not only to animal-rights activists. The European Food Safety Authority has recently expressed a 'scientific opinion' on the subject, recommending various measures for improving farmed pigs' welfare, including sufficient space to rest and explore.

NATIONAL PRIZES OF THE ACADEMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE (AIG)

See page 39

The AIG's national awards have been delivered in a ceremony at the Principe di Savoia Hotel in Milan: Prix au Chef de l'Avenir (Chef of the Future Prize) to Caterina Ceraudo; Prix au Sommelier (Sommelier Prize) to Alfredo Buonanno; Prix au Chef Pâtissier (Pastry Chef Prize) to Fabrizio Fiorani; Prix de la Littérature Gastronomique (Food Literature Prize) to Luca Cesari; and Prix Multimédia (Multimedia Prize) to Gioacchino Bonsignore. The prize dedicated to our Academy's late and sadly missed First Vice-President, Gianni Fossati, was awarded on the same occasion, tied between Giuseppe Cerasa and Manuela Soressi.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*