

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. 321, DICEMBRE 2019/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT. MP-AT/C/RM/

DICEMBRE 2019 / N. 321

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIOVANNI BALLARINI, BEPPE BARRESI, UGO BELLESI,
GIUSEPPE BENELLI, GIANCARLO BURRI,
ELISABETTA COCITO, CESARE DAMI, SILVIA DE LORENZO,
MAURIZIO DE VANNA, ROBERTO DOTTARELLI,
GABRIELE GASPARRO, MARCO LEPORATI,
EDOARDO MORI, GIGI PADOVANI,
MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI,
LUCIO PIOMBI, GIAN BRUNO POLLINI,
ANTONIO RAVIDA, FRANCO ROSSI,
GIANCARLO SARAN, ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK, LUIGI FIORAVANTI PER XENTEK,
ROLANDO PAOLO GUERZONI.



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
DIGITALLAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO VERGANI
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,
GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI,
EDOARDO VISCONTI DI MODRONE,
CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Madonna del Libro" (1480-1481 circa)
di Sandro Botticelli, Museo Poldi Pezzoli di Milano

Focus del Presidente

3 New York, come la California,
vieta la vendita di foie gras
(Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 Razionalizzazione
dello spazio in cucina
(Beppe Barresi)

6 La storia del croissant
si intreccia con la leggenda
(Cesare Dami)

8 Le violette candite
di Maria Luigia
(Giovanni Ballarini)

10 Loro di Colombo
(Lucio Piombi)



In copertina appare un Codice QR o QR Code, cioè uno di quei codici a barre con la forma quadrata che possono essere letti tramite le fotocamere dei cellulari e degli smartphone Android e iPhone. Quando trovate un QR Code potrete usare un'applicazione del vostro iPhone o smartphone con la fotocamera per decodificarlo e vedere cosa nasconde. Per leggere i codici QR è necessaria anche un'applicazione per la scansione, da installare sullo smartphone Android o su iPhone, che permette, puntando la fotocamera sul codice, di estrarre e decodificare le informazioni. Su Android potrete utilizzare, per esempio, la app **BarCode Scanner**, mentre su iPhone e iPad potrete scegliere **I-Nigma** oppure **QR Reader**. Basta far leggere a tablet o smartphone il codice QR in copertina, e immediatamente il dispositivo si collega al sito dell'Accademia. Dai prossimi numeri della rivista poi, con i QR Code che verranno pubblicati, potrete accedere a nuovi e interessanti contenuti interattivi del sito dell'Accademia.



Territorio • Turismo • Folklore

- 12** Sapori di Sicilia nella narrativa di Leonardo Sciascia
(Giuseppe Benelli)
- 14** Il radicchio variegato di Castelfranco Veneto
(Giancarlo Saran)
- 16** Il *Liptauer*: una profumata miscela di formaggi
(Roberto Zottar)



- 18** Confessione di un tradizionalista culinario
(Marco Loporati)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 20** I tradizionali dolci di Natale
(Morello Pecchioli)



- 22** Il cardo, signore dell'inverno
(Giancarlo Burri)
- 24** L'importanza del profumo nei cibi
(Elisabetta Cocito)
- 26** Mangiar castagne
(Edoardo Mori)
- 28** Alla ricerca del fritto perduto
(Roberto Dottarelli)

- 29** Farina di legumi nella pasta fresca
(Ugo Bellesi)
- 30** Al lupo piace la focaccia
(Gian Bruno Pollini)

Ristorazione e Cuochi

- 32** Giovani chef alla ribalta
(Gigi Padovani)
- 34** L'importanza degli Istituti Alberghieri
(Antonio Ravidà)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 35** La scadenza degli alimenti
(Andrea Vitale)



- 37** Alimentazione, stress e microbiota
(Maurizio De Vanna)
- 39** Il caffè nelle capsule
(Gabriele Gasparro)
- 40** In libreria

Le rubriche

- 41** Premio Orio Vergani 2019
- 42** Riunione dei Coordinatori Territoriali
- 43** Eventi e Convegni delle Delegazioni
- 49** Accademici in Primo Piano
- 54** Attività e riunioni conviviali
- 61** Riunione Conviviale Ecumenica
- 62** Calendario accademico
- 69** Carnet degli Accademici
- 70** International Summary





New York, come la California, vieta la vendita di foie gras

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

In Italia, come nella maggior parte dei Paesi europei, è vietata la produzione, ma purtroppo non la vendita.

È recente la notizia che a partire dal 2022, nella città di New York, sarà vietata la somministrazione e la vendita, in tutti i ristoranti e nei negozi di alimentari, del *foie gras*, **il fegato grasso di anatre e oche prodotto con metodi inaccettabili**. La decisione, purtroppo non immediata, è stata fortemente caldeggiata dal sindaco Bill de Blasio e segue quelle emanate da tempo in California e a Chicago. Il provvedimento colpirà un migliaio di ristoranti per lo più francesi e **molti chef si preparano a dare battaglia spalleggiati dai produttori locali**. Facciano pure, resta il fatto che la produzione di questo alimento è intollerabile.

Il metodo di produzione di questo alimento è intollerabile

Il *foie gras* è infatti prodotto **tramite l'ingozzamento forzato di anatre e oche**, il cosiddetto *gavage*, che sono anche costrette a vivere in gabbie anguste che non consentono l'apertura delle ali. In tal modo si determina l'ingrossamento abnorme del fegato, fino a 10 volte più del normale, a causa della steatosi epatica. Il *foie gras* subisce attualmente restrizioni in tutti i Paesi dell'Unione Europea (tranne in Francia, ovviamente) e in India, Israele, e Gran Bretagna. I Paesi proibiscono la produzione ma, con ipocrisia, accettano il commercio del prodotto importato, avallando così la presenza di *foie gras* nei menu dei ristoranti e nei negozi. Tra questi Paesi figura l'Italia, anche se fortunatamente quasi tutte le catene di supermercati hanno tolto il prodotto dagli scaffali. **L'importazione è sempre, però, molto elevata**. La Francia è il principale Paese produttore e consumatore di *foie gras* di anatra e di



oca (circa il 70%): il 96% è costituito da fegato di anatra e il resto da quello di oca. L'Unione Europea riconosce il *foie gras* prodotto secondo i metodi tradizionali nella Francia sud-occidentale, con Denominazione di origine protetta. L'Ungheria è il secondo produttore nel mondo. Buoni produttori sono anche la Bulgaria, il Canada, gli USA e, tanto per cambiare, la Cina.

Il foie gras non è il solo prodotto da eliminare dalle nostre tavole

Il *foie gras*, purtroppo, non è il solo prodotto da eliminare dalle nostre tavole. Ricordiamo gli ignobili **allevamenti intensivi di polli, i salmoni d'allevamento, le pinne di pescecane, la lingua di balena, il tonno rosso, il novellame** di pesci quali i bianchetti e le cieche, gli uccelli di passo.

Agli Accademici ricordo **l'importante articolo 5 del nostro Codice Etico**. *"L'Accademia respinge ogni forma di maltrattamento degli animali allevati o detenuti per la produzione o catturati (inclusi pesci, crostacei e molluschi) e aderisce alla Convenzione europea sulla protezione degli animali negli allevamenti. L'Accademia esclude l'impiego gastronomico di specie protette e vietate dalla legislazione europea e italiana"*.

Possiamo tranquillamente festeggiare e fare onore alle nostre mense senza cibi che provengono da metodi che producono sofferenze agli animali, anche se essi si trovano in Francia e in altri Paesi.



Razionalizzazione dello spazio in cucina

di Beppe Barresi

Delegato di Palermo Mondello

*La celebre
"Cucina di Francoforte"
fu disegnata
dall'architetto
Margarethe
Schütte-Lihotzky,
nel 1926, per consentire
di pianificare l'area
di lavoro con la
massima efficienza.*

In tempi che assegnano al cucinare un ruolo di preminenza sociale e che, di conseguenza, hanno visto cambiare totalmente il ruolo e financo la posizione (oggi sempre più a vista) che l'ambiente cucina occupa nei locali di ristorazione e nella residenza, mi piace rivolgere uno sguardo dove forse tutto questo ha avuto il suo inizio.

Mi voglio riferire alla **celebre "Cucina di Francoforte" - disegnata dall'architetto Margarethe Schütte-Lihotzky** (Vienna 1897 - 2000) nel 1926 in ossequio alle teorie, allora in voga, del concetto spaziale dell'*Existenzminimum* - in cui la **razionalizzazione dello spazio** era mirata non solo alla riduzione delle su-

perfici, ma a una maggiore ed ergonomica efficienza, chiave, nello specifico, per la trasformazione della cucina in un moderno laboratorio domestico.

La Schütte-Lihotzky progettò la sua cucina per alcune *Siedlungen* (quartiere residenziale) pianificate da **Ernst May**, grande architetto e urbanista razionalista e dal 1925 al 1930 assessore all'edilizia di Francoforte (*o tempora, o mores!*), di cui stese il piano regolatore e realizzò numerosi quartieri residenziali.

Questo progetto di cucina rappresentò **l'applicazione pratica di una serie di ricerche su nuove soluzioni funzionali nell'ambito dello studio delle abitazioni**. Dopo la Prima guerra mondiale, la Germania si era infatti ritrovata a fronteggiare una grave carenza di alloggi che favorì lo sviluppo della ricerca, nella progettazione, di nuove tipologie abitative di ridotte superfici, atte a soddisfare la pressante domanda di abitazioni per la classe media.

Il successo fu tale che ne furono costruite circa 10.000 nel giro di pochi anni

Il successo della Cucina di Francoforte fu tale che se ne costruirono circa 10.000 nel giro di pochi anni. Le principali fonti di ispirazione furono, per un verso, **le cucine delle carrozze ristorante** dei convogli ferroviari, modello di un uso efficiente dello spazio e, dall'altro, **le teorie di gestione scientifica del lavoro di Frederick Taylor**, pubblicate per la prima volta nel 1911: il cosiddetto Taylorismo.



Le idee di Taylor furono originariamente applicate ai metodi di produzione industriale, guadagnandosi valenze negative legate allo sfruttamento del lavoratore (valga per tutti la famosa sequenza nella macchina alimentatrice del film *Tempi Moderni* di Chaplin), ma poi, si applicarono anche ad altri tipi di lavoro. **Nacque così il concetto di ergonomia**, scienza che si occupa dell'interazione tra gli elementi di un sistema e della funzione per cui vengono progettati allo scopo di migliorare la soddisfazione dell'utente e l'insieme delle prestazioni del sistema stesso.

Già nel 1919, l'americana esperta di economia domestica **Christine Federico** aveva utilizzato i concetti del Taylorismo per razionalizzare la cucina domestica, usando dati empirici per determinare come pianificare l'area di lavoro con la massima efficienza. I suoi scritti influirono grandemente sul lavoro di Margarethe Schütte-Lihotzky, che cercò un'analoga efficienza nelle sue cucine.

La superficie ridotta consentiva il minimo numero di passi e movimenti per le attività di cucina

La Cucina di Francoforte **era di ridotta superficie, sia perché progettata come parte di piccoli appartamenti**, sia, principalmente, per ridurre al minimo il numero di passi e movimenti che una casalinga doveva fare per svolgere le proprie attività. Fino ad allora, infatti, la cucina era di regola un ampio ambiente a uso misto, in cui le persone vivevano, cucinavano, mangiavano, giocavano e financo dormivano, dato che la sua funzione la rendeva spesso, nei freddi climi del Nord, la stanza più calda della casa. Nell'idea di società sana, sottesa dal razionalismo sociale degli anni Venti del XX secolo, l'obiettivo di una cucina separata ed efficiente non era, però, legato al solo miglioramento igienico della casa. Rendendo la cucina separata e razionale, la Schütte-Lihotzky **cercò infatti di elevare la dignità del cucinare da "faccenda domestica" allo status**



di vero e proprio onorevole "lavoro" cui prestare ogni attenzione. Fu quindi un passo verso l'emancipazione delle donne, ma anche, vista dalla prospettiva di oggi, dell'azione del cucinare.

Ogni "Cucina di Francoforte" aveva una finestra per la luce e l'aria, uno sgabello dove la padrona di casa poteva sedere per **eseguire comodamente compiti come preparare i cibi e stirare e una luce orientabile per meglio illuminare l'azione**. La rastrelliera dei piatti e gli scaffali erano a poca distanza dal lavandino e c'erano 18 cassetti in alluminio etichettabili per uno stoccaggio ordinato e accessibile della dispensa. **Grande intuizione: il forno era integrato nella cucina**. La Schütte-Lihotzky scelse **il blu per i mobili** nell'ingenua convinzione di creare, **evocando il cielo**, un ambiente sereno.



Il razionale ed efficiente spazio di lavoro non incontrò un generale gradimento

Nonostante il fascino moderno e modernista di questo razionale ed efficiente spazio di lavoro, la Cucina di Francoforte non incontrò un generale gradimento dei proprietari. **Invece di emancipare le casalinghe**, rispettando e valorizzando il lavoro, questo ridotto ambiente mono-operatore, **finiva con isolarle dal resto della casa** escludendo la possibilità per qualsiasi altro membro della famiglia di aiutare in cucina.

Tuttavia, **il concetto di una cucina attrezzata, compatta, efficiente e razionalmente organizzata è diventato un irrinunciabile standard moderno**, capace di ben maggiore flessibilità rispetto a quella consentita dalla versione di Schütte-Lihotzky.

Il progetto della Cucina di Francoforte ha il grande merito di avere rivoluzionato il concetto di focolare domestico, proiettandolo e adattandolo verso una società fatta di praticità, velocità e funzionalità, ma anche di immagine sempre più partecipata attraverso gli innumerevoli canali della moderna comunicazione interattiva, che hanno trasformato l'azione stessa del cucinare e degli spazi in cui essa avviene.



La storia del croissant si intreccia con la leggenda

di **Cesare Dami**

Accademico di Montecatini Terme-Valdinievole

I pasticciari viennesi chiamarono la loro invenzione kipferl, da cui deriva l'italiano cornetto.

Eugenio di Savoia nacque a Parigi nel 1663 e morì a Vienna nel 1736. Era figlio di Eugenio Maurizio di Savoia Carignano, conte di Soissons, e di Olimpia Mancini, una nipote del cardinale Mazzarino. Alla morte del padre, fu affidato alle cure della nonna, una Borbone-Soissons, che intendeva farlo diventare un ecclesiastico. Fu, invece, uno dei migliori strateghi del suo tempo e con le sue vittorie e la sua opera di politico assicurò agli Asburgo e all'Austria la possibilità di imporsi in Italia e nell'Europa centrale e orientale. Difese strenuamente Vienna dai Turchi e per questo ottenne il titolo di Principe. **È qui che la storia si intreccia con la leggenda. Si vuole che il croissant sia stato creato per celebrare un'impresa furbesca ed eroica.** Ci troviamo nella Vienna del 1683, assediata dai Turchi, quando la capitale austriaca resisteva strenuamente, asserragliata dentro le mura. Per eludere questo dispiegamento di forze, le truppe ottomane scavarono dei

tunnel per sbucare direttamente nel cuore della città e conquistarla: non avevano, però, fatto i conti con i fornai che, svegli in piena notte per lavorare, si accorsero dei movimenti "sospetti" e dettero l'allarme.

Per festeggiare la vittoria sui Turchi, a Vienna fu inventato un dolce a forma di mezzaluna

Sconfitti i Turchi e conquistata la libertà, era tempo di festeggiare. Quale modo migliore di ricordare la vittoria che inventare un dolce che avesse la forma della mezzaluna, simbolo dell'Impero turco? Svelato, così dunque, l'arcano dell'origine del croissant che, se potessimo, mangeremmo ogni mattina. In occasione dello stesso episodio, sempre secondo quanto si tramanda, **i Turchi in fuga lasciarono indietro grandi scorte di caffè.** I chicchi bruciavano negli





incendi della ritirata, spargendo nelle campagne il tipico aroma, **un profumo nuovo per Jerzy Franciszek Kulczycki**, ufficiale polacco di origine ungherese, che **ne trasse un'idea innovativa: aprire una caffetteria**. Perché è una trovata nuova? A Vienna non esisteva ancora nessun caffè, ma "grazie" ai Turchi, Kulczycki aprì il primo, **dando vita a quella che, nell'Ottocento, divenne una vera e propria moda europea**. E dove, probabilmente, venivano serviti anche i primissimi croissant.

I pasticciere viennesi chiamarono la loro invenzione *kipferl*, da cui deriva l'italiano cornetto, ancora lontano dal famoso *croissant*.

I Francesi battezzarono il dolce croissant: "crescente", come la luna

Il nome francese, infatti, sembra nato da un matrimonio non molto fortunato: quello tra il delfino di Francia, futuro Luigi XVI, e Maria Antonietta d'Austria. Forse non sarà vero che la regina di Francia, informata delle proteste dei Francesi che preparavano la Rivoluzione del

1789, abbia affermato "Non hanno il pane? Che mangino croissant", ma è risaputo che non sapesse rinunciare alla sua colazione preferita. Al punto che dalla "sua" Austria portò con sé anche la ricetta del *kipferl* che **piacque così tanto ai pasticciere di Versailles da adottarlo**, non prima di aver aumentato la dose prevista di burro.

Un'altra tradizione, forse meno romanzata, attribuisce il merito della migrazione del cornetto, dall'Austria alla Francia, a un ufficiale austriaco, August de Zong,

che si trasferì Oltralpe e aprì la "Boulangerie Viennoise" in rue de Richelieu, a Parigi.

La specialità del piccolo locale era la cucina austriaca, tra cui il *kipferl*.

Il nome, però, non poteva rimanere quello tedesco. Allora i Francesi, facendosi nuovamente ispirare dalla forma a mezzaluna, attinsero alla loro fantasia battezzando il prelibato dolce *croissant* che significa "crescente", proprio come la luna e come la pasta che, durante la lievitazione, cresce a vista d'occhio.





Le violette candite di Maria Luigia

di Giovanni Ballarini

Presidente Onorario dell'Accademia

La violetta di Parma e la sua storia, strettamente legata all'imperatrice.



Ritratto di Maria Luigia d'Austria (1820 c.), Antonio Pasini

Maria Luigia d'Austria, figlia dell'imperatore austriaco, moglie di Napoleone, il 20 aprile 1816 entra in Parma, capitale del Ducato che le è stato assegnato dal Congresso di Vienna del 1815. **Maria Luigia ha una grande passione per la botanica e una forte affezione per le viole** e tra le innumerevoli varietà ve ne è **una con grandi fiori doppi, color malva chiaro, con un profumo persistente e avvolgente**. In Inghilterra è chiamata violetta di Napoli, a Napoli violetta portoghese, mentre in Francia **violetta di Parma** e la sua storia, strettamente legata a Maria Luigia, ha fatto sì che si affermasse quest'ultima denominazione. Già quando è imperatrice a Parigi, Maria Luigia ama questo fiore per il suo colore e il profumo e chiede alla sua dama d'onore di inviargliene alcune piantine anche a Parma per poterle coltivare nell'Orto Botanico dell'Università.

Il fiore è ricamato anche sull'abito nuziale, quando sposa Napoleone

È tale la sua predilezione che a volte firma la corrispondenza con una violetta; **vuole che i suoi domestici indossino una livrea color violetta e il fiore è dipinto su piatti e vasellame** e ricamato sui suoi abiti, persino su quello nuziale, quando sposa Napoleone. Una passione per la violetta e il suo colore che non è forse estraneo alla **famosissima definizione che Marcel Proust dà di Parma quando la descrive "dolce, liscia e colore malva"**, nonostante l'abbia solo

immaginata e mai vista o visitata di persona, e che ancora oggi esprime il rapporto tra il violaceo fiore dalle foglie cuoriformi e la città, che ha in essa la sua pianta simbolo. Per ringraziare la buona Duchessa per tutto quello che ha fatto per la città, **ogni anno un gruppo di parmigiani porta un mazzolino di violette sulla sua tomba a Vienna.**

I suoi pasticceri producono le violette candite per guarnire torte e gelati

Se i frati del convento dell'Annunciata **riescono a estrarre il profumo della violetta e lo producono solo per la Duchessa**, i suoi pasticceri, che conoscono quanto sia golosa, producono le violette candite, utilizzate anche per guarnire torte, pasticcini, gelati, **o anche semplicemente per accompagnare il caffè**. Antica è la canditura, un processo che comporta **l'immersione in uno sciroppo di zucchero o miele** e che **assicura una conservazione e concentrazione degli aromi dei frutti utilizzati**.

La parola candire pare derivare dall'arabo *qandat*, trascrizione del sanscrito *khandakah* "zucchero" e non da importazioni dall'isola di Candia o dal colore bianco o candido della frutta conservata con lo zucchero. Già le antiche culture asiatiche conoscono la conservazione della frutta con gli zuccheri, utilizzando lo sciroppo di palma e il miele, ma **i veri precursori della canditura moderna sono gli Arabi, che servono agrumi e rose candite nei loro banchetti**. Con la dominazione araba dell'Europa meri-



dionale, la frutta candita si diffonde in tutto il Mediterraneo, arrivando soprattutto nelle città marinare e, tra queste, in modo particolare nelle città liguri, che non solo commercializzano la frutta candita d'importazione, ma imparano a produrla in loco. **I primi documenti che testimoniano della frutta candita in Europa risalgono al 1500**, quando i canditi sono assimilati alle spezie. I frutti canditi non solo entrarono in dolci tradizionali quali la cassata siciliana, panforti, pandolci, panettoni e il certosino bolognese, ma anche nel connubio rinascimentale del dolce associato al gusto di leggera acidità.

Molte altre personalità hanno amato i canditi

Maria Luigia non è l'unica appassionata di canditi e molte altre personalità li hanno amati. **Giacomo Casanova** (1725 - 1798), che del piacere fa l'unico scopo della sua vita, si dice che preannunciava ogni nuova avventura con la degustazione di un candito, quasi a simbolo del frutto di tutt'altra specie che sta per co-

gliere, e pare che i canditi glieli inviino proprio le sue amanti.

Camillo Benso, conte di Cavour, ufficiale alla Direzione del Genio dell'esercito del Regno di Sardegna, nel 1830 si trova a Genova e frequenta la casa dei Marchesi Pallavicini, dove è incantato dalle grazie della Marchesa Anna Schiaffino Giustiniani con la quale instaura una relazione di grande amicizia con riflessi sentimentali. Quando Camillo è costretto ad abbandonare Genova con il cuore straziato lascia alla Marchesa un cofano di frutta candita, di cui la città è celebre produttrice. **Gioacchino Rossini** ha una grande attrazione per la cantante Maria Felicia Anna Garcia, coniugata Malibran, e non manca di offrirle albicocche candite.

Tra gli amanti dei canditi non manca il filosofo **Immanuel Kant** (1724 - 1804), almeno secondo quanto sostiene Aldous Huxley nella sua opera *Punto contro punto* (vol. II, pag. 162, 1928). La violetta di Parma conquista anche **D'Annunzio** quando, ne *Il Piacere* (1889) afferma "La bocca di Giulia è una confettura orientale. - Ti prego, Ludovico, - diceva lo Sperelli - lasciamela provare. Conquistami Clara Green e cedimi Giulia per una settimana. Clara ha un sapore originale: un

giulebbe di violette di Parma tra due biscotti Peek-Frean alla vaniglia...".

La ricetta parmense per ottenere le violette candite

La ricetta usata nelle campagne parmensi per ottenere le violette candite parte dalla raccolta dei fiori che sono lavati senza eliminare lo stelo e asciugati su un panno di cotone.

Sul fuoco a fiamma dolce si pone una casseruola con zucchero semolato e alcuni cucchiai di acqua, fino a farlo imbiondire, ma non caramellare. **Si prendono le violette per il gambo, si tuffano nello zucchero e si adagiano su un piano ricoperto di carta oleata** o leggermente unto con olio. Una volta raffreddate, le violette candite sono pronte per essere adoperate.

Un altro sistema di produzione delle violette candite, o cristallizzate, prevede l'uso di una soluzione zuccherina spruzzata sui fiori che si può fare usando gomma arabica o albume d'uovo e zucchero colorato, ma non è certamente tradizionale!



L'oro di Colombo

di **Lucio Piombi**

Delegato di Bergamo

Quando il grande navigatore portò in Europa i semi del mais, la sua coltivazione diede inizialmente un deludente risultato.

Quando le tre caravelle giunsero nel Nuovo Mondo, Cristoforo Colombo era convinto di imbattersi in grandi piantagioni di riso, che sapeva coltivato nelle terre d'Oriente, e rimase quanto mai **meravigliato di trovarsi davanti agli occhi alti steli, con le pannocchie ricche di chicchi d'oro.**

Numerose testimonianze storiche provano che gli Aztechi in Messico e i Maya in America Centrale, così come gli Incas in Perù, gli Ecuadoriani e i Boliviani ave-

vano come alimento base **il mais, che era addirittura oggetto di venerazione.** Inoltre, nelle civiltà precolombiane veniva coltivato un cereale conosciuto con il nome di *teosinte annuale* che è affine al mais moderno e discende dal *teosinte perenne*.

Lo stesso Cristoforo Colombo, in un suo diario risalente al 5 novembre 1492, riferisce che questo cereale "ha un buon sapore e tutta la gente di questo paese vive di esso", constatando che il mais era





usato per preparare le "tortillas" le quali, cotte su pietre roventi, costituivano l'alimento base degli indigeni.

Solo nel 1700 la coltivazione del mais si diffonde nell'Italia settentrionale

Tornato in Europa, il grande navigatore genovese portò i semi di questa pianta chiamata dagli indigeni "mahiz", ma la sua coltivazione in Spagna e Portogallo, tentata agli inizi del 1500, diede un deludente risultato ed essa divenne solo l'attrazione dei giardini botanici dei naturalisti, presentata come pianta esotica. Ne troviamo la raffigurazione nella *Storia generale e naturale* dello spagnolo De Oviedo, pubblicata in Europa nel 1535 e raffigurata in Italia dal Michiel nel 1542 e dal Duran nel 1585.

Nel 1559 il Mattioli, nei suoi *Discorsi*, scriveva: "Puossi ragionevolmente commemorare che fra le spetie del grano esiste quello che **erroneamente alcuni chiamano Formento Turco**, ma si deve invece chiamare Indiano essendo stato portato dalle Indie Occidentali ed ha il colore della granella".

Alla fine del 1500, la Serenissima disciplinava la confezione del pane di mistura

con farina di grano "melga turca" che veniva coltivata in modo episodico nel Dominio Veneto e solo nella seconda metà del 1700 si diffonde in tutta l'Italia settentrionale.

Nella bergamasca, che era un dominio veneto, arrivò prima nel bacino idrografico della Val Cavallina e nelle possessioni della Misericordia Maggiore; solo dopo il 1620 la coltivazione del mais si diffuse nella Val Seriana e nella fertile pianura.

Giovanni Maironi da Ponte, nel suo *Dizionario Odeporico*, racconta di **una antica leggenda di tradizione orale** secondo la quale il conte Pietro Gaioncelli, originario di Costa Volpino, ritornando da un viaggio in America, nascose nel fodero della sua spada quattro chicchi di granturco. Due di essi vennero frantumati dalla sua spada e solo gli altri due furono da lui seminati nel suo terreno. Quei chicchi, moltiplicandosi, diedero origine a una vasta coltivazione del prodotto che oggi conosciamo. Sembra che il mais spinato di Gandino, una varietà riportata recentemente in voga e che ha trionfato all'Expo dell'alimentazione di Milano, derivi proprio da questa leggenda. **A Costa Volpino, sul lago d'Iseo, si svolge comunque, dal 1988, la Festa della Polenta.**

Tuttavia, la polenta, all'inizio del 1800, ebbe un periodo di grande crisi quando

ci si rese conto che, soprattutto fra le classi più disagiate, si era diffusa una strana malattia: la pelle si inspessiva, diveniva ruvida e il fisico manifestava spossatezza e turbe psichiche fino alla morte. Tutto il secolo vide l'inferire di questo male al quale venne dato il nome di "pellagra", cioè pelle ruvida. La malattia, come è noto, era causata dal quasi esclusivo alimentarsi di polenta. All'inizio del 1900 questo male fiaccò intere popolazioni e in Emilia si cantava: "Polenta de frumenton/acqua de fosso/lavora tu, padron,/che io non posso". La polenta divenne quasi solo cibo per animali sino a quando, come scriveva Clemente Bandi nel 1733, "ma poi nelle città, meglio condita, ammassa fra il popol civile, giunse al fin le delicate brame a stuzzicar di cavalieri e dame".

Abbinata a carne, formaggi e verdure, oggi la polenta rappresenta un piatto completo

Abbinata, così, a carne, formaggi e verdure, oggi rappresenta un piatto completo e viene proposto come panacea in tutta Italia: **in Trentino** farina a grana grossa mescolata a quella di grano saraceno; **nel Veneto** farina a grana fine setacciata; **in Piemonte** farina a grana grossa bramata; **in Lombardia** farina a grana grossa bramata bergamasca; **in Polesine** farina di granturco bianco. C'è poi la farina di mais integrale che è l'ideale per realizzare la polenta taragna, oggi ricercatissima, che vede, nell'impasto, l'aggiunta del bitto e del "formai de mut".

Le citazioni sulla polenta sono infinite e ne ricordiamo solo alcune scelte fra i nostri letterati più noti. Nel lontano 1630, il **Righettini**, in una parodia dell'*Orlando Furioso*, scrive: "di polenta sen morì il paladino Orlando"; in tempi meno remoti, anche il **Manzoni** parla della polenta taragna; **Ada Negri** cita la polenta del giovedì; **Vincenzo Monti** invita la Contessa Grimaldi a mangiar la polenta; **Giovanni Pascoli** cita il granturco nella sua poesia *Occhi pensosi*.



Sapori di Sicilia

nella narrativa di Leonardo Sciascia

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

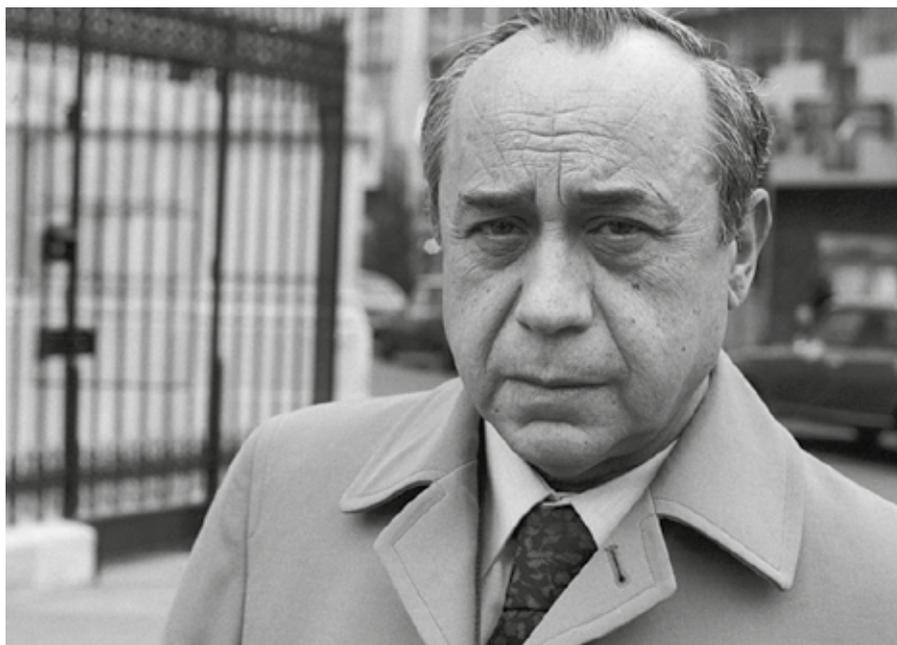
I legami dello scrittore, del quale ricorrono i trent'anni dalla scomparsa, con la civiltà dei campi, i suoi riti e la sua cucina.

A trent'anni dalla morte di Leonardo Sciascia, la sua testimonianza di romanziere, saggista, poeta, giornalista, drammaturgo, critico d'arte, continua a essere fortemente presente nel panorama culturale italiano. L'aspetto straordinario che ha reso lo scrittore siciliano una figura unica è la capacità di scrutare nel fondo delle nostre miserie senza mai rinunciare alla ragione. Con i suoi romanzi svela l'inconoscibile, penetrando nel mistero con spirito libero e anticonformista. Le sue battaglie civili evidenziano il gusto della polemica, un sarcasmo erudito, il piacere della sfida.

Un autore che ha saputo conciliare l'esercizio della letteratura come puro godimento intellettuale con la lotta alle ingiustizie e alle imposture del potere. Nato a Racalmuto, in provincia di Agrigento, l'8 gennaio 1921, a 14 anni si tra-

sferisce a Caltanissetta, dove ha come insegnante Vitaliano Brancati. Nel '52, il primo libro *Favole della dittatura*, nel '61 il grande successo con *Il giorno della civetta* e nel '66 con *A ciascuno il suo*. Nel 1974, *Todo modo*, accolto aspramente dalla Chiesa; l'anno successivo, il romanzo *La scomparsa di Majorana* e nel '77 *Candido, ovvero un Sogno fatto in Sicilia*. Nel 1979 è eletto con i Radicali al Parlamento e fa parte della commissione d'inchiesta sul rapimento di Moro, sul quale, nel '78 ha scritto *L'affare Moro*. Muore per un tumore a Palermo il 20 novembre 1989, a 68 anni.

La sua narrativa ripercorre le stagioni della vita usando i sapori di cui si è nutrito



La narrativa di Sciascia è radicata in **quella parte di Sicilia povera e dimenticata**, che diventa **un punto di osservazione ideale** per ripercorrere le stagioni della vita usando, come una specie di segnaposto, i sapori di cui si è nutrito. Dall'antichissima fatica della terra nascono **i legami dello scrittore con la civiltà dei campi, con i suoi riti e la sua cucina**. Questi rapporti, che rappresentano **una Sicilia arcaica, ricca di pregi enogastronomici**, Sciascia li conosce bene, ne respira i profumi, i gusti, i pregiudizi e le paure, come scrive Salvatore Vullo, nel libro *Di terra e di cibo (fra le pagine di Leonardo Sciascia)*. Una **realtà dura e faticosa che trova riscatto soltanto nel cibo, momento magico e gratificante**.

Racalmuto è il paese dove si trova una delle più importanti e meravigliose minie-

re di salgemma della Sicilia. Sciascia racconta le durissime condizioni di lavoro dei salinari, che si nutrono solo con pane e cipolla o pane e sarde salate. Nel libro *Sar-de e altre cose allo zolfo* narra come gli zolfatari usino cuocere il pesce salato: mentre ancora lo zolfo è liquido e ardente nella "gavita", tenendo la sarda per la coda, calarvela per un momento e ne esce rivestita di una crosta di zolfo. "Sgranocchiata la crosta, ecco la sarda cotta: di un sapore che un po' tiene di certi pesci affumicati ma con in più il sentore dello zolfo, piacevolissimo". Gli zolfatari, talvolta, possono concedersi un pasto più ricco: "tutti gli zolfatari amavano il vino e il gioco d'azzardo; e il mangiar piccante - il castrato coperto di pepe e arrostito sulla brace, il pecorino pepato, il caciocavallo stagionato e duro di scorza: cibi, insomma, che chiamavano vino".

La refezione dei bambini prevede fagioli brodosi con rari occhi di margarina...

Nelle *Parrocchie di Regalpetra*, i bambini, figli di salinari e di contadini, ai quali il maestro Sciascia insegna negli anni Cinquanta, mangiano per colazione un pane scuro che addentano con furia e una "sarda iridata di sale e squame che mordono appena". La refezione emana "un grasso sentore di risciacquatura, carne andata a male e pasta cotta come colla" e prevede "fagioli brodosi con rari occhi di margarina, la scaglia del *corned beef*, il listello di marmellata che involtano nel foglio degli esercizi e poi vanno leccando per strada, marmellata e inchiostro". Solo occasioni molto particolari sono l'uovo rubato, la cubaita, torrone durissimo venduto sulle bancarelle nella festa del paese, il riso con il brodo e il cappone al pranzo di Natale. Sciascia scrive all'amico Roberto Roversi, poeta e libraio: "Leggendo le tue poesie [...], ho pensato al tuo bambino. Questo è un tempo, in Sicilia, in cui più si pensa ai bambini; e con una gentilezza venata di pena, indicibilmente malinconica. Qui non si conosce la Befana. I bambini han-



no i loro doni il giorno dei morti. **Le vetrine dei pasticciari son piene di 'frutta martorana'**, che son dolci di pasta di mandorle, chiamati così per il famoso convento della Martorana di Palermo, dove le monache usavano fare di questi dolci: e imitano in bei colori tutti i frutti. Il giorno dei morti, i bambini si svegliano presto; e si mettono alla ricerca delle 'cose dei morti', delle cose che i morti della famiglia han portato loro nella notte: e trovano i bei canestri di frutta martorana".

In molte opere parla di cibo e di vino

In alcune belle pagine che dedica a Giuseppe Antonio Borgese, *Per un ritratto dello scrittore da giovane*, c'è la descrizione di un pranzo a Palermo per il compleanno dello zio: "pasta al burro, galletti abbracciati con guarnimento di patate, uova fritte, insalata, albicocche, nespole e domestici, e finalmente la cassata". **Sciascia commenta il menu per giustificare il burro che allora era considerato "cosa di sapore ineffabile e per soprafini palati"**. Mentre le uova fritte erano "come un di più, come un qualcosa che servisse a sottolineare l'abbondanza, addirittura lo spreco con cui il pranzo era stato preparato". Nel romanzo *Todo modo*, Don Gaetano loda il vino: "Era un vino della zona; di mezza costa, tra la montagna e il mare; e citò in greco il poeta greco che, a sua

opinione, proprio quel vino, di quella zona, aveva celebrato". Elogia la cucina francese, "la sola, e meritatamente, che annoverasse **un eroe come Vatel, da paragonare a Catone l'Uticense**; ché se questo si era ucciso per la libertà che se ne andava, quello per il pesce che non arrivava. E l'atto, davanti a Dio, aveva lo stesso valore, mosso com'era dalla stessa passione: il rispetto di sé". L'autore fa riferimento al celebre cuoco francese François Vatel, *Contrôleur général de la Bouche* (Controllore generale dei pasti) alla corte del principe di Condé nel 1600, che si è suicidato perché il pesce, ordinato in modo che giungesse fresco il giorno stesso della cena, non è arrivato in tempo al castello di Chantilly. Sciascia ha scritto sul vino in molte pagine della sua produzione letteraria. Nell'introduzione di *Sicilia, Terra di Vini* rivela di essere astemio: "**Non si creda che l'astemio non senta alcun rapporto col vino**. Certamente tutti gli astemi godono di un rapporto col vino che si può senz'altro dire visuale e condensare nel verbo, che mi pare sia stato coniato da Boccaccio, di arrubinare... [...]. I vini hanno anche come una luce propria e interna che dal vetro o cristallo in cui si versano ricevono una sfaccettatura, una ricchezza di tonalità e di riflessi". Bella questa immagine di uno Sciascia che si entusiasma parlando di un vino che non beve, ma **degusta con gli occhi**, riportandone "un godimento puramente estetico" (Ricciarda Ricorda, *Leonardo Sciascia e il cibo*).



Il radicchio variegato di Castelfranco Veneto

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Storia e storie
del fiore che si mangia.*

Raramente un **gemellaggio tra arte e territorio** è riuscito meglio come a **Castelfranco Veneto**. Qui ha avuto i natali **Giorgione**, uno dei maestri della pittura rinascimentale. Ma, nella stessa città murata, ha preso vita una creatura vegetale mirabile all'occhio prima e al gusto poi. Sui natali del radicchio variegato di Castelfranco esistono **numerose ipotesi**, con qualche certezza. Che sia un **incrocio tra il radicchio rosso di Treviso e l'indivia scarola** lo dice il Dna. Tutto il resto naviga tra storia e leggenda. C'è chi sostiene che abbia iniziato a essere coltivato verso fine Settecento, probabilmente per l'incrocio casuale di sementi dettato più dalla necessità che da raffinate indagini botaniche. Nell'**inchiesta Jacini** di fine Ottocento, si cita il radicchio di Treviso, ma in area castellana non vi sono annotazioni particolari. Vi è poi la storia di

paron Lazzaro, altro suo padre putativo. Un orticoltore che, sperimentando vari incroci, a un certo punto vide crescere alcuni radicchi più rigogliosi del solito. Ne fece dono a un giovanotto invogliandolo a coltivarli. E fu così che riuscì a impedire che questi e la sua famiglia emigrassero nelle Americhe. Non manca il tocco di colore aristocratico, come ben descritto da **Giuseppe Maffoli**, già **Delegato dell'Accademia di Treviso**. Si narra di una nobildonna locale, invitata a Milano per una prima alla Scala. Lungo il tragitto in treno, l'orchidea, che aveva scelto quale ornamento per abbellire la sua *mise* teatrale, sfiorì. Ne fece di necessità virtù. Quale omaggio per la famiglia che la ospitava aveva portato con sé un po' di questo variopinto radicchio. **Ne prese un cespo** e, modellatolo adeguatamente, **lo indossò con disinvoltura**. Riscosse i complimenti incuriositi dei suoi ammiratori. Anche per questo l'ortaggio **viene definito "un'orchidea colorata", la rosa che si mangia**.

Per i colori, è stato paragonato a un'ideale tavolozza di Giorgione, suo conterraneo

In effetti, sulla base di foglie color crema, si innescano chiazze cromatiche che vanno dal verde al rosso vivo, sinanco al viola, per cui paragonarlo, come ha fatto qualcuno, a una **ideale tavolozza di Giorgione**, è una piacevole conseguenza. Al contrario dei suoi più famosi cugini, Treviso *in primis*, **è l'unico che si presenta con le foglie che sono sbocciate come un fiore** e non chiuse



*Stinchetto di agnello laccato al miele
di germogli di radicchio castellano*

apicalmente. Alla base di tutto questo c'è un impegno che richiede **passione e dedizione**, in cui il **costo della manodopera, assieme alla estrema delicatezza del prodotto**, fanno in modo che il radicchio variegato di Castelfranco sia una **piccola chicca per veri intenditori**. A ciò si aggiunge un'ulteriore curiosità. Per la progressiva urbanizzazione dei terreni agricoli attorno al centro storico, **Castelfranco è diventato un brand**, posto che la sua coltivazione si è sviluppata in altre aree vicine, non solo nella provincia di Treviso ma, soprattutto, in quelle di Padova e Venezia.

Torniamo ai fondamentali, cioè alla sua storia. Nell'economia rurale, quella dove non si buttava via niente, si faceva tesoro del raccolto e lo si metteva da parte, in attesa del consumo. Fu così anche per questo radicchio. Una volta messo al riparo, nel calore della stalla, ricoperto da pagliericci e teloni scuri, **si scoprì che aveva avuto un'ulteriore maturazione** e, tolte le foglie di superficie, nascondeva un **cuore curioso all'occhio e piacevole al gusto**. In tal modo, via via, prese forma il prodotto che conosciamo. **Risorsa fondamentale il territorio**, quel Veneto centrale con le sue **acque di risorgiva**. Provengono dalle vicine montagne, scorrono sotterranee sotto un substrato ghiaioso per poi incontrare terreni meno permeabili come le argille, che le portano a risalire in superficie. Una risorsa strategica quando, dopo le prime brinature, si procede al raccolto dei cespi ancora verdi di campo.

*Per ottenere un buon prodotto,
vi sono poche, ma precise regole*

Per ottenere un buon prodotto, vi sono poche regole, ma precise. È consigliabile una disposizione sul terreno di settanta piante per metro quadro. **"Affollare troppo il terreno aumenta il rischio di ottenere un prodotto meno raffinato**, con cespi più chiusi e rose poco fiorite". Altrettanto importante è la **rotazione culturale**, perlomeno biennale, alternata a frumento, patate o cipolle. Seguono



le fasi della **forzatura e imbianchimento**. Si pongono i cespi con una superficie radicolare congrua (circa dieci centimetri, ripulita dai residui terrosi) su quelle acque, a una **temperatura controllata** e al **riparo dalla luce**. Ne deriva un ulteriore sviluppo fogliare, ma con un viraggio cromatico che porta ad ammirare... la tavolozza di Giorgione, in versione gourmet. Con il tempo e l'estensione di tali colture al di fuori della loro terra di origine, anche la forzatura e l'imbianchimento sono stati declinati in forme diverse. Dall'acqua di risorgiva si è passati a un bagno d'acqua, a temperatura controllata, con la radice più o meno contornata di terra. È così che **l'area padovana** a ridosso dei Colli Euganei, tra Montagnana e Maserà, **è diventata la maggiore azionista del variegato**, con circa i due terzi della produzione. terminate le due fasi, è la volta di "far fiorire la rosa che si nasconde in ogni pianta". Dal **1996** il variegato è diventato un prodotto **Igp**, garantito dal **Consorzio di tutela** assieme al cugino rosso di Treviso. I produttori che aderiscono al Consorzio devono rispettare alcune regole. Il **cespo** deve presentare un **diametro minimo di quindici centimetri** e il **peso** deve essere compreso **tra i cento e quattrocento grammi**. È un prodotto che, per le sue caratteristiche di delicatezza e per i numeri di produzione limitati dalla complessità della sua coltivazione e delle varie fasi di lavorazione, **non presenta grandi quote di mercato**. Tuttavia, se già la sua presenza sui banchi di vendita lo fa notare per l'intrigante *mise* cro-

matica e la *silhouette* di fiore edibile, è poi conseguente la curiosità di metterlo alla... prova del cuoco.

*Grazie al delicato equilibrio
tra dolce e amaro, si può
valorizzare a tutto menu*

Come consiglia **Marco Valletta**, docente dell'Istituto alberghiero Giuseppe Maffioli, **"non va mai tagliato molto tempo prima del suo utilizzo"**. Pur se è vero che la tradizione lo vuole declinato come insalata, grazie al delicato equilibrio tra dolce e amaro, lo si può valorizzare a tutto menu. Il suo primo ambasciatore è stato **Onorio Barbesin** il quale, già negli anni Sessanta, gli aveva dedicato **un menu su misura**. Varie le proposte. Da un esordio in versione marinata, a un inedito pasticcio, ma anche in risotto o con le tagliatelle gratinate. Curiosa la versione tonnata, come quella all'uccelletto, senza negarsi una classica crostata. Sono seguite, poi, innumeri altre rielaborazioni. Si accompagna bene alla carne, sia con medaglioni di tacchino, come con bocconcini di cervo. Ci sta con il gelato ma, golosamente conservato sotto zucchero, può dar luogo a marmellate o biscotti. Per poterlo declinare con **eclettico ricettario**, tuttavia, non bisogna dimenticare la delicatezza delle sue foglie, una serie di piccoli accorgimenti ben riassunti dallo stesso Valletta: **"va trattato come un fiore, in cucina"**. E, nelle **Terre di Giorgione, c'est plus facile**.



Il Liptauer: una profumata miscela di formaggi

di Roberto Zottar
Delegato di Gorizia

Ne esistono diverse versioni e si può preparare anche in casa.

Andando a bere un bicchier di vino bianco Tocai, scusate, Friulano, perché ora si può chiamare solo così, nelle trattorie e osterie di Gorizia e Trieste, vengono spesso servite anche delle tartine di formaggio piccante chiamato *Liptauer*. Si trova in vendita anche in tutte le gastronomie delle due città e da qualche anno comincia a far capolino anche in quelle specializzate di Padova. Questo cremoso formaggio **di colore rosa aranciato non è un vero e proprio formaggio** perché in realtà è oggi **una profumata miscela di formaggi molli,**

testimonianza dell'eredità culturale e gastronomica dell'Impero austroungarico nell'Italia dell'estremo Nord est.

Sotto l'Impero asburgico, almeno **fino all'inizio del Primo conflitto mondiale, il formaggio base del Liptauer era una miscela di pecorini salati a pasta molle**, i *Brimsen* in tedesco, o *Bryndza* in slovacco. Dopo la coagulazione del latte ovino, la massa veniva pressata in piccoli blocchi e subito mescolata **con paprika, cipolla, prezzemolo, senape** e altri ingredienti. La salatura era effettuata a secco e in pasta durante la maturazione, che avveniva in circa due settimane.

I pecorini che costituivano il Liptauer erano i Brimsen in tedesco, o Bryndza in slovacco



Il *Bryndza* è ancora presente in tutto il Centro-est dell'Europa, anche se le ricette di produzione differiscono da paese a paese. In Romania, il termine *brânză* o *brînză* (pronuncia ['brinzə]) è la parola generica per formaggio, e non ce ne è alcun tipo specifico associato. La parola è attestata per la prima volta in Croazia, a Ragusa (Dubrovnik), nel 1370. **Oggi la parola "bryndza" è usata in diversi Paesi della Comunità Europea**, tra cui Slovacchia e Polonia, per indicare, in contrasto con il significato generico rumeno, **un formaggio di latte ovino a pasta molle e piuttosto sapido**, ottenuto sbriciolando formaggi di pecora freschi o stagionati.

La sua origine va ricercata nelle tradizioni pastorali dei Valacchi, una popolazione

ne proveniente dalla Romania, che colonizzò i Carpazi slovacchi tra il XIV e il XVII secolo. I pastori valacchi, transumanti in alpeggio estivo, allevavano una razza ovina locale chiamata *valaška*, piccola, con corna ritorte e vello bianco. Una pecora rustica, adatta al clima rigido e ai pendii impervi dei Carpazi slovacchi, così frugale da nutrirsi in inverno di foglie e aghi di pino. La *valaška* divide oggi i pascoli con un'altra razza molto resistente, la *cigája*, riconoscibile per la testa di colore scuro e priva di corna.

La storia del Bryndza slovacco inizia nel 1787 nel caseificio di Ján Vagač

La storia del *Bryndza* slovacco inizia nel 1787, quando Ján Vagač apre a Detva un caseificio nella Slovacchia centrale. I pastori malgari producevano formaggio di pecora che vendevano a Vagač: questi **lo sbriciolava, lo reimpastava e lo faceva stagionare in barili di legno** (*gelety*) sigillati con uno strato di burro. In questo modo si conservava a lungo e poteva essere commercializzato nelle principali città dell'Impero austroungarico: Vienna, Bratislava, Budapest e Trieste. **Preparazioni simili sono oggi presenti sul Carso con il mlét, ma anche in Carnia con il "formadi frant"**, realizzati con formaggio vaccino stagionato, macinato e mescolato a latte, panna, pepe, ma anche ginepro ed erbe. A fine 1800, in Slovacchia, **Teodor Wallo affinò il metodo produttivo** e rese il *bryndza* cremoso, spalmabile e diverso da tutti gli altri *bryndza* - più asciutti e granulosi - prodotti in Romania, Ucraina, Moldavia, Polonia. Il segreto era l'aggiunta di una soluzione di acqua e sale all'impasto. Secondo il *Codex Alimentarius Austriacus* (1917), questo formaggio presentava una flora batterica ricca e unica di lactobacilli chiamati *Karpathe-nokokkus*, presenti ancora oggi nei *bryndza* prodotti nei Carpazi slovacchi. Nel 2007, in Polonia, il *bryndza Podhalańska* ha ricevuto la Dop, che è stata assegnata nel 2008 anche allo slovacco *Slovenská bryndza*. In Ungheria si usa an-

che il termine *Liptói túró*, cioè cagliata della città di Liptov.

Il nome deriva dalla regione slovacca di Liptau dove era prodotto

Il Bryndza più dolce e burroso, il più amato dai viennesi ai tempi dell'Impero asburgico, **era prodotto nella regione slovacca di Liptau** (in tedesco), Liptov in slovacco, e **da qui l'origine del nome Liptauer** (*Liptauer Käse*, "formaggio della città di Liptau").

Una citazione letteraria: ne era ghiotta Christine, la moglie del dottor Andrew protagonista del romanzo *La Cittadella* di Cronin, del 1937. Il Dottor Andrew trova infatti un pacchetto infiocchettato contenente *Liptauer* sul luogo dell'incidente mortale della moglie.

Come sappiamo, la gastronomia è sempre in costante evoluzione e quello che noi oggi chiamiamo "tradizionale" è in realtà la somma di tante piccole innovazioni buone le quali, nel corso degli anni, vengono a consolidarsi.

Il Lipauer oggi presente nella Venezia Giulia ne è un chiaro esempio: dopo la Prima guerra mondiale non c'è più stata la possibilità di approvvigionarsi del *bryndza* originale ed ecco quindi che, per sostituirlo, si è ricorsi naturalmente ad

altri formaggi per riprodurre il gusto e perpetuare nelle famiglie la "tradizione" del piatto. Attualmente, a Trieste e Gorizia **il Liptauer è preparato** nelle case o nei negozi di alimentazione solo in prossimità del consumo **miscelando aromatizzanti a formaggi locali molli e già maturi**: si ricorre a **ricotta, stracchino o mascarpone**, sicuramente più dolci e meno saporiti, e talvolta anche gorgonzola. In Austria, invece, esso ha ancora oggi un sapore più deciso e acidulo, essendo preferita comunque una miscela a base di pecorino fresco e *Topfen*, il *Quark* tedesco, una specie di ricotta più compatta, a grana più grossa e più acidula.

La preparazione del Liptauer a casa prevede che i formaggi di base siano **mescolati con burro, cipolla o erba cipollina, paprika, senape, capperi e acciughe**, con l'aggiunta di *Kümmel*, (l'uso di aggiungere di *Kümmel*, cioè "cumino", l'originale *carum carvis*, sta recentemente venendo meno e molti nuovi ricettari non lo menzionano più tra gli ingredienti del *Liptauer*). Non esiste comunque una ricetta originale per questa cremosa e rosea preparazione, ma ci sono varie versioni legate al territorio, alle abitudini e ai gusti delle famiglie, nonché alla disponibilità degli ingredienti.

Il risultato sarà comunque ottimo perché le preparazioni tradizionali hanno una lunga storia e non tradiscono mai!

RICETTA CASALINGA GORIZIANA

Ingredienti: 100 g di burro, 250 g di ricotta, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di capperi dissalati, 1 cipolla piccola, 1 ciuffo di prezzemolo, sale, 2 cucchiaini di paprika dolce, 1 pizzico di cumino. **Facoltativi:** ½ acciuga, stracchino, gorgonzola.



Preparazione: montare il burro con la ricotta e la senape. Aggiungere i capperi, la cipolla e un ciuffo di prezzemolo tritati, il sale, la paprika dolce (si può usarne una parte dolce e una piccante), il cumino e, volendo, l'acciuga tritata. È consigliato aggiungere anche stracchino e gorgonzola, se disponibili. Il tutto si serve spolverizzato di paprika e spalmato generosamente su fettine di pane bianco abbrustolite o di pane scuro di segale.



Confessione

di un tradizionalista culinario

di Marco Loporati

Accademico di Shanghai

Il difficile cammino della vera cucina italiana in Cina.

"Amo il bello e il buono ovunque si trovino e mi ripudia di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio. Amen". Pellegrino Artusi (*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*).

Per questa digressione ho usato, quale *incipit*, un pensiero dell'Artusi che potrebbe sembrare forse esagerato e retorico; **non lo è se dobbiamo dissertare sulla cucina e la ristorazione italiana nella**

grande Cina, escludendo Hong Kong da questa disamina, in quanto area con una sua peculiare identità derivata e maturata dall'essere colonia inglese sino al 1997.

Nella Cina continentale la cultura del cibo occidentale non era così diffusa come oggi

Infatti, nella Cina continentale, a partire dagli anni Novanta del secolo scorso, data indicativa dell'inizio della trasformazione economica di questo Paese, la cultura del cibo occidentale non era così diffusa come oggi, con tutti i se e i ma che vedremo più avanti.

Il trend di penetrazione e diffusione della cultura del cibo occidentale, era

iniziato con un certo vigore nel 2004, dopo la pausa forzata dovuta all'epidemia della SARS che aveva obbligato il Governo cinese a un isolamento di sei mesi con il resto del mondo. A quel tempo, si può parlare di una vera e propria diaspora degli stranieri, forse analoga a quella avvenuta agli inizi del 1900, ovviamente per ragioni geopolitiche differenti.

Da sottolineare, inoltre, come ho potuto constatare nel corso della mia lunga esperienza in Cina a partire dal 1993, **la difficoltà di assimilazione di alcuni alimenti da parte di una popolazione non abituata a consumarli**. Per esempio, una commissione tecnico-scientifica si pose come obiettivo di studiare il gradimento dei nostri prodotti lattiero-caseari su un campione di popolazione cinese. A quel tempo la maggior parte dei cinesi si nu-



triva con latte di soia e la loro flora batterica si era adattata e conformata a tale sostanza. **Nel momento in cui avevano sperimentato l'ingerimento dei nostri formaggi, vi era stata nel loro stomaco una reazione** che portava al vomito, dovuta a una intolleranza enzimatica. **Oggi i tempi sono cambiati**, e i consumi di latticini si stanno incrementando anno dopo anno. Paradossalmente, solo nella regione dello Yunnan, confinante con la provincia del Tibet, si utilizzava nel passato latte di yak, da cui si produceva yogurt e un formaggio paragonabile a quello italiano di fossa. L'utilizzo era ed è diverso, in quanto tale formaggio viene fritto in padella e servito con lo zucchero.

Oggi esistono ancora alcune criticità per quanto riguarda la cultura italiana del cibo

Tornando ai giorni nostri, ci troviamo di fronte ad alcune criticità per quanto riguarda la cultura italiana del cibo.

Numerose catene internazionali si sono impossessate di ricette provenienti dalla nostra tradizione e, con variazioni più o meno accettabili, le hanno presentate con grande successo ai nuovi consumatori cinesi, ignari, sino a pochi anni fa, di quelle che vengono definite le peculiarità gastronomiche delle singole Nazioni.

Altri Paesi hanno introdotto i loro prodotti in modo massiccio, ottenendo un consistente *feed back* anche a seguito di accordi privilegiati che ne hanno permesso l'importazione a dazi molto bassi, se non in esenzione in condizioni di reciprocità commerciale. Da altre Nazioni continuano a raggiungere le tavole dei cinesi prodotti "*Italian Sounding*" che, grazie a una diffusione massmediatica, ottengono riscontri importanti **attraverso l'e-commerce**. A parte il tanto discusso Parmesan, biscotti polacchi con nome italiano si trovano in abbondanza nei punti vendita. In questo caso non esistono limitazioni doganali.

Il nostro Paese non è presente in Cina



con catene alberghiere, o di ristorazione o grande distribuzione. In questo momento troviamo solo i ristoranti "Bice", "Otto e mezzo Bombana" e, di recente, Niko Romito presso il Bulgari Hotel. Come prodotto di nicchia, il gelato Grom, società ormai del gruppo Unilever. Le altre realtà della ristorazione sono legate principalmente ad alberghi e a privati (italiani o stranieri) in *joint venture* con società cinesi - spesso per problemi di licenze - e il *turnover* di aperture e chiusure è molto elevato.

Alcuni degli ingredienti basilari per la nostra cucina non possono essere importati

Infine, alcuni degli ingredienti basilari per la nostra cucina, ancora oggi, non possono essere importati. Parliamo innanzitutto delle **carni, degli insaccati, a eccezione del prosciutto di Parma e della mortadella**, liberalizzati qualche anno fa, ma circoscritti a pochi macelli; **il pesce; alcune varietà di formaggi** - sempre sulla linea della precarietà normativa/doganale, e la frutta: per ora solo il kiwi, alla luce di un protocollo siglato recentemente. Anche il nostro riso è soggetto a vincoli particolari, per non parlare della **farina per pizza e pane**. Recentemente, abbiamo perso il primato dell'olio di oliva a favore di quello spagnolo.

Si son fatti passi avanti negli ultimi quindici anni, ma dobbiamo ancora recuperare terreno anche sul fronte del vino dove l'Italia è il quinto esportatore. **I giovani cinesi preferiscono i vini del Nuovo Mondo** (New World) rispetto a quello cui apparteniamo. Mancando il *terroir*, tali vini, perfetti da un punto di vista enologico, **non hanno l'humus del passato ma sono strutturalmente semplici** (vigneti come sauvignon, chardonnay, ca-

bernet, merlot, shiraz) e quindi **facilmente apprezzabili**. I vini francesi hanno un'altra storia, dovuta soprattutto al *marketing*, come i loro prodotti distribuiti da catene francesi. Possiamo però constatare, con una certa soddisfazione, che per quanto riguarda la ristorazione il numero di locali con cucina francese è nettamente inferiore a quello italiano.

Al di là della iconicità del cibo italiano, è necessario fare storia e cultura. Non è semplice in questa società del web dove la priorità è il selfie e il postare le foto dei piatti, pratica utilizzata da tutti gli utenti indistintamente. La foto del piatto, per la sua caducità, viene dimenticata immediatamente. Giuseppe Lupo, su "Il Sole 24 Ore" dello scorso agosto, afferma che oggi le persone "puntano ogni energia sulla durabilità dell'istante e non ottengono altro che una sorta di bulimia fotografica". La cucina italiana non è uno status più o meno significativo: è una condizione storica legata al territorio e tanto ne ha detto e scritto Mario Soldati. In aggiunta, l'ultima guida, pubblicata dal "Time" the World's 100 Greatest Places of 2019 - 100 destinazioni per una esperienza -, purtroppo elenca luoghi dove vengono evidenziate innovazione o natura ma non la storia legata alla tradizione e l'Italia ne fa parte solo con un luogo sul litorale laziale.

Vorrei chiudere con le parole del Presidente Onorario Giovanni Ballarini: "Nel presente periodo di globalizzazione dei mercati... se si vuole affrontare il dialogo tra le diverse culture alimentari dobbiamo riconoscere la necessità di una storia di lunga durata, recuperando una tradizione storica europea orientata al futuro, armonizzando tra loro le nuove classi sociali".

"Chi si ferma è perduto": vecchio titolo di un film di Totò, ma monito per proseguire nel percorso intrapreso, sperando che, nel giro di qualche anno, l'Italia possa ottenere la posizione che le spetta in questo grande Paese.



I tradizionali dolci di Natale

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

Un goloso viaggio in Italia attraverso le preparazioni natalizie.

Un peccato di gola il dolce di Natale? Ma va là! La fetta di pandoro bianca di zucchero a velo, il trancio di panettone punteggiato di uvetta e canditi o qualsiasi altro dolce sono la benedizione che santifica la festa più bella dell'anno, l'amen delizioso che chiude l'agape natalizia familiare. Lo stesso Gesù Bambino, nel presepe, benedice i dolci e i personaggi che glieli donano: ecco lì, davanti alla grotta, il pastore con l'umile bracciatella, la contadina con il cesto di biscotti caldi di forno, la massaia con la focaccia avvolta nel panno tiepido. **L'Italia è un formidabile giacimento di dolci santi, nati nelle cucine dei mona-**

steri tra un *Tu scendi dalle stelle* e un *Adeste Fideles* o cotti sotto la cenere o sulle braci di modesti focolari campagnoli. Anche i contadini più poveri si concedevano, a Natale, il lusso di aggiungere un po' di zucchero all'impasto di acqua e farina modellandolo in forme cariche di significato: la stella, il Bambino, la capanna, l'angelo... Per esempio, è nato così, molto prima del **pandoro** del quale si considera il papà, il **nadalin** di Verona, stella a cinque punte fatta con acqua, farina, uova, unto di maiale (oggi sostituito dal burro), zucchero e una goccia d'anice.

In tutta Italia, dolci soffici o secchi, lievitati o azzimi, con canditi o uvetta

Natale dopo Natale, secolo dopo secolo, sono nati in tutta la Penisola biscotti, tor-

roni, panforti, pandolci, pandori, pan di Toni, pan degli angeli, torte, ciambelle. Dolci soffici o secchi, lievitati o azzimi, zuccherati o mielati, con canditi o uvetta, impastati con farina di grano o di mais o di castagne. In Lucania, le carmelitane hanno creato le **linguette**, biscottoni natalizi con mosto cotto e cacao che ricordano i **m'stazzuoli** (mostaccioli) presenti in tutta la Basilicata. Nella Calabria prolifica di dolci natalizi, i **mustazzuoli** affiancano le **susumelle** (biscotti al miele), i **turdilli**, gnocchi fritti tuffati nel miele e l'antichissima **pitta ccu passuli**: torta elaborata fatta con uva passa, noci, mandorle, miele e spezie. Il nome deriva dal greco *pita*, "pane". Curiosamente, la pitta ccu passuli ha la stessa forma - una serie di rose concentriche - della **torta delle rose** di Valeggio sul Mincio. E ha la stessa ricchezza di ingredienti e il consistente apporto calorico del bolognese **zrtuséin** (**certosino**) detto anche **panspeziale**, uscito dai forni di una certosa. Come la pitta calabra è un bel malloppo di miele, mandorle, pinoli, uvetta passa, cannella. Non ha le uova, ma in compenso abbonda di frutta candida e cioccolato. La ricetta, storicamente ricostruita dall'Accademia, si fregia di certificato notarile.

Leggenda e realtà del millenario panforte di Siena

Analogo, per compattezza, calorie e ingredienti è il millenario **panforte** di Siena. Narra la leggenda che un fanciullo si era recato alla capanna di Betlemme per offrire al divin Bambino le sole cose che aveva: pane e mandorle. San Giuseppe



benedisse i doni che si trasformarono nel primo panforte. I senesi raccontano che il **panpepato**, così chiamato anticamente, rinvigorì a tal punto le membra dei ghibellini senesi a Montaperti (1260) che, sia pure molto inferiori per numero dei guelfi fiorentini, travolsero i gigliati. Il **panpepatus** preparato con droghe, pepe, spezie varie, mandorle, arance, cedri e limoni, fu il loro *doping*. Gli agrumi, macerando, inacidirono il pane che fu ribattezzato **panis fortis**. Col passare dei secoli il dolce natalizio di Siena subì numerosi ritocchi. **È fondamentale il numero degli ingredienti: diciassette, uno per ogni pugna-contrada.**

In Sardegna, i **pabassinas**, biscotti-pasticcini, preparati con mandorle, uva passa, mosto cotto, cannella, scorzette d'agrumi canditi, glassa di zucchero, contendono il *dulcis in fundo* ai **suspirus** di Ozieri, golosissimi biscotti di pasta di mandorle con crosticina di glassa croccante.

Dici Sicilia e pensi ai **cannoli**. Anche nella storia di questi dolci c'è la pia mano delle monache. Le suore domenicane di Santa Caterina, a Palermo, sono famose per i mega cannoli. Tutta la Trinacria per Natale fiorisce di dolci come i mandorli in febbraio: paste e pasticcini, biscotti e torte, frittelle e paste reali. Tradizionali la **cobaita** (miele, mandorle tostate, sesamo), i **mustazzoli** (rieccoli), gli **sfinci**, frittelle condite col miele, gli innumerevoli dolcetti con fichi secchi, la **casata** natalizia, i **nucatili**, tipici biscotti con miele e ripieni di nocciole e noci. Famosi quelli di Palermo preparati fin dal 1500 dalle monache di Santa Elisabetta. Da applausi il **couscous dolce** agrigentino. Tenuto a battesimo qualche secolo fa dalle suore della Badia Grande del monastero dello Spirito Santo di Agrigento, ancora oggi è preparato dalle stesse sorelle come si faceva anticamente.

Non tutti i dolci natalizi sono legati alla religione. Qualcuno è nato laico. Come il **parrozzo** abruzzese, creato quasi cent'anni fa dal pasticcere pescarese Luigi D'Amico con farina, fecola, latte, zucchero, uova, mandorle tritate e buccia d'arancia. D'Amico dette la pennellata finale ricoprendo lo zuccotto di bollente cioccolato fondente. Fu un enorme successo. Se ne

innamorarono musicisti, scrittori, artisti e poeti. **Gabriele D'Annunzio dedicò a D'Amico un madrigale in dialetto pescarese.**

Laico e griffato è l'**anello di monaco** mantovano, realizzato da un pasticcere d'origine svizzera, Adolf Putscher, alla fine del 1700, che si ispirò al **kugelhupf** tedesco. È una ciambella ricoperta di glassa bianca. Ricorda un cratere vulcanico dopo una nevicata.

C'è un dolce che va in scena, a Natale, dalle Alpi a Punta Raisi: il **buccellato**, ciambellone che deve il nome al latino *buccella* ("boccone"). Lo troviamo con la stessa forma, più o meno ricco di ingredienti, con nomi simili, in Liguria, Toscana ("Chi viene a Lucca e 'un mangia il buccellato è come se 'un ci fosse stato"), Calabria (dove si chiama **muccellato**) e in Sicilia (**cuccidatu**). Con un buco al centro è presente anche in Veneto, Lombardia, Friuli, Emilia con un nome assonantico: **bussolàn, bussolà, buslà, bisulàan**. Caratteristica comune di buccellati e bussolani è l'origine popolare. **Poveri alla nascita, sono diventati ricchi col passare del tempo** e delle mutate condizioni economiche. Ingredienti comuni sono la farina, il lievito, lo zucchero, l'uva sultanina, le uova, il burro. Nel cuccidatu siculo c'è un profluvio di fichi secchi, pistacchi, mandorle, noci, spezie, frutti, agrumi canditi e zucherini colorati.

Non ha propriamente un nome natalizio la **putàna** vicentina. Dolce di origini contadine - non si conosce l'etimologia del nome - un tempo si cuoceva per le feste in un recipiente di terracotta, sotto le braci del focolare, usando pane raffermo, strutto e grappa versata con mano prodiga. Al giorno d'oggi la putàna si è ingentilita in pasticceria dove, al posto del pane raffermo, usano farina gialla, e burro invece di strutto. La grappa? È diventata un "profumo". Sempre sulle braci, nel Veronese, si grigliava il **el fugassin** con l'*onto* di maiale. Ucciso dal pandoro è, praticamente, estinto. Abbastanza simile al **panettone**, per forma e ingredienti, è il **mecoulin** valdostano, un pane dolce originario della vallata di Cogne.



Ha un nome tedesco lo **zelten**, classico dolce natalizio di Trentino e Alto Adige. La ricetta risale al 1700. *Zelten* deriva da *selten* e significa "raramente". Un tempo si gustava *semel in anno* a Natale. Gli ingredienti variano da valle a valle, ma la base è uguale: farina, lievito, uova, zucchero, burro. Varianti: mandorle, pinoli, noci, uvetta, agrumi canditi, pinoli.

I biscotti sanzionisti rimandano a Natali difficili

Concludiamo ricordando pasticcini che ci rimandano a Natali difficili: i **biscotti sanzionisti**. Nacquero nelle amare festività del 1935 per la mancanza di materie prime dopo che la Società delle Nazioni, decretando le sanzioni economiche contro l'Italia fascista, lasciò le massaie senza zucchero e cioccolato. A suggerire la ricetta autarchica dei biscotti sanzionisti fu la *La Cucina Italiana*: "Potete fare in casa degli ottimi biscotti sostanziosi, nutrienti, gustosi, friabili e di qualità superiore a quelli inglesi. Sciogliete in un quarto di litro di latte caldissimo 100 g di burro e poi lasciate raffreddare. Prendete 400 g di farina, 60 g di fecola di patate e una bustina di fecola italiana Delizia. Mescolate bene tutto e passate due volte allo staccio formandone un mucchio sul tagliere. Fatevi una fossetta nel mezzo e versatene il latte raffreddato, la raschiatura di una scorza di limone. Impastate bene il tutto, formando una pasta molto consistente e compatta. Spianatela col mattarello riducendola allo spessore di circa 2 millimetri; tagliatela a forma di biscotti con la rotella e mettetela al forno moderato. Toglieteli appena cominciano a colorirsi leggermente". Visti i tempi, i biscotti sanzionisti potrebbero ritornare buoni. Buon Natale, autarchico o ricco che sia.



Il cardo, signore dell'inverno

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

Salutare e versatile in cucina, è protagonista di molte ricette regionali natalizie.

Tra le verdure che caratterizzano le stagioni, il **cardo domestico** (*Cynara cardunculus* L. var. *altilis* DC.) è certamente uno dei più apprezzati protagonisti del periodo invernale. Appartenente alla famiglia delle *Asteraceae* (come il cardo selvatico e il carciofo), perenne in natura e annuale in coltura, è originario del bacino del Mediterraneo: le prime tracce sono state rinvenute in Etiopia e successivamente in Egitto, e già Plinio, nella sua *Naturalis historia*, lo annoverava fra gli ortaggi pregiati.

Del fusto eretto (alto anche un metro e mezzo) la parte edibile è rappresentata dalle coste o costolature spesse e carnose, spinose e non, a seconda delle varietà: **cardo di Asti, di Bologna, di Chieri, "gigante" di Romagna, "gobbo" di Nizza-Monferrato, di Tours, di Trodica.**

Per ridurre la consistenza delle coste,

schiarirle e moderarne il sapore amaro, il cardo è **sottoposto a imbianchimento**: la pianta viene fatta crescere proteggendola dalla luce, addossandola a un cumulo conico di terra; oppure coricandola entro una fossa scavata di fianco a essa, ricoprendola quindi di terra e lasciando scoperta solo la parte apicale (cardo gobbo); o avvolgendola, nel campo stesso, con paglia, cartone o teli plastici opachi. La durata della tecnica d'imbianchimento varia in funzione della temperatura (da 2 a 3 settimane circa). Due medici della corte sabauda, alla fine del XVI secolo, già scrivevano: "...i cardo si mangiano ordinariamente nell'autunno e nell'inverno, fatti teneri e bianchi sotto terra".

Grazie ad alcuni suoi componenti, ha interessanti proprietà nutraceutiche

Composto prevalentemente da acqua (pari al 94%) e fibre, il cardo presenta una buona concentrazione di sali minerali come potassio, ferro, sodio, calcio e fosforo, oltre che di vitamine del gruppo B e C. L'abbondante componente fenolica ne determina interessanti proprietà antiossidanti, mentre la presenza di cinarina contribuisce a una riduzione significativa dell'ipercolesterolemia. Altro gruppo di sostanze presenti nel cardo, e attualmente studiate per la loro potenziale attività antinfiammatoria e citotossica, sono i sesquiterpeni lattonici. Anche se l'utilizzo alimentare del cardo è documentato da Apicio (*De re coquinaria*) con tre ricette - conditi con *garum*



o *liquamen*, olio e uova tagliate oppure con un misto di ruta, menta, coriandolo, finocchio, sedano selvatico, miele, olio e *garum*, o ancora con pepe, cumino, olio e *garum* - solo **dal 1500 si hanno attendibili testimonianze dell'interesse gastronomico per questo vegetale** (i cardì cominciano anche a comparire in nature morte di illustri pittori italiani e spagnoli).

Il **Messisbugo** (*Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale*, 1549) propone, a conclusione di cene importanti, il servizio di "cardì con pevere e sale", mentre **Vincenzo Cervio** (*Il Trinciante*, 1581) suggerisce: "si mangiano doppio pasto in cambio di frutti" descrivendo dettagliatamente la complessa operazione del taglio del cardo con coltello e forcina.

Per lo **Scappi** (*Opera*, 1570) il cardo ha una presenza quasi continua, nel 2° servizio di *credenza* di tanti pranzi e cene, di "cardì serviti acconci con sale e pepe", oltre a una sofisticata ricetta di "anatre selvatiche di terra sottostate, servite con cardì allessati e brodo di pollo sopra" e quella di "storni stufati con cervellate e cardì" serviti in una delle tante sedute del lungo Conclave del 1549 per l'elezione di Papa Giulio III.

È del 1766, nel famoso libro di cucina *Il cuoco Piemontese*, la prima ricetta di cardì consumati crudi con la *bagna caoda* (va sottolineato che **il cardo gobbo di Nizza- Monferrato è l'unico che è possibile consumare crudo**).

Le numerose ricette regionali legate alle festività natalizie

Numerose ricette regionali invernali, molte delle quali legate anche alle festività natalizie, lo vedono protagonista. A cominciare dalla **Liguria**, dove, secondo l'antico ricettario *La cucina di strettissimo magro* (1880) di Padre Stanislao Delle Piane, è d'uso preparare i **cardì gratinati in forno**, lessati e passati al sugo di pomodoro, poi con acciughe tritate e pinoli e cosparsi di pane secco prima di essere posti in forno a gratinare. In **Pie-**



monte, oltre il già citato impiego di cardì "gobbi" crudi con *bagna caoda*, uno dei piatti più celebrati è il **flan di cardì**, un impasto di cardì lessati e tritati, uova e formaggio, passato al forno in piccoli stampi a bagnomaria e servito irrorato rigorosamente... di *bagna caoda*.

Per l'**Emilia-Romagna** basterà citare le **quattro ricette proposte da Pellegrino Artusi: i cardoni in teglia**: "... Tagliateli a pezzetti, infarinateli e quando l'olio comincia a bollire, buttateli giù e conditeli con sale e pepe. Le uova frullatele prima e aspettate di versarle quando i cardoni saranno rosolati da ambedue le parti". **Cardoni in umido** "... Dopo averli lessati come i precedenti, metteteli in umido con un battutino d'aglio e prezzemolo; olio, sale e pepe. Se li desiderate più grati al gusto e di più bella apparenza, copriteli di una salsa d'uovo e limone quando sono già sul vassoio"; **cardoni in gratella** "... dopo aver lessati i cardoni asciugateli bene, lasciate le costole lunghe un palmo, conditeli generosamente con olio, pepe e sale e rosolateli in gratella" e **cardoni con la balsamella** "... Tagliate le costole dei cardoni a pezzetti lunghi tre dita circa e tirateli a sapore con burro e sale a sufficienza, terminate di cuocerli aggiun-

do latte, o meglio panna, poi legateli con un poco di besciamella. Aggiungete un pizzico di parmigiano grattato e levateli subito senza più farli bollire".

Cardì trippati in Toscana, a base di cardì lessati e poi fritti, ripassati in sugo di pomodoro e rigatino, quindi cosparsi di abbondante parmigiano, mentre, per la **parmigiana di gobbi dell'Umbria**, i cardì lessi e fritti, vengono composti in teglia con sugo di carne e formaggio e passati al forno.

Per l'**Abruzzo**, piatto principe della tradizione natalizia è **lu cardone**, una sontuosa minestra a base di brodo di carne mista, arricchito con dadini di cardì lesi, polpettine di carne e pizza rustica a dadini. Una ricetta simile per il **Molise** e per il **Beneventano**.

Cairduna a pastetta, cardì in pastella di farina, lievito e chiara d'uovo e poi fritti, per la **Sicilia**, mentre in **Sardegna** si degusta la **fregola con i cardì**, una minestra a base di fregola cotta in brodo con cardì lessati, peperoncino e pomodori secchi.

Della Sardegna è interessante ricordare anche la produzione del **Likori de gureu**, prodotto tradizionale a base di cardo selvatico fatto macerare in acquavite di vinacce.



L'importanza del profumo nei cibi

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

“Il profumo ha una forza di persuasione più convincente delle parole, dell'apparenza, del sentimento e della volontà. Non si può rifiutare la forza di persuasione del profumo; essa penetra in noi come l'aria che respiriamo, ci riempie, ci domina totalmente, non c'è modo di opporvisi”.
(Patrick Suskind)

Prendo a prestito la frase tratta dal famoso romanzo *Il profumo* di Patrick Suskind come introduzione a questa breve nota sull'importanza del profumo, e più genericamente degli odori, che questi rivestono nel gradimento o nella repulsa di un cibo.

Nella definizione del gusto, l'olfatto è stato considerato in passato, e non solo in quello lontano, un senso minore. Nei secoli, insieme all'idea largamente condivisa di una subordinazione dei sensi all'intelletto, si era tramandata, infatti, la convinzione dell'esistenza di sensi “inferiori”, quali il gusto e l'olfatto rispetto a quelli cosiddetti “superiori”, nobili e intellettuali, ossia la vista e l'udito. Questi ultimi produrrebbero valore estetico e conoscenza, mentre gusto e olfatto genererebbero solo piacere fisico in quanto penetrano e attraversano il corpo. Ancora oggi, forse, sottovalutiamo l'importanza dell'olfatto, ritenendo che la nostra vita sia fondamentalmente domi-

nata dalla vista e dall'udito. L'olfatto è invece importantissimo e ce ne rendiamo conto quando da un piatto si sprigiona un aroma che ci invita a gustarlo. In effetti, **i sapori derivano in massima parte dall'olfatto e nascono dagli odori che percepiamo quando gustiamo un cibo**: il profumo stimola le attività cerebrali che sono alla base della nostra percezione dei sapori, senza contare anche i ricordi lontani, i momenti di festa, le gioie e gli affetti che spesso richiama.

Si deve a Brillat Savarin il riconoscimento del ruolo dell'olfatto nel gusto

Si deve a **Brillat Savarin**, nel XVIII secolo, il riconoscimento del ruolo dell'olfatto nel gusto quando afferma che “senza la partecipazione dell'odorato non esiste assaporamento completo, ma sono an-



che tentato di credere che l'odorato e il gusto formino un solo senso". Come esempio della complessità dell'aroma del cibo e della difficoltà di analizzarne le relazioni tra i componenti, il neuroscienziato **Gordon Sheperd** cita il caffè: pare che il suo aroma sia dovuto a circa seicento ingredienti diversi.

Quando poi si parla di **spezie**, ricordiamo che da tempi immemori esse contribuiscono a conferire aroma e profumo ai nostri cibi. Costose e preziose, per conquistarle e soprattutto per conquistarne la supremazia nel commercio, sono stati compiuti viaggi avventurosi e commesse azioni e battaglie crudeli. **Il loro aroma è dato da composti volatili, oli essenziali e resine**, quelli che gli studiosi definiscono composti chimici secondari, perché non contribuiscono alla fotosintesi e all'assorbimento di sostanze nutritive. In realtà, così secondari non sono perché costituiscono parte delle difese che la pianta mette in atto per combattere gli attacchi di parassiti e batteri. In pratica, ciò che è nato per respingere gli insetti è divenuto un elemento attrattivo non di poco conto per noi umani.

L'aroma di un prodotto, naturale o sintetico, può decretarne il successo o il fallimento

Oggi l'aroma di un prodotto, sia esso naturale o sintetico, è molto importante soprattutto nell'industria alimentare e ne può decretare il successo o il fallimento. In particolare, **per certi snack o per alcune bibite della grande distribuzione, l'odore** (non lo chiamerei aroma in questo caso) ci condiziona fortemente **fino a creare anche dipendenza**; fattore questo non certo casuale, ma risultato di studi scientifici approfonditi sull'influenza che alcune molecole esercitano su di noi, sul nostro desiderio di un certo prodotto piuttosto che di un altro.

Lo studio degli aromi ha affascinato una signora bolognese che ha fatto della sua passione un'attività di successo, diventando creatrice di aromi naturali alimen-



tari. Tutto è partito dalla memoria olfattiva (Proust insegna) che le ha richiamato alla mente i profumi del giardino e dell'orto della sua infanzia e che l'ha indotta a tentare di ricrearli. Era in un momento difficile della sua vita e questo viaggio nel tempo è stato un percorso catartico, una sorta di ripartenza a nuova vita attraverso un viaggio nei profumi di un tempo. Sono nate, così, **essenze gastronomiche da spruzzare sui piatti o gocce da usare in cottura che oggi vengono utilizzate da grandi nomi della ristorazione italiana**. Il processo si basa sulle proprietà di volatilizzazione degli oli essenziali.

Una distillazione a vapore trasforma fiori, foglie o spezie in olio essenziale edibile

Ogni fiore, foglia o spezia utilizzata subisce una distillazione a vapore che la trasforma in olio essenziale edibile. **L'essenza viene poi diluita in una soluzione a base alcolica e può essere spruzzata su un piatto o su un cocktail.**

Alcuni chef richiedono anche fragranze personalizzate che, pure se impalpabili, unite agli alimenti possono dare, grazie alla professionalità e creatività di un cuoco, risultati che sorprendono e contribuiscono a **conferire carattere a un piatto, come, per esempio, l'aroma di foglia di pomodoro o l'aroma di fiori di camomilla o di glicine**. Una linea dedicata ai cocktail regala aromi intensi e nuovi senza alterare il gusto.

Le essenze nascono dagli studi sulla relazione tra il gusto e l'olfatto e sul ruolo che quest'ultimo riveste nella percezione dei sapori e nella stimolazione di emo-

zioni. La creazione di un'essenza nasce, infatti, da un lavoro congiunto con chi la richiede (chef, barman, esperto aziendale) mirato a **suscitare emozioni uniche e aromi personalizzati**. Tali creazioni possono anche non essere amate e condivise da tutti, ma sicuramente rappresentano un ulteriore riconoscimento del ruolo dell'olfatto nel cibo.

Il tartufo: caro, raro e inebriante, come lo furono le spezie in passato

Una storia a parte è rappresentata dal tartufo, che è diventato **l'oggetto del desiderio culinario dei nostri tempi**: caro, raro e inebriante, come lo furono le spezie in passato. L'origine del tartufo, la sua riproduzione e il suo particolare aroma sono stati per lungo tempo misteriosi. Oggi, grazie a studi e ricerche compiuti nel campo della genomica, si sono fatti notevoli passi avanti per comprendere come **i suoi geni influiscano e interagiscano nella produzione dei composti volatili che concorrono alla formazione del particolare aroma**. Il tartufo è un fungo ipogeo, sicuramente brutto, che ha vita breve: la sua arma vincente è l'intensità del profumo che induce uomini e animali del bosco a dissotterrarlo consentendo così alle sue spore di diffondersi. È il profumo a determinarne il valore e il prezzo di mercato: stiamo parlando del tartufo bianco, che addirittura viene battuto all'asta nei suoi esemplari più belli. La sua fragranza impreziosisce il piatto più semplice che senza di esso perderebbe tutto il valore, stringendo le nostre narici: una dimostrazione della potenza dell'olfatto.



Mangiar castagne

di **Edoardo Mori**

Scrittore di gastronomia

Conoscere la corretta nomenclatura, il modo di distinguerle e come cucinarle.

Memore dei miei antenati i quali, nell'Ottocento, in Lunigiana, producevano 60-100 tonnellate di castagne l'anno, trasformate direttamente in farina, ogni tanto verifico lo stato dell'arte!

Mangiamo le castagne da millenni (Marziale lodava le *lento castanae vapore tostae* scrivendo: "Se vorrai leccornie ti saranno dati grappoli di uva passa, le pere che

chiamano di Siria e quelle castagne cotte a fuoco lento, creazione della dotta Napoli"); ma in tempi moderni la facilità culturale di Internet ha portato a una certa confusione di idee e di concetti e alla approssimazione linguistica che porta una nota rivista di cucina a scrivere che le castagne sono o selvatiche o marroni!

Vediamo di stabilire una corretta nomenclatura secondo la lingua italiana.

Il castagno reca un *frutto*, costituito dal *riccio*, al cui interno si trovano uno o più semi e cioè le castagne che mangiamo. Esse hanno la *buccia* esterna coriacea e di colore marrone lucido la quale ha la superficie interna rivestita di peluria; tale buccia (talvolta detta guscio o scorza) è

aderente alla mandorla del seme, ma se ne distacca facilmente usando un coltello. La mandorla è invece rivestita da una sottile *camicia* o *sansa* o *pelle* color nocciola, molto aderente, che a freddo può essere tolta solo mediante raschiatura. La base chiara di attaccatura al riccio viene detta *occhio*.

Si distinguono commercialmente in castagne e marroni

Le castagne si distinguono commercialmente in castagne e marroni. Scriveva, nel 1561, il lucchese M. Giovanni Tatti nel





suo libro *Della Agricoltura*: "Sono le castagne frutto notissimo a tutta Italia e similmente gli arbori che le producono. Delle quali, come che appresso agli antichi ne fussero di diverse specie, e di diversi nomi, tratti a compiacenza per la più parte dei luoghi, donde si portavano, nondimeno in Toscana solo sono le domestiche e le salvatiche. Le domestiche facilmente si mondano e sono di queste in prezzo quelle che si chiamano marroni, per essere molto più grosse e molto più belle delle altre". E dal 1500 nulla è cambiato: **vi sono i castagni selvatici, con castagne piccole e difficili da mangiare, e i castagni domestici, evolutisi in numerose cultivar**, i cui pregi vengono tramandati mediante innesto; fra queste, la *cultivar* (volgarmente, varietà) **migliore e più pregiata è quella dei marroni**. Questi sono più grossi (uno solo può pesare quasi 30 g contro i 12 g di una castagna di altre varietà); la mandorla è sempre unica e non divisa in due da un setto di camicia; la superficie è poco increspata e la camicia non si insinua nelle pieghe e può essere tolta con facilità; **sono ideali per la preparazione dei marron glacé**. Non sono, tuttavia, gli unici con queste qualità; in Italia vi sono **molte altre "varietà" di castagne Igp e una Dop** che si prestano altrettanto bene per tale lavorazione. È errato affermare che il sapore dei marroni sia sempre migliore di quello delle castagne.

In molti testi si legge l'affermazione secondo cui la differenza fra castagne e marroni sarebbe stata fissata ufficialmente nel 1939. In realtà, il D.M. 10 luglio 1939 (G.U. 165/1939) si limita a stabilire norme tecniche per l'esportazione delle castagne e prende atto della distinzione

commerciale italiana basata principalmente su aspetto e dimensione. La pezzatura, che avrebbe dovuto essere il criterio base, è insensata: si consentono fino a 95 castagne o marroni per chilo (10,5 g l'una!) e si fissa a 25 g il peso massimo per le castagne e a 17 quello per i marroni! Pare proprio che abbiano invertito i valori.

Non sono, tuttavia, soli nello stabilire sciocchezze: la direttiva CE 113/2001, fatta per accogliere le richieste inglesi (che erano nella CE con un solo piede), ha stabilito che marmellata può essere chiamata solo quella fatta con agrumi, salvo la marmellata di marroni fatta con ... la *castanea sativa* e quindi anche con non marroni!

Come ottenere le gustose e profumate caldaroste

Il primo modo di cottura delle castagne fresche è quello sul fuoco con cui si ottengono le *bruciate* o *caldaroste*: una vecchia padella sfioracchiata, appesa alla catena del focolare o su un treppiede, e quando la buccia era annerita le castagne erano pronte. **Unica precauzione, quella di incidere la castagna per evitare che scoppiasse per effetto del vapore** sviluppatosi. La buccia e la camicia ben bruciate si staccavano facilmente. Ora le fiamme in casa sono una rarità e ci si deve arrangiare con metodi alternativi; quello che dà i risultati più soddisfacenti è la cottura nel forno elettrico che crea un po' dell'antico profumo di bruciato. È, però, necessario procedere a operazioni preliminari per ottenere una facile sbucciabilità. Si prendono quindi le castagne, meglio se non troppo grosse, e **con la punta di un coltello si incide orizzontalmente tutta la parte curva** senza penetrare troppo nella mandorla; nulla vieta di incidere anche la parte piatta e quindi di fare un taglio circolare. **Si mettono le castagne così preparate in acqua fredda per almeno un'ora, si scolano, si pongono sulla**

piastra del forno in un solo strato e si fanno cuocere a 190° per circa mezz'ora, rimestandole ogni 10 minuti. Si inserisce il grill e si cuoce per altri 10 minuti fino a che la buccia inizia ad annerirsi. Si versano in un recipiente in cui è stata posta un po' di carta bagnata, si coprono e si lasciano altri 10 minuti a far... la sauna.

Le castagne bollite si chiamano ballotte

Altro metodo tradizionale è quello della lessatura con la loro buccia esterna. **Basta metterle in una pentola con acqua fredda e farle bollire per circa 40 minuti**. La castagna non deve essere assolutamente incisa perché la buccia rilascia nell'acqua molto tannino dal sapore sgradevole che non deve arrivare alla parte edibile. Si ottengono così le *ballotte* che si possono poi mangiare calde, tagliandole in due ed estraendone il contenuto con un cucchiaino; ma il modo più rustico e gustoso è di spaccarle a metà con i denti e far uscire il contenuto schiacciandolo e succhiandolo (da ciò il nome dialettale di *succhiole*).

Infine, **le castagne possono essere utilizzate per dolci, confetture, marron glacé, lessandole dopo averle private della prima buccia**. Il problema è di togliere la camicia che si stacca bene solo a caldo e spesso con sbriciolamento della castagna. Il metodo più accreditato, per semplificare l'operazione, è di incidere le castagne come per le bruciate; di metterle per un'ora in acqua fredda e poi farle bollire per 5 minuti; si ferma la bollitura, si toglie la prima buccia molto ammorbidita e poi la camicia viene via facilmente. È bene cuocerne un quantitativo limitato alla volta per poterle lavorare e caldo. Si rimettono poi le castagne a bollire in acqua pulita e aromatizzata a piacere (alloro, finocchietto), per un quarto d'ora e poi si utilizzano nelle varie preparazioni.

In tutti i metodi di cottura, i tempi variano secondo qualità, pezzatura, conservazione e quindi è bene, alla fine, assaggiarne una per prova.



Alla ricerca del fritto perduto

di **Roberto Dottarelli**

Accademico di Roma Castelli

Le trattorie romane erano celebri per le loro frittiture. Oggi sono rimaste in poche a proporle nel menu.

Gia trent'anni fa, la mentalità salustista sosteneva che il "fritto" fa male, ma ritengo che **a far male sia piuttosto, spesso, la disabitudine a mangiarlo.** Per questo, non posso che manifestare il mio totale apprezzamento per la scelta del tema dell'anno 2020, "Fritti, Frittiture e Frittelle nella cucina della tradizione regionale", perché, forse, sarà l'occasione, non solo per rivalutare questa tecnica di cottura, ma anche per far riscoprire ricette dimenticate o abbandonate, per seguire le mode del momento.

Nel 1800, una trattoria di via Condotti proponeva ben 70 frittiture diverse

Tanto per fare un esempio concreto, val bene di citare il menu del 1847 della "Trattoria della Lepre", in via Condotti, riprodotto all'interno del volume *Osterie e feste romane* di Livio Jannattoni (Newton Compton Editori, prima ed. 1977), nel quale sono elencate ben 70 frittiture diverse. Al contrario, se oggi non c'è praticante della cucina tradizionale romana che non abbia nel proprio menu l'amatriciana, la



cacio e pepe, la trippa e qualche altro piatto sopravvissuto alle mode, è praticamente quasi impossibile trovare un locale dove si possano gustare le frittiture di "granelli" (testicoli), di "animelle" (ghian-dole toraciche), di "schinali" (midollo osseo), di "zinne" (mammelle), di "ciorcelli" (anellini di budellini da latte, gli stessi usati per la *pajata*), di "gobbi" (cardi), di "selleri" (sedani), di "ranocchie" o di "cirirole" (anguille di fiume). E invero sono pochissimi i locali dove ancora si riesca a gustare le "cervella" fritte con i carciofi, o le cotolette d'abbacchio fritte dorate sempre con i carciofi, che rappresentano evidentemente l'accompagnamento ideale per la maggior parte delle frittiture; o, quando è stagione, un bel fritto misto di funghi.

I nostri fritti furono celebrati da molti scrittori francesi

E pensare che i nostri fritti, fin dal 1800, furono celebrati da scrittori francesi.

Joseph Régnier dedicò il XXIX capitolo del suo *Tableau de la Ville Eternelle* (1835) alla frittura, riconoscendo come Roma fosse uno dei luoghi ideali per apprezzarne la bontà. Pochi anni dopo, **Valéry** (pseudonimo di Antoine Claude Pasquin) celebrava nel suo *Manuel du Touriste*, del 1841, alcune frittiture romane ormai scomparse: "Rien de plus delicat que le fritures de cervelles, de ris, de veau et d'agneau (*animelle*), et de rognons d'agneau (*granelli*)". Quanto poi alla mentalità salutista, Henry Noel Humphreys, nel suo *Rome and its surrounding Scenery* del 1845, riportava la confessione di un medico inglese, a Roma per ragioni di salute, che si meravigliava del fatto che gli italiani fossero grandi mangiatori, senza che però soffrissero d'indigestione, aggiungendo di aver visto un gentiluomo romano ingurgitare tali e tanti cibi, da poter uccidere due inglesi. Allora, in conclusione, l'invito a riscoprire le frittiture scomparse mi sembra un bel regalo per le future generazioni e per noi stessi.



Farina di legumi nella pasta fresca

di Ugo Bellesi

Delegato di Macerata

*Un'iniziativa locale
in collaborazione
con due Università.*



Tra le paste più antiche della tradizione marchigiana, le prime sfoglie o *perne* erano preparate senza uova, **impastando solo acqua e farina, da cui si ricavano i "tajuli pilusi" e i "tajuli co' lu lampu"**. Spesso, la pasta fresca si confezionava lavorando con il matterello una parte della massa di pane lievitata, che si aveva quando si faceva il pane nelle case di campagna: si realizzavano allora gli "spaghetti dei poveri" o "pinciarelle".

Ancora più spesso, anche quando si impiegavano le uova, **si utilizzavano insieme le farine di grano e di granturco** per realizzare la "cresc' tajat" del Pesarese e i "taccù co' li sgrisce" di Castignano. La farina di granturco, a volte, era sostituita dalla polenta avanzata nel paiolo e così nascevano i "granetti" delle campagne pesaresi.

Le "vergare" marchigiane usavano anche la farina di fave per realizzare i "tacconi"

Le *vergare* marchigiane avevano anche altre risorse per preparare la pasta fresca. Infatti c'era la tradizione di unire alla farina di grano quella di fava e così si creavano i "tacconi" noti anche come "cioncioni". L'ibridazione avveniva anche con le verdure, come, per esempio, per le tagliatelle con gli spinaci fatte con un impasto di

farina, uova e un pugno di spinaci (prima lessati, strizzati e sminuzzati).

Recentemente, in un esercizio specializzato nella preparazione di pasta all'uovo, aperto a Macerata fin dal 1959, stanno portando avanti **ricerche per migliorare le qualità nutrizionali della pasta in collaborazione con l'Università di Camerino e l'Università biomedica di Roma**. La svolta si è avuta con l'intuizione di inserire, nella preparazione della pasta fresca, le farine provenienti da alcuni legumi del territorio, particolarmente ricchi di fibre, proteine, potassio, sodio, calcio, fosforo, vitamine, magnesio, ferro. Le farine di legumi principalmente utilizzate sono quelle di farro, lenticchie, piselli, sorgo, ceci. Ciò non per fare semplice innovazione, ma per andare incontro alle esigenze dei clienti, affinché si mantengano in buona salute.

Le farine di legumi migliorano alcune funzioni fisiologiche dell'organismo

Tali farine, infatti, migliorano determinate funzioni fisiologiche dell'organismo come **massa muscolare, ossa, pressione sanguigna e digestione**. Le paste prodotte con i legumi sono trafilate al bronzo e hanno tempi di cottura brevi.

Ideali, quindi, per chi vuole mangiare sano senza rinunciare al gusto di un piatto di pasta. La produzione si basa sulla qualità, e in particolare su tre principi: niente conservanti, materie prime del territorio (il cosiddetto km 0), mantenimento della genuinità e dei sapori (nessuna tecnica o tecnologia invasiva - pastorizzazione, essiccazione). Per ottenere la "completezza alimentare" è stata realizzata la linea "pasta all'uovo funzionale".

È risaputo, tuttavia, che inserendo farina di legumi nella sfoglia, questa **non regge alla cottura in acqua bollente**. Ecco allora il consiglio di **cuocere la pasta seguendo la stessa procedura che si adotta con il riso**, e cioè aggiungendo acqua calda mano a mano, fino a giungere a cottura. Le confezioni preparate con farina di legumi si concentrano soprattutto sulla pasta corta (fusilli, gnocchetti sardi, strozzapreti, sedanini e, al massimo, alla chitarra). Tutto ciò **senza abbandonare mai le linee di produzione tradizionali come la pasta fresca all'uovo**, ripiena e non, perché i prodotti tradizionali sono intramontabili. Infatti a Natale si chiedono sempre i cappelletti o i tortellini; per la festa del patrono S. Giuliano le pappardelle o gli gnocchi da condire con sugo di papera; negli altri periodi dell'anno, specie la domenica, si acquistano soprattutto ravioli e tagliatelle.



Al lupo piace la focaccia

di Gian Bruno Pollini

Delegato di Cervia-Milano Marittima

*Una divagazione
semiseria
sul gradimento
delle torte salate
tra mito e realtà.*

Le origini della focaccia sono molto antiche; già le prime popolazioni pare ne facessero uso e, in particolare, Fenici, Cartaginesi e Greci utilizzavano farine di orzo, di segale e di miglio e ne cuocevano l'impasto al fuoco. Si potrebbe benissimo affermare che **l'origine della focaccia si perde nella notte dei tempi**. Anche se questo potesse essere vero, diventerebbe molto difficile dimostrarlo. Sarebbe più giusto associare al termine focaccia un metodo di produzione, piuttosto che un vero e proprio prodotto e questo sembra essere sottolineato anche dall'etimologia del termine focaccia, che significa "pezzo di pasta

schacciata e di forma rotondeggiante, che si cuoce in forno o sotto la brace".

*Quando le prove sembrano
difficili da ottenere,
si ricorre al mito*

Come spesso accade in tali situazioni, quando le prove sembrano difficili da ottenere, si ricorre al mito. Si racconta che **Vulcano**, dio romano del fuoco e dei vulcani, colpito da un *raptus* di fame, chiese a **Venere**, la sua sposa, se il pranzo fosse già pronto. Venere, che non bril-



lava per essere la più fedele delle mogli, invece di trascorrere il tempo in cucina, sembra avesse preferito trascorrere la mattinata nell'alcova in lieta compagnia. Alla richiesta del marito, per evitare guai, prende un impasto di farina e acqua tenuto da parte, lo schiaccia velocemente, lo cosparge di bacche ed erbe aromatiche e rapidamente lo fa cuocere su una piastra rovente. Vulcano lo gradisce talmente tanto da lodare la moglie che, in questo modo, oltre ad aver salvato il suo matrimonio, ha inventato l'antenata della focaccia e della pizza.

La storia della focaccia dunque è la storia di una ambiguità gastronomica: fornire un elaborato più ricco del pane, cibo in realtà più modesto, visto che non c'è nemmeno il forno per cuocerlo ma solo qualche mattone arroventato attorno al fuoco.

Si arriva dunque ad **Abramo che ordina a Sara**: "Presto, impasta due misure di fior di farina e fanne focacce da cuocere sotto la cenere" al fine di offrire una gustosa cena ai tre pellegrini suoi ospiti. **E la leggenda vuole che i romagnoli vedano nella focaccia di Abramo l'anticipo della loro piadina.** Qualcosa di più o di meno del pane? Qui una risposta ce la può dare **Marco Porcio Catone**, noto anche come Catone il Censore, politico, generale e scrittore romano il quale, tra le pagine del *De agri cultura*, famoso trattato sull'agricoltura in cui lo scrittore riserva un importante spazio alle specialità culinarie dell'antica Roma, propone la ricetta del *libum*, incoraggiando le donne dell'epoca a sperimentare sempre nuovi sapori evidentemente insoddisfatto del solo pane. Il *libum*, diventerà poi il dono da offrire agli dei come libagione secca.

Il pane cominciò a riempirsi d'ingredienti dando origine alle torte salate

Con lo scorrere del tempo **questa focaccia diventa il pane di pellegrini, di viaggiatori e di pescatori**, quello che mangiavano durante i loro cammini, a volte insaporendolo con spezie, altre vol-



te intingendolo nelle zuppe di legumi alla mensa di generosi contadini che, in cambio di racconti e notizie dei loro viaggi, li ricompensavano con una nuova focaccia. E fu soprattutto a partire dal XIII secolo che il pane cominciò a riempirsi di ogni sorta d'ingredienti dando origine, così, alle torte salate.

Diventa storia dei nostri giorni come **ogni regione d'Italia possa vantare molteplici varietà di focaccia** più o meno conosciute ma tutte sicuramente molto gustose e ne esistono anche versioni dolci, dove il sale in superficie è sostituito dallo zucchero.

Torniamo ai miti che, come diceva **Carl Jung**, "talvolta diventano fiabe e da esse emergono i simboli...". **Il simbolo italiano che ne esce per eccellenza è il lupo**, che è **uno dei protagonisti delle fiabe di tutto il mondo** come simbolo di un vivere selvaggio tra anarchia e male assoluto, ribelle e temibile, ma soprattutto sempre affamato e buongustaio.

Pensiamo alle sue grandi scorpacciate di porcellini, capretti, agnellini come ben ci ricordano i **fratelli Grimm** nelle loro

fiabe o Fedro ed Esopo nelle loro favole. Sembra che l'unico cibo che lo distraeva dalla sua ferocia siano le focacce e le torte, come ben sa la protagonista della fiaba raccolta da **Italo Calvino**, sul Lago di Garda, e intitolata *Il lupo e le tre ragazze*. Il lupo, in agguato nel bosco, dopo aver divorato due sorelle, sta per lanciarsi sulla terza, la più giovane. Ma questa è la più furba delle tre e lancia al lupo una torta che ella stessa aveva precedentemente preparato.

Una torta del tutto speciale, ripiena di irti chiodi, che il lupo, azzannandola al volo, voracemente divora e, urlando per il dolore provocato dai chiodi, cade nella trappola e diventa preda dei cacciatori. E qui mi si permetta una divagazione. Mi vien da pensare che il cestino di Cappuccetto Rosso, che conteneva un pezzo di focaccia e una bottiglia di vino, sia stato l'obiettivo principale del lupo della favola, tanto che per gustarselo, il poveretto sia stato costretto a mangiare sia la nonna sia Cappuccetto.

Concludendo vorrei dire che, per quanto se ne dica, i lupi preferiscono le focaccine alle nonne...



Giovani chef alla ribalta

di **Gigi Padovani**

Accademico onorario di Torino Lingotto

Il Presidente uscente dei JRE Italia, l'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe: "in cucina nascono progetti e può esserci amicizia".

Fu il grande cuoco francese Auguste Escoffier a codificare, durante il periodo d'oro della Belle époque parigina, ruoli e regole militaresche delle brigate di cucina: per lavorare in un ristorante gastronomico occorrono disciplina e professionalità. Oggi gli chef si esprimono con severità verso i loro collaboratori o i colleghi di altri locali, perché la concorrenza alla caccia di stelle, cappelli, forchette sulle guide gastronomiche, e per ottenere la soddisfazione dei clienti, è diventata spietata. Nel mondo della cucina esiste, però, **un'associazione che invece basa la sua ragion d'essere su altri valori, come la passione, l'amicizia e la condivisione.** Chi ha frequentato le loro manifestazioni in Italia e all'estero se ne è sicuramente accorto. Si tratta dei JRE, i *Jeunes Restaurateurs d'Europe*, un gruppo di giovani cuochi che è nato a metà degli anni Settanta in Francia e ora è presente in 16 Paesi, con un totale di 340 ristoranti aderenti nel Vecchio Continente e 87 chef-patron in Italia. Le regole sono precise: **l'età massima per far**

parte dell'associazione è di 42 anni, a partire già da 23 anni e **bisogna essere proprietari del ristorante gastronomico dove si opera.** Per essere accettati si deve essere presentati da altri soci; avere una buona critica sulle guide gastronomiche e sostenere una sorta di "esame".

Lo chef Luca Marchini valorizza le materie prime della tradizione emiliana

Nella storia dei JRE Italia ci sono noti chef - alcuni dei quali ora sono "soci onorari" per superata età (dopo i 55 anni) - che hanno partecipato alle fasi iniziali, a partire dal 1992, come Herbert Hintner, Claudio Sadler, Moreno Cedroni, Pietro Lee-man, Mauro Uliassi, Enrico Bartolini, Emanuele Scarello. Ha appena concluso il suo mandato triennale **lo chef Luca Marchini, titolare del ristorante "L'Erba del re" di Modena** (1 stella Michelin). Classe 1971, una laurea in Economia e



Tortellini bugiardi



Mortadella di fragola



Commercio che gli ha consentito di diventare un po' più imprenditore e non solo "spadellatore", aprendo un altro locale nel centro storico della città di Pavarotti, la "Trattoria Pomposa", che - sottolineo - non è la "declinazione economica della cucina gastronomica del mio ristorante gourmet, ma una scelta precisa per far conoscere a tutti la tradizione gastronomica emiliana. Voglio soltanto mettere sul piedestallo i piatti delle *rezdore*, le 'signore Maria' delle nostre colline, e i due progetti non hanno nulla in comune, se non la grande attenzione alle materie prime e alla qualità". E poi **ha aperto una scuola di cucina che ha battezzato Amaltea**, come la capra che nella mitologia allattò Zeus: una "nutrice" di talenti, ma anche un luogo per fare "team-building" per *manager* (in cucina si imparano il rigore e lo spirito di collaborazione) o il "tavolo dello chef", dove si lavora ai fornelli con Marchini e poi si degusta quanto si è cucinato insieme.

Durante i tre anni di presidenza dei JRE Italia, dal 2016, Marchini ha avuto come Vice Presidente il torinese Marcello Trentini, patron del ristorante "Magorabin" (1 stella Michelin), vulcanico ed estroverso "chef rock": come dire, gli opposti che si completano a vicenda. E infatti Luca lo ribadisce: "Proprio perché siamo diversi, credo siamo riusciti a dare un buon impulso all'associazione, con nuovi progetti anche sociali, non soltanto alla ricerca di visibilità mediatica, ma nello spirito dei JRE, **scambiandoci esperienze per una crescita di cultura gastronomica, con lo scopo di favorire la nascita di giovani talenti**. E soprattutto con una grande attenzione all'amicizia tra di noi: oggi il mondo dell'alta cucina per fortuna è cambiato, ma noi abbiamo sempre puntato allo spirito di squadra".

Tra le sue attività, ha creato eventi e progetti di solidarietà autentica

Marchini è entrato nel 2007 in associazione, dopo - ricorda - aver fatto tre volte la richiesta ai suoi colleghi, ed essere stato "visionato": e tra i principi indicati dalla sua presidenza c'è proprio la **valorizzazione dell'associazionismo come momento di coordinamento dei cuochi italiani**, cercando di dare l'uno sostegno all'altro. Lo definisce un "braciere di miglioramento" (bella immagine), con tanti eventi di solidarietà autentica: **il progetto Eat Madonnina** già iniziato da Andrea Sarri, suo predecessore, **all'ospedale milanese San Donato**, con menu dedicati ai malati; **la collaborazione con San Patrignano** (per la raccolta di fondi in cene solidali); **il sostegno agli studenti dell'Istituto Alberghiero di Stresa**, il primo nato in Italia, in Piemonte, dove i soci JRE insegnano e offrono borse di studio per la cucina e per la sala. Inoltre, c'è stata l'iniziativa a favore dei giovani clienti under 25, con quaranta ristoranti che offrivano un menu a 25 euro, dal lunedì al giovedì, un tavolo al giorno "per far conoscere la cucina gastronomica alle nuove generazioni, che magari sono soltanto attratte dalle gare di cucina in televisione".

Dopo questi tre anni, però, Marchini **ha deciso di non ricandidarsi** perché vuole stare di più a Modena, nel suo ristorante, dopo aver percorso 50 mila chilometri l'anno in incontri, manifestazioni, rassegne: "Voglio lasciare spazio - confessa - a nuove risorse, per **far ripartire l'associazione su esperienze che possano valorizzare la cucina italiana ed europea**". Proprio a questo proposito,

parlando delle nostre tradizioni gastronomiche, lo chef dell'"Erba del re", ha le idee chiare: "In Italia abbiamo una cultura culinaria legata a ogni campanile: per confezionare il tortellino, qui a Modena, su due pianerottoli di una stessa casa, ci possono essere due diverse ricette. Questa è una ricchezza, non ci deve essere un'eccessiva codificazione, ma non si deve storpiare la tradizione: a livello cerebrale, o territoriale, ci deve sempre essere un legame, un ricordo. Nel mio 'tortellino bugiardo', ormai diventato un piatto-bandiera e iconico del locale, io metto le cozze, la panna acida, l'emulsione alla bisque, la polvere di cacao e di caffè: la forma è quella classica e il gusto ti riporta a quel grande protagonista della gastronomia modenese. **Non voglio stupire a tutti i costi, punto soprattutto sulla piacevolezza di un piatto**. Certo qualcuno potrebbe essere impressionato dal mio dolce 'La mortadella', che è soltanto un'impressione estetica, ma il sapore è riconoscibile in tutti gli elementi: pane, burro, zucchero, con un gelato al vino passito, succo di ribes, un crumble di spezie e sopra una fetta di mortadella realizzata con la gelatina di fragole".

Come nascono i piatti di un grande chef come Marchini? La risposta è abbastanza stupefacente: "Il novanta per cento delle mie ricette nasce a tavolino, nel mio ufficio, o in auto, mentre viaggio: poi vengo in cucina e provo, magari cambiando tutto... Penna e carta: ecco che cosa mi serve di più in cucina". L'indimenticato maestro della cucina moderna italiana, Gualtiero Marchesi, diceva, rifacendosi in parte al gastronomo Pellegrino Artusi, del quale ricorrono i duecento anni dalla nascita: "La cucina è di per sé scienza, sta al cuoco farla diventare arte". E per arrivare in alto servono più le idee, forse, che l'esperienza ai fornelli.



L'importanza degli Istituti Alberghieri

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

Attraverso percorsi pedagogici tutt'altro che superficiali, formano cuochi, addetti alla sala, sommelier, e gli aiutanti, dei quali, come per i soldati semplici, c'è sempre un grande bisogno.



Alberghieri: sono chiamati così, a pensarci un po' sbrigativamente, gli Istituti scolastici superiori che, attraverso percorsi pedagogici sulla carta tutt'altro che superficiali, formano i cuochi. E insieme a loro gli addetti alla sala, i sommelier, gli aiutanti dei quali, come per i soldati semplici, c'è sempre un grande bisogno. A parte la ristorazione, che registra un'inarrestabile crescita in ogni latitudine e longitudine del Pianeta, numerosi alunni si specializzano nei compiti più basilari o di vertice. Nei programmi figurano, oltre alle materie "tradizionali" quali Italiano, Matematica, Lingue, anche Scienza e Cultura dell'alimentazione, Enogastronomia, Biologia, Scienza della terra, Diritto, Economia, Utilizzazione delle tecniche. Per nessuno è una passeggiata. Infatti, sia nei corsi triennali sia in quelli quinquennali, **le materie sono impegnative e necessitano di una disponibilità ampia e approfondita.** Come sempre nell'istruzione, è una specie di corsa a ostacoli bipartisan che presuppone lavoro, fatica e l'adesione ai programmi tanto degli alunni quanto degli insegnanti. Si fa il meglio del meglio? Francamente è difficile rispondere. In un campo a dir poco

complesso, allora sembra corretto cavarcela con un pragmatico "Tutto è perfezionabile" che implica anche addetti, locali, attrezzature, soldi, nei 363 Istituti pubblici italiani (ultimo dato in mio possesso, ma forse ce n'è qualcuno in più) e nei numerosi corsi privati organizzati qua e là e che agiscono autonomamente.

A Palermo, il "Pietro Piazza", con oltre 3.900 alunni, è la principale scuola pubblica italiana

Il più antico alberghiero d'Italia, l'"Erminio Maggia", ha compiuto da poco 80 anni: fu aperto a Stresa nel 1938. A Palermo, un altro invidiabile primato l'ha il "Pietro Piazza" che, con oltre 3.900 alunni, 320 insegnanti e 105 impiegati e ausiliari, è la principale scuola pubblica italiana. La sede è in un pastificio dismesso da molti anni, una maxi struttura in corso dei Mille, vicino alla stazione ferroviaria centrale. Quale sensazione si prova a farlo funzionare, l'ha detto recentemente al "Giornale di Sicilia", la testata più antica dell'isola, il dirigente Vito Pecoraro che ha parlato con il cuore in

mano: "A volte mi sento un numero e mi dispiace. Non conosco di persona tutti i miei docenti anche a causa del turnover dei supplenti". A Palermo ne funzionano altri 5 e nel resto dell'isola un'altra dozzina. **La regione con più Istituti Alberghieri pubblici è l'Emilia Romagna** sulla cui vocazione nel turismo, e nel terziario a esso collegato, è superfluo adesso dilungarsi.

Nella globalizzazione della società nel postmoderno, con l'enorme, variegata e inevitabilmente disordinata crescita dell'offerta e della domanda di cibo e di pietanze sia elementari sia raffinate, è lecito individuare le analisi che quanto meno si avvicinano a una certa attendibilità. È ben comprensibile la scommessa sul futuro fatta da tantissimi giovani che per i propri progetti di vita scelgono gli Istituti Alberghieri non limitandosi alle scuole di famiglia (nonne, madri). È, tuttavia, altrettanto indispensabile fare luce sulle doti dei professori che assolutamente devono essere all'altezza della situazione. E chi sta "in alto" deve garantire la massima trasparenza nei concorsi e nei criteri di selezione. Per esempio, sul capitolo delle lingue: come la mettiamo con l'insegnamento del cinese o del russo?



La scadenza degli alimenti

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

La differenza tra alimenti che hanno vita breve e quelli che possono essere consumati, senza rischi per la salute, anche una volta raggiunto o superato il termine minimo di conservazione.

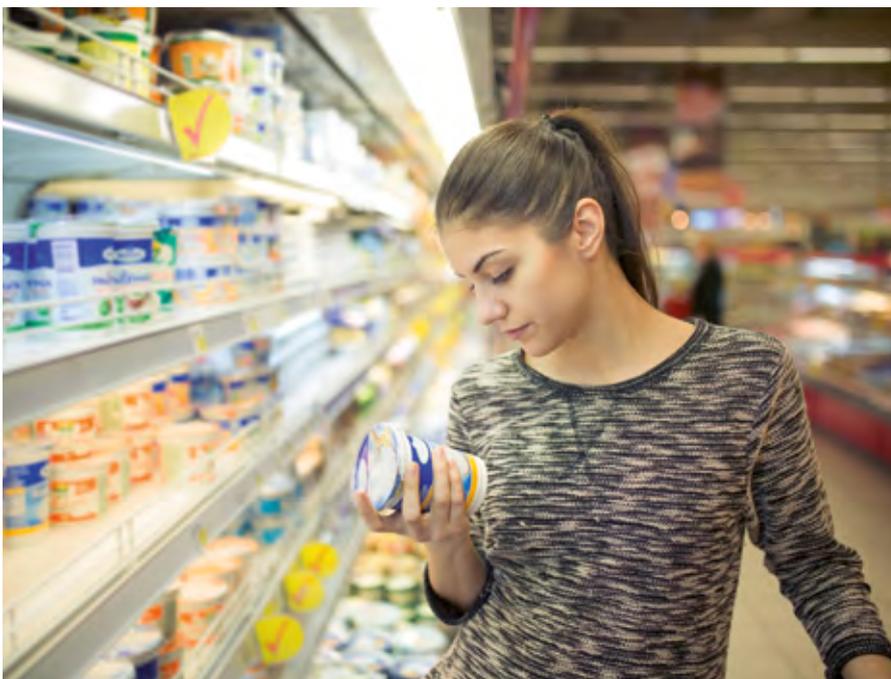
Per alimento, secondo quanto previsto dall'articolo 2 del Regolamento CE 178/02, si intende qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato a essere ingerito o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, tra cui l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

La definizione, per quanto ampia, è di fondamentale importanza, poiché viene codificata dal succitato Regolamento Europeo avente natura di norma quadro in materia di sicurezza alimentare, definizioni e regole generali per tutti gli operatori alimentari.

La sicurezza alimentare è una responsabilità condivisa dagli operatori della catena alimentare e dai soggetti coinvolti in tutte le fasi dalla produzione alla distribuzione. Principio cardine della normativa è il **divieto dell'immissione sul mercato di un alimento che possa essere considerato a rischio**, cioè anche solo potenzialmente dannoso per la salute umana o inadatto al consumo. Il consumatore finale dell'alimento è il soggetto destinatario delle tutele di legge e deve poter essere messo in condizione di verificare la natura del prodotto che intende acquistare, la sua composizione, la filiera produttiva e la sua salubrità all'atto dell'acquisto. Alla luce di quanto sopra, è dunque essenziale che l'alimento non sia neppure potenzialmente rischioso al momento in cui viene immesso sul mercato e che conservi tale caratteristica per tutta la sua "vita" che, nella convinzione comune, è delimitata dalla cosiddetta "data di scadenza".

La presenza o meno del termine "preferibilmente", nella data di scadenza, fa la differenza

Esistono, però, due tipi di date di scadenza. A tale proposito il Regolamento CE 1169/11, all'art. 24, si è premurato di definire la data di scadenza indicata dalla dicitura **"da consumarsi entro"** ritenendola idonea a essere apposta su alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la sa-



lute umana. Entro tale data il prodotto deve essere consumato e la vendita, recupero e distribuzione di alimenti con **la data di scadenza superata è tassativamente vietata**.

Diversa, invece, la situazione per i prodotti etichettati con la dicitura **“consumarsi preferibilmente entro il”** oppure con quella **“da consumarsi preferibilmente entro fine”** che, sempre a norma del sopracitato Regolamento, indicano **il Termine Minimo di Conservazione (TMC)**, riferibile cioè ad alimenti che conservano la possibilità di essere consumati, e dunque venduti o somministrati, **senza rischi per la salute** anche una volta raggiunto o spirato tale termine, fermo restando che siano stoccati in condizioni di sicurezza alimentare e con gli imballi assolutamente integri.

Generalmente si tratta di alimenti confezionati e conservati, quali, per esempio: pasta secca, riso, cous cous, dolci confezionati, merendine, farine e cereali, caffè macinato, oli, conserve sott'olio, prodotti surgelati, confetture, acqua in bottiglia, affettati, prodotti in polvere liofilizzati. Naturalmente, la salubrità dopo la scadenza del TMC non è a tempo indeterminato e le buone prassi igieniche prevedono comunque **la loro consumazione in termini da 1 mese sino a un massimo di 12**, previa comunque l'ispezione visiva e sensoriale del prodotto che sarà in ogni caso da smaltire in presenza di cattivo odore, muffe o insetti.

Il consumatore è portato a smaltire anche i prodotti di fatto non scaduti

La distinzione tra **“da consumarsi entro”** e **“consumarsi preferibilmente entro il”** non è dunque priva di valenza e purtroppo spesso non è nota al consumatore che è portato comunque a smaltire ed escludere dal consumo domestico anche i prodotti che abbiano raggiunto, o da poco superato, il cosiddetto TMC, con ciò **contribuendo allo spreco alimentare** che, come ormai ben noto, è un male comune dei nostri tempi.

Le catene di grande distribuzione, sensibilizzate in materia, hanno cercato di ovviare al problema proponendo in vendita a prezzi scontati i prodotti ormai prossimi alla scadenza o in scadenza giornaliera, ma le statistiche di vendita non riportano grandi numeri di acquisto e questo, secondo gli esperti del settore, per due fondamentali ragioni: l'organizzazione commerciale della GDO si avvale spesso del sistema dei resi, grazie al quale i prodotti in scadenza sono restituiti ai produttori/fornitori che li sostituiscono con alimenti di nuova produzione; **il consumatore non è attratto da un prodotto che nella convinzione diffusa si trova ormai alla fine del proprio “ciclo di vita”** e dunque, per maggiore tranquillità, preferisce acquistare il medesimo prodotto che riporti una scadenza più lontana nel tempo.

Inoltre, spesso, gli operatori economici del settore preferiscono non porsi il problema e, onde evitare il rischio di incorrere in sanzioni, non fanno alcuna distinzione tra le due forme di **“scadenza”**, preferendo ritirare dal commercio tutti i prodotti che abbiano raggiunto o superato il termine.

La legge italiana (art. 5, Legge 283/62) **vieta e considera reato esclusivamente il porre in vendita alimenti in cattivo stato di conservazione**, fattispecie, quest'ultima, che non discende automaticamente dalla vendita di prodotti **“scaduti”** ma che, come già detto con riferimento ai prodotti con TMC, può manifestarsi a distanza di lungo tempo dallo spirare del termine predetto.

L'indicazione del termine massimo di conservazione eviterebbe confusione

Invero, occorre comunque evidenziare che con Decreto Legislativo 231/17, l'ordinamento italiano ha precisato che, fatto salvo il caso che l'evento non costituisca reato come sopra specificato, la



cessione o la vendita di alimenti oltre la data di scadenza comporta l'applicazione, in capo al cedente e/o venditore, di una sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000 a 40.000 euro, mentre nessuna menzione reca della eventuale vendita dei prodotti contraddistinti da un TMC, limitandosi a punire, sempre con una sanzione amministrativa pecuniaria, la mancata o non corretta apposizione sul prodotto del Termine Minimo di Conservazione.

Passando ora a una conclusione meno tecnico-giuridica e partendo dal presupposto indefettibile che **ogni norma** - e ancor di più le norme rivolte alla tutela di un genere assai variegato per conoscenze, preparazione culturale, abitudini, quale quello dei consumatori - **deve essere il più possibile chiara, di facile comprensione** e tesa a non generare dubbi né plurime possibilità di interpretazione, **ci si auspica che nel prossimo futuro le predette distinzioni in materia di scadenze vengano eliminate** o introducendo, anche per i prodotti a lunga deperibilità, una data di scadenza **“certa”**, oppure prevedendo che, sulle etichette di tali prodotti, oltre al TMC sia indicato anche il successivo termine massimo di conservazione come codificato dalle più aggiornate prassi igienico sanitarie. Conoscenze, queste ultime, che fanno parte del bagaglio di studio e ricerca costantemente aggiornato e codificato dagli operatori del settore, alle quali potranno dunque attingere senza difficoltà alcuna.

Andrea Vitale



Alimentazione, stress e microbiota

di Maurizio De Vanna

Accademico di Trieste

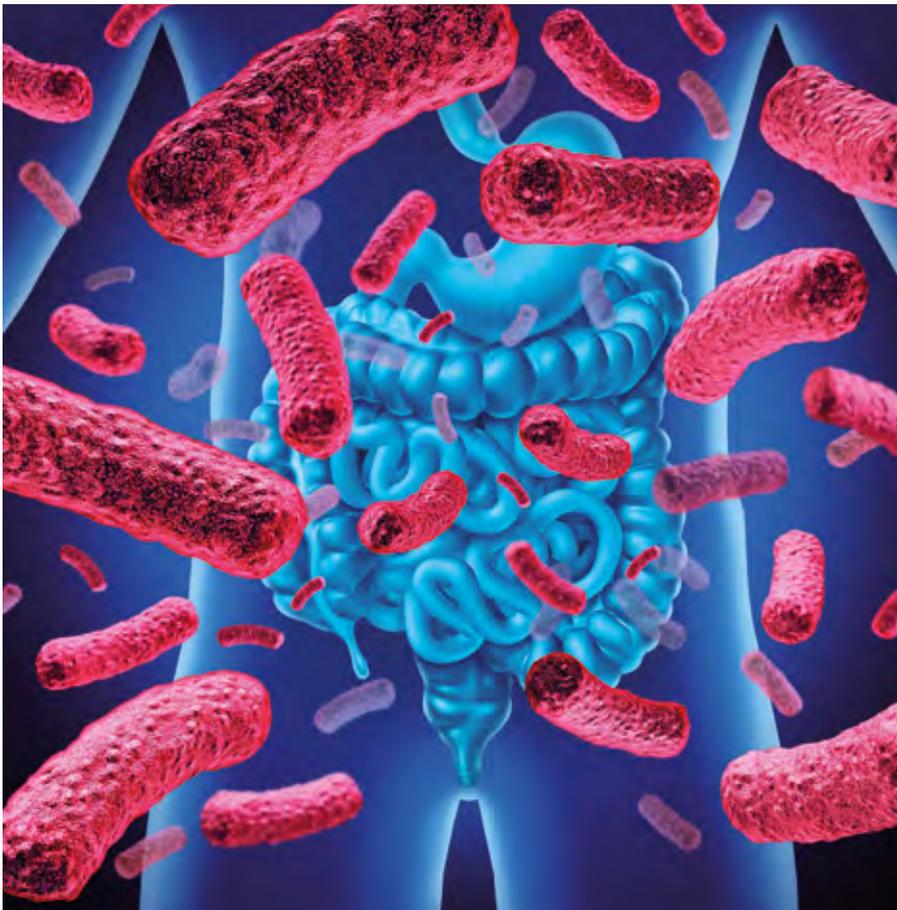
*Un elogio scientifico
alla "cultura alimentare
mediterranea".*

La vasta tradizione della cucina italiana, nelle sue molteplici espressioni regionali, da sempre si avvale - anche se non esclusivamente - tanto delle materie prime quanto degli "stili" di preparazione appartenenti alla cosiddetta Dieta Mediterranea. **Naturalità e diversificazione degli alimenti**, con largo impiego di frutta e verdure, leggerezza nei condimenti basata sull'olio d'oliva, paste fresche e non, prodotti del mare con cotture veloci e/o marinature, limitate quantità di prodotti caseari, mode-

rati apporti di vino: tutte modalità che lasciano ampi spazi alla vita dei numerosi elementi biologici che questi cibi contengono. Il piacere (e i benefici) di tale modalità alimentare e gastronomica si possono sviluppare armoniosamente in tutti i pasti della giornata, **inclusa la prima colazione**, spesso sacrificata alla velocità dei ritmi di vita che, magari, portano soltanto a una frettolosa tazzina di caffè. Un regime alimentare come quello "mediterraneo" dà invece spazio anche a frutta (fresca e/o secca), succhi, yogurt, pretendendo, peraltro, un po' di tempo in più **per godersi la bontà intrinseca di un simile inizio di giornata**, idoneo inoltre a fornire le energie giuste quando esse siano necessarie. L'esistenza di un legame fra regime alimentare, stile di vita ed energie disponibili è d'altronde sufficientemente comprensibile; meno intuitivo è, invece, il profondo e complesso legame con la salute e addirittura con la lunghezza della vita.

*Molte malattie croniche attuali
dipendono da sedentarietà
e alimentazione scorretta*

L'uomo moderno ha imparato nel secolo scorso a difendersi dalle malattie infettive che fino ad allora rappresentavano la principale causa di morte, ma attualmente deve affrontare con sempre maggiore frequenza le cosiddette "**malattie croniche non trasmissibili**" come diabete, infarto, ictus, tumori, asma e broncopatia cronico-ostruttiva. Alla base di queste infermità vi è una patogenesi





di tipo infiammatorio-degenerativo che affonda le sue radici soprattutto in stili di vita improntati a sedentarietà e alimentazione scorretta. Proprio quest'ultima può insorgere in condizioni di **stress** prolungato, in cui una delle reazioni più comunemente osservate nella nostra società è costituita **dall'aumento del consumo di cibo cosiddetto "spazzatura" (junk food)** carico di sale, grassi saturi, zucchero, additivi chimici ed edulcoranti artificiali, **alla ricerca**, destinata a rivelarsi ben presto **illusoria**, di un sollievo immediato e **di una gratificazione orale (comfort food)**, rispetto a un disagio sempre più intollerabile. Un'alimentazione troppo ricca di zuccheri e di grassi innesca, invece, un pericoloso circolo vizioso, che finisce per aggravare le conseguenze dello stress a carico dei principali organi e apparati, provocate dall'**eccesso di cortisolo** prodotto dalle ghiandole surrenali su stimolazione cerebrale. Il cortisolo è un ormone utilissimo nel breve periodo, ma diventa molto dannoso se agisce in quantità eccessiva e per tempi troppo prolungati. Uno degli effetti negativi è

l'aumento della permeabilità della parete intestinale con il rischio di passaggio in circolo di germi patogeni e di attivazione di una reazione infiammatoria da parte del sistema immunitario.

L'identificazione del microbiota è una brillante scoperta scientifica degli ultimi anni

Una condizione di infiammazione cronica, seppur di basso grado, finisce per portare a processi degenerativi spesso irreversibili a carico di vari organi e apparati, in particolare quello cardiovascolare, osseo, muscolare, epatico e cerebrale. Viene a mancare, cioè, l'azione protettiva esercitata sulla parete del tubo digerente da parte del **microbiota intestinale**, la cui identificazione costituisce una delle più interessanti e brillanti scoperte scientifiche degli ultimi anni: si tratta di una comunità di batteri, virus, protozoi e funghi il cui numero supera di ben 10 volte quello di tutte le cellule del corpo umano. Questo insieme di mi-

croorganismi costituisce il **microbiota**, il quale vive in simbiosi di reciproca utilità con il nostro corpo che ne viene influenzato a livello di **metabolismo, di sistema immunitario e addirittura di comportamento**.

Una dieta squilibrata perché troppo ricca di grassi e zuccheri porta a una **disbiosi, ossia a un alterato equilibrio di convivenza tra il microbiota e il tessuto ospitante**. Per esempio, a livello dell'intestino, in conseguenza di tale disbiosi, si manifestano sintomi attribuibili a colon irritabile, enterocoliti più o meno gravi fino alle forme ulcerose a volte mortali. Tra le cause principali di disbiosi intestinale ricordiamo una dieta squilibrata, per esempio in conseguenza dello stress, e l'abuso di antibiotici. Una migliore gestione dello stress passa quindi dal ripristino di una condizione di **eubiosi** tra microbiota e parete intestinale, anche facendo ricorso all'utilizzo di germi "buoni", i cosiddetti **probiotici** che sono microrganismi vivi, capaci di entrare in competizione con quelli "cattivi" o patogeni. I probiotici utilizzano come substrato specifico i **prebiotici** o **fibre** contenute in **frutta, verdura e prodotti integrali, non raffinati**. Si comprende così l'importanza di ricorrere, anche in funzione antistress, alla prescrizione di una dieta equilibrata, tra cui una delle più famose è senza dubbio quella Mediterranea, in quanto numerosi studi epidemiologici, condotti a livello mondiale, hanno dimostrato che, oltre a fornire, in quantità adeguate ed equilibrate, tutti i nutrienti necessari per la salute del nostro organismo, garantisce **anche un ruolo protettivo contro le principali conseguenze dello stress** come ansia e depressione.

Solo oggi, quindi, è stato possibile comprendere i meccanismi sottostanti ai vantaggi di una dieta sana ed equilibrata: risulta, infatti, fondamentale favorire il mantenimento o il ripristino di un **microbiota intestinale sano e diversificato, che funziona da terzo attore nell'asse tra intestino e cervello**.

Maurizio De Vanna



Il caffè nelle capsule

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Un sistema che è entrato in molte delle nostre case, ma che non è privo di insidie.

Nata nel 1800, la mitica caffettiera napoletana nella quale l'infuso si otteneva facendo filtrare lentamente l'acqua bollente, con sapiente e non frettolosa cura, ha dovuto, negli anni Trenta del secolo scorso, cedere il posto sulle tavole italiane alla moka. Inventata da Alfonso Bialetti, prodotta in milioni di esemplari, **la moka rappresenta uno dei vanti del Made in Italy.** Un articolo con **un disegno industriale talmente famoso che è presente al MoMa di New York.**

I costumi cambiano, la fretta ha travolto

anche il caffè, bevuto in piedi al bar, o preparato in pochi istanti a casa con le macchine che usano cialde o capsule. Fare il caffè è diventato così più facile, più veloce e anche più "smart", pur costando molto di più rispetto alla tradizionale moka.

Il modo di preparare il caffè con le capsule è stato lanciato nel 1986 dalla Nestlé

Il sistema di preparare il caffè con le capsule è stato lanciato nel 1986 dalla Nestlé. Intuendo il successo che avrebbe avuto sul mercato, **anche le più importanti storiche aziende italiane di caffè si sono adeguate** e hanno cominciato a produrre la loro versione delle capsule.

Ogni capsula contiene tra i 5 e i 7 grammi, giusta dose per un caffè. Ed è **realizzata principalmente in alluminio o in plastica.** Rispetto alle cialde costitu-

ite da un filtro di carta, **proteggono meglio il caffè dall'ossigeno, dalla luce e dall'umidità,** anche se sono più problematiche a livello di smaltimento.

Da diverse parti si è cominciato a sollevare **dubbi sulla pericolosità per la salute per il contatto della miscela con sostanze sintetiche.** Il professore Carlo Foresta, ordinario di Endocrinologia presso l'Università di Padova e Presidente della Fondazione Foresta Onlus, ha svolto **una ricerca in merito** all'argomento della salubrità delle capsule. Il caffè in capsule sarebbe in grado di trasmettere ftalati, **agenti chimici che si trovano nella plastica, nell'alluminio e anche nei materiali biodegradabili** e che sarebbero rilasciati a contatto con l'acqua ad alta temperatura. Queste sostanze, secondo lo studio, potrebbero agire negativamente sulla fertilità. Secondo la ricerca, anche se le dosi di ftalati potenzialmente rilasciate dalle capsule non superano i valori di legge, il problema sarebbe **nell'effetto additivo, giorno dopo giorno.**

Si sta studiando l'utilizzo di capsule naturali

Come accade in circostanze analoghe, il dibattito è aperto e ogni azienda ha la propria risposta con i suoi strumenti di controllo, studiando l'utilizzo di capsule naturali oppure ricorrendo a speciali precauzioni, come ha fatto una nota azienda che ha frapposto, **fra il caffè e l'alluminio della capsula, una membrana alimentare** che non permette ai due elementi di entrare in contatto.





Il giallo della carbonara

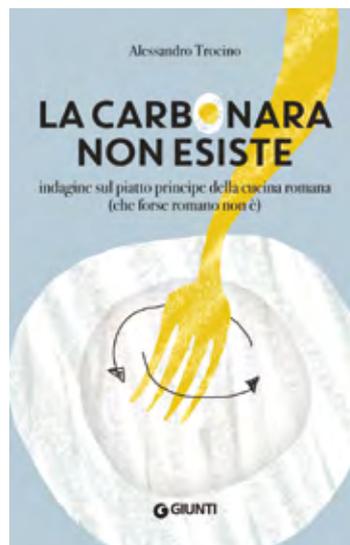
Due libri scandagliano le origini di un piatto cult italiano: e se l'avessero inventata i militari americani?

Tra i tanti aforismi attribuiti al geniale scrittore inglese **Oscar Wilde** c'è quello che rincuora tutti i gourmet: "È un errore condannare la gastronomia. **La cultura dipende dalla gastronomia.** L'unico tipo di immortalità che desidero per me sta nell'inventare una buona salsa". Come sa bene chi fa ricerche di storia materiale intorno ai piatti della nostra tradizione culinaria, è sempre molto difficile trovare "l'inventore" o anche soltanto la località dove si è preparata per la prima volta una ricetta. Soprattutto se è diventata una preparazione famosa e amata in tutto il mondo: avendo indagato sulle origini del tiramisù e rinvenendo una prima ricetta realizzata in Friuli - Venezia Giulia, con il fastidio dei veneti di Treviso, sappiamo bene come non sia facile arrivare a una certificazione sicura, a meno che non si trovino documenti scritti. La carbonara, piatto ormai divenuto simbolo della cucina italiana, amato soprattutto in America, non fa eccezione.

Le varianti e le polemiche su questo piatto di pasta semplice ma geniale sono infinite

Le varianti e le polemiche su questo piatto di pasta semplice ma geniale sono infinite: con il guanciale o con la pancetta? Con il pecorino o con il parmigiano reggiano o addirittura con il "groviera"? Con l'uovo mantecato in padella o a freddo? Con il rosso puro o con aggiunti di

un po' di albume? E si possono inserire, nell'ordine: panna, latte, aglio, cipolla? I puristi possono inorridire di fronte a certe versioni di chef anche molto quotati, come **nelle 33 interpretazioni contenute nel documentato libro** della giornalista di "La Repubblica Sapori", Eleonora Cozzella **La carbonara perfetta** (Cinquesensi Editore, 20 €). Si scopre che la preferita dall'autrice è quella cucinata da uno chef tunisino, Nabil Hadj Hassen, sia pure nel ristorante "Roscioli", del centro di Roma. Poi è uscito, qualche settimana fa, **un altro volume dal titolo provocatorio, La carbonara non esiste** (Giunti, 16 €), del giornalista del "Corriere della Sera" Alessandro Trocino, il quale, nel sottotitolo, esplicita il senso della sua "indagine sul piatto principe della cucina romana, che forse romano non è".



La lettura di questi agili pamphlet (quello di Trocino senza ricette ma con interviste a chef appassionati) ci porta in un terreno minato, dove Cozzella trova tracce del piatto a partire dal 1950 su "La Stampa" e nel 1954 su "The New York Times" e dove l'autore del libro edito da Giunti elenca le **quattro opzioni sulle radici**: i pastori e carbonai del Lazio e Abruzzo, la cacio e ova napoletana, la razione K degli americani, la pista

romagnola del cuoco Gualandi (anche questa indirizzata agli ingredienti delle truppe statunitensi durante la campagna d'Italia nella Seconda guerra mondiale). In verità né Cozzella né Trocino danno certezze, in questo "giallo" (come l'ingrediente principale, il tuorlo d'uovo), tuttavia forniscono al lettore tutti gli strumenti per farsi un'idea, in modo appassionato e piacevole.

Sicuramente la carbonara è un piatto nato nel Novecento (Secondo conflitto mondiale), tra Roma e l'Abruzzo, e certamente si è subito diffuso negli Stati Uniti perché, come scrive Joe Bastianich nella prefazione per Cozzella, la colazione degli americani è proprio basata su uova, bacon, formaggio e pane.

E allora **questa "invenzione della tradizione"** - secondo la definizione degli scrittori americani Eric Hobsbawm e Terence Ranger - che **adesso si è cristallizzata con un decalogo di regole ormai accettate**, potrebbe davvero essere stata inventata dalle truppe a stelle e strisce, adattandola da un piatto dei carbonai. Quanto all'inventore della carbonara, non avrà l'immortalità che si augurava di ottenere il goloso Oscar Wilde, ma noi tutti gli saremo sempre grati.

G. PA.





L'Accademia premia Carlo Petrini

di Silvia De Lorenzo

Fondatore di Slow Food e dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ha valorizzato il mondo dei contadini, degli artigiani, dell'economia locale dei territori.



La sua creatura, Slow Food, nasce più di trent'anni fa quando le riflessioni lo portano a constatare il rischio di una progressiva dispersione della materia prima di qualità. E da allora la sua associazione si impegna a **ridare il giusto valore al cibo e al mondo dei piccoli produttori, dei luoghi, delle economie locali, dell'ambiente, delle tradizioni.** È quanto emerge dalle appassionante parole di Petrini, detto Carlin, all'inizio della conferenza stampa che si è svolta al Principe di Savoia di Milano.

Il cuoco, oggi, si confronta con nuovi paradigmi

Oggi il concetto di gastronomia, sottolinea Petrini, è molto complesso: comprende fisica, chimica, storia, cultura, antropologia, economia, politica, e il cuoco non è più solo uno "spadellante" ma una persona che si confronta con nuovi paradigmi, fra i quali, ahimè, la sparizione di alcune materie prime. Da qui, la missione di Slow Food nel valorizzare la conoscenza dei prodotti del territorio, della stagionalità, dei paesaggi, delle forme di distribuzione diretta.

Il grido di Orio Vergani, fa notare il Presidente Petroni, è dunque quanto mai attuale. La missione dell'Accademia non è terminata. Molti chef, invece di valorizzare in modo ampio le risorse locali, preferiscono utilizzare quelli che definiscono "prodotti di nicchia", sia per alzare i prezzi, sia perché influenzati dagli sponsor alimentari.

Il dibattito si amplia con l'intervento del giornalista, *food writer* e componente del Centro Studi "Franco Marengi", Gigi Padovani, che ha scritto, insieme a Petrini, **il libro Slow food. Storia di un'utopia possibile.** Quello che può sembrare un ossimoro si è rivelato, invece, un modo diverso e molto concreto di concepire la gastronomia, che tiene conto del mondo che evolve, dei giovani che studiano e lavorano in una realtà multietnica e più ampia, diversa da quella dell'economia classica. Del resto, ribadisce Petrini, anche **molte preparazioni della nostra cucina regionale sono frutto di un "meticcio",** di una contaminazione delle cucine e dei prodotti di altri Paesi: pensiamo, per esempio, al baccalà che ha dato vita alla ricetta vicentina, o alle acciughe, in quella della bagna cauda piemontese.

È importante che i prodotti del territorio diventino patrimonio di tutti

È importante, quindi, che i prodotti del territorio diventino patrimonio di tutti. Proprio per questo, afferma Petrini, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, fondata nel 2004, dalla quale sono usciti 3.000 laureati e che conta 600 nuove iscrizioni ogni anno, ha un'impronta dinamica, flessibile e fortemente internazionale. Un originale progetto formativo che coniuga studio, pratica e viaggi didattici in tutto il mondo, e consente agli studenti di operare per sviluppare i futuri scenari del cibo. È proprio a questo polo culturale, precisa Carlin, che sarà destinato l'importo del premio.

In conclusione, Paolo Petroni gli chiede se sia soddisfatto dei risultati raggiunti finora. Petrini risponde che quando ci si danno degli obiettivi, non sempre si è coscienti di averli raggiunti; **il compito di un fondatore è quello di lasciare incompiuto il lavoro per coloro che verranno in seguito:** vuol dire credere veramente che la propria creatura continuerà a vivere in futuro.



Un vivace scambio di idee ed esperienze

*I Coordinatori
Territoriali insieme
per la riunione annuale.*



Molto vivace la riunione dei Coordinatori Territoriali, riuniti, quasi al gran completo, all'Hotel Westin Palace di Milano.

Il Presidente Petroni, dopo aver richiamato i compiti della figura del CT, come da Statuto, **illustra le recenti modifiche apportate al Regolamento**, approvate dalla Consulta Accademica. Oltre che sul sito dell'Accademia, sono riportate anche sull'inserito allegato al numero di novembre della rivista.

Sono numerosi gli interventi da parte dei Coordinatori su diversi argomenti, quali, per esempio, i rapporti con la stampa (Anna Maria Lombardi) e con le Autorità locali (Ciriaco Danza). Vengono chiariti anche quelli che debbono intercorrere con i Delegati ai quali spetta il compito di informare i CT circa lo svolgimento dei convegni. Il Presidente Petroni chiarisce, inoltre, che il CT è mem-

bro effettivo dei Centri Studi Territoriali. **Segue un giro di tavolo per i commenti, da parte dei CT, sulla situazione delle loro aree di competenza**, dove si scambiano esperienze, si rilevano criticità e punti di forza, in un clima di appassionato attaccamento al proprio ruolo e da cui emerge il desiderio di poter esprimere una comunione di intenti e di attività sul territorio.

Paolo Petroni si congratula per la ricostituzione della Delegazione di Avellino, ringraziando il Coordinatore della Campania, Giuseppe de Simone, per la segnalazione del nuovo Delegato. Ricorda, poi, che **è opportuno organizzare convegni su temi di attualità**, piuttosto che su quelli storici, di scarso interesse per il grande pubblico; **sollecita, infine,**

un aggiornamento costante della Guida ai Ristoranti on line.

Appuntamento a maggio in occasione del Forum dei Delegati

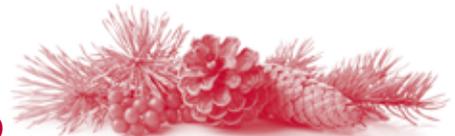
Prima di concludere la riunione, il Presidente dà appuntamento ai CT al prossimo Forum dei Delegati, che si svolgerà a maggio sul Lago Maggiore, e presenta il nuovo Accademico onorario di Verona, Morello Pecchioli, membro del CSFM.

I partecipanti si riuniscono quindi a tavola, per un pranzo di lavoro in amicizia, con il classico risotto alla milanese con ossobuco, perfettamente preparato dall'executive chef Augusto Tombolato.

Il Presidente Paolo Petroni, il Consiglio di Presidenza,
la Segreteria di Milano e la Redazione della Rivista
porgono a tutti gli Accademici in Italia e all'estero i più fervidi auguri di



**Buon Natale
e felice anno nuovo**



La Segreteria di Milano e la Redazione di Roma rimarranno chiuse dal 23 dicembre al 6 gennaio



Piemonte

ASTI

Premio "Giovanni Gorla" al Festival delle Sagre astigiane

Un'iniziativa alla quale partecipano 40 Pro Loco della provincia con le loro specialità.

Lil Festival delle Sagre è una manifestazione enogastronomica che si tiene ad Asti, in settembre, il sabato sera e la domenica a mezzogiorno. Oltre 40 Pro Loco della provincia propongono le loro specialità gastronomiche, accompagnate da vini Doc astigiani, in un grande ristorante all'aperto (secondo il Guinness dei primati, il più grande) allestito in Piazza Campo del Palio, con lo scopo di riunire in un giorno le più antiche specialità della cucina campagnola astigiana e proporle a migliaia di persone che possono accomodarsi in un antico villaggio per gustarle. Rispolverando i ricettari, scritti e orali, di genera-

zioni di massaie contadine, viene riproposto, in un grande menu, tutto il patrimonio della gastronomia povera e borghese dell'Astigiano e del Monferrato, cucinato con ingredienti accuratamente scelti e tipicamente locali. I piatti vengono proposti a una giuria (di cui fanno parte il Delegato, la Vice Delegata e il componente del CST della Delegazione), che valuta a chi assegnare i vari premi, fra cui uno dedicato a Giovanni Gorla che quest'anno è stato conferito alla "puccia", una polenta morbida, cotta con cavoli e carne di maiale e condita con burro e formaggio della Langa astigiana. (Donatella Clinanti)

Veneto

ALTO VICENTINO

Gargati, bigoli e gnocchi per festeggiare il tema dell'anno

Nell'occasione, consegnato il premio "Alberini" alla gastronomia Lallo & Lolli.

La Delegazione ha organizzato la cena ecumenica all'Ippisar "P. Artusi" di Recoaro Terme con la partecipazione di due classi, una per la cucina e una per la sala, accompagnate dai loro insegnanti. Il Delegato, nell'occasione anche Simposiarca, ha introdotto la serata, raccontando, fra l'altro, alcuni aneddoti sui vari formati di pasta fresca e

di gnocchi del territorio e ha descritto i piatti proposti con i vini abbinati. *Finger food*, per iniziare: gargati con il consiero, bigoli mori con la sardela e bigoli con l'arna, accompagnati da uno spumante locale, un Durello Pas Dosé 2012 metodo classico. A seguire, gnocchi con la fioretta delle Piccole Dolomiti, molto delicati e realizzati a regola d'arte, abbinati a un

VERCELLI

La cucina della risaia

Un convegno dedicato alla gastronomia delle terre d'acqua.

La cucina della risaia è stata indagata a fondo nel convegno organizzato dalla Delegazione guidata da Paola Bernascone Cappi. L'evento ha preso il via con le immagini del filmato, targato Ente Risi e realizzato da Matteo Bellizzi "Dal campo al piatto", dove si è sintetizzato il percorso del chicco, dalla sua maturazione alla trasformazione in appetitoso risotto. Gli interventi dei vari relatori sono stati declinati sulla tradizione, ma anche sull'innovazione. Quanto la cucina di risaia sia cambiata nel tempo, quanto abbia saputo evolversi, senza perdere le sue connotazioni tipiche.

Tra i relatori, Elisabetta Cocito, DCST Piemonte, che ha parlato de "Il riso: cultura e non solo cultura", mentre le conclusioni sono state tratte, con un'attenta analisi di quanto esposto, dal Vice Presidente Vicario Gianni Fossati.

"Le terre d'acqua rappresentano un paesaggio creato dall'uomo, che non ha eguali per i suoi orizzonti infiniti - ha affermato la Delegata -. La risaia ha fortemente

influenzato la gastronomia della zona non solo con il riso che viene cucinato nei modi più disparati, ma con le rane, i pesci d'acqua dolce, le specialità a base di maiale allevato nelle cascine".

Paolo Carrà, Direttore di Ente Risi, nel suo intervento "Si fa presto a dire riso", ha sfatato alcuni luoghi comuni, mentre Massimo Biloni, cofondatore e Presidente di AcquaVerdeRiso, sommelier del riso, ha illustrato come "Riconoscerlo con l'analisi sensoriale". Giancarlo Cometto, chef e storico della cucina, ha saputo attirare l'attenzione parlando della "Cucina del passato: ricordi, tradizione e uno sguardo sul futuro". (Raffaella Lanza)



Garganega locale, e gnocchi di patate con tartufo nero dei Colli Berici, accompagnati da un Durello spumante. Per secondo, coscia di anatra al forno con verdura di stagione, dal gusto delicato ma nello stesso tempo deciso. In abbinamento un Tai rosso del territorio. Per dessert, semifreddo alla vaniglia con nocciole pralinate, abilmente realizzato dagli allievi della scuola alberghiera. Prima del dessert è stato consegnato, da parte del Delegato, ai legali

rappresentanti *pro tempore* della gastronomia Lallo & Lolli snc di Valdagno, il premio "Massimo Alberini" 2019. A fine serata, i ragazzi della scuola, sia la brigata di cucina sia quella di sala, con gli insegnanti, hanno ricevuto i complimenti degli Accademici per la buona riuscita dell'evento, oltre al menu della serata in ricordo della riunione conviviale.

Al Dirigente scolastico sono stati donati alcuni volumi editi dall'Accademia. (Renzo Rizzi)



PADOVA

La tradizione veneta a tavola

Nel corso dell'ecumenica, piacevoli relazioni sulle ricette dei bigoli e sulle varietà regionali di pasta.

Il tema ecumenico ha consentito alla Delegazione di rinnovare i legami con uno storico ristorante della più nobile tradizione padovana, "da Giovanni". Gestito ora dalle figlie del fondatore Giovanni Parpajola, il locale non ha deluso le attese dei numerosi Accademici e il menu, predisposto sul tema dai Siniscalchi Edmondo Matter e Giorgio Agugiario, ha pienamente soddisfatto i requisiti previsti. La cena è stata accompagnata dalle pia-

cevoli relazioni degli Accademici Giancarlo Burri (le varietà della pasta codificate dalla tradizione veneta) e Maria Pavanato Bandelloni (la nascita e lo sviluppo delle ricette dei bigoli). Al termine dell'incontro la Delegazione si è trovata concorde sull'attenzione posta dagli storici gestori nell'oculata scelta delle materie prime locali e del loro trattamento totalmente rispettoso della più schietta tradizione veneto-padovana. (Riccardo Manconi)

Friuli - Venezia Giulia

PORDENONE

Convegno di studi dedicato alla cucina monastica

In un monastero di clausura femminile, per il recupero di una tradizione culinaria antichissima.

Nella chiesa del settecentesco Monastero della Visitazione, a San Vito al Tagliamento, si è tenuto un convegno di studi dedicato alla "Cucina monastica". A quanto risulta, è un *quid novi*, perché mai prima d'ora l'Accademia era entrata in un monastero di clausura fem-

minile, che peraltro sfugge allo stereotipo di luogo separato e inaccessibile, per condividere fattivamente un'iniziativa di recupero conoscitivo e di valorizzazione di una tradizione culinaria antichissima. Il convegno, introdotto dal Delegato Stefano Zanolin, ha visto la partecipazione del Sindaco di San Vito, onorevole Antonio Di Bisceglie, e del Vescovo di Concordia-Pordenone, monsignor Giuseppe Pellegrini. I relatori (l'Accademico Umberto Corazza, lo storico Alessandro Fadelli, la madre superiora suor Maria Serena Babnik e la storica dell'arte Martina Peloso) hanno affrontato numerosi temi stori-



TREVISO-ALTA MARCA

Premio "Villani" al Montasio Dop di malga

Un prodotto di eccellenza, ottenuto con il latte di pascoli di montagna.

È stato consegnato, nella serata dedicata alla cena ecumenica, alla presenza della quasi totalità degli Accademici, di tanti ospiti e dei giornalisti, il premio "Dino Villani" alla Latteria di Giancarlo Curto di Miane (Treviso) per il Montasio Dop. Tale formaggio è originario delle vallate attorno al Massiccio del Montasio, nelle Alpi Carniche, e per questo chiamato, prima della Dop, Carnia. La produzione risale alla metà del XIII secolo e viene attribuita a un monaco dell'abbazia di Moggio, sotto la cui giurisdizione ricadevano tutte le malghe del Massiccio del Montasio. È prodotto, oltre che nell'intero territorio del Friuli - Venezia Giulia anche nelle provincie di Belluno,

Treviso e di Padova e Venezia per i territori a Est del fiume Brenta. Durante la riunione conviviale, è stato utilizzato negli assaggi di benvenuto e come ripieno nei ravioli. Il dottor Mauro Gava del Consorzio di Tutela del formaggio Montasio ne ha presentato la particolarità di prodotto di eccellenza soprattutto perché ottenuto con il latte di pascoli di montagna. L'iniziativa dell'Accademia, nel ricercare tali eccellenze, va sempre più incoraggiata per dare il giusto risalto a tanti prodotti gastronomici di limitata produzione ma che sono la ricchezza per la gastronomia locale e concorrono a caratterizzare la cultura e l'identità del territorio. (Nazzareno Acquistucci)



ci, teologici e artistici. Nel corso dei lavori, è stato presentato un taccuino di ricette risalente al XIX secolo, sopravvissuto all'occupazione austro-ungarica del 1917-18 (allorché nell'edificio, evacuato dalle monache, si insediò un comando militare) e riemerso da una ricerca negli archivi dell'i-

stituzione. La giornata è stata conclusa da un'ottima riunione conviviale presso l'attigua "Trattoria al Colombo", che ha proposto una selezione di portate desunte da antichi testi monastici e opportunamente rivisitate in chiave contemporanea. (Umberto Corazza)

Emilia Romagna

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA

Risalendo alle origini di tortellini e gnocchi

È del 1300 la ricetta dei tortelli ripieni con lonza di maiale, erbe, formaggio, uova e spezie.

La pasta ripiena e gli gnocchi hanno costituito il succulento filo conduttore gastronomico della cena ecumenica della Delegazione che si è riunita al ristorante "Ippocampus" di Gallo Bolognese, frazione di Castel San Pietro.

Ha aperto la serata il Delegato Andrea Stanzani, dando il benvenuto ai tanti ospiti tra i quali Giancarlo Naldi, Presidente dell'Osservatorio del Miele che ha sede proprio a Castel San Pietro e a uno storico artigiano castellano, il panettiere Ruggero Pedini "che porta avanti, nella sua bottega, la tradizione del savoiardo reso famoso dalla Regina Madre nel 1903", ha ricordato Stanzani. L'Accademica onoraria Lia Collina ha illustrato, con date e

riferimenti storici, partendo dal 1629 al 1652, i pranzi dove, a Castel San Pietro, venivano offerti proprio biscotti alla savoiarda. La vera protagonista della serata è stata, tuttavia, la pasta ripiena, oltre agli gnocchi dei quali si ha traccia sin dalla seconda metà del 1500, conditi con salsa all'aglio, di cui parlano Messisbugo e Scappi. Per trovare i primi tortellini ripieni con lonza di maiale lessata, erbe officinali, formaggio, uova e spezie (rigorosamente cotti in brodo), si risale addirittura al 1300 nella ricetta denominata "Tortelli di bronza di porco" che sono molto simili ai tortellini emiliani descritti da Olindo Guerrini nel 1887 con riferimento a un libro di cucina del 1300. (Andrea Stanzani)

IMOLA

Il segreto della buona pasta fatta a mano? Tanto amore e passione

È il motto della famiglia Bettini che ha ricevuto il premio "Massimo Alberini".

“Il segreto della buona pasta fatta a mano? L'amore, tanto amore e passione. La pasta la devi accarezzare come si accarezza una donna". Parola di Maria Camaggi che insieme al marito Graziano Bettini, da quasi trent'anni, ha avviato a Imola un laboratorio di pasta fresca cui la Delegazione ha attribuito, nel bel mezzo della cena ecumenica, il

premio "Massimo Alberini". Dopo l'introduzione del Delegato sulle tipologie e le particolarità tipiche del territorio nel produrre la pasta, Bettini ha raccontato un lavoro che parte dalla scelta degli ingredienti per passare alle mani delle sfogliatrici e ai processi conservativi al fine di mantenere intatti i sapori e la consistenza. Già in avvio di attività, la famiglia Bettini mirava

FORLÌ

Convivio ecumenico con la partecipazione delle Mariette

Il ristorante "EDO", nel 1961, fu sede della prima Festa Artusiana.

Il tema della cena ecumenica di quest'anno è stato particolarmente caro alla regione Emilia Romagna in quanto propositiva di una cucina decisamente forte sulle "minestre" come qui si chiamano (impropriamente) i primi. In tale occasione, la Delegazione ha chiesto la collaborazione delle Mariette: *ambasciatrici della cucina di casa nel mondo*. L'associazione nasce nel 2007 in onore di Marietta Sabatini, fedele governante di Pellegrino Artusi, la quale, insieme al cuoco Francesco Ruffilli, cucinava le ricette che arrivavano da tutta Italia. Ancora adesso insegnano a realizzare la sfoglia e la piadina; vanno nelle scuole e fanno progetti con i bambini. La cena non ha sicuramente di-

satteso le aspettative, anzi alcuni piatti, come i cappelletti all'uso di Romagna e gli gnocchi pomodoro e basilico erano davvero eccellenti.

Il ristorante "EDO", dove si è svolta la cena ecumenica, è un punto di eccellenza della ristorazione romagnola. Nel 1961 fu sede della Prima Festa Artusiana (gara fra ristoranti) organizzata dalla Pro Loco di Forlimpopoli, alla quale parteciparono i ristoranti "Casali" di Cesena, lo stesso "EDO" di Forlimpopoli, "Tre Vecchi" di Bologna, "Vecchia Rimini" di Rimini.

A ogni ristorante fu consegnato un piatto dell'Accademia e alla premiazione era presente il grande gastronomo Luigi Carnacina. (Loris Camprini)



a fare la pasta come si realizzava una volta e così, dopo l'inizio in salita, sono arrivati i gradimenti sia della clientela domestica sia dei ristoranti, alcuni dei quali super stellati, abbinando alla tradizione la sperimentazione. La serata è trascorsa in un agriturismo in cima al monte Frassineto del circuito iridato dei Tre Monti. A gestirlo è

la famiglia Frascineti che, giunta alla terza generazione, continua a coniugare l'attività agricola e vitivinicola con la cucina di mamma Liliana, vocata soprattutto alla pasta con garganelli, tortelli, strozzapreti, cappelletti o gnocchi di patata, sia piccoli, al ragù, sia grandi, ripieni di dolci confetture. (Antonio Gaddoni)



MODENA

Con la pasta, a Modena, non si scherza: Enzo Ferrari docet

Cena ecumenica e consegna dei premi alla memoria di Sandro Bellei.

Straordinaria riunione conviviale ecumenica, che si è svolta presso il ristorante della Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzone (Modena). In tale occasione sono stati consegnati i premi 2019, intitolati all'Accademico Sandro Bellei, a due diplomati con lode, che proseguiranno nelle due diverse tipologie di specializzazione, cioè tecnico di cucina e tecnico di sala. Alla scuola è stato destinato un contributo a sostegno dei corsi di specializzazione. Erano presenti il Sindaco di Serramazzone, Claudio Bartolacelli; il Presidente delle Scuole Alberghiere IAL dell'Emilia Romagna, Francesco Falcone, e il giornalista Luca Bonacini. Lo chef Valerio Cabri si è esercitato sul tema proposto per la cena dall'antipasto al dolce. Il Vice Delegato

Augusto Ascari ha commentato le caratteristiche della pubblicazione accademica *La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi*, alla quale ha collaborato lavorando con il CST Emilia. La serata si è svolta in un'atmosfera serena, in una sala elegantemente approntata, con un servizio eccellente e in tempi contenuti.

Sorpresa dello chef: un raviolo ripieno al... brasato, di colore quasi nero, servito come secondo. Benissimo gli antipasti, le taglioline, gli gnocchi e i tortelloni ripieni al savor e con zabaione.

L'ottima cena ha unito cultura e cibo. Del resto, con la pasta a Modena non si scherza: Enzo Ferrari portava con sé, in tutto il mondo, il cuoco "Pasticcino" per le sue tagliatelle al ragù.

(Mario Baraldi)

RICCIONE-CATTOLICA

Delineata la figura dell'accompagnatore gastronomico territoriale

I giovani chef hanno coniugato i diversi tipi di pasta con i sapori del pesce dell'Adriatico romagnolo.

La Delegazione ha organizzato la cena ecumenica presso l'Istituto Alberghiero "Severo Savioli" di Riccione. Con gli chef della scuola si è concordato di coniugare i diversi tipi di pasta con il pesce dell'Adriatico romagnolo. Ne è risultato un menu con: zuppetta di quadrucci al nero di seppia con vongole e verdure di stagione; gnocchi di patate ripieni

di crostacei con pomodorini; lasagna con ragù di seppia. Il re della pasta ripiena è stato sacrificato in versione dolce: tortellini fritti con ripieno di ricotta, cioccolato fondente e cannella, su un letto di salsa di frutti di bosco.

Il menu ha trovato unanime consenso di alto rilievo nella zuppetta e nella lasagna. Gli gnocchi sono apparsi troppo anonimi ma sicura-

Consegnati i premi "Giovanni Nuvoletti" e "Dino Villani"

Premiate due eccellenze del territorio: consorzio "Modena a tavola" e il "cappellotto del prete".

Ottima accoglienza da parte della comunità dei ristoratori modenesi e dei mass media all'idea della Delegazione di conferire il premio "Giovanni Nuvoletti" non a un singolo ristorante ma al consorzio "Modena a tavola" che, dal 1995, riunisce 35 ristoranti del Modenese sotto l'egida della Camera di commercio. Il premio è stato ritirato dal Presidente Stefano Corgi nella serata che si è svolta presso il ristorante "Europa '92" alla presenza di 130 invitati comprendenti una rappresentanza delle Delegazioni di Carpi-Correggio e delle Terre Modenesi. Autorità, Accademici, ristoratori, produttori enogastronomici e giornalisti hanno apprezzato il messaggio del Delegato,

Mario Baraldi, volto a sottolineare l'utilità di una fattiva collaborazione tra le diverse realtà gastronomiche, al fine di valorizzare e conservare la grande tradizione culinaria regionale e nazionale. Nella stessa serata, per desiderio di Paolo Ferrari, titolare del salumificio Erio Ferrari di Modena, è stato consegnato il premio "Dino Villani" riservato a produttori che sappiano conservare la tipicità dei prodotti del territorio. Il premio è stato assegnato al "cappellotto del prete" elaborato da Mauro Tassinari unitamente a Paolo Ferrari. Stampa e canali Tv locali hanno dato ampio risalto all'evento dimostrando considerazione per l'attività culturale svolta dall'Accademia. (M. B.)



mente interessanti per sviluppare un piatto maggiormente caratterizzato nel sapore. Il tortellino dolce ha diviso i convenuti: o è piaciuto per novità e sapori o non è piaciuto affatto anche per motivi culturali. È stata svolta un'articolata parte culturale che ha trovato un valido sostegno nei ragazzi

dell'Istituto i quali, con sorpresa e piacere degli intervenuti, hanno esposto la loro ricerca sull'argomento ecumenico, nel filone dello sviluppo di una figura professionale che la sezione Accoglienza della Scuola sta definendo: l'accompagnatore gastronomico territoriale. (Fabio Giavolucci)

Toscana

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

Viaggio in Italia con i giovani chef dell'Istituto Alberghiero

Attraverso le tradizioni di diverse regioni.

Riuscita cena ecumenica all'Istituto Alberghiero di Montecatini, con buona affluenza di Accademici e ospiti, primo fra tutti il Sindaco Luca Baroncini. La Delegazione ha volentieri accolto la proposta della scuola di far corona ai piatti della tradizione locale (maccheroni sull'anatra e tordelli pesciatini) con preparazioni di altre regioni, in un vero "viaggio in Italia con i giovani chef dell'Istituto Alberghiero". Come ci si aspettava, la serata è stata di generale, piena

soddisfazione per i piatti e i vini proposti (salvo qualche riserva sul dolce), il lodevole servizio svolto dagli allievi, la puntuale e precisa accoglienza. Il Delegato Giovannini ha introdotto il tema della serata, mentre il giovane sous-chef Francesco Marr ha illustrato i singoli piatti. Complimenti finali e applausi alle brigate di ricevimento, cucina e sala e ai loro insegnanti Mostardi, Antonino e Paccagnini. L'Istituto Alberghiero si conferma fiore all'occhiello dell'ospitalità di Montecatini.

MUGELLO

I cuochi di sei ristoranti del territorio per rendere omaggio alla pasta

Ogni chef ha presentato la propria ricetta.

Il tema dell'anno molto rappresentato in Mugello, dove la pasta fresca fatta in casa è particolarmente diffusa, è stato celebrato affidando ai cuochi di sei ristoranti del territorio della Delegazione la preparazione di un piatto della tradizione, scelto tra quelli quotidianamente presenti nella loro carta. Grande l'ospitalità dello staff del Golf Club "Poggio dei Medici", a Scarperia, che ha accolto nelle ampie e attrezzate cucine: Donato Petri "Montelleri da Donato", Paola Giovannardi "Antica Osteria di Montecatelli", Elisabetta Fusi e Mirko Dello lacono "O' Per Bacco", Gabriele e Nicola Tranchina "Gli Artisti", Mattia Cristian "Fattoria Il Palagio" e Cristian Borchi "Antica Porta di Levante". Ogni chef ha presentato il proprio

tipo di pasta fresca (dagli gnocchi ai passatelli, dai ravioli ai tortelli), con l'impasto, gli ingredienti e la sfoglia, su una piccola spianatoia a ciascuno riservata nell'elegante sala Medici, e ha poi accuratamente illustrato la preparazione ai numerosi Accademici e ospiti, tra i quali il Sindaco di Scarperia Federico Ignesti e di Vicchio, Filippo Carlà Campa. L'evento è riuscito a unire, in un bel clima di condivisione e grande collaborazione, tutti i cuochi, che hanno dato prova della loro elevata capacità, e a rendere omaggio alla pasta fatta in casa, per la quale può dirsi che nel territorio - complice anche l'influenza della Romagna toscana, per secoli terra fiorentina - vi sia un vero culto. (Monica Sforzini)

La cuoca del Vate

Albina, un personaggio umile, ma in qualche modo significativo nella vita di D'Annunzio.

Durante la riunione conviviale, in concomitanza con il centenario dell'impresa di Fiume, il Delegato Giovannini ha ricordato la figura di Albina Lucarelli Becevello, alias Suor Intingola o Suor Ghiottizia, fedele cuoca di D'Annunzio dal 1915 alla morte, nel 1938, testimone silenziosa degli anni eroici e di quelli del tramonto al Vittoriale. L'occasione è venuta dalla pubblicazione dei messaggi, emersi dagli archivi, che il poeta le indirizzava con le sue disposizioni e non solo. Talvolta dagli scritti si evincono i sentimenti del poeta, la sua malinconia, i ricordi familiari o della vita inimitabile, e anche ammiccanti richieste di complicità per i perduranti incontri galanti. Infatti, negli anni, il rapporto fra i due si fece più intenso, come mostrano

le espressioni di sollecitudine e affetto per la fedeltà e le premure della donna. Da questi messaggi il poeta appare assai modesto nei gusti, praticamente astemio, ma privo d'ogni regola nelle abitudini: "...dopo ventiquattrore d'orgia possente e perversa, dormo undici ore continue. Vado subito a cercare il piatto freddo nel corridoio buio. Mangio avidamente - non come un principe, ma come un minatore - prendendo le fette con le belle dita. ... tutto quel che ho mangiato era bonissimo". Alimento preferito le uova; amatissime "certe costolette" e la cacciagione. Gradito il pesce del suo "amarissimo Adriatico" e più che graditi i dolci tradizionali: "Vado a cercare un parrozzetto", ma ancor di più il Mont Blanc, "la casta panca velata dalle castagne".

VERSILIA STORICA

A Piero Vaiani il premio "Giovanni Nuvoletti"

Una figura storica della ristorazione versiliese.

Piero Vaiani è una figura storica della ristorazione versiliese. Affiancato oggi dai figli, Marco e David, regna incontrastato nell'olimpico dei locali d'eccellenza della Versilia. Il premio gli è stato conferito nella splendida cornice del ristorante "Bistrot", la stella che brilla nella galassia dei locali targati Vaiani. A consegnare l'ambito riconoscimento il Presidente Paolo Petroni, la Delegata Anna Ricci e il Vice Delegato e Sindaco di Seravezza Riccardo Tarabella. Tra gli ospiti, anche il Questore di Lucca Maurizio Dalle Mura

e il Vice Prefetto della provincia di Lucca Giuseppina Cassone, i quali hanno riconosciuto l'importante attività culturale svolta dalla Delegazione sul territorio versiliese. La serata, che ha visto la partecipazione di Accademici provenienti da tutta la Toscana, è trascorsa in un clima di piacevole convivialità, confermando le aspettative: la famiglia Vaiani, da sempre vicina e attenta alle esigenze della Delegazione, ha ripercorso, sulla tavola, tradizione e innovazione nel solco dell'eccellenza di cui il ristorante "Bistrot" è punto di ri-



ferimento per tutto il territorio. A conclusione della serata, il saluto del Presidente e l'applauso dei

commensali alla brigata di cucina del ristorante, capitanata dallo chef Andrea Mattei.

FERMO

Un convegno sulla Dieta Mediterranea

La cittadina di Montegiorgio e la longevità dei suoi abitanti.

Con il Patrocinio del Comune di Montegiorgio e la collaborazione del Laboratorio Piceno della Dieta Mediterranea, la Delegazione ha celebrato il 60° anniversario dell'inizio del *Seven Countries Study* con il convegno "Dieta Mediterranea, il caso Montegiorgio". La cittadina fu coinvolta, dalla fine degli anni Cinquanta, e per 61 anni, nell'indagine delle Sette Nazioni, promossa dal fisiologo Ancel Keys, dal nutrizionista Flaminio Fidanza, da scienziati della nutrizione e da Paul D. White, cardiologo di Eisenhower. Lo studio coinvolse 3 continenti in un'indagine sull'alimentazione, cura e stili di vita, da cui la definizione Dieta Mediterranea. Montegiorgio risultò fra le poche località mondiali a regime alimentare e comportamentale più salutari:



infatti, gli anziani di questo territorio sono fra i più longevi e attivi d'Italia. Dopo il Delegato Fabio Torresi, Lando Siliquini, medico e scrittore, e Paolo Foglini, diabetologo, hanno spiegato il concetto di Dieta Mediterranea nelle sue implicazioni mediche, sociali e culturali quali basi della decisione Unesco di proclamarla, nel 2010, Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Il giornalista e scrittore Adolfo Leoni ha dissertato su *La Regula* di San Benedetto da Norcia. Lo scrittore Mario Liberati, autore di un volume sull'argomento, ha ricordato la sua amicizia con il dottor Fidanza. Dopo la visita al centro storico guidata da Francesco Pasquali, partecipata riunione conviviale in tema, presso "Il Grottino Osteria" di Fabrizio Del Bianco. (Fabio Torresi)

MACERATA

Preparare una sfoglia anche con farina di legumi

Migliorano alcune funzioni fisiologiche come massa muscolare, ossa, pressione sanguigna e digestione.

Gli Accademici maceratesi hanno celebrato la cena ecumenica negli eleganti locali del ristorante "Le Case", dove

si sono ovviamente gustati tagliatelle, cappelletti, gnocchi di patate, tortelli e calcioni. L'attenzione dei commensali è stata soprattutto at-

Marche

ANCONA-RIVIERA DEL CONERO

54ª edizione del Verdicchio d'Oro

Due convegni di alto profilo e di grande attualità.

La consegna del 54° Premio nazionale di cultura enogastronomica, organizzata a Staffolo grazie alla sinergia tra la Delegazione, l'Accademia dei Georgofili Sezione Centro est e il Comune di Staffolo, ha offerto l'opportunità al folto uditorio, che per due giornate ha gremito la collegiata di San Francesco, di assistere a due convegni di alto profilo e di grande attualità. Nel primo, è stato affrontato il tema "Il ruolo della comunità tra Stato e mercato". I lavori sono stati aperti dalla Vice Presidente della Giunta regionale delle Marche, Anna Casini, e hanno avuto il loro punto focale con i suggestivi spunti dialettici di don Salvatore Frigerio, curatore della Carta di Fonte Avellana. Non meno interessanti gli interventi di Alberto Mazzoni, Direttore dell'Istituto marchigiano tutela vini, di Giuseppe Cristini, Presidente dell'Accademia nazionale del tartufo, di Natale Frega, Presidente della Sezione Centro est dell'Accademia dei Georgofili, e di Sandro Marani, CT delle

Marche. Appassionato l'intervento conclusivo del Presidente nazionale della Cia, Dino Scanavino. Al termine del convegno, la professoressa Claudia Gambini, dell'Istituto Alberghiero di Loreto, ha ricordato il tragitto di San Francesco nelle Marche, passando anche per Staffolo, soffermandosi sulle ricette e la dieta francescana, tra storia, cultura e tradizioni. Interessante e ricco di spunti il convegno del giorno successivo, in cui sono stati assegnati i "Premi Verdicchio d'Oro 2019" al Prefetto di Ancona, Antonio D'Acunto, a Nicola D'Auria, Presidente del Movimento nazionale turismo del vino, e al professor Gian Luca Gregori, pro Rettore dell'Università politecnica delle Marche. Affrontato il tema delle "Sofisticazioni alimentari", con l'intervento del Comandante della Regione Carabinieri forestali, Fabrizio Mari. Il Consigliere Mimmo D'Alessio ha descritto recenti casi di sofisticazione e il professor Natale Frega ha trattato delle sofisticazioni nel campo dei vini. (Sandro Marani)

tratta dalla relazione svolta da una professionista della pasta, la signora Laila Nonni, la cui famiglia, da oltre 60 anni, gestisce in città alcuni rinomati esercizi di pasta fresca. La relatrice ha spiegato che, essendo in contatto con i ricercatori delle Università di Camerino e Biomedica di Roma, sta portando avanti, con successo, una sperimentazione che consente di preparare una sfoglia anche con farina di legumi, particolarmente ricchi di fibre, proteine, potassio, sodio, calcio, fosforo, vitamine, magnesio, fer-

ro. Le farine utilizzate sono quelle di farro, lenticchie, piselli, sorgo e ceci. "Queste farine - ha spiegato la signora Laila - migliorano determinate funzioni fisiologiche come massa muscolare, ossa, pressione sanguigna e digestione". Alcuni Accademici hanno ricordato che anche le "vergare" del territorio, un tempo, preparavano la sfoglia con farina di granturco e di fava, e magari anche con gli avanzi della polenta, per non parlare della pasta verde fatta con l'aggiunta di spinaci ma anche di prezzemolo.

Umbria

PERUGIA

Il trionfo della pasta

Nel menu della serata, un trittico di primi rigorosamente fatti a mano.

La pasta, nella sua miracolosa molteplicità, si lega allo stile di vita italiano e, per celebrarla nella loro riunione conviviale ecumenica, gli Accademici perugini, guidati dal Delegato Massimo Moscatelli, si sono ritrovati al ristorante "Borgomela" dove la sfoglia "è rigorosamente fatta a mano". Così la Simposiarca della serata, Marilena Moretti Badolato, ha voluto che nel menu vi fossero ricette riportate nella pubblicazione accademica nel capitolo dedicato all'Umbria: i cannoli Trasimeno, farciti di ricotta e persico lacustre; gli gnocchetti al pachino cosparsi di ricotta salata di Norcia e le tagliatelle "coi rigaji" della cucina contadina. Il tutto condito dai crismi richiesti dalla contemporaneità, ma anche dal gusto della semplicità di sapori intensi della buona

materia prima italiana. Il tortino di verdure su un letto di mediterranea fagiolina, una coltura autoctona scomparsa dalla zona del Trasimeno e rinata per merito di coltivatori indomiti, ha offerto alla Simposiarca lo spunto per parlare di Leonardo, a 500 anni dalla morte, e dei suoi studi idrografici sul Trasimeno. Egli ipotizzò un ingegnoso emissario idraulico, mai messo in opera, per regolare i flussi in eccesso del lago e consentire anche la navigazione e i commerci con le città di Arezzo, Firenze e Pisa (Disegno, 1502 - 1504 Collezione Royal-Windsor Castle).

Interessante la notazione dell'Assessore alla Cultura del Comune di Perugia, Leonardo Varasano, presente alla cena, sull'incontro tra Machiavelli e Leonardo. (Marilena Moretti Badolato)

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Cerimonia al castello

Passaggio della campana in una residenza gentilizia del 1500.

In un clima di grande amicizia e serenità, alla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani, del CT Guido Schiaroli, di quasi tutte le Delegazioni dell'Umbria, si è svolta la "Cerimonia della Campana". La neo Delegata Patrizia Perniola Morini ha ricevuto il distintivo dalle mani del Segretario Generale. Teatro

dell'evento è stata la "Sala dei ritratti" del Castello Bufalini di San Giustino Umbro, una residenza gentilizia del 1500 (rimasta integra con tutti i suoi arredi, oggi sede museale). Era presente anche la dottoressa Tiziana Biganti, del Polo Museale dell'Umbria, e direttrice del Castello, che ha permesso lo svolgimento della

Perugia e Parigi insieme nel frantoio

Un'anteprima della IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo sull'olio extravergine d'oliva.

Natura e lavoro dell'uomo. Conoscenza tecnica e passione. Così il Delegato di Perugia Massimo Moscatelli, che ha avuto il piacere di ospitare la Delegazione di Parigi guidata da Luisa Polto Branlard, e con la presenza di alcuni Accademici di Bologna, ha organizzato un incontro-evento presso il frantoio Batta di Perugia, come anteprima della IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. L'agronomo Giovanni Breccolenti ha illustrato tutte le fasi di produzione: dalla pianta alla molitura, alla bottiglia, per arrivare alla "bruschetta", olio e pane casereccio, che gli Accademici hanno molto apprezzato. Ciò anche in vista del convegno a Parigi sull'olio extravergine italiano. Un viaggio

sensoriale con l'olio Batta, creatura curata dall'amore di Gianni e Giuliana, sempre ai vertici delle classifiche nazionali e internazionali. L'olio d'oliva italiano, con le sue 550 cultivar, non esisterebbe senza la cura per il proprio territorio e la tenace passione dei frantoiani. Dagli antichi riferimenti simbolici, l'olio d'oliva si colloca in quella terra fantastica di uomini e dei, di sacro e profano, densa di valori che trascendono la sua natura materiale. E in Umbria, realtà tutta Dop, così importante da diventare argomento "familiare e sociale" che investe la cucina in modo totale: dona nerbo, sapore, impronta. Una verità piacevole, morbida e profumata che accompagna da sempre tutti i piatti. (M. M. B.)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*La Delegata di Malta, **Massimiliana Affanni Tomaselli**, ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia.*

*L'Accademica di Avezzano e della Marsica, **Ilenia Lucci**, è stata premiata dalla Regione Abruzzo con una preziosa targa per la sua rilevante attività artistica quale soprano in Italia e all'estero.*

*L'Accademico di Livorno, **Fabrizio Mascitelli**, è stato eletto Presidente del Lions Club Livorno Host per l'annata 2019-2020.*

*L'Accademico di Latina, **Gianfranco Rizzardi**, ha ricevuto, al 59° Salone Nautico di Genova, il premio "Barca dell'anno 2019", della categoria barche a motore, per lo yacht "Nuovo Rizzardi INSIX".*

*L'Accademico di Roma Olgiata Sabazia-Cassia, **Claudio Saporetti**, è stato nominato dal Comune di Fidenza "Fidentino dell'anno".*



riunione conviviale. Di particolare interesse è stata la scelta del menu, realizzato dallo chef Domenico Gregori, di comprovata esperienza, che ha proposto piatti dimenticati, ma di grande valore nella storia della cucina territoriale. Il piatto che ha particolarmente entusiasmato è stata la "zuppa del pianto", una preparazione tipica e popolare dell'Appennino Tosco-Umbro, con bietole, patate e ricotta, che riscaldava nelle

fredde serate invernali. Un altro piatto degno di nota e attenzione, in contrapposizione al precedente, è stata la "faraona all'uva bardata con lardo", destinata a trionfare nelle eleganti e raffinate tavole delle case gentilizie. Il tutto è stato piacevolmente accompagnato da una interessante lista dei vini dove ha troneggiato un superbo Pinot Nero dell'Alta Valle del Tevere.

(Patrizia Perniola Morini)

ROMA, ROMA AURELIA, ROMA NONENTANA, ROMA OLGIATA SABAZIA-CASSIA, ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA

Riunite cinque Delegazioni romane per l'incontro ecumenico

Illustrata l'importanza della pasta fresca nella cucina romana e laziale.

Cinque Delegazioni romane si sono riunite per dare un maggior risalto all'incontro ecumenico. I numerosi Accademici intervenuti con i loro ospiti, circa 100, hanno dato un vero carattere di comunità ecumenica e d'importanza all'evento. Particolarmente gradita la presenza dell'Ambasciatore di Angola Paulino Domingo Baptista con il Segretario di Gabinetto Rodrigo Bravo de Rosa, ospiti della Delegazione di Roma Aurelia, e della Legata di Dublino Camilla Galli da Bino, invitata dalla Delegazione Roma Nomentana.

La cena si è svolta in uno dei locali più suggestivi della Capitale, "Casale di Tor di Quinto", circondato da un grande giardino, situato ai piedi della torre che segnava, appunto, il quinto miglio dell'antica strada romana. Il menu, scelto dalla Simposiarca Cinzia Sebastiani Zoli, è stato curato dagli chef Rossana Montechiari e Claudio Castellucci. Gli Accademici sono stati accolti dal CT e Delegato di Roma Gabriele Gasparro, e dagli

altri Delegati romani che hanno ricordato lo spirito dell'incontro ecumenico. La relatrice Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio, DCST di Roma, che ha curato, per la parte di competenza, il capitolo del volume annuale della Biblioteca di Cultura Gastronomica dell'Accademia, ha svolto un'interessante relazione illustrando l'origine della pasta fresca e, in particolare, la sua importante presenza nella cucina romana e laziale.

Successo pieno, quindi, riconosciuto dagli applausi alla brigata di cucina e al servizio, rapido e professionale. (G. G.)



Lazio

FORMIA-GAETA

Leonardo era un gourmet?

Cibo e vino nel quotidiano di un genio.

Presso l'Istituto Alberghiero di Formia, diretto dalla professoressa Monica Piantadosi, la Delegazione e il Rotary Club Formia-Gaeta hanno organizzato un evento dal titolo: "Leonardo era un gourmet? - Cibo e vino nel quotidiano di un genio". La conversazione è stata tenuta dal professore Dionisio Castello, già docente di Storia dell'Arte nei licei e studioso di Leonardo.

Il ricercatore, dopo aver magistralmente parlato dell'importanza del cibo e del vino nella vita quotidiana del grande genio, ha dimostrato, ricorrendo a opportuni riferimenti storici, che Leonardo non era né un gourmet né un vegetariano, come tanta

letteratura commerciale tenta di dimostrare in questo anno di celebrazione del quinto centenario della morte. È seguita una cena per centotrenta persone (Accademici, rotariani e autorità), preparata dagli insegnanti e dagli alunni dell'Istituto Alberghiero. Il menu è stato ideato dallo chef Davide Orlando, patron del ristorante "il Follaro" di Gaeta, ricorrendo a una ricerca pubblicata dal Direttore del Museo Ideale Leonardo a Vinci, nella quale, tra altro, vengono individuati trenta ingredienti in uso nella casa dell'artista. Lo chef, per comporre le varie pietanze che hanno riscosso unanime consenso, ha usato parte di tali ingredienti.

(Giuseppe Orlandi)

ROMA

Consegna del Premio "Massimo Alberini"

Il ristorante "Dar Filettaro a Santa Barbara" è famoso per i filetti di baccalà.

La Delegazione ha consegnato il premio "Massimo Alberini" a uno dei più antichi locali

caratteristici di Roma: "Dar Filettaro a Santa Barbara", famosissimo per i filetti di baccalà, specialità

romana. Il locale, recensito in molte rinomate guide straniere, è frequentato, da sempre, da esponenti del cinema, della politica, dell'arte, oltre che da cittadini romani. Situato vicino a Campo de' Fiori, rappresenta una tipicità unica che richiama le vecchie osterie romane. Serve esclusivamente filetti di baccalà e vino.

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Marsica, terra di transumanza

Dal Paleolitico medio all'epoca romana, dal Medioevo ai giorni nostri.

Se proviamo a chiudere gli occhi e a rievocare il passato, possiamo pensare al popolo dei Marsi come a uno dei popoli italici tra i più potenti e influenti nella storia dell'antica Roma. Una popolazione coraggiosa e magica allo stesso tempo, costituita da pescatori e da guerrieri, da conoscitori di erbe officinali e da contadini. Vivevano intorno al Lago Fucino, prosciugato nel 1875, segnando la storia dei suoi abitanti e modificando le loro condizioni di vita. Il Fucino era così grande che Plinio lo descrive "Simile a un mare trasportato fra i monti". La pastorizia itinerante era stata la maggiore risorsa della popolazione che abitava nell'area montana. Durante il lento andare della transumanza, i pastori dovevano preoccuparsi del loro sostentamento: parte delle materie prime erano offerte dal

gregge e parte attraverso il baratto con i contadini delle regioni attraversate. La relatrice, Rita Di Censo, ha saputo catturare l'attenzione su storie antiche ma anche su antiche preparazioni culinarie che si rivelano decisamente attuali. Un menu particolarmente studiato per renderlo perfettamente aderente al tema dell'ecumenica ha reso la serata ancor più partecipata. Lo chef del ristorante "Ciccia House" ha riprodotto fedelmente la ricetta "sagne ripiene" proprie del territorio marsicano, riscuotendo grande successo. Soddisfatto il Delegato Franco Santellocco Gargano che si è congratulato con la brigata di cucina e la coordinatrice di sala per l'impeccabile e puntuale servizio. Ha ringraziato inoltre, per la sua presenza, il Presidente del Rotary Club Avezzano, Tiziana Paris. (Franco Santellocco Gargano)

VASTO

La tradizione regionale proposta nel menu

Illustrate le peculiarità storico-culturali delle paste.

La Delegazione ha organizzato la cena ecumenica presso il ristorante "Antica trattoria Vittoria" di Schiavi d'Abruzzo. Il Delegato Rocco Pasetti ha illustrato, in relazione alle peculiarità storico-culturali del territorio, la tradizione regionale proposta nel menu realizzato da Vittorio Di Carlo, sua madre Gina e Veronica Iavicoli. Inoltre, nel corso della cena, è stato letto e com-

mentato il sesto volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica che ripercorre la storia, la cultura e i procedimenti che hanno portato alla realizzazione delle numerose ricette create dalle abili mani di chi impasta. Un gustoso itinerario alla riscoperta delle molteplici preparazioni tradizionali dell'emblema della cucina italiana - la pasta - che tutto il mondo ci invidia. (Christian Lalla)

L'AQUILA

Le ricette del territorio rielaborate dagli studenti dell'Alberghiero

Cena ecumenica e consegna del riconoscimento intitolato a Luigi Marra.

La Delegazione ha svolto la riunione conviviale ecumenica presso la sala ristorante dell'Istituto Alberghiero per dare la possibilità agli studenti, assistiti dai docenti, di dimostrare le loro capacità.

La Delegazione aquilana ha voluto testimoniare la sua particolare vicinanza a questa importante struttura scolastica e con il Delegato Demetrio Moretti e il relatore della serata Enrico Storelli ha concordato il menu rielaborando ricette del territorio sul tema "La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi". Il rapporto con l'Istituto Alberghiero e la sua attuale Dirigente, professoressa Elisabetta di Stefano, quest'anno si è impreziosito con la consegna

del riconoscimento istituito dalla Delegazione in onore e memoria di Luigi Marra, preziosa e sempre compianta colonna dell'Accademia locale e nazionale.

Tale riconoscimento, a valenza annuale, vuole essere la testimonianza della vicinanza fattiva dell'Accademia al mondo della formazione gastronomica e aiuto al percorso di crescita dei giovani studenti che si spera siano i futuri alferi della tradizione culinaria italiana nel mondo.

Esso è indirizzato all'allievo/a che nel precedente anno scolastico abbia conseguito il miglior risultato. Ultima premiata la studentessa Irene Pasqua, iscritta al IV anno del corso di cucina. (Demetrio Moretti)

Molise

CAMPOBASSO

I riti nuziali a Campobasso nel XIX secolo

Un convegno sugli usi, costumi e sapori in occasione della celebrazione del matrimonio gentilizio e popolare.

La civiltà della tavola passa anche attraverso eventi importanti quali la celebrazione del matrimonio. E se esiste una filosofia della cucina, esiste altrettanto una sua storia e una geografia. Questi gli spunti per la realizzazione di un interessante e partecipato convegno organizzato dalla Delegazione, in colla-

borazione con il Musec (Museo dei Costumi) di Isernia. Docenti di Geografia all'Università del Molise, esperti di cucina regionale, di costumi tradizionali e di galateo antico e moderno, hanno così dissertato sugli usi e consuetudini del matrimonio del 1800 a Campobasso, con l'inevitabile parallelismo tra classi abbienti e conta-



dine. Ridotte le fonti di archivio, ne è comunque uscito un ampio spaccato rivelatore delle abitudini nel matrimonio gentilizio e in quello popolare, sia nell'abbigliamento degli sposi (di fine fattura in stile gattopardiano o in costume tradizionale), sia nella apparecchiatura della tavola (argenti e porcellane in quello dei signori, di terracotta in quello dei poveri), sia nel mangiare "commodo", con influenze esotiche d'oltralpe, e in quello "meschino". Il convegno si

è arricchito di una doppia esposizione di tavole imbandite e di figuranti vestiti secondo i dettami dell'epoca e del ceto sociale. Tale valore aggiunto è stato possibile grazie al contributo del Direttore artistico del Musec, Antonio Scasera, al quale va il ringraziamento del Delegato Ernesto Di Pietro e di tutti gli Accademici della Delegazione, che hanno concluso l'evento con una bella riunione conviviale a tema (nobile). (Bruna Benevento)

NOLA

La pasta fresca fatta in casa tra Nord e Sud

Ingredienti e impasti diversi, a comporre un fantastico mosaico di preparazioni.

La riunione conviviale ecumenica si è tenuta nell'accogliente ristorante "Il Cavallino", rinomato locale ubicato nella cittadina di San Vitaliano (Napoli), ai confini della città bruniana di Nola. Gli Accademici della Delegazione guidata dall'instancabile Delegato, Giuseppe de Martino, insieme ad autorevoli ospiti, hanno potuto gustare una varietà di vivande a base di pasta fresca, preparate nel rigoroso rispetto della tradizione locale. Il tema è stato introdotto da una seguita relazione dell'Accademico de Martino che ha ripercorso la storia dell'arte pastaia italiana dalle origini ai giorni nostri, soffermandosi sulla pasta fresca fatta in casa. Ha spiegato la distinzione principale che caratterizza l'impasto realizzato al Sud rispetto a quello del Nord. Nel Meridione, oltre all'olio, si usa il grano duro che mantiene meglio la cottura. Nel Setten-

trione, per il clima più rigido, viene impiegato grano tenero che però tende a fare ammolare la pasta; per questo, fin dall'inizio, per mantenere la cottura, fu usato l'espedito di aggiungere uova e burro nell'impasto. Le massaie italiane, nel tempo, hanno realizzato formati multiformi di pasta fresca, ripiena o meno, sempre arricchita di succulenti condimenti.

Al termine del convivio, parole di elogio hanno meritato la signora Olimpia, proprietaria del ristorante, nonché il personale di cucina, capitanato dal bravo chef Pellegrino, e quello di sala. (Ivan de Giulio)



Campania

NAPOLI-CAPRI

Celebrata la serata ecumenica

Un clima di unione spirituale e gastronomica con gli Accademici di tutto il mondo.

Gli Accademici della Delegazione, obbedienti agli antichi dettami, hanno marciato compatti a raccolta nel luogo dell'agape spirituale: la "Tavernetta Colauri", perla della gastronomia, ben nascosta nell'immediata periferia della città. Hanno ascoltato con interesse le parole del Delegato, della Simposiarca Santa di Salvo e quelle di Claudio Novelli celebranti l'annuale, sacro rito della cena ecumenica.

Mai pazienza fu meglio ricompensata, dal momento che la cena è stata squisita. La pasta, tema dell'anno, è stata celebrata con il tortello fritto, la schiacciata ai 5 cereali con mousse di bufala e glassa di fichi, dalle cortecce fresche ai funghi porcini e pomodori secchi. Una serata che ha fatto sentire la Delegazione, come sempre, tutt'uno con le altre migliaia di Accademici sparsi per l'Italia e nel mondo. (Claudio Novelli)

Sicilia

CALTANISSETTA

Dal chicco alla tavola

Un progetto che dalla terra arriva alla ristorazione, passando per la molitura e la pastificazione.

La Delegazione, guidata dalla Delegata Cinzia Militello, ha celebrato la cena ecumenica con due appuntamenti dedicati alla conoscenza dell'azienda Molini Riggi. Si è iniziato con la visita dello stabilimento dove sono state illustrate tutte le fasi di lavorazione del molino, dall'analisi del chicco di grano alla produzione delle varie tipologie di semole. "Dal chicco alla tavola" è infatti il primo progetto in Italia che dalla terra arriva alla ristorazione passando per la molitura e la pastificazione, tutto in filiera completamente integrata e chiusa. Gli ingredienti utilizzati sono tutti provenienti da aziende locali, alcuni a km 0; tutta la pro-

duzione parte da Caltanissetta e dalle zone limitrofe. Successivamente, per la riunione conviviale, la Delegazione si è riunita presso il Pastificio artigianale con annesso punto vendita e ristorante "Grani in Pasta". Il tema della serata ecumenica è stato illustrato dal titolare dell'azienda Marco Riggi, il quale si è soffermato sulla storia del Molino, l'attività, i prodotti e le fasi di evoluzione della commercializzazione attuale e futura del marchio. Ha poi preso la parola il Consulatore e Simposiarca Pierluigi Assennato che ha relazionato sulla storia della produzione della pasta in Sicilia. Il giovane cuoco Andrea Giordano ha saputo interpretare

il tema della cena ecumenica con esperimenti divertenti per il pala-

to e anche con piatti classici della tradizione.

MESSINA

Le preparazioni dell'ecumenica si sono ispirate a una cultura plurisecolare

Presentato un elegante opuscolo sulla pasta, realizzato dalla Delegazione.

La Delegazione ha celebrato l'ecumenica nel più completo rispetto del tema dell'anno, recuperando filologicamente preparazioni anche antiche, saldamente ancorate alla storia e rappresentative della cultura alimentare della città e della regione. La riunione conviviale è stata preceduta da una relazione del Delegato e dalla presentazione del volume accademico da parte del Consultore Attilio Borda Bossana (CTS). Il Delegato ha sottolineato la pertinenza del tema alle specificità del territorio. Le preparazioni servite si sono infatti ispirate a una cultura plurisecolare: i ravioli di ricotta, ancora diffusi in tutta la Sicilia orientale, risalgono al XIII secolo, epoca in cui è documentato uno strumento metallico, denominato *raviulàru*, utilizzato per tagliare la sfoglia di pasta fresca, farcita di ricotta e servita come piatto salato oltre che dolce.

I *busiati* di pasta fresca, originari della Sicilia occidentale, sono così denominati perché preparati per mezzo di un ferro da calza (*busa*), utilizzato anche per la preparazione di gnocchi (*gnocculi busiati*) di farina. I busiati, tradizionalmente conditi con pesto alla trapanese, sono stati serviti nell'occasione con il più recente pesto alla siciliana arricchito di pomodori ramati. Fortemente legata a una secolare tradizione messinese la lasagna, arrotolata e farcita con ragù di manzo (*cannilluni*). Tali preparazioni sono state illustrate in un elegante opuscolo, edito fuori commercio dalla Delegazione, contenente anche il saggio di Attilio Borda Bossana *La pasta fra storia e leggenda*, in cui si ripercorre la vocazione del territorio messinese, documentata lungo diversi secoli, alla preparazione anche industriale di paste fresche e secche. (Francesco Trimarchi)

Europa

MALTA

Con lo chef Claudio Schiavone, itinerario di viaggio... a tutta pasta

Proposti anche uno gnocco senza farina e un cannellone avvolto in una sottile sfoglia di seppia.

La realizzazione della cena ecumenica è stata affidata a Claudio Schiavone, lo chef

preferito dalla Delegazione quando si organizzano eventi con esigenze particolari. Presenti alla riunione

GELA

Tipiche ricette regionali

Illustrati i numerosi formati di pasta fresca siciliana.

Splendida serata, tra gli uliveti di "Casa Canalotto", all'insegna dell'amicizia, che ha fatto registrare l'intervento di molti Accademici nonché la presenza di graditi ospiti. La Delegata Concetta Battaglia ha esplicitato il tema della cena, e la Simposiarca Angela Testa ha intrattenuto i commensali con una presentazione che ha percorso storicamente le tappe principali dell'origine della pasta. Essa, tuttavia, così come la intendiamo oggi, molto probabilmente ha avuto origine tra la caduta dell'Impero Romano e l'avvento degli Arabi e, senza peccare di presunzione, se ne evidenzia la probabile origine siciliana, come si evince da un'opera, *Kitab-Rugian (Libro di Ruggero)*, del geografo arabo Muhammad al Idrisi, del 1154, dove si parla di "un cibo a forma di fili" (*itrya*), che veniva prodotto in grande quantità a Trabia, un paese a 30 km circa da Palermo. Dopo una carrellata di formati di pasta fresca siciliani:



anelletti, *busiati*, *maccarruna* (pasta corta pertusana citata ne *Il Gattopardo*), *affogaparrini*, *tria*, *sciabò*, *gnocculi*, *gnucchitti*, *sflateddi*, *taccuna di mulinu* e ravioli amari, ne viene descritta, con l'ausilio di numerose immagini esplicative, la preparazione. Si è poi passati alla descrizione di alcuni piatti tipici della cucina siciliana: la pasta con i "sardi", "pesto alla trapanese", pasta con "la muddrica atturrata", "taccuna" con zuppa di ceci al finocchietto selvatico, fino ad arrivare alla pasta "alla Norma", un omaggio al celebre compositore Vincenzo Bellini da parte dello scrittore Nino Martoglio. (Angela Testa)

conviviale S.E. l'Ambasciatore Mario Sammartino e il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura dottor Massimo Sarti, con i quali la Delegazione ha da sempre un buon rapporto di stima e collaborazione. Lo chef ha elaborato un menu, insieme tradizionale e innovativo che, nella successione delle sue portate, ha fatto viaggiare gastronomicamente gli Accademici dal Nord al Sud d'Italia. Essi si sono così ritrovati in Lombardia, con gli gnocchi mantovani alla zucca e amaretto serviti con fonduta di parmigiano; in Liguria con il cannellone di seppia in zimino; nel Lazio con la nociata di Civitavecchia; in Campania con il raviolo ripieno d'impepata di cozze, e in Sicilia con la zuppa di pesce, av-

volta in un "fazzoletto" di pasta. Per ottenere un pasto non troppo ricco in carboidrati, ma bilanciato da un punto di vista nutrizionale, lo chef, con l'ausilio di tecniche innovative, ha proposto uno gnocco senza farina, ottenuto dalla disidratazione della zucca, e un cannellone dove la pasta è stata sostituita da una sottile sfoglia di seppia. Il tema della serata è stato introdotto dalla Delegata, che ha fatto fare ai convenuti una gustosa passeggiata nella storia, alla riscoperta delle origini di un alimento simbolo dell'Italia. La serata ha altresì visto la consegna alla Delegata Massimiliana Affanni Tomaselli dell'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia. (Massimiliana Affanni Tomaselli)



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
24 settembre 2019

Ristorante "La Luge" di Paolo Peron e Manuela Cheillon, in cucina Rida Mhah. ●Località Varvoves - Cervinia, Valtournenche (Aosta); ☎0166/948758, cell. 339/6222216; info@luge.it, www.luge.it; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie giugno; giorno di chiusura mercoledì (fuori stagione). ●Valutazione 8,08; prezzo da 36 a 45€; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: piovra alla brace, scarola liquida, burrata e caviale; casoncelli ripieni di salsiccia e porro al burro, nocciola e sugo d'arrosto; cotoletta alla milanese come una volta; nocciola delle Langhe in diverse consistenze.

I vini in tavola: Elena Roero Arneis metodo classico (Morra); Greco del Molise 2014 (Di Majo Norante); La Regina Langhe Nascetta, 2014 (Braida); Neblù metodo classico Brut (Les Crêtes); Moscato d'Asti 101 2016 (Cà del Baio).

Commenti: Nella suggestiva cornice di Cervinia, un caldo chalet accoglie il sogno gastronomico di Paolo e Manuela. Un menu intenso e accattivante, elaborato dallo chef Rida Mhah. Una morbida piovra alla brace, accompagnata da scarola liquida, burrata e caviale. I casoncelli ripieni di salsiccia e porro al burro, nocciola e sugo di arrosto hanno onorato in maniera eccellente il tema del 2019. A seguire un'eccezionale cotoletta alla milanese "come una volta" e, per finire le nocciole delle Langhe hanno assunto, per la gioia dei palati dei commensali, le più deliziose consistenze. Un'occasione per degustare ottimi vini, provenienti dal territorio italiano, che hanno contribuito a esaltare ogni sfumatura.



PIEMONTE

ASTI
26 settembre 2019

Ristorante "La Terrazza del Borgo" di Sara Cravanzola, in cucina Mirko Burdet. ●Località Viatosto 40, Asti; ☎391/1164398; laterazzadelborgo@libero.it; coperti 40+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio, ferragosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35€; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: focaccia al rosmarino; carne cruda battuta a coltello o millefoglie di melanzane e burrata; trippa con cannellini ed erbe o triglie al gratin; meringata o sorbetto limone e salvia.

I vini in tavola: Il bianco delle vigne antistanti.

Commenti: Cena del dopo consulta in questo ristorante situato in una delle zone più panoramiche della città, con una terrazza da cui si può ammirare una suggestiva chiesa del 1300. I titolari sono giovani e volenterosi e questo si può notare dal menu, che accanto a piatti della tradizione, presenta moderati tentativi di innovazione. La carne cruda, realmente battuta a coltello e condita con granelli di sale grosso e sottaceti di produzione artigianale è stato il piatto più riuscito, mentre la trippa ha lasciato un po' perplessi. Servizio ottimo, prezzo modico. Qualche peccato veniale, coperto, però, dall'entusiasmo fa ritenere che sia un locale da seguire.

ASTI
30 settembre 2019

Ristorante "Il Casot" della famiglia Cussotti, in cucina Ivan Cussotti. ●Frazione Serra Perno 76/77, Castell'Alfero (Asti); ☎0141/204118; info@ristorantelcasot.it; coperti 32+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì, mercoledì. ●Valutazione 7,25; prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: Stuzzichino di Benvenuto: "sòma d'aj" con uva

Grignolino e salame cotto; "tartrà" con ragù di galletto sfumato al Grignolino; millefoglie di lingua e bagnetto verde monferrino; cannellone di ricotta e funghi porcini su crema di robiola; "fricandò" secondo la tradizione degli ortolani della valle del Tanaro con tortino di polenta; torta al Grignolino; biscottini e meringhette.

I vini in tavola: PrimoSecolo Piemonte Doc Chardonnay (Cocchi); Curteis Piemonte Cortese Doc (Bertolino, Montegrosso d'Asti); Grignolino d'Asti Doc (Pavese, Montemarzo); Moscato d'Asti (Post dal vin, Rocchetta Tanaro).

Commenti: Cena della vendemmia dedicata al Grignolino... brillante e beverino, ma poco conosciuto per farlo apprezzare. Con un lavoro di ricerca sono state trovate ricette che ben si accompagnavano o, addirittura, lo contenevano e l'esito è stato positivo. In questo piccolo locale a gestione familiare, sono stati riscontrati un buon lavoro di squadra e un grande entusiasmo. Se qualche peccatuccio c'è stato, si può considerare veniale soprattutto per quanto riguarda l'eccessiva sobrietà degli stuzzichini. Vini più che accettabili, servizio disinvolto, prezzo equo. Il Delegato ha consegnato alla decana Edoardina Martin Vigna il diploma e il distintivo dei 25 anni di appartenenza all'Accademia.

CUNEO - SALUZZO
20 settembre 2019

Ristorante "Il Portichetto" di Eugenio Manzone e Ivo Giordano, in cucina Eugenio Manzone. ●Via Roma 178, Caraglio (Cuneo); ☎0171/817575, cell. 338/6778975 - 339 2320120; ilportichetto@gmail.com, www.ilportichetto.altervista.org; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: scaloppe di coniglio ai lamponi; arbarella di uovo liquido; fonduta e tartufo nero; ravioli di spinaci di montagna al burro e salvia; tajarin di grano arso alle verdure; spalla alle castagne; torta di pere "madernassa" cotte nel Pelaverga di Saluzzo.

I vini in tavola: Rolando (Beppe Accono); Prosecco (Andreola); Nebbiolo (Bricco Maiolica).

Commenti: Ancora una volta la cucina raffinata e allo stesso tempo genuina di Eugenio Manzone (detto Poldo) e Ivo Giordano non ha tradito le aspettative. Un menu originale, ispirato alla stagione autunnale ormai alle porte, ha deliziato la prima riunione conviviale della Delegazione dopo la pausa estiva. Molto apprezzate, fra gli antipasti, le scaloppe di coniglio ai lamponi, le tagliatelle di grano arso e la spalla alle castagne. Felice la scelta dei vini, in particolare del superbo Prosecco. I commensali hanno inoltre apprezzato l'efficacia degli interventi effettuati nel locale per migliorarne l'acustica, rivelatisi efficaci e gradevoli dal punto di vista estetico.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA
19 settembre 2019

Ristorante "Cà del vino" di Valerio Alberto, anche in cucina. ●Via Domodossola 2, Varzo (Verbania); ☎032/7007, cell. 347/2652238; valerioalberto@libero.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie giugno; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35€; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di mare ai frutti di bosco; crema di ceci e gamberi al lardo Vigezzino; la barca nel bosco; dolce dell'asino.

I vini in tavola: Tener Brut 2017 (Banfi); Roero Arneis 2018 (Beccofino di Canale d'Alba); Moscato d'Asti 2018 (Bera).

Commenti: Si conferma un cuoco controcorrente, rispetto al "chilometro zero", ma coerente, rispetto a sé stesso, con la propria passione innata e intatta per il pesce di mare, da fare e far conoscere nella sua terra alpina. Terra amata peraltro, con la ideazione del dolce che è reinvenzione in chiave contemporanea di un'antica ricetta (in rogito del 1375). La cucina del pesce è bene espressa sia nel crudo, a freddo, che ben si accompagna con frutti del sottobosco, sia nella presentazione ricercata del cartoccio con verdure, denominata barca, che con leggerezza fa gustare il sapore ben riconoscibile delle specie ittiche presentate. Freschezza, qualità, creatività negli abbinamenti e nella presentazione.

VERCELLI
28 settembre 2019

Ristorante "DiQui" di srl, in cucina Daniele Galetta. ●Corso Giuseppe Gari-

baldi 96, Vercelli; ☎016/69294; coperti 50. ●Parceggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: finger food a passaggi: salvia frita in tempura; salame sotto grasso accompagnato con cubotto di focaccia (farina di riso venere); rane croccanti; sushi con i risi del territorio: maki tonno e avocado con riso venere "Diqui", maki salmone e zucchine con riso Hermes "Diqui", maki vegetariano con riso carnaroli "Diqui". A tavola: rocher di seiras del fen alle noccioline con cialda croccante di riso venere; panissa alla vercellese; bocconi di guancia di vitello adagiati su soffice di patate "ubriache"; tartufata.

I vini in tavola: Barbera Lavignone 2017; Moscato d'Asti Dolcevita 2018; (entrambi Picco Macario Mombaruzzo).

Commenti: Nel menu proposto a conclusione del convegno "La cucina della risaia, tra innovazione e tradizione" lo chef ha giocato proprio sulle parole innovazione e tradizione. Un menu che ha proposto le tipicità della cucina di risaia vercellese, con uno sguardo al passato, con la presentazione delle rane fritte, del salame sotto grasso e della salvia frita, ma anche al futuro, con la proposta di sushi rivisitato in chiave vercellese. Non è mancata la panissa, protagonista assoluta sulla tavola del convivio post convegno.



LIGURIA



**ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE**
24 settembre 2019

Ristorante "Maqueda" della famiglia Macheda, in cucina Daniele Macheda. ●Viale Hambury 220, Alassio (Savona); ☎0182/640215, cell. 392/4657439; www.maquedaristorante.it; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parceggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie novembre-marzo; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: nigiri francoise con tonno fresco; lingua scottata alla brace con crema ai peperoncini verdi; pansotti con prescinseua acciughe e noci pecan; coniglio e vongole; aglio nero violetta cassis mandorle e prezzemolo.

I vini in tavola: Colline Savonesi Igt (Mari Di Cascina Praie); Carso Doc Vitovska Majonik (Baita Salez); Renosu bianco Igt Sardegna (Tenute Dettori); Ormeasco Passito Doc (Durin).

Commenti: Una nota positiva nella musica della cucina del ponente ligure. In cucina e in sala giovani con entusiasmo e desiderio di fare bene che hanno permesso agli Accademici di apprezzare una cucina innovativa con fantasia e utilizzo dei prodotti del territorio. Bellissima la sala con vista stupenda sul mare di Alassio. Ricette di livello elevato con particolare merito ai pansotti e al coniglio. Eccellenti i vini in tavola e applausi soddisfatti a una bella realtà che si spera cresca e migliori ancora nel prossimo futuro.



LOMBARDIA



**BRESCIA-TERRE
DEI FONTANILI**
26 settembre 2019

Ristorante "Stella d'Italia" della famiglia Sandrini, in cucina Ernesto Sandrini. ●Via Garibaldi, 15, Gambara (Brescia); ☎030/956481, cell. 349/1248143; info@ristorantestelladitalia.it, www.ristorantestelladitalia.it; coperti 80. ●Parceggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura mercoledì e domenica sera. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focaccia calda ai fichi e olio del Garda; tortino di melanzane e pesto di basilico; rotolo di frittata con verdure e formaggio cremoso; giardiniera di verdure; tortello di zucca della tradizione al burro e salvia e al pomodoro; uovo poché con maionese alla curcuma e semi di sesamo nero con caponatina di verdure; peperoni brasati all'agrodolce

e polentina rustica; il "Pà de Tripoli" della tradizione gambaese con ciocolato e marmellata di albicocche.

I vini in tavola: Lambrusco frizzante dell'Emilia (Casali).

Commenti: La riunione conviviale è stata preceduta dalla interessantissima visita dell'azienda Andrini, nota e rinomata produttrice di gustose marmellate e di frutta senapata di antica tradizione della Bassa Bresciana. Al levare delle mense l'Accademica Cristina Migliorati ha brillantemente intrattenuto l'uditorio raccontando appassionatamente la figura di Leonardo, dal suo esordio come cuoco alla taverna fiorentina delle "3 lumache" su Ponte Vecchio, fino al manifestarsi del suo genio purissimo; ha ricordato anche le diverse visite che l'artista fece al territorio brescino lasciandovi tracce importanti.



MILANO DUOMO
26 settembre 2019

Ristorante "Giuliano a Milano" di Liliana Succi e Alessio Sassi, in cucina Liliana Succi. ●Piazza Velasca 4, Milano; ☎02/72095238, cell. 331/9111092; info@dagiulianofood.it, www.dagiulianofood.it; coperti 120. ●Parceggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gamberi al vapore con funghi carpacciati, valeriana e scaglie di grana; alici marinate leggermente piccanti su misticanza profumata; carpaccio di salmone Sockeye con petali di rosa e pinoli; mazzancolla gratinata al pepe di Kampot; risotto all'arancia con gamberi caramellati; sorbetto al pompelmo rosa; fritto misto dell'Adriatico con verdure; ciambella romagnola con crema di limone.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg Millesimato (Villa Sala); Aulente-Rubicone bianco 2018 Igt (San Patrignano).

Commenti: "Giuliano a Milano" approda in città nel 2017, ma il primo ristorante "Giuliano" nasce nel 1987 sul Porto Canale leonardesco di Cesenatico sotto la guida di Liliana Succi. Propone una cucina solida e generosa, che abbina il rispetto della tradizione a qualche tocco innovativo: ottimi gli antipasti, con punte di eccellenza per il salmone e la mazzancolla, qualche perplessità sul risotto e

assai apprezzato il fritto misto. Il relatore Carlo Valli, VD della Delegazione di Milano, autore di oltre 40 volumi, ha presentato il suo ultimo lavoro, *La pentola di Leonardo*, su aspetti poco noti della vita di Leonardo. La serata si è chiusa con la consegna alla chef Liliana del piatto AIC.



TRENTINO - ALTO ADIGE



BOLZANO
19 settembre 2019

Ristorante "Maso Grottnr del Roman-tik Hotel Turm" di Stephan Pramstrahler, anche in cucina. ●Novale di Fiè, Fiè allo Sciliar (Bolzano); ☎0471/725014, fax 0471/725424; Info@hotelturm.it, www.hotelturm.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parceggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie Pasqua - inizio di maggio; novembre - 20 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sanguinaccio con mousse di mele e basilico; krapfen (crostolo) croccante ripieno di salsiccia di capra; zuppa di patate e finferli; Schlutzkrapfen (mezzelune) ripiene di spinaci e "Kloatzn" (pere secche) con burro e speck; coscia di maiale, salmistrata, affumicata e arrostita con crauti e frittelle di patate; canederli di prugne con gelato al Rhum.

I vini in tavola: Pinot Bianco Pica; Sauvignon Bubo; Gewürtztraminer Tetrix; Pinot Nero Corax; (tutti Maso Grottnr).

Commenti: In una serata ancora tiepida si incomincia nel cortile alla luce delle candele, la polpa di sanguinaccio con la mousse di mele e basilico è favolosa, delizia del palato i krapfen con ripieno di salsiccia di capra, fritti sul momento; ottima la zuppa di patate con finferli. Si entra nella stube antica con una *mise en place* rustica ma raffinatissima dove vengono servite le buonissime mezzelune ripiene di spinaci e pere secche. Poi arriva il maialino, di una bontà stupefacente accompagnato in maniera magistrale dalle frittelle



Attività e riunioni conviviali

TRENTINO -ALTO ADIGE segue

di patate e crauti. Buoni e insoliti i canederli di prugne con un ottimo gelato al Rhum. Vini all'altezza.

BRESSANONE 26 settembre 2019

Ristorante "Decantei" di Wilhelm Zelger. ●Via Hartwig 5, Bressanone (Bolzano); ☎0472/674270; infodecantei.it, www.decantei.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocchi di "Schüttelbrot" con ragù di cinghiale e mirtilli rossi; pollo biologico con mais, insalata mista e salsa barbecue; torta al cioccolato, pesca e crumble di noci.

Commenti: In ambienti moderni e piacevoli il Simposiarca Franzone si è rallegrato per il dipanarsi della particolare serata, dove a ogni piatto era abbinata una diversa birra artigianale dalle caratteristiche assolutamente precie. Ottimo il saluto della cucina e gli indovinati gnocchi, deludente il pollo, con carne di ottima qualità ma tristemente lesso; soddisfacente il dolce. Gli abbinamenti con le birre sono stati variamente apprezzati, riconoscendo la validità del lavoro del mastro birraio. Personale cortese e premuroso, prodigo di informazioni, per una riunione conviviale decisamente riuscita.



VENETO

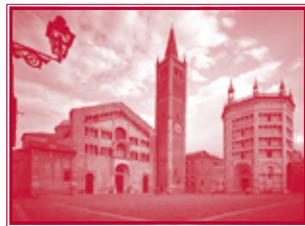
CORTINA D'AMPEZZO 20 settembre 2019

"Hotel Ristorante da Beppe Sello" della famiglia Orlandi. ●Località Ronco 68, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/3236; info@beppestello.it, www.beppestello.it; coperti 90+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie dopo Pasqua-fine giugno, ottobre-novembre; ; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: piatto del Buon Ricordo sfogliatina con porcini e spinaci; zuppa fumante ai fagioli di Lamone; filetto di maiale al Pinot Grigio; semifreddo al cioccolato bianco con granella di mandorle caramellate e lamponi.

I vini in tavola: Valdobbiadene Superiore Prosecco Docg Brut; Valdobbiadene Prosecco Docg Cru Moliana; Cabernet Lison-Pramaggiore Doc "tradizione" (tutti Adamo Canel).

Commenti: Riunione conviviale "Autunno in tavola - Foliage nel piatto". Dopo l'antipasto di benvenuto allietato dalle dolci note di un violino, è stata servita la classica sfogliatina con porcini e spinaci, piatto del Buon Ricordo. La zuppa di fagioli ha ricevuto qualche critica per la presenza di cipolla cruda, mentre il filetto di maiale e il semifreddo hanno soddisfatto i commensali. Indovinato l'abbinamento con i vini, buono il servizio e molto accogliente e gradevole la sala in cui Accademici e ospiti hanno cenato tutti intorno allo stesso tavolo, in un'atmosfera di calda e serena convivialità.



EMILIA ROMAGNA

CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA 21 settembre 2019

Ristorante "Il Sagramoso" di Gabriele Naldoni, in cucina Elisabetta Gerlotti. ●Via Contessalina 570, Firenzuola (Firenze); ☎055/8199222, cell. 338/1170296; www.gliorzali.it/il-sagramoso; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 24 dicembre - 8 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tonno di Firenzuola con fagioli cannellini e cipolla di Tropea; crostini di fegatini con polenta fritta e guanciale; tagliolini al tartufo nero e guanciale, tortello di patate aglio, olio e peperoncino; tagliata di suino grigio con verdure grigliate e patate al forno; ricotta montata con panna e millefoglie, biscotti di Firenzuola.

I vini in tavola: Briccole Chianti Colli Fiorentini; Briccole, Riserva Chianti Colli Fiorentini; Dedicato Vinsanto Colli dell'Etruria centrale (tutti Villa Corliano in Lastra a Signa).

Commenti: Per il primo convivio nel territorio della nuova Delegazione, il Simposiarca Emanuele Tinti ha curato un menu incentrato su piatti della tradizione con alcune sorprendenti variazioni tra cui il "tonno di Firenzuola", con carne di vitello cotta in sottovuoto a bassa temperatura per 24 ore che, alla vista, aveva l'apparenza del tonno. Non convenzionali i tortelli, i cui aromi forti ben si sposavano con il ripieno di patata. La tagliata rivisitata con suino grigio, allevato brado, ha ottenuto il consenso dei commensali, come tutto il menu. Attento e puntuale il servizio. Alla fine l'applauso di pieno apprezzamento alle brigate di sala e di cucina.

CERVIA-MILANO MARITTIMA 26 settembre 2019

Ristorante "M11" di M11, in cucina Alessandro Morciano e Uzzal Hossein. ●Via Madrara, 11, Russi (Ravenna); ☎3478734977; madrara11@gmail.com, www.m11shop.eu; coperti 90+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tatakì di filetto di vitello con crema leggera ai crostacei, capperi e salsa ponzu; risotto Carnaroli invecchiato 30 mesi, finferli, capesante e riduzione al Porto; tagliatelle con carbonara al tartufo e vela croccante di prosciutto di cinta senese; tonno scottato, chorizo, caponata di melanzane olio alla nocciola; cheesecake al mango con crema inglese al cocco.

I vini in tavola: Prosecco.

Commenti: A distanza di qualche anno la Delegazione è tornata a far visita al ristorante M11, bella location nella campagna di Russi, una vecchia autorimessa per ricovero attrezzi sapientemente ristrutturata. Accolti in giardino con aperitivo di benvenuto con trippa, seppie e cannellini, chips di pane abbrustolito. La serata è proseguita con antipasto, bis di primi con menzione particolare al risotto Carnaroli invecchiato 30 mesi, secondo con tonno scottato. Particolare il dolce. Il ristorante M11 ha sviluppato

negli anni una cucina contemporanea con attenzione alla tradizione e varietà dei piatti stagionali.

CESENA 25 settembre 2019

Ristorante "Amelia" di Gloria Zanotti, in cucina Riccardo Severi. ●Via Roma 30, Bertinoro (Forlì Cesena); ☎366/4392147; ameliabistrotbertinoro@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a fine gennaio e ultime 2 settimane di giugno; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: caesar salad con quinto quarto di coniglio; cappelletto romagnolo con battuta di manzo e tartufo bianco; galletto ruspante marinato alla soia con fagiolini e salsa alla senape; Amelia snikers; mascarpone soffiato con mou salato, pinoli e crumble di biscotti.

I vini in tavola: Albana Secca Docg (Tenuta Santa Lucia); Sangiovese Rubicone Igp (51 Tenuta Neri).

Commenti: Simposiarca Alessandro Malossi. Antipasto frutto di una ricerca di ingredienti della tradizione molto particolari, un po' azzardato, ma coraggioso, che ha provocato un'accademica discussione. Ottimi il cappelletto romagnolo e il galletto ruspante. Il dolce frutto di tecniche innovative ha incontrato un piacevole interesse fra i presenti. Molto buona la partecipazione, in un clima di gioiosa amicizia, con la voglia di esprimere giudizi sui piatti e confrontarsi con gli altri Accademici. Veramente un buon inizio dell'anno accademico.

FERRARA 4 settembre 2019

Ristorante "L'Orba Canocia" di Cristiano Franchi e Romina Zagatti. ●Via Bologna 1029, Ferrara; ☎053/2712544; coperti 75. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assaggio di fritto misto; involtino di radicchio alla brace ripieno di gamberi, filetto di San Pietro in salsa cream con pan brioché; tortelli ripieni alla granseola; gratinato di cannolicchi, canestrelli, mazzancolla, scampo e capasanta; sorbetto al mandarino.

I vini in tavola: Abate Nero Trento Doc extra brut; Pinot Bianco 2017 (Elena Walck).

Commenti: Le vivande proposte hanno offerto i sapori tipici delle deliziose materie prime, che ogni giorno giungono fresche dai banchi dei mercati del litorale. Il piatto che ha più di altri trovato il positivo riscontro per l'ottima riuscita è stato il gratinato. L'utilizzo di un pane appositamente poco cotto, che completa la cottura in forno durante la gratinatura, ha reso il piatto fragrante e leggermente morbido, con un risultato eccellente, sia in termini di sapori sia di profumi. Equilibrata scelta dei vini. Al termine il Delegato Luca Padovani ha condiviso con il personale del ristorante l'unanime soddisfazione espressa dagli Accademici.

FERRARA 22 settembre 2019

Ristorante "Cucina Bacilieri" di Michele Bacilieri, anche in cucina. ●Via Terranuova 60, Ferrara; ☎0532/243206, cell. 339/7791639; info@cucinabacilieri.it, www.cucinabacilieri.it; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana a gennaio e 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e martedì (in estate domenica e lunedì a pranzo). ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mazzancolle alla griglia con burrata, pesto di zucchine e menta; spaghetti alla chitarra con astice e capesante; branzino alla parmigiana di melanzane; gelato al basilico mango e frutto della passione.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Enrico Gatti); Monte dei Frati Igt 2018 (La Felce); Trebbiano d'Abruzzo Doc 2016 (Torre dei Beati).

Commenti: La proposta culinaria è articolata ed elegante, sempre però orientata alla valorizzazione dei gusti semplici di materie prime di primissima scelta. La scelta del menu, sapientemente guidata dai Simposiari della serata Antonio Bragaglia e Paolo Rollo, ha messo in evidenza la qualità dei piatti proposti dal locale, grazie anche all'abbinamento di ottimi vini. Molto apprezzati dall'intera Delegazione anche gli intermezzi proposti dalla cucina: con assaggi delle pietanze più particolari ed originali. La serata si è conclusa con i saluti del Delegato Luca Padovani, che si è fatto portavoce dei complimenti della Delegazione a Michele Bacilieri e al suo staff.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI 30 settembre 2019

Ristorante "Lo Sconiglio" di mama snc, in cucina Alessandro Mattera. ●Via del Tirreno 32, Castagneto Carducci (Livorno); ☎392/4210553, cell. 392/4210553; coperti 35. ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura giovedì - domenica (ottobre - 25 maggio). ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: brodo di fungo e pepe, tonno rosso, pancetta, alga wakame e sesamo; polpo in crosta di mais, crema di sedano rapa e polvere di olive nere; bigoli tirati a mano con gamberi rosa, granchi freschi dell'Isola d'Elba, sconigli di Baratti; ombrina scottata, rapa rossa e gambero rosso in olio cottura, maionese di polpo e basilico; cheesecake al pistacchio salato con gelato al cioccolato fondente e riduzione al Rhum.

I vini in tavola: Insolia (Baglio di Pianetto); Etna rosato (Costanzo Palmento); Ficiligno (Baglio di Pianetto).

Commenti: Apre nel 2012, ma è il 2015 che segna l'inizio dell'attività nella sua attuale espressione, con l'ingresso in cucina di Alessandro. Entusiasmo e passione di un giovane autodidatta, con piccole esperienze e poi scuole che alimentano la sua curiosità e voglia di sperimentare, insieme al supporto della pescheria di famiglia. Per ciò l'entrée a sorpresa e gli ottimi risultati del primo e secondo piatto. Col dolce un'unanimità di voto, accompagnato da un cocktail zenzero e basilico. Servizio attento e dedicato; clima piacevolissimo. Visto l'ottimo risultato, la Delegazione augura che le abilità dimostrate possano essere una costante del locale.

LIVORNO 25 settembre 2019

Ristorante "La Lupa" di soc. La Lupa di Sandra Simona Nencioni. ●Via del Testaio 21-23, Livorno; ☎0586/886213,

cell. 338/3439264; trattorialalupa@icloud.it, www.trattorialalupa.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie prima settimana di gennaio e due settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di pescato del giorno con crema di patate, sformatino di branzino e blue cheese con caviale di lompo, milanese di mare con maionese aromatizzata alla senape; couscous di mare e baccalà alla livornese; risotto alle mazzancolle e lime; grigliata di pesce e verdure; sfogliatina di mela con crema chantilly.

I vini in tavola: Prosecco Kenko (Varaschin); Vermentino toscano; rosso di Montalcino.

Commenti: Simposiarca il Delegato Sergio Gristina, gli Accademici hanno degustato in prima fase una molto apprezzata e congrua serie di assaggi di antipasti di mare di nuova e anche di antica tradizione, quindi un superbo risotto e una esaustiva grigliata di pesce pescato di giornata. Molto appropriati i vini. La relazione accademica, applaudita, è stata svolta dal Consulatore Mario Di Stefano, che ha parlato su "I dolci e il sacro". A conclusione della cena, lo stesso relatore, reduce dalla lunga tradizionale vacanza nella nativa Sicilia, ha offerto ai presenti dolcetti di marzapane.

LUNIGIANA 27 settembre 2019

Ristorante "Da Norina" di Matteo Bongi, anche in cucina. ●Via Garibaldi 16, Pontremoli (Massa Carrara); ☎0187/460628; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: salumi nostrani, giardiniera, insalata di funghi crudi, torta d'erbi; tortelli pontremolesi all'olio e formaggio; arista di maiale ai funghi porcini; zuppa inglese.

I vini in tavola: Durella, Igt Val di Magra e Pollera; rosso Igt Val di Magra (Podere Benelli).

Commenti: Per la riunione conviviale, dopo la pausa estiva, la Delegazione si è ritrovata "Da Norina", dove la famiglia Bongi prosegue la tradizione delle antiche trattorie pontremolesi. La buona cucina cu-

rata da Matteo Bongi, abbinata ai vini locali, l'ambiente suggestivo, il servizio attento e il buon rapporto qualità-prezzo hanno contribuito al successo della serata, interessante anche sotto il profilo culturale: l'Accademico Consulatore Giuseppe Benelli ha presentato con dotta esposizione i libri finalisti della quattordicesima edizione del premio letterario "Bancarella della Cucina". Tra i presenti il Sindaco di Pontremoli, professoressa Lucia Baracchini e dalla Versilia storica la Delegata Anna Ricci.

MAREMMA - GROSSETO 27 settembre 2019

Ristorante "Il 13" di Paolo Luciani, anche in cucina. ●Via Montebello 13, Castiglione della Pescaia (Grosseto); ☎0564 935477; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie ottobre - maggio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cozze gratinate del golfo di Follonica; involtino di orata di laguna di Orbetello ripieno di verdure croccanti su pesto di zucchine; tagliolini di pomodoro con sugo di spigola allevata nel mare di Piombino; spigola allevata nel mare di Piombino in crosta di sale con verdure grigliate; gelato al forno.

I vini in tavola: Acquagusta Vermentino (Tenuta Badiola); Vivia (Tenuta Le Mortelle).

Commenti: L'organizzazione, a cura del Simposiarca Massimo Bambagini, prevedeva una prima relazione del cuoco Paolo Luciani che ha illustrato le nuove tecnologie di abbattimento, conservazione e cottura dei prodotti utilizzati. A seguire l'intervento della dottoressa Luigina Fattorosi, biologa marina, che ha illustrato lo stato in cui si trova al momento il mare adiacente alle coste maremmane, i sistemi di pesca, gli allevamenti presenti e ha dato indicazioni preziose per una scelta salutare dei prodotti del mare. Ottima la cena all'altezza dell'incontro conviviale. La serata è stata particolarmente apprezzata.

SIENA VALDELSA 25 settembre 2019

Ristorante "La Speranza" delle sorelle Chiellini ●Località La Speranza, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/929696; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 27 ottobre - 18 novembre; giorno



TOSCANA segue

di chiusura lunedì e martedì. ● **Valutazione** 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto con affettati toscani, crostini misti, tonata, prosciutto e mascarpone, bruschette al pomodoro, polentine con ragù di cinghiale e funghi; tagliatelle al cinghiale; picci all'aglione; grigliata mista con bistecca di vitello, salsicce e rostiniana; patate fritte, insalata verde, cipolline in agrodolce; mousse al limone.

I vini in tavola: Chianti Classico (Rocca delle Macie).

Commenti: In questo locale, dall'ambiente semplice e rustico che ricorda le antiche trattorie toscane, gli Accademici hanno apprezzato un buon menu tradizionale dove hanno prevalso, nelle valutazioni finali, le tagliatelle al ragù di cinghiale e una eccellente grigliata mista, perfetta di cottura. Il ristorante risulta sempre molto affollato ma era stata riservata una sala in esclusiva che ha consentito di gustare in piena tranquillità e convivialità le pietanze proposte. Ottimo è risultato anche il rapporto qualità-prezzo.

gozzi alla norcina con tartufo nero uncinato; arrosto di coniglio in porchetta; arista e rostiniana di maiale; patate e cipolle di Cannara arrosto; verdure cotte; torta di pere con crema casalinga;

I vini in tavola: Bianco (le Corgne); rosso (Casafranca).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un ristorante a conduzione familiare immerso nella campagna umbra apprezzando la bellezza del paesaggio circostante. Il pranzo, basato su pietanze legate al territorio, con materie prime di qualità e a km 0. Apprezzato il coniglio e buoni anche contorni con particolare attenzione alle cipolle e patate. Menzione ai vini locali di ottimo livello in riferimento anche alla loro zona di produzione non particolarmente vocata. Una riuscita riunione conviviale che ha avuto nella valutazione finale un buon risultato.



LAZIO

FROSINONE-CIOCIARIA
22 settembre 2019

Ristorante "Tenuta Terra e Sole Agri Resort" di gestione familiare, in cucina Orlando Vellone. ● Via Vicini 12/A, Castrocielo (Frosinone); cell. 339/3935714; coperti 200+300 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì-giovedì.** ● **Valutazione** 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: brindisi di benvenuto con selezione di salumi e formaggi locali ed ortaggi della tenuta; sagne e fagioli con cannellini di Atina e cotechino; agnello al forno con patate; dolci con creme varie.

I vini in tavola: Kius brut; rosso; bianco (tutti Marco Carpineti).

Commenti: Riunione conviviale di autunno in campagna, in una nuova struttura integrata a una vecchia casa in pietra preesistente con vista sulla bella piana di Castrocielo e Roccasecca. Ottimo debutto di Marco

Ciamarra come Simposiarca e nuovo Accademico insieme a Lorenzo Pisani. Serviti piatti legati alla tradizione del territorio. Appreziate le zuppe di stagione e la selezione di salumi e formaggi dell'entroterra ciociaro. A seguire, le buone sagne e fagioli e l'agnello al forno con patate. Servizio lento. Riunione molto piacevole.

ROMA CASTELLI
28 settembre 2019

Ristorante "Il Momento" di Sandra Borro, anche in cucina. ● Via Mattatoio 9, Velletri (Roma); ☎ 06/52978474; coperti 50 ● **Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. Lunedì-venerdì a pranzo.** ● **Valutazione** 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschetta con lardo di colonnata e bruschetta con tartufo estivo; fettuccine ai funghi porcini; cinghiale alla Sandra; tagliata ai funghi porcini; patate e insalata; dolci secchi di Velletri.

I vini in tavola: Il Verzaro, Merlot dell'Umbria; Cabernet Sauvignon, (entrambi Cantina Baldassarri).

Commenti: A distanza di pochi mesi dall'apertura, il ristorante "Il Momento" si sta facendo conoscere dai castellani amanti della buona tavola della tradizione. Nel menu studiato dal Simposiarca Bruno Cesaroni sono state presentate combinazioni di sapori che caratterizzano la cucina di Sandra Borro. Tra queste sono state particolarmente apprezzate: le fettuccine ai funghi porcini, eseguite con tutti i sacri crismi e il cinghiale alla Sandra, delicato e ricco di aromi del bosco e della selva. Da elogio la pulizia del locale e la cura del servizio.



ABRUZZO

AVEZZANO DELLA MARSICA
26 settembre 2019

Ristorante "Vecchia Fattoria" di Giuseppina Cofini, in cucina Giuseppina

Cofini e Andrea Iacchetta. ● Via Valle Lama 12, Froma di Massa d'Albe (L'Aquila); ☎ 0863/10398, cell. 333/1230004; agostinoiacchetta@virgilio.it, www.abruzzovecchiafattoria.it; coperti 45. ● **Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì** ● **Valutazione** 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto (verdure in pastella, bruschette varie con lardo "tipo Colonnata" e con cacio marcatto di produzione propria, coratella, salumi locali, fagioli e sorprese della casa); maltagliati porcini zucchini e grana, chitarra al ragù di coniglio; filetto di maiale al gorgonzola, patate al forno, insalata di finocchio arancia e olive nere; torta al limone e gratin di mele con caramello al mosto cotto.

I vini in tavola: Noemo Doc Montepulciano d'Abruzzo; Fonte Vecchia Cerasuolo d'Abruzzo Doc; Pecorino Colline Pescaresi Igt.

Commenti: Meraviglia per gli occhi e per il palato non è mancata fin dall'aperitivo: eccellenti i fiori di zucca dell'orto, ripieni e pastellati e le bruschette. Buonissimi anche i fagioli e la coratella cucinati secondo la più stretta tradizione locale. Primi piatti superbi: protagonista la chitarra che trova la sua migliore espressione affogata nel pomodoro. Non male i maltagliati. Il filetto di maiale al gorgonzola, ha avuto positivo riscontro. Certamente il merito va ricercato nella perfetta cottura ma anche nella spidità e morbidezza donate proprio dal gorgonzola. Speciale è risultato il dolce. Da aggiungere l'impeccabile servizio in sala.

TERAMO
27 settembre 2019

Ristorante "Bistrot Carducci" di Angelo Lucidoni, anche in cucina. ● Via Giosuè Carducci 19/23, Teramo; ☎ 0861/282592; carducci.bistrot@gmail.com, www.carduccibistrot.it; coperti 40. ● **Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì.** ● **Valutazione** 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo al vapore con julienne di verdure croccanti; sgombro marinato all'orientale con salsa di soia e miele; triglia in tempura con crema di patate e porro; crema di cicerchia con totanetti saltati; strozzapreti con calamari gamberetti e vongole; filetto di spigola al forno con patate viola; torta ai frutti di bosco.



UMBRIA

GUBBIO
21 settembre 2019

Ristorante "Locanda Acquasanta" di Leonardo Anastasi e Rosalba Mischianti, in cucina Gianna Rampini, Leonardo Anastasi, Rosalba Mischianti. ● **Vocabolo Acquasanta Frazione Casacastalda, Valfabbrica (Perugia);** ☎ 075/909412, fax 075/9276686, cell. 333/7218974-333/4369599; loc.acquasanta@gmail.com, locanda-acquasanta.business.site; coperti 45+20 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione** 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane; brustengo prosciutto e fichi; arvoltole e primo sale; stran-

I vini in tavola: Trebbiano, Cerasuolo (lasci e Marchesani)

Commenti: Locale piccolo, dagli arredi essenziali ma molto accogliente. Il titolare e il giovane personale di sala contribuiscono a rendere l'ambiente elegante ma non formale. Il locale serve un menu di pesce alla carta limitato al pescato fresco dando priorità alla qualità della materia prima. Tale scelta e la cura nei dettagli fanno la differenza. Dalla ricca carta dei vini alla presenza di olio extravergine locale ma dall'etichetta pregiata emerge il desiderio di preservare e valorizzare il territorio. In tutte le portate servite emergono distinti i diversi sapori, l'abbinamento eccellente dei vini completa le pietanze in un'armonia equilibrata tra freschezza e sapidità.



CAMPANIA

NAPOLI

26 settembre 2019

Ristorante "Galleria Leone" di Galleria Leone. ●Piazzetta del Leone a Mergellina 7, Napoli; ☎081/3769305, anche fax; coperti 100. ●Parccheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: finger food di zucchine; alici di Cetara fritte; fiorillo impastellato farcito con ricotta e formaggio; parmigiana di melanzane e pesce lampuga; fusilli con salsiccia e zucca; maialino nero casertano con patate al timo; babbà.

I vini in tavola: Falanghina del Taburno; Aglianico del Taburno.

Commenti: Totalmente rinnovato, si presenta, ora, nella sua originalità con un lungo ingresso, già adibito alla ristorazione e che si avvale anche di una splendida grotta del famoso tufo napoletano. Molto gradevole lo spazio esterno che precede l'entrata, dove è avvenuta la riunione conviviale. Le alici di Cetara fritte, il fiorillo impastellato, farcito con ricotta e formaggio, la parmigiana di melanzane e pesce lampuga hanno costituito l'anti-

pasto abbastanza gradevole e gradito, a parte i dubbi di molto Accademici sulla reale provenienza delle alici. Discreti i fusilli con salsiccia e zucca e il maialino nero casertano.



PUGLIA

ALTAMURA

28 settembre 2019

Ristorante "Romana Bistrot" di Nino Tesoro e Luisa Crivelli. ●Via Marecchia 21, Altamura (Bari); ☎080/8839175; info@romanabistrot.it; coperti 45. ●Parccheggio comodo; ferie ultima settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: capocollo di maialino cotto a bassa temperatura con carpaccio di zucchine e pomodori semidried, fiori di zucca con mozzarella di bufala e acciuga cotti al forno, baccalà mantecato con rucola, tartare di manzo con panzanella romana e crema di burrata, roastbeef di agnello con puntarelle; tonnarelli cacio e pepe; rigatoni alla gricia; saltimbocca alla romana; tiramisù classico, cheesecake ai frutti di bosco; crostata del Bistrot, tortino al fondente.

I vini in tavola: Negramaro Vecchio Sogno (Tenuta Giustini).

Commenti: Locale di recente apertura gestito da una giovane coppia garbata e piena di entusiasmo. Servizio accurato e ineccepibile. Ambiente raffinato e accogliente. Materie prime di tradizione rigorosamente romana, utilizzate in preparazioni gradevoli ed equilibrate. Ottima anche la selezione dei dolci. A fine serata la Delegata si è complimentata con i proprietari e ha consegnato loro la vetrofania accademica.

CASTEL DEL MONTE VALLE D'ITRIA

15 settembre 2019

Ristorante "Osteria del Vicoletto" di Nicola Daloiso. ●Via Vittorio Veneto 12, Margherita di Savoia (Barlet-

ta - Andria-Trani); ☎328/20155668; nickdaloiso@libero.it; coperti 50. ●Parccheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gambero e mazzancolle di Manfredonia alle erbe con caponata di verdure, burrata e pesto; fusillone di grano arso con scampi e vellutata di zucca; baccalà in crosta di scaldelli con vongole locali, friggelli, pomodori secchi e vellutata di ceci; antica colazione del pescatore con cozze, uovo e cipolla al forno; sorbetto, dolce.

I vini in tavola: Vini della casa

Commenti: Piacevole incontro tra la Delegazione della Valle D'Itria e la Delegazione di Castel del Monte. Dopo l'accurata visita delle Saline di Margherita di Savoia e del Museo, è seguito un pranzo conviviale. Menu particolarmente curato a base di pesce e di prodotti locali, apprezzato tantissimo da tutti. A seguito di un impegno comune assunto, le due Delegazioni torneranno a riunirsi nella prossima estate nella Valle d'Itria in occasione dell'ormai famoso Festival. A fine pranzo, i Delegati Enza Buonfrate e Antonio Giorgino hanno espresso il loro compiacimento allo chef consegnandogli il guidoncino e la vetrofania a ricordo della giornata.

FOGGIA-LUCERA

26 settembre 2019

Ristorante "Medioevalys" di Federico Zingariello. ●Via Alessandro Manzoni snc, Ascoli Satriano (Foggia); ☎333/1080266; coperti 150. ●Parccheggio comodo; ferie prima decade di settembre; giorno di chiusura mercoledì sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: assaggio di cavatelli di grano arso con pomodoro fresco e cacio ricotta e di orecchiette con cime di rape e fagioli; maialino nero con erbe aromatiche, cotto in forno a legna e assaggio di agnello alla brace; crostata di frutta fresca.

I vini in tavola: Aglianico (Gallo).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta in un accogliente locale nella parte storica dell'antica cittadina di Ascoli Satriano. Dopo il saluto del Delegato Francesco Nardelli, anche nella veste di Simposiarca, si è passati alla

degustazione delle ottime pietanze con particolare apprezzamento del maialino nero cucinato con maestria. Nel complesso una piacevole conviviale all'insegna dell'amicizia.



BASILICATA

MATERA

21 settembre 2019

Ristorante "Osteria San Francesco" di Nicola Morcinelli, anche in cucina. ●Via del Corso 80, Matera; ☎0835/336454, cell. 338/2674924; Info@osteriasanfrancesco.it, www.osteriasanfrancesco.it; coperti 30+16 (all'aperto). ●Parccheggio zona pedonale; ferie 1 settimana a gennaio, 1 settimana a luglio e 1 settimana a novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spuma di caciocavallo podolico con confettura di prugne e pane fritto; polpo scottato su crema di patate della Sila e peperone crusco; calzoni farciti con cime di rape, conditi con aglio, olio e peperoncino; guancetta di vitello brasata all'Aglianico su vellutata di fave e cicorielle; strazzone di Matera, crema soffice al mascarpone, ribes, menta e cioccolato.

I vini in tavola: Gioia Rosa rosato Murgia Igt (Terrecarsiche 1939); Il Brigante rosso Basilicata Igt (Crocco).

Commenti: Le Delegazioni si sono incontrate al ristorante dello chef Nicola Morcinelli che ha dato il benvenuto servendo una spuma di caciocavallo podolico con confettura di prugne e pane fritto. Il peperone crusco, tipico lucano, ha ben contrastato la morbidezza del polpo; sorprendente per i pugliesi ritrovare le cime di rape all'interno dei calzoni (ravioli) fatti in casa, conditi con aglio fritto e peperone (polvere di peperone rosso dolce). Ottimo il brasato di vitello all'Aglianico con cicorielle campestri e purè di fave. Per concludere le strazate: dolce secco con mandorle, zucchero, cioccolato, caffè e cannella,



BASILICATA segue

servito con una crema al mascarpone, ribes, menta e cioccolato.

POTENZA 17 settembre 2019

Ristorante "Re Gallo" di Canio Telesca, anche in cucina ●Via Unità d'Italia, 75/81, Potenza; ☎0971/445489; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie non indicata; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino polpo e patate con pesto di olive, alici fritte ripiene di podolico con chips di patate viola, lagane e ceci con vongole e bottarga, tagliata di spada in crosta di taralli e cruschi, pesto di olive nere e patate ripassate in padella, sorbetto alle mandorle, olio evo e caffè.

I vini in tavola: Ribolla Gialla; Primitivo rosé.

Commenti: Una piacevole sorpresa Canio Telesca, chef lucano giovane ma "navigato", che dai suoi viaggi è tornato con un bagaglio culinario ricco di stimoli e novità che ha saputo mescolare con sapori e materie prime delle sue radici. Così le alici fritte sono ripiene di podolico, le legane e ceci accostate a vongole e bottarga, la tagliata di spada servita in crosta di taralli e cruschi, e il sorbetto alle mandorle sorprende per l'abbinamento con olio evo e caffè. Preparazioni di alto livello, accompagnate da un'ottima selezione di vini, che hanno incontrato il gusto di tutti i numerosi Accademici intervenuti alla riunione conviviale.



CALABRIA

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO LOCRIDE-COSTA DEI GELSOMINI 5 ottobre 2019

Ristorante "Sapori Antichi d'Aspromonte" di gestione familiare, in cucina sorelle Stilo. ●Viale Italia, Canolo Nuova (Reggio Calabria); ☎328/8838909; stilo.a.salumificio@tiscali.it; coperti

40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliere di prosciutto, mortadella, culatello, soppresata, pancetta; salsiccia alla diavola; tagliere di formaggi caprino, pecorino e caciocavallo con miele e marmellata al pepe, pane iurmano, nero in purezza e con semola al 50%; grigliata mista: salsiccia grossa, fettine di capicollo, grasso e magro, costatine di vitello, costolette di agnello, tagliata bovina; timballo di patate alla 'nduja e patate aspromontane fritte con la buccia; jauni (pasta sfoglia e frolla con crema di ricotta e uova).

I vini in tavola: Cirò.

Commenti: Piccolo ambiente pulito e ordinato, spartano nell'arredo, adiacente al punto vendita dell'agriturismo. Servizio cordiale e veloce con grande disponibilità. Tutto il menu, dagli antipasti alle pietanze di carne, dai contorni al dessert, di ottima qualità e di produzione propria (nell'agriturismo è presente, tra l'altro, un allevamento in stato semibrado di suino nero d'Aspromonte). Griglia e cucina a vista. Ottimi la mortadella e il prosciutto crudo: una delle poche aziende produttrici nel Meridione di questo tipo di insaccati. Migliorabile il dessert, anch'esso prodotto in famiglia.

CROTONE 6 ottobre 2019

Ristorante "Il Marinaio" di gestione familiare, in cucina Giovanni Lepore. ●Via Duomo, frazione Le Castella, Isola di Capo Rizzuto (Crotone); ☎328/6443353; giuseppemercurio93@outlook.it; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre - marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà in tempura con fili di cipolla di Tropea caramellata; filetto di tonno alla griglia; insalatina di seppia; gamberi in pancetta croccante; alici dello Ionio panate; scilatelli con crostacei; trancio di cernia con patatine; freschezza di verde misticanza; macedonia di frutta di stagione con gelato alle noci.

I vini in tavola: Critone; Duca San Felice (entrambi Cantine Librandi).

Commenti: La Delegazione, guidata dal nuovo Delegato Sergio D'Ippolito, ha ripreso la sua attività, con la visita a un nuovo ristorante, ubicato in località "Le Castella" di Isola di Capo Rizzuto, luogo turistico posto sul mare a mezz'ora di distanza da Crotone. Sono stati giudicati eccellenti gli antipasti e il dessert. Le altre portate, pur essendo di ottima qualità (soprattutto per la freschezza del pesce), hanno risentito un po' per il numero, forse elevato dei partecipanti (43 commensali), per l'organizzazione del ristorante, specie per quanto riguarda i tempi del servizio.



SICILIA

SIRACUSA 25 settembre 2019

Ristorante "La Braceria Aretusea" di Giuseppe e Angelo Cataldi, in cucina Roberta Parrino. ●Viale Paolo Orsi 7, Siracusa; cell. 338/3725117; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: prelibatezze della tradizione siracusana (caponata, frittata di zucchine, fagiolino in pastella, parmigiana, polpettina di vitello e melanzana su maionese speziata, tortino di ricotta su crema di peperone); pappardelle al sugo di maialino nero dei Nebrodi; filetto di maialino all'arancia; patata novella di Siracusa speziata al forno; torta al limone di Siracusa.

I vini in tavola: Passo delle Mule, Nero d'Avola Igt Terre Siciliane (Duca di Salaparuta).

Commenti: Simposiarca il Consultore Umberto Di Pasquale che ha presentato una dotta e piacevole relazione su "L'Ulivo: dal Mito alla nostra Tavola". "Oggi l'olio extra vergine d'oliva è una vera e propria pietra miliare della Dieta Mediterranea ed è ormai universalmente ritenuto, condimento sano per ec-

cellenza." È stata poi servita in tavola la sequenza delle pietanze ben confezionate e decorate da Roberta Parrino, anche se con un servizio un po' lento. Infine la consegna da parte del Delegato Angelo Tamburini del guidoncino dell'Accademia e della vetrofania 2019 alla maestra di cucina e al proprietario Giuseppe Cataldi.



EUROPA

REGNO UNITO

LONDRA 26 settembre 2019

Ristorante "C London" di Saverio Piero e Simone Cariddi, in cucina Giuseppe Marangi. ●23-25 Davies Street W1k 3DE, Londra; ☎0044/2073990500; london@crestaurant.co.uk, www.crestaurant.co.uk; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà mantecato; tartine al salmone; vitello tonnato; carpaccio di manzo; insalata di carciofi e avocado con scaglie di parmigiano; tagliolini gratinati al prosciutto; scaloppine al limone con verdure saltate; torta meringata alla vaniglia.

I vini in tavola: Cancellò della Luna Chardonnay 2014; Cancellò del Sole Cabernet Sauvignon 2013.

Commenti: La prima riunione conviviale autunnale si è tenuta in questo esclusivo ristorante locato nell'elegante zona di Mayfair. Si è voluto rendere omaggio ai piatti che hanno reso Arrigo Cipriani con il suo Harry's bar prima e poi i ristoranti Cipriani famosi in tutto il mondo. La serata si è aperta in allegria; condotta sapientemente dai Simposiarchi e Consultori Elena Parigi Klat e Lucille Pericone, con il mitico aperitivo Bellini che non poteva certamente mancare, conclusa con l'altrettanto famosa meringata alla vaniglia. Il menu im-

peccabile, insieme a un servizio in sala eccezionale e all'altezza della fama del locale, sono stati vivamente elogiati dagli Accademici e dai gentili ospiti.

SPAGNA

MADRID

24 settembre 2019

Ristorante "Noi" di Gruppo Pradal & Gianni Pinto, in cucina Gianni Pinto. ●Calle de Recoletos 6, Madrid; ☎0091/0694007; info@restaurantenoi.com, www.restaurantenoi.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Pasqua, 15 giorni ad agosto, 24, 25 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pomodori arrostito con cacio ricotta; pettole di

mortadella con maionese di zafferano; caponata con emulsione di melanzana e pomodorini confitti; carpaccio di tonno con salsa di vitello tonnato; pannacotta affumicata con acciughe e tartufo nero; risotto triglie e finocchio; orecchiette e broccoli alla pugliese; pannacotta al limoncello; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco Marai di Marai; Quota 29 Primitivo Igt; Vermentino Le Melacce.

Commenti: Il menu generoso è stato realizzato con tecniche creative senza perdere l'essenza italiana. Particolarmente graditi gli antipasti innovativi, uno su tutti la pannacotta. Ottimo il risotto dal gusto morbido ed equilibrato, non di facile preparazione dato il numero dei commensali (35). Molto apprezzate le orecchiette, così come i dolci. Servizio attento e premuroso. Otti-

mo l'abbinamento dei vini. Diversi i momenti di convivialità, dal saluto dell'Accademico onorario S.E. l'Ambasciatore d'Italia Stefano Sannino, all'intervento del Simposiarca Antonio Di Natale, sulla tradizione e innovazione in cucina, al conferimento del titolo di Accademico Fanni Castro -Rial.

SVEZIA

STOCOLMA

19 settembre 2019

"Trattoria Montanari" di Natalie Montanari, in cucina Luigi Roma. ●Grev Turegatan 56, Stoccolma; ☎08/6607694; ciao@montanari.se, www.montanari.se; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie luglio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,85; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: Vitello tonnato; tagliatelle al ragù con stracciatella; costoletta d'agnello alla valdostana; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Prosecco Le Conesse extra dry; Sangiovese di Romagna 2014 (Tenuta La Viola).

Commenti: La prima riunione autunnale ha consentito agli Accademici di rivisitare questo ristorante gestito da italiani. La serata è stata guidata in maniera esemplare dalle Simposiarche, Margareta Lettström e Lena Collin. La trattoria, ubicata nella city di Stoccolma, è molto popolare e la cucina rispecchia le origini dei proprietari, marchigiani. Complimenti allo chef per i sapori e la presentazione dei singoli piatti molto apprezzati dai commensali.



Riunione Conviviale Ecumenica



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

Ristorante "La Cave des Amis" di Enrico Priarone, in cucina Piero Billia. ●Località Le Soleil 3, Chatillon (Aosta); ☎016/661046, cell. 335/1419518; enricopriarone@gmail.com; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: trota di Alture affumicata, semolini dolci, salsa ai frutti di bosco, all'aceto di lamponi e menta; quiche di zucca in pasta integrale senza uovo, emulsione di zucchine e basilico, porcino fritto; gnocchi bianchi e viola saltati alla Grappa, fonduta di fromadzo e

briciole di trojet; filetto in crosta di sfoglia, patate, crudo di Bosses, riduzione al Torrette e verdure saltate; piccoli cannoli in cialda alla siciliana, cioccolato caldo e gelato, accanto un "bicerin" di Bandi.

I vini in tavola: Vallée d'Aoste Doc Blanc de Morgex 2018 (La Cave de Morgex et La Salle); Vallée d'Aoste Doc Torrette 2018 (Grosjean Vins).

Commenti: Per il simposio ecumenico la Delegazione si è affidata a Piero Billia, apprezzato chef valdostano. Unanime giudizio positivo sulla delicata trota affumicata di Alture, accostata, per tradizione walzer, ai semolini dolci. La quiche di zucca in pasta integrale povera, confezionata singolarmente, ha stupito favorevolmente gli Accademici, sia per l'armonia di sapori sia per la presentazione. Gli gnocchi bicolori, rigorosamente preparati in cucina con le patate vitelotte e di montagna, sono stati esaltati dai prodotti del territorio: grappa, fromadzo Dop e trojet. Apprezzamento per il filetto in crosta. Il piccolo cannolo in cialda, accostato al bicchierino di Bandi, conclude il menu tematico.



PIEMONTE

BIELLA

Ristorante "Croce Bianca" di Franco e Ivan Ramella, in cucina Ivan Ramella. ●Via Santuario di Oropa 480, Biella; ☎015/2455923; info@famigliaramella.it, www.famigliaramella.it; coperti 150+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì in inverno. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: raviolo croccante di maccagno e paletta biellese; gnocco fritto con coppa nostrana; gnocco di baccalà su crema di patate; zuppa di agnolotti al forno in consommé di manzo; ravioli ripieni di funghi porcini spadellate

in burro chiarificato e briciole di grissini; gnocco di polenta concia con tagliata di cervo glassata con riduzione al Bramaterra; ravioli di sfoglia ripieni ai fichi su crema di vaniglia bourbon e crumble al cacao.

I vini in tavola: Clementina vino spumante brut rosato (Tenute Sella); Timorasso (Colombera); Vespolina (Cascina Preziosa); Passito (Firiato).

Commenti: Lo chef Ivan ha interpretato il tema ecumenico di quest'anno divertendosi a creare piatti con ingredienti del territorio e con un omaggio alla zuppa di agnolotti al forno di Giovanni Vialardi, cuoco biellese a Casa Savoia. Già dall'aperitivo la pasta fresca ha fatto la sua comparsa sotto forma di ravioli ripieni di biellesità, mentre la classica polenta concia di Oropa è stata proposta come gnocco. È stata una serata speciale, carica d'atmosfera, dove i numerosi Accademici e gli ospiti hanno apprezzato l'accoglienza professionale e attenta dello staff di sala, l'abilità di Ivan Ramella nell'equilibrare i sapori in modo armonioso, il tutto abbinato a ottimi vini.



PIEMONTE segue

NOVARA

Ristorante "Al Caminetto" di Paolo e Alida Guarneri, in cucina Paolo Guarneri. ● Via Cavour 30, Cameri (Novara); ☎0321/518780; alcaminettocameri@gmail.com, www.alcaminettocameri.com; coperti 42. ● Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ● Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformato di topinambur con bagna cauda leggera; agnolotti piemontesi alle tre carni con sugo d'arrosto; gnocchi di patate tradizionali e con spinaci con salsa al gorgonzola; cannelloni di Cameri vecchia maniera; cappelletti in brodo di manzo e gallina; insalata di frutta fresca con zabaione gratinato e grissini di pasta sfoglia.

I vini in tavola: Spumante metodo classico millesimo 2013 Hai Ble (Fontanassa); Dolcetto di Dogliani 2017 Docg San Luigi (Pecchenino); Moscato d'Asti Docg Lo Stornello (Bric Ginestre).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica realizzata con maestria dal cuoco e proprietario del locale su indicazioni della Consulta. Il Delegato ha tenuto una relazione sul tema ecumenico 2019, con particolare riferimento ai piatti della tradizione del territorio novarese. Ottimi gli agnolotti piemontesi e i particolari cannelloni di Cameri. Apprezzati i cappelletti in un brodo d'altri tempi. Servizio veloce, attento e curato. Ben abbinati i vini. Commenti positivi da parte di tutti gli Accademici.

PINEROLO

Ristorante "Enrica e Valdo" di Enrica e Valdo Jallà, anche in cucina. ● Via Gerbido 16, San Germano Chisone (Torino); ☎340/3557003; enricavaldo@hotmail.com; coperti 30. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie luglio; giorno di chiusura domenica sera, giovedì. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: acciughe al rosso; lardo al rosmarino; funghi sott'olio; funghi fritti; gnocchi burro e salvia; tagliatelle con salsiccia; agnolotti con sugo d'arrosto; crepelle ai funghi; torta alla nocciola con zabaione e gelato.

I vini in tavola: Prosecco; Arneis (Enrico Serafino); Barbera (Renato Ratti).

Commenti: Primi, ma non solo. Ai piatti ispirati al tema, è stato affiancato un prodotto tipico: il fungo. Tipico, ma anche un po' mitico, dal momento che il suo consumo, secondo la leggenda, risale a Perso e alla città di Micene. Grazie alla generosità del bosco e all'abilità dei cercatori Enrica e Valdo, sono stati consumati funghi in abbondanza. I tre primi - gli gnocchi confezionati con le insuperabili patate di montagna, le tagliatelle condite con la salsiccia e gli agnolotti preparati con carne di manzo, di maiale e di coniglio - hanno poi riscosso un gran successo. A completare, la relazione della Presidentessa del Museo Etnografico, dottoressa Alessandra Maritano, su "I grani antichi".



LOMBARDIA

CREMONA

Ristorante "Breda de' Bugni" di gestione familiare, in cucina Emilio Sacchi e Milena Sinelli. ● Via Breda 80, Castelverde (Cremona); ☎0372/427720, cell. 348/2219354; bredadebugni@gmail.com; coperti 50+50 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e martedì. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi misti con giardiniera; tortelli al crescendo; marubini ai 3 brodi; coniglio al forno con patate e insalata mista; dolce della casa.

I vini in tavola: Prosecco La Perla (Tenuta Contarda); Gutturino (Vincobaroni); Pinot Nero (Cantina Bottega Vinai); Moscato d'Asti (Santo Stefano).

Commenti: La cena ecumenica ha visto la Delegazione riunita in uno splendido maniero seicentesco, dove i titolari Emilio e Milena cucinano piatti della tradizione cremonese utilizzando materie prime provenienti dalla loro terra. Decisamente ottimi i salumi: salame cremonese stagionato 12 mesi, pancetta e lardo serviti su crostini di polenta calda,

prosciutto crudo di 36 mesi e una coppa eccezionale, giardiniera fatta dalla titolare con le verdure dell'orto. I tortelli al crescendo sono stati particolarmente apprezzati dai commensali, si tratta di una ricetta elaborata da Emilio, dove il ripieno è a base di formaggio bagoss, conditi con una vellutata di formaggi e verdure; ottimo il coniglio.

LODI

Ristorante "La Vecchia Osteria di Ca' del Parto" di Simone e Sara Virtuani, in cucina Simone Virtuani. ● Località Ca' del Parto, Brembio (Lodi); ☎0377/88359, cell. 338/8940684; info@lavecchiaosteria.it, www.lavecchiaosteria.it; coperti 250+200 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì sera. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi della casa; polpetta e salsiccia; gnocchi di patate al pomodoro; ravioli di brasato al burro e salvia; tagliolini al ragu' di cinghiale versione invernale; scaglie di grana; zabaione caldo con tortino al farro.

I vini in tavola: Bonarda dell'Oltrepò Pavese, sia in versione mosso sia in versione fermo; Moscato (tutti Maggi).

Commenti: La nuova generazione della famiglia, che da sempre gestisce il locale, ha trasformato la piccola e vecchia osteria di campagna in un locale dalla grande ricettività con richiami adeguati ai tempi, ma conservandone il Dna e utilizzando prodotti locali, possibilmente propri. Il menu si è concentrato sui primi piatti nelle tre tipologie indicate nel tema della cena ecumenica. Ottime la polpetta e la salsiccia grigliata, senza acuti i salumi. Gli gnocchi, veramente notevoli,

sono stati lodati all'unanimità, sia per la consistenza e il gusto dell'impasto sia per la salsa di datterini. Molto apprezzato anche il grana proposto e lo zabaione finale. Corretto l'abbinamento dei vini.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO

Ristorante "Patauner" della famiglia Patauner, in cucina Heinrich e Florian Patauner. ● Via Bolzano 6, Settequerce - Terlano (Bolzano); ☎0471/918502, anche fax; restaurant.patauner@rolmail.net, www.restaurant-patauner.net; coperti 50+25 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a febbraio e 3 settimane a luglio; giorno di chiusura giovedì (1° ottobre - 30 giugno); domenica (1° luglio - 30 settembre). ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di pane nero con tartare di manzo di razza grigio alpina di San Genesio; tris di piccoli canederli, rape rosse, spinaci e Pressknödel al formaggio grigio su insalata di cappucci con speck; zuppetta di castagne con ravioli con ripieno di formaggio di malga; Schlutzkrופן (mezzelune) di segale con ripieno di spinaci e ricotta con burro fuso; Schupfnudel (strigoli) in pan grattato dolce con diverse composte fatte in casa.

I vini in tavola: Von Braunbach brut (Settequerce); Zeder Cuvée 2017; Kor-

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2019

DICEMBRE

15 dicembre - **Mantova**

Convegno su Dino Villani "Il Cavallino Bianco e L'Accademia Italiana della Cucina"

nell (Florian Brigl); Cresta Gewürztraminer passito 2016 (Rottensteiner).

Commenti: Menu improntato sui piatti della tradizione locale che si trovano normalmente sulla carta di questo ristorante dove Heinrich e Florian li preparano magistralmente. Tutte le materie prime sono della zona a km 0, compresi i vini. La tartare è squisita; il canederlo di rapa rossa è delizioso: è stato il più apprezzato, buoni anche gli altri due. Davvero degni di nota i ravioli con il saporito formaggio di malga abbinati alla dolcezza della zuppetta di castagne; perfette le mezzelune ripiene di spinaci. Eccellenti gli Schupfnudel, gnocchi di patate allungati e ricoperti di pangrattato dolce, serviti con composta di mele cotogne, prugne e ciliegie sciropate. Molto buoni anche i vini.



VENETO

BELLUNO-FELTRE-CADORE

Ristorante "Albergo delle Alpi" di Roberto e Raffaella De Zanet, in cucina Roberto De Zanet. ●Via Tasso 15, Belluno; ☎0437/940203; www.dellealpi.it; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a luglio e tra Natale e Capodanno; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: rotolini di pasta brisée ripieni; biscotti al formaggio Piave; casunzei di zucca con burro fuso e ricotta affumicata... con l'acqua; tagliatelle rustiche con ragù di coniglio e cavolo nero; filettino di maiale in crosta di pane con finferli e patate al rosmarino; crostata di "Fighi".

I vini in tavola: Prosecco extra dry Sogno di Luna; Friulano (Cantina Produttori Cormons); Lagrein Trentino (Castel Firmian); Verduzzo (La Tutela).

Commenti: Il menu è stato molto apprezzato, perché ha saputo mettere in stretta sinergia valori come la territorialità e le specialità gastronomiche che caratterizzano la provincia, così allungata, i cui confini

vanno dalla pianura trevigiana fino all'Austria. Differenze territoriali che hanno inciso, in modo deciso, anche sulla composizione dei gruppi etnici che la compongono: veneti, ladini, cimbri, comeliensi, sappadini, ampezzani, le cui tradizioni culinarie risultano molto diversificate per modo di cucinare e per materie prime, che il territorio, spesso aspro e difficile, offre. Il Delegato, nella sua relazione, ha voluto ricordare il tema della cena ecumenica.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

"Trattoria da Rossi" della famiglia Rossi-Scanavacca, in cucina Nives Rossi con il figlio Carlo. ●Via Pascolata, 15 - Località Granze, Arquà Polesine (Rovigo); ☎0425-91116; trattoriarossi@hotmail.com, www.trattoriadarossi.com; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi locali (salame, pancetta, coppa, prosciutto crudo) con "pinza onta" e cipolline sottacetato; tortellini in brodo; bigoli al torchio al ragù d'anatra; tortelli di zucca al burro e salvia; sorbetto al limone; tiramisù e semifreddo al torrone.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Rigoni); Cabernet della casa; Moscato Passito Ventus 2013 (Astoria Vini).

Commenti: La cena ecumenica è stata abbinata alla consegna del Diploma di Buona Cucina a questa rinomata trattoria polesana a gestione familiare. Il menu è stato basato sui primi piatti del territorio che risente dell'influenza sia della cucina veneta sia di quella ferrarese e ha riscosso i consensi degli Accademici che hanno dato la loro preferenza agli ottimi tortellini in brodo seguiti dai tortelli e dai bigoli. Anche gli antipasti e, soprattutto, i dessert hanno ricevuto unanimi apprezzamenti così che la consegna del Diploma ai fratelli Alessandro, Andrea e Carlo Scanavacca assieme a quella del libro dell'Accademia dedicato al tema della cena sono state salutate da meritati applausi.

VICENZA

Ristorante "Garibaldi" di Lorenzo Cogo srl. El Coq da luglio 2016, in cucina Lorenzo Cogo. ●Piazza dei Signori,

Vicenza; ☎0444/325879; info@garibaldivicenza.it, www.garibaldivicenza.it; coperti 50+100 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: croccante con maionese in salsa wasabi; gnocchi di barbabietola, bottarga e spezie; ravioli in saor e yogurt alla cannella; mezzo pacchero con salsa di pomodoro, 'nduja di Spilinga e finferli; fettuccine al pesto di rucola, lumache e castagne; tortello alla rosa canina, latticello, mostarda vicentina e parmigiano reggiano.

I vini in tavola: Vespaiolo Strada Riela 2015 Sur Lie; Breganze Doc Vespaiolo 16.9.2016 (Miotti - Breganze); Ferrata Chardonnay Breganze Doc (Maculan - Breganze); Valletta Igt rosso Veneto 2004 (Miotti - Breganze); Madoro 2004 in Magnum uve Marzemino e Cabernet (Maculan - Breganze).

Commenti: Il "Garibaldi", elegante bistrot dalle grandi vetrate che si affacciano sulla magnifica basilica paladiana, ha ospitato la riuscita riunione conviviale ecumenica, organizzata dai Siniscalchi Nani e Schiavo. La cena è stata opera di Lorenzo Cogo, chef eclettico e con naturale talento, che ha interpretato il tema della riunione conviviale proponendo gli gnocchi della cucina tradizionale con i mirtilli svedesi dalle note amarognole e con le spezie, e sorprendendo tutti con il sapore venezianissimo del raviolo ripieno in saor, con la 'nduja nel pacchero e con il tortello ripieno di mostarda vicentina come dessert. Ottimi i vini di vecchie annate delle riserve private dei produttori Miotti e Maculan.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

Ristorante "Ai Tre Soldi Goriziani" di Adriana Roasio dal 1996, anche in cucina. ●Corso Italia 38, Gorizia; ☎0481/531956; aitre soldigoriziani@gmail.com, www.aitresoldigoriziani.

it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana ad agosto e 1 settimana a dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gnocco fritto con prosciutto crudo; tortellini di casa da sorbir; gnocchi di zucca; tagliolini con crema di piselli e pancetta; tortelloni di Adriana; rosette agli spinaci; zlikrofi di Idrja; gnocchi de pan col gulasch; gnocco di susine.

I vini in tavola: Friulano (Tenuta di Angoris); Merlot (azienda agricola Humar).

Commenti: Per rispettare pienamente il tema dell'anno, si è previsto un menu basato, tranne il benvenuto accompagnato da un frizzante Lambrusco, esclusivamente sulla pasta e gli gnocchi. Piatti tipici della tradizione locale, ma con qualche concessione alla cucina emiliana che la signora Adriana, figlia d'arte, con mamma rezdora e anima del locale, ha sempre mantenuto fra le proposte, piatti dove la sfoglia tirata a mano si esalta con ripieni, sughi e sapori della tradizione di quella ricca terra. Il Vice Delegato Carlo del Torre ha presentato il libro frutto del lavoro delle Delegazioni sul tema dell'anno.

UDINE

Ristorante "Agli Amici dal 1887" di Michela ed Emanuele Scarello, in cucina Emanuele Scarello. ●Via Liguria, 250 - Località Godia, Udine; ☎0432/565411, fax 0432/565555; info@agliamici.it, www.agliamici.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a febbraio e 3 settimane a luglio; giorno di chiusura lunedì; martedì a pranzo. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini al prosciutto, conchiglione all'aglio, olio e peperoncino e gambero crudo, pacchero con battuto di manzo, tortino di parmigiana; gnocchi di patate grigliati, alici e broccoli; ravioli ripieni di ossobuco, ortaggi e zafferano soffice; lasagna con testina alla senape e soffio di salsa verde; bianco di vitello al limone, germogli di prezzemolo e cipolline al sale; zuppa di susine allo zucchero di canna, profumo di caffè, gelato al basilico e pinoli tostati; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Franciacorta brut Saten; Pinot Bianco 2017 (Jermann);



FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

Gewürtztraminer Kolbenhof 2017 (Hofstätter); Cerasuolo d'Abruzzo rosato 2017 (Torre dei Beati).

Commenti: Cena ecumenica in questo elegante ristorante, situato alle porte di Udine, nel territorio vocato alla coltivazione delle patate da gnocco. Emanuele Scarello ha interpretato in maniera squisita il tema dell'anno, proponendo sia gli gnocchi in versione "grigliata", sia la pasta fresca fatta in casa in due sublimi preparazioni che hanno riscosso il consenso unanime degli Accademici. Apprezzatissimi anche il secondo piatto, realizzato con la moderna tecnica di c.b.t., e l'originale dolce completato da una gustosa piccola pasticceria. Qualche commensale non è riuscito a gustare tutti gli aperitivi, mentre è risultato molto gradito l'abbinamento con i vini e impeccabile il servizio.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA COLONIA

Ristorante "Osteria del Cappello" di Selvaggia Lazzari, in cucina Marco Franchini. ● Via De' Fusari 9b, Bologna; ☎ 051/19986887; osteriadelcappello@gmail.com, www.osteriadelcappello.com; coperti 65. ● **Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì.** ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortellini in brodo; tortelloni burro e salvia; gnocchi burro e pomodoro; tagliatelle al ragù; gramigna alla salsiccia; passatelli asciutti al prosciutto; torta di tagliatelle.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante (Manaresi, Zola Predosa); Sangiovese Superiore (Bissoni, Bertinoro).

Commenti: In occasione della cena ecumenica, la Delegazione ha ospitato gli amici di Colonia per gustare assieme un menu tutto di pasta (compreso il dolce) in ossequio al tema della cena ecumenica. Serata assai

gradevole, con piatti di sfoglia tirata al matterello e condimenti tradizionali gustosi e ben fatti. La giovane brigata del locale ha dato un'ottima prova di sé sia in sala sia in cucina e ha egregiamente rappresentato la cucina bolognese agli amici tedeschi.

CARPI-CORREGGIO

Ristorante "Il Barolino" dei fratelli Barolo, in cucina Andrea. ● Via Giovanni XXIII 110, Carpi (Modena); ☎ 059/654327; info@ilbarolinoristorante.com, www.ilbarolinoristorante.com; coperti 60+25 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie 10 giorni ad agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica.** ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocchi di patate al ragù di salsiccia; gnocchi di patate al tartufo; tagliatelle al ragù bianco; tortelli verdi burro e parmigiano; tortelli di zucca burro e parmigiano; maccheroni al pettine al ragù d'anatra.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante secco Doc; Salamino di S. Croce Dop (entrambi Cantina Soc. S. Croce).

Commenti: Cena ecumenica e consegna premio "Nuvoletti" al ristorante Barolino, alla presenza del Sindaco di Carpi, Alberto Bellelli, che ha partecipato attivamente e si è reso disponibile a supportare le iniziative che la Delegazione attuerà sul territorio. Il Delegato Pier Paolo Veroni e il Simposiarca Giuseppe Calabria hanno illustrato il menu e le varie portate, consegnato il premio e i volumi sul tema dell'anno ricordando un convegno, inerente al tema, svoltosi lo scorso anno. Presenti Michele Rossetto enologo della Cantina S. Croce di Carpi e Fabrizio Bocedi Cantina San Martino in Rio.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

Ristorante "Dolce e Salato" di Claudia Montori, in cucina Massimiliano Amadeo e Cristian Bovi. ● Piazza L. Calori 16, San Pietro in Casale (Bologna); ☎ 051/811111; coperti 40+30 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d..** ● Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mortadella con crostini; tortellini in brodo di cappo-

ne; mezzelune di verdure e burro al dragoncello; tortelli rossi di robiola, pere e burro alla nocciola; pulisci bocca all'erba Luigia; chicche di zucca, funghi bruschettati e fonduta di gorgonzola; tagliatelle verdi all'ortica con ragù di prosciutto; strozzapreti all'amatriciana e pecorino romano; pinza e sabadoni.

I vini in tavola: Prosecco Voal-dobbiadene Docg (Col Sandago); Pignoletto frizzante Sparvo (Sandoni); Sangiovese Superiore Le Papesse (Villa Papiano); Albana passito Elisa (Zuffa).

Commenti: La partecipata cena ecumenica è stata organizzata presso l'apprezzato ristorante "Dolce e Salato", dove la titolare Claudia ha predisposto, con il Simposiarca Paolo Borghi, un interessante percorso tra "La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi". Tutte le tipologie di piatti del tema annuale sono state toccate, passando da alcuni "classicissimi" della cucina del territorio a piatti più fantasiosi, ma sempre con i "piedi" ben piantati nella tradizione. Molto apprezzata l'iniziativa di Claudia, che ha sostituito la classica relazione con una dimostrazione live sulla preparazione di sfoglia al matterello, tortellini e tortelli, facendo partecipare gli ospiti anche al rito dell'assaggio del ripieno.

LUGO DI ROMAGNA

Ristorante "Osteria del Boccaccio" di Stefano e Barbara, in cucina Alex, Valentina Matulli e Davide Mazzotti. ● Via S. Vitale 14, Sant'Agata sul Santerno (Ravenna); ☎ 0545/916264, cell. 340/1508855; osteriadelboccaccio@alice.it, www.osteriadelboccaccio.it; coperti 130+70 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.** ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: taglierini con culaccia, salame, crudo al coltello, ciccioli, parmigiano reggiano, giardiniera e scalogno, piadina e pizza frita; tortelloni burro e salvia; gnocchetti con ragù di anatra e zucca; curzul allo scalogno; pasta e fagioli; radicchio e bruciatini; crostata con marmellate della casa; ravioli fritti con marmellata e Alchermes; latte brulé.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara rosso rubino (Aurelio Bellei); Le Liti Bianche Sangiovese vinificato in bianco 2016 (I Sabbioni); Mac-

chiaiolo Cabernet Sauvignon 2017 (Lu. Va); Cagnina Passita 2017 (La Colombarda).

Commenti: La Delegazione si è riunita al completo per la cena ecumenica. In un clima particolarmente affiatato, gli Accademici hanno apprezzato in particolare la qualità degli ingredienti utilizzati, veramente a km 0. Tra le paste, massimo gradimento per i tortelloni burro e salvia preparati dalle "sfogline" e la pasta e fagioli, piatto di riferimento del locale. Vini originali e ben combinati. Interessante e gradevole l'intervento dell'Accademico onorario Pierangelo Raffini, in merito ai collegamenti fra la storia e i diversi tipi di pasta nella regione. Alla fine, gli Accademici riservano i giusti complimenti alla brigata tutta.

RAVENNA ROMEA

Ristorante "Kolibrì" di Silvia Rossi, in cucina Irvin Zannoni. ● Via Basilica 154 Savarna, Ravenna; ☎ 0544/529024; info@kolibricafe.it, www.kolibricafe.it; coperti 50. ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.** ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortello fritto ripieno di fegatini con gel di erbe aromatiche; cappelletti in brodo; gnocchi di patate burro e salvia; tagliatelle al ragù; ravioli ripieni di pera al cardamomo, spuma di yogurt e brodo speziato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg; Colibrì Chardonnay; Da Maggio Chardonnay; Sangiovese Superiore Prugnato (tutti Podere dal Nespole 1929).

Commenti: Cena ecumenica aperta dal Vice Delegato Francesco Donati con breve, chiara relazione sulla "Pasta fresca, ripiena e gli gnocchi". Lo chef, dando sfoggio di creatività, ha preparato piatti con ottime doti di accostamento di profumi e tradizioni, seguendo le indicazioni del tema annuale. Antipasto originale e gustoso; straordinari i cappelletti in brodo; ottimi gli gnocchi di patate e le tagliatelle al ragù della tradizione contadina. Abbinamento dolce e salato nel dessert, con ravioli ripieni di pere, yogurt e brodo speziato. Con plauso generale, a fine cena, il Delegato ha manifestato allo staff l'apprezza-

mento per servizio, presentazione dei piatti e abbinamento dei vini.



TOSCANA

EMPOLI

Ristorante "Sciabolino" di gestione familiare, in cucina Fabrizio Bagni e Cinzia Fumoso. ●Via d'Ormicello 18, Empoli (Firenze); ☎0571/924333; info@sciabolino.it, www.sciabolino.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie 16-30 agosto; giorno di chiusura giovedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: stuzzichini toscani con ceci e aringhe, bruschette gratinate agli aromi, ciaccino e farro con pecorino toscano; antipasto di crostini misti e affettati assortiti; gnocchi all'ortica; fagottini ripieni di pere e pecorino con salsa all'anatra; filetto di maiale con salsa di pecorino e pepe nero; tagliata, rucola e grana; salsicce e rosticciate alla griglia; verdure miste fritte e insalata; dessert di torta di mele e mandorle.

I vini in tavola: Sciabolino (Fattoria Piazzano).

Commenti: Cena ecumenica molto ben organizzata dalla Simposiarca Elisabetta Guerrieri in uno storico locale empolesse, gestito dalla stessa famiglia fin dal 1890. Il menu scelto insieme al titolare/chef Fabrizio Bagni ha pienamente rispettato il tema di quest'anno. Sono risultati molto graditi i fagottini ripieni, la tagliata, piatto tradizionale della trattoria e la torta di mele e mandorle. Durante la serata, la Simposiarca ha illustrato la gloriosa storia del premio letterario Pozzale Luigi Russo, istituito nel 1948 con lo scopo di ricostruire il tessuto morale, civile e culturale dalle macerie della guerra.

SIENA

"Trattoria Fontegiusta" di Giuseppe Chiarelli, anche in cucina. ●Via Camollia 102, Siena; ☎0577/40506;

info@fontegiusta.com, www.trattoriafontegiusta.com; coperti 150+30 (all'aperto). ●Parccheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di verdure; assaggi di tortello ricotta e melanzane con pomodoro e pecorino; tortello verde con ricotta e spinaci alla fonduta e scaglie di tartufo; gnocchi al ragù di anatra; involtino di maiale alla finocchiona e scamorza con insalatina; zucchetto crema e cioccolato.

I vini in tavola: Miscianello Terra di Siena Igt.

Commenti: La riunione conviviale ha visto una nutrita partecipazione di Accademici, richiamati dall'interessante tema della serata, egregiamente sviluppato dalla Simposiarca Annamaria Loffredo, la quale ha presentato una vasta panoramica sull'uso della pasta fresca e ripiena in tutto il mondo, stimolando l'attenzione e l'appetito con una ricca videoproiezione. Per quello che riguarda le pietanze servite, sono stati particolarmente apprezzati lo sformatino di verdure e gli gnocchi.

VALDARNO FIORENTINO

Ristorante "La Terrazza Oliosteria" di Lara Gasperini, in cucina Stefano Bertini. ●Piazza Matteotti 22, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/853308; osterialaterrazza@gmail.com, www.osterialaterrazza.it; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie da gennaio a metà marzo; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: involtini di pasta fillo con carciofi, pomodorini confit e crema di pecorino; tortelloni di ricotta con cavolo nero, olio e salvia; gnocchi allo zafferano con carciofi e pecorino di Pienza; filetto di maiale in panatura di pistacchi, cialda di pane croccante e vera al miele; crumble alle mele verdi.

I vini in tavola: Pomonica 2017; Chardonnay (Castello di Monsanto); Poggio Argentato 2018; Gurra di Mare Tirsat 2017.

Commenti: Serata dedicata alla cena ecumenica. Stefano Bertini ha dato una dimostrazione in diretta di come preparare la pasta per i tortelli e i

tortelli stessi. Cena ambientata in uno splendido locale quattrocentesco toscano, con piatti di livello più che adeguato all'evento. Ottimi i tortelli, buoni gli gnocchi. Graditissimo il crumble. Eccellente l'abbinamento dei vini, uno per ciascuna portata. Al termine della bella serata, il Delegato ha offerto a Lara Gasperini e Stefano Bertini il volume sul tema di questo anno.

VALDELSA FIORENTINA

Ristorante "Il Castello" di Adela Neldelcu, in cucina Nicola Landi. ●Via della Rena 6, Certaldo (Firenze); ☎057/11900261; info@castellocertaldo.com, www.castellocertaldo.com; coperti 60+65 (all'aperto). ●Parccheggio zona pedonale; ferie 8 gennaio - fine febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliatelle al ragù di romana; gnocchi radicchio e gorgonzola; ravioli ricotta e spinaci con sugo di pomodorini, lardo di Colonnata e rosmarino; filetto di maiale in crosta con cipolla di Certaldo; fagioli bianchi; tiramisù.

I vini in tavola: Bianco Vermentino Doc; Chianti Docg.

Commenti: Serata conviviale ecumenica come al solito gremita di Accademici e ospiti. Centrotavola confezionato con la pasta fresca, che ha dato un tocco di originalità, da parte dei Simposiari Ciampolini e Fontanelli. Buoni i primi piatti, scontato il filetto di maiale seppur degno di note palatali: crudi i fagioli. Vini forse un po' troppo aggressivi sui piatti. Nuova la gestione di questo ristorante incastonato nel borgo medievale di Certaldo Alto. Il buondi si vede dal mattino e quindi grande plauso allo chef e auguri per il futuro.



UMBRIA

FOLIGNO

Ristorante "Il Cavaliere" di Gianluca e Francesco Martellini, anche in cucina.

●Via XX Settembre 39, Foligno (Perugia); ☎0742/350608; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto di Norcia al coltello, tarese, bruschetta con olio novello, stracciata di mozzarella con alici del Cantabrico, strapazzo d'uovo al tartufo; tortelli al tartufo bianco con crema di grana; tagliatelle ai porcini; gnocchi al sugo del contadino; faraona disossata con frittatina al tartufo e pistacchi; patate alla brace e radicchio con arancia e pistacchi; pera al Sagrantino.

I vini in tavola: Vini bianchi e rossi (Arnaldo Caprai).

Commenti: La scelta delle Simposiarche Edgarda Falcinelli e Luisa Mattonelli è caduta, per la cena ecumenica, su questo noto ristorante, cogliendo l'occasione per la consegna del Diploma di Buona Cucina, ampiamente meritato. Tutti hanno notato l'ottimo percorso intrapreso e l'alto livello raggiunto, pur mantenendo ben salde le basi della tradizione, utilizzando prodotti del territorio di prima qualità. Ben riusciti i primi piatti, nota di merito per i tortelli, perfettamente equilibrati nel ripieno e nello spessore della sfoglia. Evidente la grande emozione e soddisfazione dei fratelli Martellini alla consegna del premio. Molto apprezzata da tutti la sorpresa: la rocciata di Foligno.

GUBBIO

Ristorante "Piatto d'Oro" di Clara Tusillagine, in cucina Luciano Vagnarelli. ●Via Chiascio 76, Gubbio (Perugia); ☎075/9256238, anche fax, cell. 340/368382; luciano.vagnarelli@gmail.com; coperti 130. ●Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura venerdì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette, crostini, legumi; cappelletti in brodo; caramelle in umido di carni miste, pinoli; gnocchi con sugo d'oca; con torni misti; zuppa inglese; dolci secchi della casa.

I vini in tavola: Trebbiano; rosso di Montefalco (entrambi Cantine S. Clemente); Fra' Santo vino liquoroso (Donnini).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta presso uno storico ristorante,



UMBRIA segue

celebre per la cucina tradizionale. Da parte del gestore vi è un'attenzione particolare nell'usare materie prime rigorosamente fresche. Ospite d'onore Paolo Braconi, professore dell'Università di Perugia, che ha voluto onorare la serata con una conversazione brillante e di ampio respiro, sul tema "Le mille e una pasta da Bagdad a Bengodi". Da parte della Simposiarca Marinella vi è stata una particolare attenzione nell'apparecchiatura della tavola bella ed elegante. Le pietanze hanno riscosso un notevole consenso in particolare gli gnocchi al sugo d'oca insuperabili e l'ottimo umido. Il rapporto qualità-prezzo "straordinario".

ORVIETO

"Trattoria Delli Poggi" di gestione familiare, in cucina Enzo Santoni. ●Corso Cavour 194, Orvieto (Terni); trattoriadellipoggi@gmail.com; coperti 38+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gnocchi al pesto; cannelloni gratinati al profumo di funghi porcini; pappardelle al ragù; coniglio disossato a porchetta e patate al forno; verdura di stagione ripassata; crème caramel.

I vini in tavola: Orvieto Classico Superiore Luigi e Giovanna (Barberani); Umbria Igt rosso della Grancia (Fontesecca).

Commenti: In occasione della cena ecumenica, la Delegazione si è rivolta alla competenza dello chef Santoni e alla sapiente gestione della famiglia Delli Poggi. Ottimi gli gnocchi, con il "vero" pesto fatto in casa, e gli altri due primi eccellentemente eseguiti che hanno degnamente soddisfatto il tema ecumenico. I commensali hanno apprezzato anche il coniglio con il suo accompagnamento, oltre al tradizionale crème caramel. Abbinati abilmente i vini, tra i quali il pluripremiato Orvieto Classico Superiore.

PERUGIA

Ristorante "Borgomela" delle famiglie Ercoli/Coletti. ●Strada Tiberina Nord 224/C 5, Località Tavernacce, Perugia; ☎075/60424, cell. 348/8704742; info@borgomela.com, www.borgomela.com;

mela.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo; mercoledì, giovedì, sabato e domenica sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cannelloni Trasmimeno; gnocchetti al lardo di Colonnata e pachino; tagliatelle umbre "coi rigaji"; tortino di verdure con porcino su letto di fagiolina del lago; millefoglie alla crema chantilly con frutti di bosco.

I vini in tavola: Trebbiano Spoletino Igt 2018; Il Campanile Igt 2016 (entrambi Cantina Chiesa del Carmine).

Commenti: Ritorno al ristorante "Borgomela" dove la pasta è "rigorosamente fatta a mano". In un crescendo gustativo, cannelloni, sfoglia sottile e farcia di persico e ricotta, e pretesto per la Simposiarca, Marlena Moretti Badolato, per parlare di Leonardo e dei suoi studi sul lago di Perugia. A seguire, gli gnocchetti, con ricotta salata di Norcia, e le tagliatelle "coi rigaji" (rigaglie di pollo) della cucina contadina. Come dolce un millefoglie, applicazione golosa della pasta (sfoglia): peccato che sia però risultata umida e appesantita dalla pur gradevole crema chantilly. Apprezzato il rosso "Il Campanile", un profumato equilibrio di Sangiovese, Sagrantino e Merlot.



LAZIO

LATINA

Ristorante "Da Clara" di Emanuela Quattrococchi, in cucina Paola Salzillo. ●Via Roio 14 (Migliara 40), Sermoneta Scalo, Sermoneta (Latina); ☎0773/1995245, cell. 328/1636968; info@daclaraosteriatipica.it, www.daclaraosteriatipica.it; coperti 100+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto San Daniele, affettati, ricottina e ovoline di bufala, fagioli in umido;

lacne e fagioli; spaghetti fatti in casa cacio e pepe; ravioli di ricotta e spinaci; gnocchi alla sorrentina; spezzatino di bufalina cotto al cocco con rosmarino fresco; stinco di maiale cotto nella birra dello stabilimento agricolo artigianale Losa di Borgo San Michele (Latina); cicoria ripassata con uva passa, pinoli e olive; patate al forno; tagliata di frutta di stagione; varietà di dolci secchi fatti in casa.

I vini in tavola: Vino bianco e rosso Elephas Igt (azienda biologica Castello di Torre in Pietra); Vino spumante (De Bernard).

Commenti: Per la cena ecumenica, gli Accademici pontini si sono recati in questo locale, aperto dal mese di aprile 2019, in prossimità della via Appia nella pianura di Sermoneta. Alla guida della cucina un'eccellente cuoca: Paola Salzillo. I piatti del ricco e variegato menu, illustrato dalla Simposiarca Anna De Donato Nascani, hanno fatto apprezzare una varietà di paste fresche fatte in casa, secondo antiche ricette, con ingredienti di realtà artigiane locali. Non ha potuto essere servita, per non eccedere nelle portate la "lasagna alla romana" impacchettata e consegnata alla fine della cena. Altre specialità: l'ottimo spezzatino di bufalina e il teutonico stinco alla birra.



ABRUZZO

VASTO

"Antica Trattoria Vittoria" di Vittorio Di Carlo, in cucina Veronica Lavicoli. ●Frazione Valloni 3, Schiavi d'Abruzzo (Chieti); ☎0873/970250, cell. 338/3532484; trattoriavdc@gmail.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fagottini di pasta sfoglia con verza e baccalà; raviolini dolci; pane onorato; tagliolini e fagioli con ricotta e prosciutto; gnocchi

al sugo si castrato; pollo al mattone; cicoria di campo saltata; tircine.

I vini in tavola: Rosé Spumante (Contesa); Cerasuolo d'Abruzzo Doc (Luigi Cataldi Madonna); Vino cotto.

Commenti: La Consulta ha scelto questa storica trattoria che si caratterizza per la manifattura tradizionale delle paste bianche, con metodi antichi tramandati da mamma a figlia. La scelta delle farine e delle semole, "Senatore Cappelli" e Solina, sono l'elemento distintivo. Tagliolini (tagliarilla) e fagioli conditi con ricotta di pecora e gli gnocchi con un sugo rosso di castrato (agnello) sono stati l'interpretazione pura del territorio. Il pollo al mattone con cicoria di campo saltata e la "pizza doce" hanno concluso una serata di grande interesse. Ottimo l'abbinamento dei vini; interessante la relazione del Delegato sulla tematica della cena ecumenica.



PUGLIA

BARI

Ristorante "Riva Restaurant" di Andrea Pacifico. ●Via Fiume 7, Bari; ☎cell. 391/4854295; info@rivabari.it, www.rivabari.it; coperti 44. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: timballo di melanzane con fonduta di provola e porro fritto; tortelli di ricotta al ragù di cinghiale al profumo di limone; filetto di baccalà al vapore su crema di patate, pomodoro secco, olive e chips di riso; tagliata di manzo con misticanza di rucola, primosale e nocciola; Paris Valle d'Itria.

I vini in tavola: Vini della Cantina Rivera.

Commenti: Dopo un commosso ricordo dell'insostituibile Delgado onorario Nicola Sbisà, di recente scomparso, ha preso la parola la Vice Delegata e DCST Carla Pasculli

per affrontare il tema gastronomico dell'anno. Con un'interessante e dotta dissertazione, la relatrice ha illustrato l'argomento, a partire dalle consuetudini alimentari dell'antichità, fino alle ricette tipiche del territorio. A tavola, tutti i commensali hanno apprezzato il menu proposto, caratterizzato da esecuzioni corrette e delicate, tuttavia capaci di rendere in modo netto e riconoscibile l'identità dei sapori.



CALABRIA

COSENZA

Ristorante "La Locanda di Alia" di Gaetano e Daniela Alia, in cucina Gaetano Alia. ● Via Letticelle 55, Castrovillari (Cosenza); ☎ 0981/46370, cell. 333/570 1332; info@locandadialia.it, www.locandadialia.it; coperti 55+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera. ● Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di zucchine con dadolata di pomodori e menta fresca; pasta ripiena di broccoli con noci, cime di rapa e acciughe; gnocchi di grano Carosella con ortaggi e pescato fresco; filetto di maiale nero di Calabria con mele e frutti di bosco; pecorino primo sale con confettura di fichi verdi; schiuma di liquirizia con salsa di mandorle.

I vini in tavola: Cozzo del Pellegrino bianco; Dolcedorme rosé; Serra delle Ciavole rosso; Dovì spumante metodo classico (tutti Cantina Ferrocinto di Castrovillari).

Commenti: Serata all'insegna della convivialità accademica, arricchita dalla presenza di ospiti qualificati in rappresentanza delle Istituzioni, della stampa, del mondo delle professioni e delle produzioni di eccellenza. Simposiarca il Delegato Rosario Branda che ha illustrato il tema della cena ecumenica, contestualizzandolo con le tradizioni, le contaminazioni e gli usi del territorio consolidati nel tempo. L'occasione è stata propizia per coinvolgere i

convenuti in un confronto a più voci. Rilevanti gli interventi dell'Accademico onorario Cavalcanti, del produttore dei vini Nola e di Amarelli dell'omonima azienda di liquirizia.

GIOIA TAUR-PIANA DEGLI ULIVI

Ristorante "La Mamma" di Isabella e Gerardo D'Agostino, anche in cucina. ● Via S. Giuseppe 33, Cittanova (Reggio Calabria); ☎ 0966/655849, cell. 347/0393019; ristorantelamamma@gmail.com, www.ristorantelamamma.org; coperti 70+15 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: fantasia di bocconcini dell'orto e ricotta d'Aspromonte, stocco arrostito con peperoni e salmoriglio; pasta al forno con dadini di soppressata e provola sillana; ravioli freschi ripieni allo stocco e pistacchio; gnocchi di patate alla sorrentina; cannolo con ricotta aspromontana, vaniglia Madagascar, composta di more selvatiche e biglia di gelato.

I vini in tavola: Armacia 2017 Igt Costa viola (Cantine Criserà).

Commenti: Il ristorante ha proposto una cucina casalinga con piatti tipici calabresi, pasta fresca fatta in casa e numerose specialità cucinate "come insegnavano le mamme". Prodotti freschi e assolutamente genuini.



SICILIA

MESSINA

Ristorante "Toto Nero" di Francesco Vinci e Fabrizio La Rosa. ● Via G. La Farina 185, Messina; ☎ 090/2931640; coperti 120. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostino straciatella e alici; raviolo (raviùlu) ricotta e spinaci; busiate con pesto

siciliano; cannelloni (cannilluni) con ragu di carne; uva; cassata al forno.

I vini in tavola: Syrah Colomba Bianca (Vitese, Mazara del Vallo).

Commenti: Menu strettamente aderente al tema dell'anno, con pregevoli preparazioni ricostruite filologicamente dallo chef venticinquenne. Accurata la scelta del vino e apprezzato il crostino di alici e straciatella. Gli Accademici e i numerosi ospiti hanno tributato alla squadra un convinto apprezzamento equamente riconosciuto ai ravioli di ricotta, preparazione tipica della Sicilia orientale da oltre 700 anni, alle busiate e, soprattutto, ai cannelloni. Eccellente la cassata al forno, ultrasecolare antenata della cassata siciliana, del pasticciere Francesco Saccà.

VAL DI NOTO

Ristorante "Vecchia Cantina Baroni", in cucina Flavia Blanco. ● Contrada Chiesa di Carlo, Avola (Siracusa); ☎ 0931/560139, cell. 333/8435171; vecchiacantinabaroni@libero.it, www.vecchiacantinabaroni.it; coperti 200+100 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì-sabato a pranzo. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancino a mo' di pasta con le sarde e polpo al carbone su vellutata di porri e patate; ravioli di scampi con ciliegino confit, zeste di limone e mentuccia; gnocchi di broccoli con crema di bottarga di tonno; biancomangiare alla mandorla.

I vini in tavola: Brut di Castellucci Miano; bianco Catarratto (Porta del Vento); Sauvignon blanc (Kaltern); Etna rosso (Masserie Setteporte); Marsala stravecchio (Pellegrino).

Commenti: La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica presso una realtà presente ormai da quindici anni, con cantina di tutto rispetto e ristorazione tradizionale, ancorché rivisitata. Il menu accademico ha proposto come antipasti una gradevole versione dell'arancino "a mo' di pasta con le sarde" e un delicato polpo al carbone. I primi piatti hanno, coerentemente col tema, monopolizzato il menu. Eccellenti i ravioli di scampi, produzione di pasta fresca della casa, e gli gnocchi di broccoli. Per concludere biancomangiare alla mandorla, un

dolce tipicamente siciliano, semplice ma dall'intenso sapore.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI MONTPARNASSE

Ristorante "Via del Campo" di Enrico Masia, anche in cucina. ● 22 rue du Champ de Mars, Parigi; ☎ 0033/145516459; contact@via-del-campo.paris; coperti 50+10 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortelli in brodo di pecora; ravioli al basilico, salsa al burro bianco e cipollina; culurgiones ai porcini, sugo di carne e tartufo uncinatum; guancia brasata, raviolo di patate con scamorza affumicata e zucchine; pecorino sardo e carasau arrosto; seadas con miele.

I vini in tavola: Spumante Quartomoro metodo classico; Vermentino di Usini, Tuvaos Doc 2018 (Cherchi); Vermentino VRM memorie di viti Doc Quartamoro 2016; Carignano del Sulcis Doc Cardanera 2018 (Angiolas); Cagnulari di Usini Luzzana Isola dei Nuraghi Igt 2017 (Cherchi); vino dolce passito Tenuera vino da uve stramature (Cantina del Madrolisai).

Commenti: La cena ecumenica si è aperta con un atelier dedicato ai culurgiones e realizzato dallo chef Enrico Masia. Il Vice Delegato Andrea Fesi, tra l'altro docente di Storia dell'Alimentazione antica, ha preceduto la cena con una dotta dissertazione sul tema dell'anno. Numerosa è stata la partecipazione di Accademici, amici e simpatizzanti; presenti il Console Generale Emilia Gatto, il Consigliere Culturale Ugo Ciarlatani e alcuni Accademici di Modica e Ragusa. Eccellente il menu e ottimo l'abbinamento dei vini. È stato consegnato il Diploma di Buona Cucina allo chef Enrico Masia.



EUROPA segue

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

Ristorante "Conca Bella" di Ruth e Michele Montereale, in cucina Giordano Bertolina. ● Via Concabella 2, Vacallo (Ticino); ☎ 0041/916975040; info@concabella.ch, www.concabella.ch; coperti 45. ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ● Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocchetti di patate al nero di seppia con ragù di polpo; sfoglie di pasta ai funghi e castagne; raviolo "pizzoccherato"; campanelle di pasta fresca fatte in casa; sorbetto all'uva americana con spuma alla grappa.

I vini in tavola: Monte Rossa, Prima cuvée brut; Millepetali bianco Ticino Doc; Ronco delle Noci Merlot Riserva Ticino Doc; Ronco dei Profeti Merlot Igt (tutti Tenuta agr. Luigina).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta presso questo storico e rinnovato ristorante. Il menu è stato appositamente studiato dallo chef Bertolina con i Simposiarchi Ciocco e Del Bufalo al fine di rispettare il tema della serata. Ospiti dell'evento sono stati: Paolo Serra, responsabile del laboratorio di produzione di pasta fresca della Fondazione Diamante e della cucina del "Canvetto Luganese" a Lugano, che ha illustrato il ruolo della ristorazione e della produzione di paste fresche nell'integrazione di persone con difficoltà; Ettore Biraghi, enologo, che ha commentato tutti i vini che hanno accompagnato la serata. Il menu, comprese le bevande, ha riscosso un grande successo tra gli Accademici.

UNGHERIA

BUDAPEST

Ristorante "Fausto's" di Fausto Di Vora, in cucina Giorgio Cavicchiolo. ● Kiraly utca 7, Budapest; ☎ 0036/18776210; coperti 36+30. ● Parcheggio scomodo; ferie n. d.; giorno di chiusura domenica. ● Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sfoglie di melanzane e acciughe; gamberi in pastella di Prosecco con zucchine al limone candito; gnocchi ripieni, avvolti da un cremoso sugo di pomodoro e basi-

lico, insaporiti da mozzarella e formaggio; ravioli autunnali alla zucca e nocciole al profumo di caffè; filetto di mangalica alla Wellington in salsa tartufata e contorni; piccolo profiterole ai tre cioccolati e salsa calda al caramello.

I vini in tavola: Prosecco Rive di Rua (Bepin de Eto); Fausto's Sauvignon Blanc 2018; Fausto's Pinot Grigio 2018 (entrambi Ermacora); Merlot 2017 (Bepin de Eto); Tokaj Demeter Ervin Elvezet 2017.

Commenti: La riunione conviviale ecumenica si è svolta con una numerosa affluenza di Accademici e ospiti. Il menu, servito sul tema delle paste fresche e gnocchi, ideato dagli chef Fausto Di Vora e Giorgio Cavicchiolo, ha riscosso un grande successo. Una particolare menzione va agli antipasti e ai primi piatti così come ai vini serviti in abbinamento, veramente ottimi. Il servizio di sala, coordinato dal maître Gergely Maul, è stato impeccabile. La relazione è stata tenuta dal Delegato in sostituzione del maestro pastaio Raimondo Mendolia. Un caloroso applauso ha chiuso la serata.



NEL MONDO

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO

Ristorante "Il Cappuccino" di Claudio Paccagnella, in cucina Vittorio Di Capua. ● Av. Maximo Gomez 60, Santo Domingo; ☎ 001809/6828006, cell. 001809/7076235; www.ilcappuccino.com.do; coperti 120. ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittatine di pasta; paccheri ripieni di baccalà; squadrotti con alici e nocciole; gnocchi di zucca al pomodoro e basilico; maccheroni con ragù alla bolognese; brasato di manzo con gnocchi di patate; raviolo ripieno di mela verde al cioccolato fuso.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Val d'Oca); Sangiovese Riserva, 2016 (Cesari); Dindarello 2017 (Maculan).

Commenti: Per la cena ecumenica il Simposiarca Mario Boeri, dopo un breve saluto, ha passato la parola a Claudio Paccagnella che ha illustrato il menu molto ben rappresentativo del tema proposto. In cucina, il nuovo chef Vittorio ha dato prova di molta abilità e creatività sia nella preparazione sia nella presentazione dei piatti. Molto apprezzati le frittatine di pasta e i paccheri ripieni di baccalà; eccellenti gli squadrotti con alici e nocciole e i maccheroni al ragù. Ottimi il brasato e il dessert. La buona interpretazione del tema, i buoni servizio e rapporto qualità-prezzo hanno contribuito al successo della serata.

STATI UNITI D'AMERICA

SAN FRANCISCO

Ristorante "Firenze by Night" di Sergio Giusti, in cucina Sergio e Paolo Giusti. ● 1429 Stockton Street, San Francisco; ☎ 415/3928585; coperti 70. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di manzo con fagioli alla toscana; ribollita; tritico di gnocchi; salse al gorgonzola, ragù, Firenze; sorbetto alla pesca.

I vini in tavola: Sangiovese 2016 (Tenuta Sassoregale); Aska, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 2016 (Banfi); Vinsanto del Chianti Classico 2008.

Commenti: Per la cena ecumenica la Delegazione si è riunita nello storico quartiere italiano di North Beach a San Francisco. La famiglia Giusti, con papà Sergio in cucina, coadiuvato dal figlio Paolo e dalla

figlia Nadia in sala, gestisce da 32 anni il locale al quale è stato consegnato il Diploma di Buona Cucina. Il ristorante si distingue per le paste, fatte a mano e, in particolare, per gli gnocchi che hanno riscontrato il consenso di tutti gli Accademici. Ottimo il servizio del personale di sala italiano. Una serata particolarmente ben riuscita, che ancora una volta ha visto una Delegazione molto affiatata.

TUNISIA

TUNISI

"Ristorante del Circolo Italiano" di Circolo Italiano Tunisi, in cucina Giuseppe D'Ingiullo. ● Rue de la Liberté 102, Tunisi; ☎ 0021/67181101, fax 0021/671288037; c.i.t@topnet.tn; coperti 60. ● Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: strozzapreti ai frutti di mare; gnocchi al gorgonzola; ravioli di carne bovina al profumo di tartufo nero; roulette di filetto alla Wellington; babà alla crema.

I vini in tavola: Domaine Shadrappa rouge (Tunisia).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica nel locale storico della comunità italiana di Tunisi. Il Delegato Luigi Collu ha rivolto parole di benvenuto ai numerosi ospiti, tra i quali S.E. il Vescovo monsignor Antoniazzi. L'Accademica Caterina Veglione ha piacevolmente e dotatamente intrattenuto i commensali sulle paste fresche tradizionali delle regioni italiane. Bella serata all'insegna dell'amicizia, con un menu che, in alcuni piatti, come la roulette di filetto saporito (anche se priva del prosciutto per motivi religiosi) e il babà con crema e liquore Strega(!), hanno deluso le aspettative. Apprezzata la professionalità dello





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Cuneo-Saluzzo
Antonio Briscese

Torino Lingotto
Accademico onorario: Gigi Padovani

LOMBARDIA

Milano Navigli
Accademico onorario: Andrea Vitale

VENETO

Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest
Osvaldo Pettene

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio
Agnese Carretti ● Giuseppe Chillemi ●
Giancarlo Pizza

Castel San Pietro-Medicina
Davide Brancaleoni

Cervia-Milano Marittima
Alceste Errani ● Alessandro Morelli ●
Alberto Piraccini ● Camillo Sasselli

Parma
Valerio Mazzotti

TOSCANA

Garfagnana-Val di Serchio
Angela Masala

MARCHE

Ancona-Riviera del Conero
Franco De Felice ● Jacopo Toccaceli

Pesaro-Urbino
Matteo Marchetti

LAZIO

Frosinone-Ciociaria
Laura Recchia

ABRUZZO

Pescara
Mauro Fini

PUGLIA

Lecce
Antonio Tarentini

SARDEGNA

Cagliari
Roberto Pisano ● Maria Sias

BRASILE

Rio de Janeiro
Tania Buaiz ● Marzio Laurenti ● Robson Ramos

FRANCIA

Lilla
Rosetta Allegra-Notteghem ●
Christine Luisetti-Dano

SVEZIA

Stoccolma
Accademico onorario: Mario Cospito

SVIZZERA

Svizzera Italiana
Pascal Brülhart ● Giancarlo Ghirlanda ●
Antonio Monti ● Luca Soldati

TURCHIA

Istanbul
Accademico onorario: Massimo Gaiani

URUGUAY

Montevideo
Washington Augusto Corallo Theoduloz ●
Jorge Zas Fernandez

TRASFERIMENTI

SVIZZERA

Losanna-Vennes
Alessandro Caponi (*da Ascoli Piceno*)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Verbano-Cusio-Ossola
Consulatore-Segretario-Tesoriere
Claudio Ricci

LOMBARDIA

Brescia
Vice Delegato: Alberto Soardi

EMILIA ROMAGNA

Modena
Consulatore-Segretario: Marco Righi

CINA

Pechino
Vice Delegato: Eugenio Loccarini

PAESI BASSI

Utrecht
Consulatore-Segretario:
Barbara Jeanne Elsevier Stokmans-Piso

REPUBBLICA CECA

Praga
Consulitori: Claudio Pocci ● Paolo Sinisi

SVIZZERA

Suisse Romande
Consulatore-Segretario:
Maria Angela Marino Carollo
Consulatore: Annabella Micale Cardone

NON SONO PIÙ TRA NOI

VENETO

Rovigo-Adria-Chioggia
Ferdinando Cavazzuti

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Udine
Silvano Zinant

ABRUZZO

Atri
Candida Sulpizi

SICILIA

Agrigento
Francesca Randazzo

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



FOCUS

see page 3

NEW YORK, LIKE CALIFORNIA, BANS THE SALE OF FOIE GRAS

In Italy, as in most European countries, its production is forbidden, but unfortunately not its sale.

This just in: from 2022, in all restaurants and shops in the city of New York, it will be illegal to serve or sell *foie gras*, **the fatty duck or goose liver obtained by unacceptable methods**. This decision, though not immediately implemented, was strongly championed by mayor Bill de Blasio and follows those adopted some time ago in California and Chicago. This provision will affect approximately a thousand restaurants, mostly French, and **many chefs are preparing for battle, abetted by local producers**. Let them do their worst: the fact remains that this food is produced by intolerable means.

This food is produced by intolerable means

Indeed, *foie gras* is produced **by force-feeding ducks and geese** in a process called *gavage*, while confining them to tiny cages which prevent them from spreading their wings. This causes an abnormally enlarged liver, up to 10 times larger than normal, through hepatic steatosis. *Foie gras* is currently restricted in all EU nations (except France, obviously) and in India, Israel, and Britain. These countries ban its production but hypocritically permit the sale of the imported product, thereby endorsing its presence in shops and on restaurant menus. These countries include Italy, though luckily most supermarket chains have removed *foie gras* from their shelves. **However, its import volume remains very high**. France is the largest producer and consumer of duck and goose *foie gras* (accounting for approximately 70%), of which 96% is derived from ducks and



the rest from geese. The EU has granted PDO status to the *foie gras* produced by traditional methods in south-eastern France. Hungary is the second largest producer worldwide. Other substantial producers are Bulgaria, Canada, the USA and, just for a change, China.

Foie gras is not the only product we should eliminate from our tables

Foie gras, alas, is not the only product which we should eliminate from our tables. Recall the horrors associated with **battery hens, farmed salmon, shark fins, whale tongue, bluefin tuna, juvenile fish** such as whitebait and baby eels, and **migratory birds**.

I would like to remind Academicians of the crucial **article 5 of our Code of Ethics**: "*The Academy opposes any form of mistreatment of animals, be they farm-raised, bred, or hunted (including fish, crustaceans and molluscs) and adheres to the European Convention on the Protection of Farm Animals. The Academy prohibits the gastronomic use of endangered species as provided for in European and national legislation.*"

We can happily celebrate and honour our culinary prowess without foods obtained through methods which inflict suffering on animals, even if they are in France or other countries.

Paolo Petroni

THE RATIONALISATION OF COOKING SPACES

See page 4

In times which give cooking social pre-eminence and have consequently brought radical changes to the role and position of kitchens in homes and restaurants, Palermo Mondello Delegate Beppe Barresi seeks a possible origin of this development. The celebrated Frankfurt Kitchen was designed by the architect Margarethe Schütte-Lihotzky in 1926 as a maximally efficient work space.

THE CROISSANT: LEGEND AND HISTORY INTERTWINED

See page 6

Montecatini Terme-Valdinievole Academician Cesare Dami describes the legend-infused history of how croissants were born. In 1683, a victory over the Turks was celebrated in Vienna by the invention of a crescent-shaped pastry called *kipferl* which Marie Antoinette of Austria later took with her to France. This was vastly appreciated by the pastry chefs in Versailles, who adopted it and added more butter, giving rise to the famous croissant.

MARIE LOUISE'S CANDIED VIOLETS

See page 8

Marie Louise, Duchess of Parma, had a passion for violets, especially a light mauve type with large double-layered flowers and a persistent and lingering scent, says Honorary President Giovanni Ballarini. The monks of the Annunciata monastery in Parma succeeded in extracting their fragrance and produced this only for the Duchess; her pastry chefs, well aware of her epicurean ways, prepared candied violets for her.

THE GOLD OF COLUMBUS

See page 10

Returning to Europe, the great Genoese navigator Cristoforo Colombo (Christopher Columbus) brought seeds from a plant

known as *mahiz*. After disappointing early 16th-century cultivation attempts in Spain and Portugal, maize spread in northern Italy in the 18th century. Lucio Piombi describes its dissemination around Bergamo, where polenta remains a traditional food, accompanied by meat, cheese or vegetables.

THE FLAVOURS OF SICILY IN THE TALES OF LEONARDO SCIASCIA

See page 12

Thirty years after his death, Leonardo Sciascia retains a strong cultural presence in Italy due to his work as a novelist, essayist, poet, journalist, playwright and art critic. His stories, set in the poor areas of Sicily, trace the seasons of country life and how agricultural customs intertwined with rituals and culinary traditions.

VARIEGATED RADICCHIO FROM CASTELFRANCO VENETO

See page 14

There are multiple hypotheses concerning the origins of the variegated radicchio from Castelfranco, as well as a few certainties. DNA confirms that it is a cross between escarole and the red radicchio of Treviso. The rest hovers between history and legend, says Treviso Academician Giancarlo Saran. Some assert that its cultivation began in the late 18th century, probably through a chance combination of seeds dictated more by necessity than by refined botanical intentions.

LIPTAUER: AN AROMATIC BLEND OF CHEESES

See page 16

In the traditional inns and hostelries of Trieste and Gorizia one may easily encounter Liptauer *crostini* served with a goblet of wine. This creamy salmon-pink 'cheese' is in fact a fragrant combination of multiple soft cheeses, testifying to the gastronomic and cultural heritage of the Austro-Hungarian Empire in Italy's north-eastern corner. Gorizia Delegate Roberto

Zottar traces the history of this creamy cheese which can also be prepared at home.

THE ARDUOUS PATH OF REAL ITALIAN FOOD IN CHINA

See page 18

A digression by Shanghai Academician Marco Leporati on Italian cuisine and restaurants in the vast Chinese territory, excluding Hong Kong from this analysis because of its distinctive identity derived and matured through having been a British colony until 1997. Some obstacles still hinder Italian food culture in China, and some basic ingredients cannot be imported.

TRADITIONAL CHRISTMAS SWEETS

See page 20

A mouth-watering journey through Italy in search of Christmas sweets. Italy is a formidable repository of sweets, created in monastery kitchens or cooked under ash or over charcoal in modest country hearths. Christmas after Christmas, century after century, our peninsula has birthed sweets, whether soft or dry, leavened or unleavened, sugared or honeyed, with candied fruit or raisins, made from the flour of wheat, maize or chestnuts.

CARDOON, LORD OF WINTER

See page 22

Among seasonal vegetables, the cardoon or artichoke thistle is assuredly one of the most celebrated protagonists of winter. Thanks to some of its components, it has interesting nutraceutical properties, explains Padua Academician Giancarlo Burri. The cardoon also stars in various winter recipes, many connected with Christmas festivities.

THE IMPORTANCE OF FRAGRANCE IN FOOD

See page 24

A brief note by Turin Academician Elisabetta Cocito on the importance of

fragrance, and more generally of smell, in food appreciation. The sense of smell is paramount, especially in the kitchen: flavours derive principally from smell, and arise from the fragrances perceived while enjoying food.

EATING CHESTNUTS

See page 26

The writer Edoardo Mori strives to clarify the proper terminology surrounding chestnuts, providing some suggestions regarding their preparation and food use. Commercially, chestnuts are distinct from marrons. There are wild chestnut trees whose fruits are small and harder to peel, and cultivated chestnut trees differentiated into various cultivars of which the best and most prized is the marron.

WHERE ARE THE FRIES OF YESTERYEAR?

See page 28

Roma Castelli Academician Roberto Dottarelli applauds the chosen theme for 2020, "Frying, Fry-ups and Fritters in Traditional Regional Cuisine", because it will provide a chance not only to re-evaluate this cooking technique, but also to facilitate the rediscovery of forgotten recipes. In this regard he recalls that Roman traditional *trattorie* inns were once famous for their fry-ups, lauded even by travellers on the Grand Tour. Today they seldom appear on menus.

LEGUME FLOUR IN FRESH PASTA

See page 29

In the Marche region, the country housewives known as *vergare* often traditionally mixed wheat and fava bean flour to make *tacconi* pasta. Recently, explains Macerata Delegate Ugo Bellesi, researchers in two universities have sought ways to improve the nutritional value of pasta by supplementing their dough with flours from locally grown legumes which have beneficial effects on various physiological functions of the body.



WHAT BIG CAKES YOU HAVE!

See page 30

In a partially tongue-in-cheek ramble concerning the love of savoury cakes, Cervia-Milano Marittima Delegate Gian Bruno Pollini delves into their origin straddling history and legend. He imagines that the wolf, a stock character in folk tales all over the world representing a wildness ranging from the anarchic to the outright evil, was hoping to gobble up not so much the girls in those tales (e.g. "The Wolf and the Three Girls" by Calvino or "Little Red Riding Hood" by the Brothers Grimm), but rather the baked goods in their baskets.

YOUNG CHEFS RISING

See page 32

Chefs nowadays behave sternly towards their collaborators or colleagues in other restaurants, because competition has become merciless. However, in the culinary world there exists an association which bases its *raison d'être* on different values, including passion, friendship and sharing. Gigi Padovani tells us about the JRE, Jeunes Restaurateurs d'Europe (Young Restaurateurs of Europe), a group of young cooks originating in France in the mid-1970s and now present in 16 countries, through an interview with their outgoing president, chef Luca Marchini.

THE IMPORTANCE OF HOTEL SCHOOLS

See page 34

Antonio Ravidà, Honorary Delegate for Palermo Modello, emphasises the importance of hotel schools, whose intense and substantial pedagogical methods train cooks, front of house personnel,

sommeliers and assistants, who, similarly to army privates, are always greatly needed. In Palermo, the Pietro Piazza hotel institute, with over 3900 students, is Italy's foremost public school.

FOOD EXPIRY DATES

See page 35

It is a fundamental food safety principle that products which pose possible risks to human health or are unfit for consumption may not be sold. Andrea Vitale, Honorary Academician for Milano Navigli, explains the difference between perishable foods and those which may be consumed without health risks even after they reach or pass their expiry dates.

SCIENTIFIC PRAISE FOR "MEDITERRANEAN FOOD CULTURE"

See page 37

Trieste Academician Maurizio De Vanna describes how numerous epidemiological studies with a worldwide scope have shown that the Mediterranean diet, besides providing all the nutrients necessary for health in a balanced manner, also protects against the main effects of stress, as well as favouring a healthy microbiome which lives in useful symbiosis with the body.

CAPSULE COFFEE

See page 39

Capsule coffee was launched in 1986 by Nestlé. Intuiting its imminent commercial success, even Italy's foremost historic coffee companies adapted and began producing their own versions. Recently, notes Rome Delegate Gabriele Gasparro, some studies have questioned the safety of such products because of their contact with synthetic substances. Natural capsules are being developed to overcome this problem.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti