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

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

GIUGNO 2019 / N. 316

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
VITO AMENDOLARA, NICOLA BARBERA, GIUSEPPE BENELLI, ATTILIO BORDA BOSSANA, ALFREDO CAMPANILE, LUCA MARIA CHIESA, ARCADIO DAMIANI, SILVIA DE LORENZO, FLAVIO DUSIO, GABRIELE GASPARRO, RUGGERO LARCO, PAOLO LINGUA, ANNA MARMIROLI, GIGI PADOVANI, DAVIDE PESSINA, PAOLO PETRONI, LUCIO PIOMBI, PAOLO PORTINARI, ANTONELLA RECROSIO, ANITA RUBERA, GIANCARLO SARAN, ALDO E. TÀMMARO, ANDREA VITALE, ADRIANA ZUDDAS.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK, GLORIA NOVI.

❖❖❖

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

❖❖❖

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

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

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC

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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

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

Rivista associata all'Unione Stampa Periodica Italiana

Sommario

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

In copertina: *Elaborazione grafica dell'opera "Il bevitore" (1914) di Umberto Boccioni, Collezioni Jucker, Milano.*

Focus del Presidente

3 Il crac dell'impero di Jamie Oliver *(Paolo Petroni)*

Attualità • Costume • Società

4 Enigmi alimentari *(Arcadio Damiani)*

Tradizioni • Storia

6 I piatti "mentitori del loro nome" *(Gigi Padovani)*

*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.*

Sommario

9 "Is micchittus"
(Adriana Zuddas)

10 Il futurismo e la cucina
(Nicola Barbera)

Territorio • Turismo • Folklore

12 Il profumo dell'Adriatico nei sapori dei "Lunatici di Romagna"
(Giuseppe Benelli)

14 Omaggio a Mario Soldati
(Anna Marmiroli)

16 La pesca nei due borghi lagunari di Ganzirri e Faro
(Attilio Borda Bossana)

18 Gli "erbi" nella cucina toscana
(Ruggero Larco)

20 Cucina e dintorni
(Lucio Piombi)

22 Lattughe ripiene
(Paolo Lingua)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

23 La salicornia o asparago di mare
(Alfredo Campanile)

24 Tosella, la bistecca bianca
(Giancarlo Saran)

26 Cosa bolle in… lavastoviglie
(Anita Rubera)

28 Gnocchi con la "fioretta"
(Paolo Portinari)

30 Parmigiano Reggiano e Grana Padano
(Flavio Dusio)

Salute • Sicurezza • Legislazione

32 Crudi, ma buoni!
(Luca Maria Chiesa, Antonella Recrosio, Davide Pessina)

34 Gli attori protagonisti della sostenibilità
(Vito Amendolara)

36 I controlli alimentari ufficiali
(Andrea Vitale)

39 Il sale rosa
(Gabriele Gasparro)

In libreria

40 Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

41 Académie Internationale de la Gastronomie
43 Consulta Accademica
45 Eventi e Convegni delle Delegazioni
46 Calendario accademico
51 Accademici in Primo Piano
53 Attività e riunioni conviviali
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary

Il crac dell'impero
di Jamie Oliver

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia

Un sintomo della disaffezione verso le catene di ristoranti.

Non è una notizia di poco momento. **L'improvvisa chiusura, in un sol colpo, di 23 ristoranti della catena di Jamie Oliver in Gran Bretagna**, con 1.000 dipendenti a casa e conseguente messa in amministrazione controllata, potrebbe sembrare di non molto interesse per l'Italia e per la sua cucina in generale. Jamie Oliver, oggi, ha 44 anni ma quando ne aveva appena 20 era già famoso in tutto il mondo. **È stato il primo cuoco**, originario di uno sperduto paesino dell'Essex, **a divenire una star televisiva**. Aveva creato dal nulla una catena di 25 ristoranti e una di negozi di gastronomia; pubblicava una seguita rivista mensile di cucina (*Jamie magazine*); scriveva libri di ricette e conduceva un apprezzato programma televisivo con corsi di cucina. Nel periodo d'oro, aveva oltre 3.000 dipendenti e un fatturato di circa 260 milioni di euro.

Nel 2008, aveva lanciato la catena "Jamie's Italian" con l'intenzione di cambiare la ristorazione in Inghilterra

A noi interessa in modo particolare perché, nel 2008, aveva lanciato la catena ***Jamie's Italian*** con l'intenzione di cambiare la ristorazione in Inghilterra con ottimi ingredienti (al posto del *fish and chips*), cucina mediterranea e olio d'oliva. Aveva lodevolmente puntato, dunque, sulla cucina di casa nostra, **forse pseudo-italiana ma pur sempre a vantaggio del nostro Paese**. Tuttavia, qualcosa, con ogni evidenza, non ha funzionato. Sullo sfondo, una crisi strutturale che ha colpito la ristorazione britannica (fra gli altri l'antesignano Carluccio's), forse le preoccupazioni economiche per la *Brexit*, forse l'aumento degli affitti, i costi degli ingredienti, la concorrenza di altre catene. La realtà è che i tempi sono cambiati: **la catena dove si mangia all'italiana**, talvolta maluccio e a prezzi non proprio bassi, **trova oggi concorrenti agguerriti** nei mol-

tissimi ristoranti italiani presenti a Londra, dalle trattorie alle pizzerie, dai ristoranti di buon livello agli stellati. Insomma, un'offerta che 10 anni fa non esisteva.

Il concetto di catena garantita da un nome oggi non trova una favorevole accoglienza di pubblico

È soprattutto il concetto di catena garantita da un nome che oggi non trova una favorevole accoglienza di pubblico. Oliver aveva ristoranti di proprietà, mentre **ora vanno per la maggiore locali in *franchising***. Spendendo cifre molto variabili, a seconda dell'importanza del marchio (si va dai 20 mila ai 200 mila euro), si possono aprire ristoranti con il nome del *franchisor*. Si debbono seguire linee guida molto stringenti in fatto di arredamento, abbigliamento del personale, piatti proposti; di solito anche gli acquisti delle materie prime sono obbligati; poi si pagano delle *royalties* ai titolari del marchio. Talvolta funziona, altre volte no. Funziona nel *fast food*, ma non nella ristorazione di qualità. Proprio **il sistema in sé porta a un appiattimento della qualità media della proposta**, porta alla standardizzazione, che è il contrario di quello che si cerca in un ristorante dove si va non solo per sfamarsi ma per provare emozioni e trovare nuove entusiasmanti proposte. Già guardiamo con sospetto ai numerosi ristoranti aperti dal *celebrity-chef* del momento, dove il personaggio di solito è poco reale e molto virtuale, figurarsi il giudizio sulle catene di ristoranti, meri mangifici di medio valore.

Enigmi alimentari

di Arcadio Damiani
Accademico di Pescara Aternum

Tanti alimenti stanno perdendo le caratteristiche legate alla cultura dei territori di produzione.

Non voglio riflettere sulle turbe dell'alimentazione come la bulimia, l'anoressia o la mala alimentazione, problemi sui quali sono state scritte innumerevoli pagine e discussioni scientifiche o meno. Il *busillis* che sta invadendo con prepotenza il campo alimentare riguarda semplicemente il "**cosa mangiamo?**". E sinceramente non c'è da stare allegri, in quanto tanti alimenti stanno cambiando connotati vuoi per neocolture che si vanno affermando, frutto di ingegneria genetica (Ogm), da non demonizzare a priori in quanto coltivabili anche in ambienti ostili e con meno veleni, vuoi per imponenti interessi commerciali da parte delle **multinazionali che stanno distruggendo molte Dop** di cui noi italiani siamo i principali produttori. Non solo, esiste oggi anche il problema, non secondario, di una enorme diffusione del commercio del cibo, sia da strada (*street food*) sia nei ristoranti, sempre meno controllati e sempre più in mano a pericolosi neofiti, che nulla sanno dell'igiene degli alimenti, della loro giusta conservazione o metodo di cottura e che esprimono prelibatezze che fanno a pugni con il buon gusto, non come lo si intende soggettivamente ma come lo si compone chimicamente secondo il delicato equilibrio acido-base.

Oggi ci si avvicina al mondo del food producer al fine di utilizzare prodotti "già fatti" dall'industria

Se lo stesso grande chef **Gualtiero Marchesi**, scomparso di recente, ha ammesso di aver avuto tanti allievi ma pochi discepoli, si comprende la sua amarezza nel constatare l'incomprensione verso un'identità culinaria fatta prima di scienza e poi di cultura e filosofia. Purtroppo, oggi, ci si avvicina al mondo del *food producer* solo perché non si trova altro lavoro, con possibilità sempre più vaste di utilizzare prodotti "già fatti" dall'industria. Basti pensare che **possiamo aprire una pasticceria** con bignè, cannoli, pasta sfoglia, pan di Spagna, creme, farine, già pronti e **senza esserci mai sporcati le mani**. Lo stesso settore vitivinicolo permette di fare un ottimo vino, con uve importate chissà da dove, molto simile a un altro originario di terre molto lontane, come testimoniano vini australiani o africani che hanno beffato molti sommelier nostrani. Il tutto frutto di esperti enologi i quali, usando speditamente la chimica e la fisica, riescono a comporre il prodotto finito in barba a tutta quella cultura che una volta legava strettamente il sito geografico alla bevanda di Bacco, come in maniera esaltante riporta nel suo libro, *Bevo dunque sono*, il grande filosofo **Roger Scruton**:"…I vini italiani sono un soggetto molto interessante. Sono tutti connessi con piccoli paesi, piccoli villaggi, santi, speciali varietà di uve, e in tal modo il

vino italiano è una sorta di preghiera per i piccoli paesi, qualcosa che rappresenta l'intensità della vita che è stata localizzata, quindi ha un grande significato filosofico - stai bevendo un pezzo di terra consacrata quando stai bevendo un vino italiano…". **Stiamo purtroppo subendo una devastazione economica e commerciale da parte del mondo intero** e soprattutto dei grandi Stati e delle grandi economie emergenti che non si fanno tanti scrupoli a nascondere il marcio sotto la patina del "Made in Italy".
Nel mondo "globalizzato" tutto è *business* a danno di quelle generazioni di piccoli imprenditori, non solo nostrani, che cercano di salvaguardare il valore dei loro prodotti e la loro economia. **Alcuni trattati, come il Ceta con il Canada o il Ttip con l'America** (per fortuna fermato da Trump), non fanno altro che abbattere la Dop dei nostri prodotti per quel **libero scambio che utilizzerà il nostro nome per alimenti creati in altre parti del mondo**, con una potenza di fuoco commerciale che fa impallidire i nostri mercati e le nostre filiere. Si potevano vendere aziende e lo abbiamo fatto alla grande, come riporta **Mario Giordano** nel suo recente *best seller L'Italia non è più italiana*, ma che si arrivasse a vendere anche l'anima come quella del **cioccolato Pernigotti** in mano ai turchi i quali, sotto questo nome prestigioso, utilizzano materie prime locali di minore qualità, lascia veramente sgomenti.
Non è da meno **il pomodoro**, che rappresenta uno dei cardini della nostra produzione agricola (Puglia, Basilicata, Molise, 40%) e che rischia, per i nuovi dazi, di vedersi arrestato l'export verso la Gran Bretagna (un barattolo su cinque va verso il mercato d'oltremanica), mentre dalle nostre parti si fa un grande uso di salse al pomodoro provenienti dalle grosse taniche cinesi. E se consideriamo **l'olio extravergine d'oliva**, "l'oro delle donne", visto che si donava come dote alle figlie che stavano per sposarsi, non ci resta che piangere.

I mercati esteri stanno invadendo il nostro Paese, etichettando l'olio semplicemente con l'origine "UE"

Oltre alla Xylella, sottovalutata dalla classe politica e derubricata a "problema marginale", le ultime gelate hanno messo in ginocchio il settore olivicolo già profondamente provato, con perdita di posti di lavoro e, soprattutto, della nostra sovranità nazionale dell'extravergine, perché i mercati esteri (Grecia, Spagna, Marocco, Turchia) stanno invadendo il nostro, etichettando le bottiglie semplicemente con l'origine "UE" e vendendo il prodotto a un prezzo molto più basso delle produzioni italiane. Il nostro consumo di olio crolla da 12 kg a 9 kg a testa, ma l'Italia continua a importarlo.
C'è poi **il latte** che i pastori sardi, per protesta, hanno riversato sulle strade per una sua valutazione (solo 60 centesimi al litro) ben al disotto del costo di produzione e che è alla base del pecorino romano. **Latte sopraffatto dai tarocchi americani e francesi** perché su 100 forme di pecorino vendute negli USA ben 80 sono prodotte nel Wisconsin (*Romano cheese*), come l'imitazione del parmigiano (*Parmesan*) o l'Auricchio americano, per non parlare della transalpina Lactalis che ha acquisito la nostra Galbani e che fa imitazioni delle specialità casearie italiane.

Vi sono poi aziende e ristoranti che producono o somministrano cibi senza alcuna norma di sicurezza. Tanto per fare qualche esempio, la mozzarella sbiancata con la soda o con la calce o col perossido di benzoile, tanto sempre di formaggio a pasta filante si tratta; **il "pesce rinfrescato" con il cafodos**, un additivo di provenienza spagnola, non commerciabile in Italia, usato da solo o insieme ad acqua ossigenata che rende più lucido il pesce, specie quello grasso come il pesce verde (valutare gli occhi, ben tesi, e la consistenza delle carni prima di acquistarlo); carni da macelli clandestini ovviamente "*low cost*" senza alcun controllo veterinario; pane cotto in forni che usano legname proveniente da mobili distrutti e ricchi di sostanza tossiche; **riso birmano**, o in genere asiatico, da risaie ricche di veleni da noi proibiti; **miele "tagliato"** con sciroppi di riso, mais e zucchero che ne gonfiano il volume e riducono il prezzo; il **tartufo "cinese"**, grande chicca d'affare per le mafie dato il costo elevato del tubero; **funghi porcini romeni** spacciati per italiani; vino con l'aggiunta di zucchero per elevare il tasso alcoolico; l'olio di semi sbiadito il quale, se colorato con la clorofilla, può almeno cromaticamente essere spacciato per un extravergine.
E allora che fare, visto che la nostra Dieta Mediterranea è la più salutare al mondo ma anche la più attaccata e maldestramente imitata? Possiamo ogni volta chiedere il certificato di battesimo del prodotto che stiamo acquistando o consumando? Semplicemente dobbiamo chiedere con forza e determinazione, agli Enti preposti, di interessarsi con rigore della salute dei cittadini, proteggendo le nostre migliori produzioni e commercializzandole, nel mondo, con il marchio Dop contro la pericolosa uniformità del marchio UE. Come sostiene **Gian Maria Fara**, Presidente dell'Eurispes, bisogna aggiornare e potenziare l'attuale normativa, perché quella vigente è obsoleta, e punire, per esempio, con la chiusura dell'esercizio e l'interdizione perpetua dal servizio alimentare, la condotta truffaldina come lo spacciare per prodotto nobile uno scadente o addirittura nocivo.

I piatti "mentitori del loro nome"

di Gigi Padovani
Giornalista, food writer

Le "paternità ingannevoli", che spesso accompagnano la cucina, rendono difficile stabilire l'etimologia di una specialità, anche famosa.

La cucina italiana è davvero ricca di *peccati di lingua* (indovinato titolo di un libro a cura del professor **Massimo Arcangeli**). Infatti, molti piatti possono essere definiti "mentitori del loro nome", come specificò **Pellegrino Artusi** nel suo ricettario *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene.* Scrive il gastronomo di Forlimpopoli, per introdurre la ricetta n. 627, del Plum-pudding: "Parola inglese che vorrebbe dire budino di prugne, benché queste non c'entrino affatto". E aggiunge, per la n. 628, del Plum-cake: "È un dolce della stessa famiglia del precedente, mentitore anch'egli del nome suo".

Le "paternità ingannevoli" e i "falsi miti", che spesso accompagnano la cucina, rendono difficile stabilire l'etimologia di una specialità, anche famosa. Gli esempi sono tanti: la **parmigiana di melanzane**, che non ha radici a Parma, gli orridi **spaghetti alla bolognese**, l'**insalata russa**… Persino gli spaghetti, piatto-bandiera italiano, non sono nati nella nostra penisola, ma arrivarono nel XII secolo a Catania, portati dagli Arabi.
Sulla parmigiana sono stati scritti fiumi di parole. Appurato che non si tratta di un piatto originario di Parma, bensì siciliano o campano (quest'ultima è la tesi di **Marco Guarnaschelli Gotti** nel-

la sua *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*), vi sono varie teorie linguistiche circa il nome.

Vi sono varie teorie linguistiche circa il nome della parmigiana di melanzane

La prima ipotesi - scelta da **Marino Marini**, nel suo documentato libro *La gola* - fa risalire il piatto alla parola "parmiciana", che in un dizionario ottocentesco siciliano-italiano (Mortillaro) indicava "una foggia di imposte per finestre", una persiana con stecche di legno posizionate come i pioli di una scala: infatti, le melanzane sono disposte a strati.
C'è chi segue, tuttavia, una strada linguistica diversa, ricordando che il termine esatto del piatto è "parmigiana di melanzane" e non "melanzane alla parmigiana". Si risale perciò alla forma di torta del piatto, appunto uno "scudo", secondo la parola latina *parma*. Se poi ci si volesse affidare all'Artusi, va ricordato che nel suo trattato non scrive parmigiana o parmiciana, ma "Tortino di petonciani" (ricetta 403), antico nome delle melanzane. Tutto chiaro? No, perché qualche anno prima, **Ippolito Cavalcanti**, Duca di Buonvicino, nel suo testo *Cucina teorico-pratica*, pubblicato nel 1837, riporta alcune ricette che identifica come piatti "alla parmigiana", cioè con una disposizione degli ingredienti a strati: i *cocozzoli* (zucchine) e i *carcioffi*.
Non vi sarebbero invece dubbi sul fatto che **"la genovese", l'umido di carne e cipolle** tradizionale della cucina napoletana, usato per condire i "mezzani" (maccheroni di formato intermedio), non sia mai stato cucinato nel capoluogo ligure. Ne siamo sicuri? In realtà, c'è chi dice che il piatto sia frutto della sapienza di un cuoco genovese giunto alla corte dei Borboni, oppure sia una ricetta tramandata da marinai sbarcati da navi armate dalla Superba. E, in effetti, a Genova esiste un tradizionale sugo a base di cipolla e di un pezzo di carne intero, detto *o tucc*. Di certo, a nessun napoletano potrete far "digerire" che si tratti di un piatto ligure.

Anche sugli **spaghetti alla bolognese** si sono scritti molti fiumi di parole. Il 14 dicembre 2018, la Delegazione di Bologna dell'Accademia ha fatto certificare da un notaio la ricetta degli "Spaghetti con il tonno alla bolognese": un piatto ben diverso, dunque, da quello diffuso in tutto il mondo. E nel 1982, gli Accademici felsinei depositarono un'altra ricetta, presso la locale Camera di Commercio, con il "vero ragù classico bolognese", a base di polpa di manzo, pancetta di maiale, passata di pomodoro e verdure per il soffritto, con aggiunta finale di panna. Quindi? Se si segue l'*Enciclopedia* di Guarnaschelli Gotti, possiamo stabilire che con la dizione "alla bolognese" (per le tagliatelle, le lasagne, il fritto, il bollito, i tortellini) si intenda una preparazione genericamente emiliana. L'ultima notazione arriva dallo storico **Giancarlo Roversi**, secondo il quale in città esistevano i "vermicelli al ragù" (simili, ma non spaghetti).

L'insalata russa, probabilmente, era una preparazione di origine francese

Se andate a Mosca vi offriranno una "insalata Olivier", in Ungheria una "insalata alla francese", a Berlino una "insalata all'italiana". In Piemonte, nel 1800, nacque una ricetta definita *insalata rusa*, cioè "rossa", perché conteneva le barbabietole e le carote, condite con panna. Alla fine del secolo, si diffuse in Italia, perché Artusi, nel 1891, quando pubblica il suo ricettario, ne fornisce la versione della "mia cucina", con tutte le verdure (compresa la barbabietola) e la maionese. Scrive nella ricetta 454 che "la così detta **insalata russa**" è "ora di moda nei pranzi". Probabilmente era una preparazione di origine francese, particolarmente richiesta durante la Belle Époque **nei ristoranti eleganti parigini, frequentati dai nobili russi**.
Ancora più stupefacente appare il racconto di **tre dolci molto famosi**, che hanno origini controverse, assai lontane rispetto al nome con il quale sono stati battezzati per secoli.
A Napoli, il più grande complimento è "*tu si 'nu babà*": il dolce da gustare "ambulatoriamente", come ha scritto **Renato De Falco**, "*pe' sfizio*", fa parte della tradizione partenopea. L'arrivo a Napoli del tipico dessert di pasta lievitata imbevuta di Rhum pare risalga a metà dell'Ottocento. Resta il mistero: **da dove arriva il babà** e a che cosa si deve il nome? Il percorso più accreditato lo colloca in una pasticceria parigina vicino a Les Halles, la più antica della capitale francese: Stohrer, fondata del 1730. In quel negozio ancora oggi si può gustare un babà circolare, non a forma di cappello da cuoco come si conosce a Napoli. Il pasticciere **Nicola Stohrer**, agli inizi del 1700, fece il suo apprendistato in un castello alsaziano, dove era ospitato in esilio il re **Stanislao Leszczyński**. Non si sa se sia stato Stanislao - un vero buongustaio - a inventare il dolce, o il pasticciere. Le versioni sull'origine del nome sono due: dal polacco *babka*, che vuol dire "nonnina", perché la forma ricorda la gonna tonda a campana; op-

pure perché Stanislao, noto bibliofilo, gustò il dolce mentre stava leggendo *Le mille e una notte* e battezzò la nuova delizia "Alì Babà", poi accorciato a babà.

Come arrivò a Napoli il babà? E che dire della zuppa inglese di sicura origine italiana?

Leggende? E soprattutto, come arrivò a Napoli? Probabilmente grazie alla mania dei primi dell'Ottocento di seguire le mode francesi in cucina, alimentata soprattutto da **Maria Carolina d'Asburgo-Lorena**, sposa di **Ferdinando IV** di Napoli: la dolce novità parigina venne subito realizzata dai pasticcieri di palazzo, con la variante sia "a corona circolare", rotonda, sia da "strada", a porzione mignon.

La storia della "zuppa inglese", l'antenato di tutti i dolci al cucchiaio italiani, è ancora più complessa. Si sa comunque che si tratta di un'invenzione italiana, con radici che si disputano tre regioni: l'Emilia-Romagna, la Toscana e la Campania. Il primo ricettario in cui se ne trova traccia è il *Manuale del cuoco e del pasticcere di raffinato gusto moderno* di **Agnoletti**, con il titolo: "Marangoni gelati, detti ancora Zuppe Inglesi".

Non dissimile nella preparazione e con lo stesso titolo, compare nel libro *Il cuoco sapiente* del 1871.

Sarà poi Pellegrino Artusi a codificarla definitivamente con la sua ricetta n. 675 di "Zuppa inglese" preparata con 18 savoiardi, per metà imbevuti nell'Alkermes e per metà nel Rosolio. Proprio la ricetta con l'Alkermes, creato dai frati della Farmacia di Santa Maria Novella, avallerebbe l'ipotesi toscana, in quanto a Firenze viveva, nell'Ottocento, una folta comunità anglosassone.

In realtà, qualche legame con l'Inghilterra ci sarebbe. Infatti, si accredita l'ipotesi che **il dolce sia nato a Ferrara**, presso la corte degli Estensi, nel XVI secolo. La ricetta sarebbe stata suggerita da un diplomatico del Ducato, entusiasta di un dolce inglese dal nome *trifle* (che significa "bagatella, sciocchezza"). Questo dessert *british* si ritrova in un testo del 1569 denominato *The Good Huswife's Iewell* (inglese antico, *Il gioiello della buona massaia*). Anche nel più recente manuale di cucina regionale italiano - il monumentale ricettario degli anni Settanta, firmato da **Anna Gosetti della Salda** - si riportano le due ipotesi, emiliana e toscana.

Infine, va ricordato che le origini del **pan di Spagna** sono italiane e portano a Genova. Secondo la tradizione, a metà del 1700, il cuoco genovese **Giovan Battista Cabona**, in viaggio in Spagna con il marchese **Domenico Pallavicini**, ambasciatore di Genova, in un banchetto reale a Madrid, presentò per la prima volta questo dolce dalla pasta soffice e molto leggera. I francesi battezzarono la preparazione come *pâte génoise*, in omaggio alla presunta nazionalità del suo inventore.

In realtà, molti storici della cucina dubitano che questo nome si riferisca al capoluogo ligure: infatti, nel 1750, il termine *génoise* indicava un dolce al limone ripieno di mandorle.

La ricetta che più si avvicina a quello che oggi si definisce "*génoise*" appare nel trattato *Il confetturiere piemontese* del 1791, che riporta di un "pan di Spagna" chiamato "pane di Santa Genevieffa". Questo spiegherebbe un'origine completamente diversa del nome. Che si tratti dei *petits pains de Sainte Geneviève* citati dal duca di Luynes nel 1747? Secondo alcuni, dunque, il dolce sarebbe nato in onore della santa francese e non per la città italiana.

Gigi Padovani

"Is micchittus"

di Adriana Zuddas
Accademica di Cagliari

Un'antica pasta fresca molto diffusa in Sardegna nel secolo scorso, la cui ricetta originale rischiava di scomparire per sempre.

L'argomento offre l'opportunità di trarre dall'oblio una ricetta antichissima e, di renderle giustizia, dal momento che di essa non vi è traccia nella letteratura ufficiale di settore e, quando se ne parla in qualche sagra paesana o se ne fa cenno sui social, l'approccio è sfuggente. Una veloce esplorazione su quell'orizzonte rivela, ma sarà opportuno approfondire l'indagine, che in essi non si fa cenno del contesto storico-sociale nel quale tale cibo ha trovato la sua massima espressione né, tanto meno, è menzionata la ricetta, troppo semplice, tale da evocare povertà. Nemmeno il Wagner (Max Leopold Wagner, *Dizionario Etimologico Sardo*) la cita. A volte, poi, se ne parla anche in termini errati, in quanto viene indicata, come elemento caratterizzante, la farina integrale. Tuttavia, così non è, dal momento che per questo tipo di pasta (tutte le tradizioni orali concordano) si utilizzava e **si deve utilizzare "su civraxiu"**, reperibile nei vari mulini del territorio e che, in una delle sue diverse accezioni, ha il significato di **crusca o cruschello**, non mescolato con nessun'altra farina.

Il lungo viaggio del grano per diventare "civraxiu", cioè cruschello

Risulta, a mio avviso, di vitale importanza e, prima che sia troppo tardi, raccogliere le testimonianze di alcune persone che ancora ricordano questo primo piatto e soprattutto ripercorrere il lungo viaggio compiuto dal grano per diventare anche "civraxiu".
Le famiglie più abbienti, in alcune località, fino agli anni Cinquanta, possedevano la **mola granaria in pietra a trazione animale**, un prezioso strumento, soppiantato poi dai mulini moderni. Dal passato, dunque, emergono pratiche quotidiane proprie di quel tempo. L'asino faceva girare la macina, costringendo il grano macinato a confluire nella cavità della stessa, per essere poi estratto e posto su un canestro dai bordi alti. Versato il grano, con un grosso imbuto, nel foro alla sommità del coperchio, seguivano almeno tre diverse operazioni, destinate a separare i tre risultati della molitura: "**su xolliru**" (recipiente rotondo in legno, col fondo in rete di ferro a maglie più o meno larghe) permetteva la separazione della farina e della semola. Dagli scarti (non dimentichiamo che il grano, lavato, veniva macinato nella integrità dei suoi componenti), fatti roteare con movimento sapiente delle braccia, su un canestro dai bordi bassi ("su canisteddu"), si ottenevano i cristalli più spessi del grano che il movimento circolare spargeva nei cerchi più ampi del contenitore, mentre "su civraxiu", il **cruschello** si raccoglieva con la spatola larga, "sa turra", per poi utilizzarlo nella preparazione sia del pane scuro destinato alla servitù sia di "is micchittus".

Ciò che caratterizza la preparazione è la semplicità dei suoi componenti

Per un kg di micchittus erano necessari un kg di cruschello (civraxiu), 1 dl di acqua tiepida (da versare poco a poco nel corso della lunga lavorazione), un pizzico di sale. **Il cruschello, nelle mani abili delle donne, si trasformava in un impasto elastico** che, in forma rotonda, si lasciava riposare coperto da un panno. Veniva poi adagiato sul tavolo da lavoro e steso con il matterello stretto e lungo ("su tutturu"), fino a ottenere una sfoglia mediamente sottile. L'impasto scuro si tagliava con un coltello in fettucce un po' larghe e non perfettamente uguali, a loro volta stese su un ampio canestro largo e piatto, foderato da un panno bianco, spolverizzate con pochissima farina. Scolati al dente, "is micchittus" **si apprezzano conditi con una salsa di pomodori** tagliati a pezzi su un soffritto di cipolla, aglio e prezzemolo (è di rigore l'olio d'oliva), sale, un pizzico di zucchero. **Si cospargono di pecorino grattugiato e un po' di noce moscata**; si lasciano riposare per qualche minuto, ricoprendo il contenitore prima di servire.

Il futurismo e la cucina

di Nicola Barbera
Accademico di Milano Duomo

Il banchetto diventa teatro, arte, azione, eccitante sorpresa sensoriale.

Padre del **Futurismo** fu **Filippo Tommaso Marinetti** il quale, il 20 febbraio 1909, pubblicò a Parigi, su "Le Figaro", il primo **Manifesto del Futurismo**, contro la cultura accademica.
Il movimento propugnava una nuova estetica e una nuova concezione di vita, fondate sul dinamismo e ispirate - siamo all'inizio del secolo scorso - alla "civiltà delle macchine". Il Futurismo abbracciò vari campi: dalla letteratura alle arti figurative, dalla musica al costume e, successivamente (1930), anche alla cucina, ovviamente antitetica a quella tradizionale, detta "passatista". In letteratura anticipò il Dadaismo, praticando una "**scrittura automatica**": "le parole in libertà" (**Palazzeschi**, **Govoni**, **Soffici**).
Soffici, con **Prezzolini**, fu fondatore della rivista culturale fiorentina "La Voce" (1908); a questa si contrappose la rivista futurista anticonformista "Lacerba" (1913): "qui non si canta a guisa delle rane", che si rifaceva al poema incompiuto antidantesco (intitolato, appunto, Lacerba) di Cecco d'Ascoli, al secolo **Francesco Stabili** (1269-1327), poeta, medico e astrologo processato per eresia e arso vivo a Firenze.
Nell'arte culinaria (definita, più elegantemente, da Marinetti "cucinaria") il Futurismo arrivò circa 20 anni dopo la pubblicazione del Manifesto, quando Marinetti e **Fillia** (firmatario del Manifesto dell'Aeropittura) pubblicarono ***La Cucina Futurista*** (1930), dove il banchetto diventa teatro, arte, azione, eccitante sorpresa sensoriale.

Fortunato Depero, "Il bevitore", 1923, collezione privata

Il commensale è protagonista, attore e non spettatore

Il commensale è protagonista, attore e non spettatore; deve infatti partecipare con tutti i 5 sensi, e senza l'uso di forchette e coltelli, per accentuare nuove sensazioni. Esemplare di questa interpretazione è la descrizione del "**Pranzo di Capodanno**" dove, mentre i commensali mangiano il tacchino (cucinato in modo tradizionale), nella sala, improvvisamente, arriva un

Umberto Boccioni, "Sotto la Pergola"
Civico Museo d'Arte Contemporanea, Milano

tacchino vivo che, spaventato, svolazza sul tavolo e si dibatte tra i piatti e i commensali: nelle intenzioni futuriste la scena doveva rappresentare una sorta di "resurrezione del cibo inghiottito"!
Lo stesso Marinetti scrisse: "la distinzione dei cinque sensi è arbitraria; si possono scoprire nuovi altri sensi e sensazioni... nasce un senso visivo sulla punta delle dita... la vista, l'udito, l'olfatto, il tatto e il palato sono le modificazioni di un solo senso attivissimo: il tatto, scisso in diversi modi e localizzato in diversi punti". E ancora: "la cucina futurista ci libererà dalla vecchia ossessione del volume e del peso; **andrà abolita la 'pastasciutta'**, assurda religione gastronomica italiana, che abbruttisce, rende lenti e pessimisti; meglio sostituirla con il più 'patriottico' riso!".

Cotture brevi, pesce e carne crudi, aromi insoliti, accoppiamenti inediti

In sostanza Marinetti vuole sottolineare "l'importanza dell'alimentazione sulle capacità creatrici, fecondatrici e aggressive delle razze". Perciò occorre modificare radicalmente l'alimentazione della nostra razza fortificandola e spiritualizzandola con nuove vivande, **dove l'intelligenza e la fantasia devono sostituire la quantità e la banale ripetitività.**
Si può dire, quindi, che Marinetti abbia intuito e anticipato il movimento francese della *nouvelle cuisine* e la "cucina innovativa", propugnando cotture brevi, pesce e carne crudi, aromi insoliti, accoppiamenti inediti, preparazione di **ogni piatto come opera d'arte visiva** e ancora con contrasti di sapori: dolce-salato, dolce-piccante, agro-dolce.
Le ricette della cucina futurista devono riflettere la velocità delle macchine e in particolare dei velivoli. Così nascono i nomi dei piatti: "Decollapalato", "Timballo d'Avviamento", "Atterraggio e Ammaraggio digestivo", "Dolceplastico", "Alfabeto alimentare", "Carneplastico" e, per finire, il dolce definito "Per-alzarsi": "Sorbetto esilarante".
In concreto, i primi ristoranti del nuovo verbo furono subito il "Santopalato" a Torino e la "Penna d'oca" a Milano, dove particolare attenzione fu data all'addobbo (**armonia**) e all'originalità di sapori e colori delle vivande (**fantasia**).
Un altro fine che si riprometteva la cucina futurista era preparare gli uomini ai futuri "**alimenti dinamici e plastici**" e probabilmente anche, grazie alle nascenti applicazioni delle onde radio, alle "onde nutrienti"!
Scorrendo il "Manifesto della cucina futurista" si trovano anche spunti ripresi dall'attuale **cucina molecolare**. Nel corso della sua evoluzione, l'uomo è passato dal cibo crudo a quello cotto (con le varie tecniche: dalla brace, al microonde). La cucina molecolare studia quale processo avviene nelle molecole che costituiscono le pietanze, analizzando i principi fisici e chimici che sono alla base della cottura e della preparazione dei cibi (una "maionese" è, infatti, un'emulsione; un "aspic" è un gel; un arrosto è una modificazione tecnica delle proteine della carne), quindi si prospetta un nuovo modo di fare cucina analizzando, scomponendo e ricomponendo i vari componenti.
In cucina le molecole subiscono **due tipi di trasformazione: chimica** (trasformazione da un tipo di molecola a un altro, come avviene nel brodo), e **fisica** (le stesse molecole si ridistribuiscono in nuove costruzioni o "architetture alimentari" le quali nascono dalla collaborazione di cuochi, fisici e chimici). Come la cottura può avvenire senza fiamma e fumo, così si possono preparare gelati istantanei, utilizzando **l'azoto liquido** (a -196 °C), ottenendo una cremosità perfetta e un gusto particolare.
Un'ultima considerazione: l'odierna crescente sensibilità per il **rispetto dell'ambiente** deve tradursi, anche in cucina, nell'uso corretto di tutto ciò che viene quotidianamente utilizzato, evitando ogni spreco, diretto e indiretto, durante tutta la filiera alimentare.
In conclusione, da una parte abbiamo l'inarrestabile "progresso", con le sue inventive e originalità; dall'altra c'è il rischio della manipolazione, massificazione e omologazione dei cibi industriali.
Quindi, pur riconoscendo i meriti "cucinari" del Futurismo, solo la "rivisitazione" oculata della tradizione culturale gastronomica, di cui è ricco il nostro Paese, vale a dire il miglioramento della qualità e della digeribilità dei cibi, grazie anche all'alleggerimento dei condimenti, è la via maestra del progresso gastronomico e della civiltà della tavola.
Chiudo con una battuta del grande chef francese **Paul Bocuse** a proposito della *nouvelle cuisine*: "divide un pisello in quattro e moltiplica il conto per sei".

Il profumo dell'Adriatico
nei sapori dei "Lunatici di Romagna"

di Giuseppe Benelli
Accademico della Lunigiana

Un gruppo di artisti che amavano la luna ma anche il gusto e gli aromi della cucina romagnola.

Il *Genius loci* esprime le valenze culturali, artistiche ed enogastronomiche che caratterizzano un paesaggio e lo rendono unico e diverso da ogni altro. **Ogni luogo**, per la cultura classica, **ha il suo "angelo custode" che lo identifica e lo tutela**.
Mentre la gastronomia emiliana è opulenta, solida e saporita (per questi caratteri Bologna viene chiamata "la grassa"), la realtà geografica e la storia che hanno determinato la cucina delle terre che si affacciano sull'Adriatico esprimono i profumi del mare. **La cucina è legata alla pescosità dell'Adriatico**, ricco soprattutto di pesce azzurro (cucinato alla brace o fritto) e, nei tratti di costa rocciosa, cozze, vongole e altri molluschi. **Ortaggi e frutta si distinguono nelle preparazioni dei condimenti** spesso a base di scalogno, zucchini, cipolle, melanzane, pomodori e peperoni.
Ho incontrato il profumo dell'Adriatico grazie all'amicizia di **Bruno Marabini** (Faenza 1921 - Rimini 1996), che è stato non soltanto un grande medico (per oltre trent'anni primario nell'ospedale di Rimini), ma anche uno scrittore particolare e uno scultore molto originale. Il padre faceva il cuoco sulle navi che portavano i nostri emigranti nelle Americhe. Con il cubo di ghiaccio, posto al centro del grande salone da pranzo per rinfrescare le bevande, Marabini padre era solito scolpire sirene, cavalli, galli. Le sculture, che lentamente si scioglievano, assumendo forme diverse, venivano ammirate dai convitati. E fu così che un imprenditore teatrale gli propose di scolpire grandi blocchi di ghiaccio nei teatri d'America. Le sculture cinetiche di Bruno esprimono la concezione dinamica dell'arte di suo padre. Non solo le grandi composizioni metalliche, collocate nelle piazze, sono in movimento, ma anche le piccole sculture lignee sono fatte per accompagnare con la loro mobilità il nostro paesaggio.
È con lui che ho potuto conoscere il *Genius loci* di questa terra che trasuda di mare. Il suo amore per la campagna, la passione per i cavalli, la cultura del vino e dell'olio, ne hanno fatto un ecologista geniale. Bruno faceva parte della banda dei "Lunatici di Romagna".
"La luna è l'unico astro che nasce dietro le montagne e tramonta dentro di noi", ha scritto **Tonino Guerra** che, del gruppo, rappresentava il punto di riferimento. La cucina della signora Valeria espandeva un sottile profumo di mare.

Il brodetto si esige robusto e casalingo, denso di conserva di pomodoro, aceto e pepe nero

Il vertice era rappresentato dal "brodetto", che in Romagna si esige robusto e casalingo, denso di conserva di pomodoro, di aceto e di pepe nero.
Altrettanto deciso è il sapore del pesce in graticola (la "rustìda"), infilzato negli spiedini e protetto da una panatura all'aglio e al prezzemolo.

Tonino Guerra

Con loro, discreto e silenzioso, **Raffaello Baldini**, Lello per gli amici (Santarcangelo di Romagna 1924 - Milano 2005). La sua poesia dialettale è caratterizzata da un linguaggio fluido, ma sempre calato negli umori quotidiani, nel sangue e nelle lacrime dei piccoli dolori. "Scrivo in dialetto - affermava Baldini - perché è il modo più intimo di esprimermi... Per certa gente le cose avvengono in dialetto e solo così hanno un senso, come quando al mio paese si dice che uno, impegnato in occupazioni futili, lo fa per dar colore al tempo".
Per questo **la poesia dialettale entra di prepotenza nei segni e nei rintocchi della cucina**, nei dialoghi e nei bozzetti dei personaggi, nel ricordo di un qualcosa che sta svanendo e che vogliamo trattenere con noi.
È a Tonino Guerra (Santarcangelo di Romagna 1920 - 2012), tuttavia, che andavano le attenzioni dei padroni di casa. Bruno, elegante col suo vestito bianco a righe nere, portava al guinzaglio la sua capra bianca e pulita. Invano Tonino cercava di allontanare l'animale. La capra, che forniva ogni giorno il latte a Bruno per la sua rigida dieta, era felice di stare in mezzo alle persone. Da Santarcangelo, "dove il mare altro non è che una striscia azzurra all'orizzonte", Guerra ha sempre rivendicato le sue origini, anche quando è diventato famoso per le raccolte di poesie dialettali e le sceneggiature per grandi registi, come Fellini, Antonioni, Monicelli, Anghelopulos, Tarkovskij. Guerra progettava manifesti per richiamare i Sindaci a preservare le bellezze del territorio, disegnava fontane, dipingeva acquerelli, ideava orti e musei.
È lui che mi parlò per primo della poesia dei **"trabocchi" dell'Adriatico**: le antiche macchine da pesca, i colossali ragni di legno, un groviglio di funi, legno e ferri vecchi che a D'Annunzio appare "simile allo scheletro colossale di un anfibio antidiluviano". Una volta erano anche casa per i più poveri, ora rischiano di scomparire.

Per pescare con il trabocco c'è bisogno di acque calme e vento buono

È un meccanismo semplice: una passerella di legno - la piattaforma fatta di assi accostate -, l'argano al centro e le antenne, i lunghi bastoni che guardano verso il mare aperto, da cui pendono le reti. A sostenerlo, i pali levigati da anni di acqua salata, infissi nelle fessure tra gli scogli. Per pescare con il trabocco c'è bisogno di acque calme e vento buono: si fa scendere la grossa rete a ombrello sul fondo dove i pesci non la vedono e ci vanno dentro. E quando si fa risalire, tirata su con le corde fissate all'argano, restano imprigionati.
Tonino Guerra era un grande poeta contadino, cantore delle cose semplici come i suoi pensieri immortalati nel lavatoio di Pennabilli o l'appello di trasformare la Val Marecchia in un grande giardino fiorito o la sua geniale invenzione dell'Orto dei frutti dimenticati.

Tonino Guerra, poeta contadino, geniale inventore dell'Orto dei frutti dimenticati

"L'ho chiamato l'Orto dei frutti dimenticati - diceva -; sono quelli di una volta che nessuno coltiva più. È un modo per non perdere la memoria dei vecchi sapori". Un orto in cui le piante sono legate ai nomi degli uomini incontrati nel suo lungo e affascinante cammino. "C'è un gelso che ha piantato il **Dalai Lama**, e tra i fiori, una sculturina con un ovale bianco che quando c'è il sole riflette l'ombra del viso di **Federico Fellini**. Nel mio giardino c'è un "fiore di pietra" dedicato a **Marcello Mastroianni** e uno a **Tarkovskij**, sono semplicemente dei pensieri d'affetto per le persone con cui sono stato bene".
L'identità culinaria di questa terra, soleva ricordare, sta in un complesso di saperi popolari. Il primo e il più antico è la "**cultura delle insalate**", ossia delle piante commestibili, sia coltivate sia spontanee: centinaia di specie la cui sicura conoscenza, trasmessa di madre in figlia, ha resistito fin quasi ai nostri giorni. La sua tavola è sull'erba, in mezzo ai fiori, tra foglie e frutti e lui seduto lì, a nutrirsi di sole, di nuvole, di pioggia, di vento, di quella neve che tanto l'incanta. I piatti preferiti sono "misticanza fiorita", "erbe saltate con gli aglietti selvatici", "crostini con verdure e fiori di campo", "frutti dimenticati".
Scriveva: "Quasi per cent'anni, il profumo della cucina della Peppa si mescolava all'aria della valle ed era il richiamo per incontri di famiglie pennesi o di forestieri golosi che avevano gli occhi pieni di mare. Quegli odori continueranno anche se la piccola figura che aveva inventato la sostanza di quei miracolosi inviti si è unita alle ombre della sera che calano sul borgo".

Omaggio a Mario Soldati

di Anna Marmiroli
Delegata di Reggio Emilia

Nel ventesimo anniversario della morte, un tributo al padre del turismo enogastronomico italiano.

Il 3 dicembre 1957 la Rai mandava in onda la prima trasmissione "**Viaggio nella valle del Po**", programma in 12 puntate, primo reportage enogastronomico italiano che porta Soldati a toccare le terre del Po nel territorio piemontese, prima, ed emiliano-romagnolo, poi. Il filo conduttore del viaggio è il Po, al quale, di passo in passo, si annodano e si intrecciano vite, esperienze, storie e sensazioni.
Soldati conosceva bene il Po ma, da cittadino, ne aveva un'immagine urbana, quella che lo aveva accompagnato nella sua infanzia a Torino. Impara a conoscere per la prima volta il basso Po tra il 1953 e il 1954, mentre lavora al suo film "La donna del fiume": per mesi soggiorna in quelle terre a fare riprese e… si innamora, vi si immerge quasi sentimentalmente.

La Rai realizzò due operazioni editoriali importanti alla ricerca del Paese reale

La Rai, in quegli anni, realizzò due operazioni editoriali importanti, che avevano l'obiettivo di esplorare l'Italia fra tradizione e innovazione, città per città, alla ricerca del Paese reale. **La prima** fu tra il 1953 e il 1956, **affidando alla conduzione di Guido Piovene** una trasmissione radiofonica alla scoperta dell'Italia; la seconda fu, appunto, quella televisiva, affidata a Mario Soldati con un focus limitato alla valle del Po.
Non credo sia casuale che **il compito sia stato affidato a due scrittori**, a due intellettuali, **a chi sapeva usare gli strumenti della cultura** e della memoria per dare voce a contadini, ortolani, pescatori, massaie, che da soli non avrebbero avuto la capacità di raccontarsi.
Il mangiare e il bere sono la chiave attraverso cui l'Italia viene descritta nelle sue realtà più essenziali e concrete, **in un momento in cui il senso di appartenenza a una Nazione non era affatto così scontato** o diffuso. Soldati, nel dare voce a tutti costoro, dona a essi anche quella dignità culturale che diversamente non avrebbero saputo conquistarsi.
Viaggiare, per Mario Soldati - ed è lui a

Terre del Lambrusco in Emilia

dirlo nella puntata di esordio della trasmissione - significa "praticare la cucina". "Ho deciso di fare questo viaggio - afferma - non perché non conoscessi queste terre, ma proprio perché le conosco e non sono ancora riuscito a conoscerle fino in fondo". Nasce quindi **un'idea di viaggio come processo di conoscenza che si rinnova** e si amplia a ogni visita: il percorso enogastronomico ha continuamente particolari da svelare; non si chiude mai in una ricetta o in un sapore. Nessuna descrizione di Soldati è solo culinaria! Esse sono molto moderne ancora oggi e per nulla datate: scene a più voci, che presentano uno stile di conduzione quasi "confusionario", con risate non costruite, voci sovrapposte, salti tra l'italiano e i dialetti, sempre molto stimolanti e lontani dagli stili impomatati e algidi dei conduttori della televisione di quegli anni. Uno stile che sembra improvvisato ma che, al contrario, costruisce tempi scenici molto moderni, tipici di un uomo il quale, oltre che scrittore e conduttore, era soprattutto regista.

Uno stile che sembra improvvisato ma che, al contrario, costruisce tempi scenici molto moderni

Quando racconta delle terre dell'Emilia Romagna, la sua poetica - perché credo di questo si tratti - si affida ad alcuni fili conduttori importanti. Uno è senza dubbio il paesaggio agrario italiano di cui Soldati è tra i primi osservatori, soprattutto nelle sue trasformazioni. Infinite sono le pennellate che riserva alla descrizione, ma memorabili sono quelle relative alla terra del Lambrusco, per cui il paesaggio diventa il "**paesaggio matematico dell'Emilia**", prendendo in prestito un'immagine simile descritta da **Carlo Levi** nel suo *Cristo si è fermato ad Eboli* a proposito delle terre lucane. Soldati afferma di "non aver mai visto vigne più matematiche di quelle del Lambrusco".

Un altro grande filo conduttore è quello dell'amicizia sincera per personaggi che ebbe la fortuna di incontrare durante le registrazioni delle trasmissioni e nella sua vita di regista, amicizie che corollano i suoi racconti gastronomici e a volte li caratterizzano.

Attraverso il cibo e il vino dell'Emilia, tali personaggi sono diventati amici del cuore e parte dell'anima stessa di Soldati. Uno per tutti è **Zavattini** e la sua Luzzara, di cui Soldati afferma: "La fede di Zavattini a Luzzara è una cosa sola con la fede che Zavattini ha nella forza spirituale, diciamo, religiosa della cultura… dove la cultura è nell'aria che si respira prima ancora che nei libri…".

Soldati non scrive e non racconta semplicemente, bensì dipinge quadri con pennellate fatte di cultura letteraria, di profonda conoscenza delle materie prime, di persone, di abitudini.

In *Vino al Vino*, nella sezione dedicata alla sua amatissima Emilia, la minuziosa narrazione dei vitigni passa, con leggerezza e competenza, da una descrizione scientifica relativa alla presenza di "sedimenti fecciosi che il Lambrusco *deve presentare*", a quella delle geometrie delle case coloniche che così tratteggia: "E geometrici, qua e là come termini miliari di uno spazio astratto, sono i perfetti dadi delle case coloniche, intonacati di un carico color albicocca". È come se ci ricordasse sempre che **l'enogastronomia ha bisogno di un contesto**, non si può esaurire nella mera descrizione di un piatto o di una preparazione: tale capacità di sommare note tecniche con quelle liriche ed emozioni personali rende originalissimo e molto moderno il suo contributo.

Soldati valorizzava la tradizione come identità del popolo di un territorio

Penso che avrebbe anche saputo dare il suo parere sulla questione tanto dibattuta da molti circa il rapporto fra tradizione e innovazione: Soldati non era un nostalgico, non amava la tradizione come rifugio, ma la valorizzava come identità di quel popolo in quel territorio. Si comprende molto bene come per lui la tradizione fosse tanto figlia degli uomini e delle donne della terra d'Emilia, che necessariamente si sarebbe evoluta con essi e con la loro esperienza, della quale nulla sarebbe andato perduto, neppure le nuove idee!

La pesca nei due borghi lagunari
di Ganzirri e Faro

di Attilio Borda Bossana
Accademico di Messina

Numerosi viaggiatori hanno descritto le due suggestive località apprezzandone il paesaggio e la gastronomia.

Probabilmente la prima guida turistica che fa cenno a una trattoria nella zona dei laghi di Ganzirri e Faro, nella punta estrema della Sicilia, è quella pubblicata nel 1887, dall'inglese **Karl Baedeker**, *Handbook for Travellers Third Part*, dedicata al Sud dell'Italia e alla Sicilia, ove è indicata, nel villaggio di pescatori di Faro, la trattoria "Peloro".

Sono numerosi, tuttavia, gli esempi di viaggiatori che, in tutti i tempi, hanno descritto i due borghi lagunari, apprezzandone, insieme ai talenti paesaggistici, quelli della cucina. Tra questi, lo scrittore scozzese **Patrick Brydone** (1736-1818) il quale, nel 1773, nel suo *Viaggio in Sicilia e Malta*, **espresse per le cotolette di pesce spada il lusinghiero parere "simili alle bistecche di manzo"**. Poco più tardi, nel 1777, l'abate **Domenico Sestini** (1750-1832) elogiò le ricette dello spada, dopo il suo arrivo in "un certo luogo detto Li Ganzirri" per assistere alla sua caccia in mare. La singolarità e la "bontà del pesce del Faro" fu anche suggerita, nello stesso secolo, da **Jean-Pierre Laurent Houel** (1735-1813), pittore e architetto, che nel suo *Voyage pittoresque des isles de Sicilie, de Malta et de Lipari* (Paris, 1782-87), ne racconta curiosità, utilizzando parole e immagini.

Il viaggiatore annotava: "Nel canale di Messina si fa la pesca del pesce spada, pesce di cinque piedi di lunghezza; la lama che porta all'estremità del naso ha due piedi e mezzo di lunghezza per due pollici e mezzo di larghezza, e per quattro o cinque di spessore. Essa è così forte da sfondare una barca con un colpo di questo corno, che è così duro che il ferro lo scalfisce appena. Questa pesca si fa soltanto lungo la costa del faro, dopo la lanterna, vicino al porto di Messina, fino ai dintorni di Scilla".

Un poeta popolare dedicò alcuni versi in dialetto al modo di cucinare il pesce spada

Nel 1800, **Gaetano Bracconieri**, autore di versi popolari messinesi, dedicò una cicalata al modo di cucinare il pesce spada: "E sutta lì Canzirri a scindiri a la Paci/Pisconu piscspati. Stu pisci quanto piaci!/Arrustutu, ammarinatu,/fritto cauddu, i'ingrasciato,/A 'mpanata apparicchiatu/A la ghiotta priparatu,/Fattu 'mbiancu, e poi cunsatu/lu agru e agghiu distillatu,/'Ntra l'agghiata arriminato;/Quandu è grossu sia a stuffatu/Cu l'agghiuzzu 'mbuttunatu;/Quannu è sicchu, accompagnato/cu li chiappari 'nchiappatu/ti catugghia lu palatu/oh gran pisci prelibatu!/Chi 'ntra l'acqua si' scovatu/E dall'amu si' manciato,/'Ntra lu vinu assutturratu".
La cucina dei laghi contribuì a influenzare la decisione del nobile diplomatico russo, consigliere di Stato, **Arseij Julinetz** (1770-1849), all'inizio del XIX secolo, di stabilirsi a Messina. Dopo aver

visitato le zone di Torre Faro e Ganzirri, nel 1822, richiese, infatti, e ottenne, il permesso di insediare nella città dello Stretto, e non a Palermo, la sede del consolato russo in Sicilia. L'incontro che lo affascinò è descritto nel libro *Viaggio in Sicilia* che **Avraam Sergeevič Norov** (1795-1869), politico e scrittore russo, membro dell'Accademia delle Scienze di Pietroburgo, pubblicò nel 1822. Oltre a descrivere il suo itinerario "lungo la strada che porta ai piedi delle colline peloritane… una delle mete preferite delle passeggiate dei messinesi", Norov indica la torre con un "faro di modesta fama chiamato *pharos*, in altri tempi vi si ergeva il tempio di Nettuno".

"I due laghi di acque salse abbondano di ogni sorte di pescagione"

Più netti i riferimenti di **Giuseppe Grosso Cacopardo** (28 settembre 1789-18 dicembre 1858), nella sua *Guida per la città di Messina* (1826): "…Ammirabili sopra ogn'altro in questo luogo sono i due laghi di acque salse, chiamati volgarmente di Pantani, i quali oltreché abbondano di ogni sorte di pescagione, le nostre mense forniscono di conchiglie del più squisito sapore, da far invidia a quelle del lago Lucrino, e in una quantità così straordinaria, da potersi avere a vilissimo".
Il supplemento mensile delle "Cento città d'Italia" del quotidiano "Il Secolo", il 25 ottobre 1899, fu dedicato a Messina, con le descrizioni dei pantani di Faro e Ganzirri; di Scilla e Cariddi e della "pesca del pesce spada".
Non mancano le interpretazioni pittoriche come quella di **Abraham Casembrot**, *Veduta dello Stretto di Messina* (olio su tela, 1644, Napoli, Museo di S. Martino), che raffigura un esempio di vita mondana della nobiltà messinese del 1600 che da un barcone, con un baldacchino rosso, assiste alla caccia al pesce spada, con luntri e feluche. La gustosa preda è poi raffigurata dal pittore olandese **Willem Schellinks**, nella *Veduta dello Stretto* (1664), mentre le imbarcazioni, dai disegni (1714) di **Filippo Juvarra**.
Alla tentazione di ammirare la caccia al pesce spada non riuscì a resistere **Gaston Vuillier** (1846-1915), scrittore e disegnatore francese, venuto nella città dello Stretto alla fine del 1800. Nell'opera *La Sicilia*, ne riferisce con dovizia di particolari la tradizione: "…Quando si apre la pesca, tutte le barche si riuniscono sul luogo dove devono passare i pesci, disponendosi in semicerchio; una di queste, la Ferriera, si colloca, senza far rumore, all'avanguardia, e un marinaio arrampicandosi in cima a un albero maestro, alto quattro o cinque metri, in sommo al quale trovasi una piattaforma, annunzia l'arrivo dei pesci spada… Allorché il movimento delle acque o il sibilo acuto che emettono i pesci spada ne annunziano il passaggio, le barche vanno loro incontro e il lanciatore d'ogni barca getta la fiocina". Una "caccia" tanto nobile da indurre non pochi illustri blasonati a recarsi nei due centri rivieraschi: **Emanuele Filiberto**, viceré di Sicilia, nel 1600, appassionato di sport venatori la praticò nei pantani; il re **Vittorio Amedeo di Savoia**, il 1° maggio 1714 a Messina, visitò Faro; e successivamente il principe di Piemonte, **Umberto di Savoia** che, con Amedeo, duca d'Aosta, fu nel borgo marinaro nel luglio 1862.

I messinesi vi trascorrevano le domeniche, bevendo i vini del Faro e mangiando cozze

In una corrispondenza dalla città terremotata, **Luigi Barzini**, giornalista del "Corriere della Sera", il 24 gennaio 1909, così descriveva Faro e Ganzirri e le abitudini gastronomiche: "Sotto una pioggia dirotta sono uscito ieri da Messina dirigendomi verso il Faro. Su quelle spiagge per dodici chilometri si schierano - o, meglio, si schieravano - numerosi villaggi con la fronte al mare, in mezzo ad un verde folto e cupo di agrumeti ed una cinerea confusione di giganteschi cactus muscolosi...; i messinesi vi andavano a trascorrere le domeniche; ivi si bevevano i famosi vini del Faro, si mangiavano le 'cozze' pescate nelle lagunette di Ganzirri, si passeggiava in vista dello stretto".
Nell'estate del 1948, nelle acque dello Stretto di Messina, fu girata dalla casa cinematografica Panarìa Film una delle preziose produzioni documentariste del secondo dopoguerra. **Francesco Alliata** ricordò quell'esperienza in un reportage pubblicato nell'agosto del 1950 dalla rivista mensile del TCI *Le Vie d'Italia*, raccontando appunto la realizzazione di "Tra Scilla e Cariddi": "…un mese di vita in comune con i pescatori di pesce spada dello Stretto di Messina aprì agli occhi miei e a quelli dei due amici che erano con me le straordinarie caratteristiche di questa pesca, l'umana poesia del mondo chiuso entro il quale vivono le poche famiglie che si tramandano i suoi segreti e l'indescrivibile abilità di questi giocolieri del mare".

PESCE SPADA AL VAPORE

Ingredienti: ***1 kg di pesce spada in un unico trancio, 2 spicchi d'aglio, 4 limoni, olio extravergine d'oliva, origano, prezzemolo tritato, capperi, sale, pepe.***

Preparazione: ***sistemare il pesce spada in un tegame possibilmente di coccio, resistente al calore. Aggiungere una fettina di scorza di limone, salare, pepare e coprire d'olio; unire i capperi e un pizzico di origano. Cuocere a bagnomaria, con il coperchio, per 2 ore circa. A fine cottura, aggiungere il succo dei limoni, il prezzemolo e l'aglio tritati. Servire caldo, sistemandolo nel piatto di portata senza eliminare la patina biancastra che si sarà formata sulla superficie, che renderà il pesce più gustoso.***

Gli "erbi" nella cucina toscana

di Ruggero Larco
Delegato del Valdarno Fiorentino

Spinaci, bietole e rapini, inseriti nell'elenco dei Pat, hanno un ruolo importante nelle ricette del territorio.

Gli ortaggi invernali a foglie larghe forniscono al nostro organismo un bel contributo in termini di vitamine (A e C), danno un buon apporto di minerali, ci supportano con calcio e fosforo e sono poveri di grassi. Consumati con altri cibi più nutrienti e "calorici", ne stemperano l'intensità. In Toscana c'è un buon consumo, con varie modalità, di questi che semplicemente chiamiamo "erbi". In tale contesto voglio parlare di spinaci, bietole (o biete) e rapini o rapi, altrimenti noti come cime di rapa, ma che in altre regioni prendono nomi diversi come broccoletti e friarelli.
Gli spinaci, *Spinacia oleracea*, le bietole, *Beta vulgaris* L. *var. cycla*, e i "rapini" o "rapo", *Brassica rapa*, sono **tre ortaggi molto usati nella cucina toscana**, e sono anche inseriti nell'elenco dei Pat (Prodotti Agroalimentari Tipici) della regione, in particolare sono citati gli ***spinaci della Val di Cornia***, le ***bietole a coste sottili***, coltivate nel Valdarno Superiore e, ancora nello stesso territorio, il ***rapo del Valdarno***. Sono tutti ortaggi caratteristici del periodo autunnale e invernale o, come nel caso delle bietole, anche di inizio primavera, in quanto prevalentemente gradiscono il freddo. Anzi, **i rapini, in particolare, acquistano quel caratteristico gusto amarognolo**, perdendo il sapore di erba, proprio dopo le gelate. Usati un tempo nella preparazione di zuppe, tutti e tre gli ortaggi hanno però avuto, e hanno, una loro particolare connotazione anche se usati tal quali. Degli **spinaci** tutti conosciamo le caratteristiche; sfritti con olio e aglio, hanno veramente un ruolo preminente nella cucina

del territorio e sono un ottimo contorno alla carne di maiale variamente cucinata. **Le bietole** possono essere preparate anche semplicemente bollite e condite con olio e limone, sicuramente perfette sotto il profilo dietetico, un po' meno, a mio giudizio, sotto quello del gusto, ma accompagnate da salsicce cotte sulla brace smorzano il deciso sapore dell'insaccato risultando comunque "fresche" e gradevoli.

I "rapini sfritti" sono una vera bontà, e per una buona cottura richiedono abbondante olio

Per i rapini, così sono chiamati in quasi tutta la Toscana, oppure semplicemente "rape", il discorso è forse un po' più interessante, perché il sapore è veramente particolare e, se piace, ineguagliabile. Su questo aspetto, però, **Pellegrino Artusi** vuol dire la sua e scrive: "È un erbaggio dei più sani, usatissimo in Toscana; ma per la sua insipidezza e sapore amarognolo non è apprezzato in altre parti d'Italia".
Tutti questi "erbi" a foglia larga devono essere ben puliti, lavati e bolliti, ma in particolare i "rapini sfritti" sono una vera bontà, e si sa che per una buona cottura non si deve lesinare l'olio, naturalmente extravergine di oliva della Toscana, con buona pace dei salutisti rigorosi. Quindi abbondante olio in un tegame di coccio, due o tre spicchi d'aglio cui è stata tolta l'anima e schiacciati, e non appena l'olio comincia a sfriggere si mettono i rapini scolati, ma non troppo, e tagliati abbastanza grossolanamente. Si fanno insaporire ben bene, regolando di sale e lasciandoli cuocere a fuoco medio per una ventina di minuti, aggiungendo acqua tiepida se tendono ad asciugarsi troppo. Se proprio si vuole dare uno schiaffo alla dieta (si fa per dire) ma non al sapore, un po' prima di metà cottura **si uniscono una o due salsicce (a testa)** facendole cuocere insieme perché prendano sapore di erbi e a loro volta insaporiscano i rapini con il grasso che si scioglie nel tegame. Un altro modo di sfruttare questa ricetta consiste nel preparare gradevolissimi **crostoni** con pane toscano "abbruscato", **ben farciti di rape sfritte**. Inutile dire che è essenziale accompagnare il tutto con un buon vino Chianti (o Montecarlo di Lucca) piuttosto giovane e non troppo forte.

Gli "erbi" fanno parte del ripieno di almeno una decina di tipi di tortelli

Un altro importantissimo uso di questi ortaggi è il contributo che danno al **ripieno dei tortelli**. In Toscana ci sono almeno una decina di tipi di tortelli che variano per forma, dimensione, ripieno e condimento, e le loro varianti generano un caleidoscopio di sapori. In Lunigiana, il ripieno è prevalentemente di carni miste con bietole e spinaci, uova e pangrattato, ma ci sono anche **i tortelli di magro**, usatissimi una volta, **con il ripieno di sola bietola e spinaci, ricotta e uova**. A Sud, lungo la costa, si trovano i tortelli versiliesi, anzi ***tordelli***, **la cui quantità di erbi nel ripieno**, di carne, è tanto maggiore quanto più si va verso Meridione. Tanto che in Maremma, nel ripieno del grosso e quadrato tortello (maremmano), si trovano essenzialmente bietole e spinaci, più bietola che spinaci perché ingentilisce, e ricotta, e questo insieme è veramente un classico soprattutto se condito con olio e salvia: un "tortellone" di magro adatto ai periodi di vigilia, ma sempre, sempre molto gradito e gradevole.

A Firenze, le bietole si trovano anche nella preparazione del risotto al nero di seppia

Con gli erbi, in questo caso **le biete**, si realizzano quei piatti che vengono denominati "**inzimino**" (sostantivo maschile in uso in Toscana per indicare una vivanda preparata con salsa *zimino*, a base di verdure). Si possono cucinare **le seppie o le tinche**, come suggerisce l'Artusi, e sempre rimanendo nelle proposte de *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, è interessante trascrivere la nota dell'autore relativamente al **Risotto al nero di seppia, del quale fanno parte, a Firenze** (piatto tipico della tradizione cittadina), **le bietole**. Scrive dunque l'Artusi: "I Toscani, i Fiorentini in ispecie, sono così vaghi degli ortaggi che vorrebbero cacciarli per tutto e per conseguenza in questo piatto mettono la bietola che, mi pare, ci stia come il pancotto nel Credo. Questo eccessivo uso di vegetali non vorrei fosse una, e non ultima, delle cagioni della flaccida costituzione di alcune classi di persone, che, durante l'influenza di qualche malore, mai potendo reggerne l'urto, si vedono cadere fitte come le foglie nel tardo autunno". Non dimentichiamo che l'Artusi era romagnolo, abituato a ben altra cucina rispetto a quella semplice della Toscana, oltretutto della fine del XIX secolo. Al di là dei severi moniti del grande Pellegrino, rimane il fatto che oggi questi "erbaggi" sono tenuti, e giustamente, in grande considerazione.

Cucina e dintorni

di Lucio Piombi
Delegato di Bergamo

Ricette e lessico della cucina bergamasca.

Non c'è dubbio che la parola "cucina" goda di un periodo di grande ricchezza lessicale e lo si deduce anche dai numerosi termini che a essa si abbinano.
Il più importante, per noi Accademici, è quello con la "cultura": sicuramente **cucina e cultura** hanno sulle loro spalle un fine comune che appassiona tutti noi e che ci vede sempre d'accordo. C'è poi anche la **cucina abbinata all'arte**, e qui non mi riferisco alle numerose nature morte dei grandi pittori, ma alla presentazione e agli ornamenti di certi piatti dei grandi chef che spesso affascinano ancor prima che si realizzi un giudizio da parte delle papille gustative.
Specie per i sommelier, è essenziale **l'abbinamento cibo-vino** e molte lezioni dei corsi AIS si diffondono sul notevole peso di questo accostamento.
Senza diffondermi ulteriormente sui vari collegamenti, vorrei soffermarmi su un accostamento nuovo e interessante trattato a Bergamo da un sodalizio di cultura, arte, folklore e tradizioni bergamasche, su "**cucina e parole**", riguardante "**Ricette e lessico della cucina bergamasca**".
Il dialetto bergamasco è una vera e propria "lingua" che, a differenza del "gaj"

Casoncelli bergamaschi

Noséc o capù

(lingua segreta conosciuta solo dai pastori e tramandata oralmente da padre in figlio), ha invece un suo vocabolario (bergamasco - italiano e italiano - bergamasco) che è in quasi tutte le biblioteche delle famiglie tradizionali locali, ma che si trova anche nelle sperdute cascine contadine delle alte valli ove si parla la "lingua" bergamasca.
Sotto il profilo di "parole in cucina" esaminiamo, da un **punto di vista etimologico**, come si arrivi al nome di alcuni cibi o piatti tipici bergamaschi.

Il primo piatto bergamasco più noto è quello dei "casonsèi", il cui nome deriva da "caseum"

Tralasciando la ben nota "polenta e osèi" (polenta e uccelli), il primo piatto bergamasco più noto è quello dei "**casonsèi**" (casoncelli). Fin dal lontano 13 maggio 1386, lo troviamo citato nel menu di un pranzo con ben trecento portate, predisposto e distribuito a Bergamo in occasione di un'importante e storica visita di Gian Galeazzo Visconti, signore di Milano. Si citava, in latino maccheronico, "*tarli eros artibotulorum sen casonzelorum*" (taglieri, insomma, di pasta ripiena). L'ipotesi più accreditata è che, poiché nel ripieno dei casonsèi vi è sempre il formaggio (ogni paese ha una ricetta diversa dall'altra, ma nelle paste ripiene del territorio esso è rigorosamente presente), il termine di questo piatto derivi dalla parola latina *caseum* ("formaggio").
Un secondo piatto tipico locale, specie dopo il gelo invernale, sono i "**noséc**" o "**capù**": si tratta di foglie di verza legate ad arte e ripiene con salsiccia, noci, formaggio, pane e uova, cotte in umido con pancetta e pomodoro; la loro forma e uno dei contenuti richiama **la noce**, dalla quale deriva il nome.
Stesso discorso per il "**bertagnì**" che non è altro che merluzzo sotto sale bollito, il cui nome deriva dal luogo ove quel pesce viene pescato e cioè dalla **Bretagna**.
Se volessimo elencare l'etimologia delle tante tipicità bergamasche, ci vorrebbe un libro intero. Concludiamo, quindi, con un piatto che "più povero non si può". Mi riferisco alla "**smaiassa"** o "**méasa"**, nata nel 1910 nella pasticceria Amadeo di città alta, che **è un piatto dolce**, poiché alla polenta (di mais, da cui il nome) vengono aggiunti frutta e avanzi vari, come latte, zucchero, uva appassita, fichi secchi a dadini, noci spezzettate, bucce di limoni grattugiate, cannella e noce moscata.
Esistono comunque, sull'argomento, interessanti "diari" dell'inizio del 1900, ove le massaie annotavano ciò che realizzavano in cucina, non tanto volendo dare ricette, ma solo per descrivere come le creavano.

Due ricettari di inizio Novecento illustrano vivande e arredi di cucina

Ne citiamo due: *Il libretto di cucina di mamma Maria* scritto da una acculturata Maria Rota Nodari, nel 1907, con ben 102 suoi piatti (il caso volle che morisse proprio a 102 anni) e *97 ricette della Valle Imagna*, realizzato nel 1922 da due ignote contadine, intriso di termini in dialetto. Sono due testi ormai introvabili, ma molto interessanti per chi volesse scoprire nomi non solo di vivande, ma anche di arredi dei "**luoghi cibatori**". A proposito di questo termine, è interessante sapere che così definiva la "cucina" il noto Direttore d'orchestra **Gian Andrea Gavazzeni** che tutte le settimane raggiungeva a piedi, dal suo splendido palazzo in Via Porta Dipinta con vista su città bassa, il suo amico Maestro **Bindo Missiroli**, direttore artistico della Scala.
Torniamo nei dintorni della parola cucina e se è vero che in bocca si gusta il cibo, ed è sempre in bocca che nascono le parole, così come a tavola le parole alimentano i rapporti fra i commensali, il cibo nutre il corpo e le parole mente e cultura.

Lattughe ripiene

di Paolo Lingua
Accademico di Genova-Golfo Paradiso

Uno dei piatti più importanti della cucina genovese.

I rapporti tra i Genovesi e i Portoghesi sono stati intensi a partire dal Basso Medioevo, quanto nacquero, con la "Reconquista" nei confronti dei regni islamici, la monarchia e uno stato unitario, mentre in Spagna si costituivano i regni di Castiglia e di Aragona. **Genovesi e abitanti di Lisbona**, sin dal XV secolo, **erano accomunati** anche con battute scherzose popolari e campanilistiche, **dalla loro passione per la lattuga**. Sia Lisbona sia Genova erano circondate da orti e la lattuga era preminente come coltivazione e assai apprezzata. I Lisbonesi, nel loro Paese, erano definiti ironicamente *alfacinhas* ("mangiatori di lattuga", da *alface* parola di derivazione araba). In realtà, era questa una ritorsione da parte degli abitanti di Porto, definiti invece *tripeiros*, ossia "mangiatori di trippa" e, in generale, di interiora di carne bovina.

I Genovesi inserivano la lattuga, sia cotta, sia cruda, nelle minestre e nei ripieni

Contestualmente, i Genovesi inserivano la lattuga, sia cotta, sia cruda, in molti piatti: nelle minestre, nei ripieni. In particolare, merita di soffermarsi su un piatto che è uno dei più importanti della cucina del capoluogo ligure e che era già consolidato nei secoli, tanto è vero che nel documento della cucina degli Spinola (una delle grandi famiglie nobili della Repubblica), che minuziosamente è stato compilato nel 1784, in una sorta di brogliaccio, un diario annuo degli acquisti e dei menu, troviamo la "minestra di latuche piene". Ancora oggi, quello delle "**leitughe pin-ne**" (**lattughe ripiene**) è un **piatto principe e sontuoso** che, nel solco della più fedele tradizione gastronomica, dovrebbe essere presente nel menu di Pasqua, accanto alla cima e alla torta pasqualina, un trittico sacrale molto raffinato. Le "lattughe ripiene" sono certamente frutto di una elaborazione aristocratica e alto-borghese, perché **il ripieno è succulento** e poi c'è un certo spreco di foglie di lattuga, anche per motivi coreografici. Una filosofia assai lontana dalla cultura piccolo-borghese o popolana genovese, sempre protesa al risparmio.

La preparazione del piatto, che dovrebbe essere un "primo pasquale", è elaborata. Innanzitutto va preparato **un brodo di vitello cui va poi associato un brodo di verdure**: il brodo di carne va passato in un colino fitto per illimpidirlo e poi messo da parte. Si passa, quindi, alle lattughe: due per commensale, perché occorre levare le foglie esterne e tenere solo i cuori che vanno lessati al dente.

Gli ingredienti del ripieno sono vitello magro, cervella e animelle

Poi si passa al ripieno, i cui ingredienti sono vitello magro, cervella e animelle. Il vitello, a pezzetti minuti, va cotto in burro e alloro. Cervella e animelle vanno appena sbollentati e poi uniti a insaporirsi con il vitello. Il tutto viene tritato finemente e unito, in una terrina, a funghi secchi ammollati, aglio, prezzemolo, noce moscata, sale e pepe; quindi si amalgama con parmigiano grattugiato e uova intere sbattute. **Il ripieno si inserisce nei cuori di lattuga** che vengono cuciti con filo bianco di refe. I fagottini si adagiano sul fondo di un tegame largo e coperti di brodo. Dopo venti minuti di cottura, si porta in tavola.

La salicornia o asparago di mare

di Alfredo Campanile
Accademico di Foggia

Si trova nei suoli salini, ha proprietà salutari ed esprime pienamente tutto il suo sapore accompagnando gli spaghetti.

La salicornia, detta anche asparago di mare, è una pianta erbacea stagionale e spontanea di origini antichissime, conosciuta, pare, anche dai Vichinghi. Appartiene alla famiglia delle *Chenopodiacee* e si trova soprattutto nelle zone litoranee del Mediterraneo e del Sudafrica, nelle paludi, negli stagni e nei suoli salini. In Italia la troviamo intorno ai laghi di Lesina e Varano, nel parco del Gargano, nei laghi salati in Sicilia, in Toscana, alla foce del Po e in altre zone costiere adriatiche.

I suoi rami sono molto simili agli asparagi selvatici

Si presenta sotto forma di **cespuglio**, in un agglomerato di rami cilindrici molto simili agli asparagi selvatici. Il fusto, in inverno, è di colore verde grigiastro, mentre d'estate tende al rosso. È un arbusto perenne ma fiorisce e si raccoglie nel **periodo estivo**, dalla fine di **maggio**.
È possibile trovarla in commercio, più spesso presso le pescherie, per tutto il mese di agosto e anche nei primi giorni di settembre, come asparago di mare.
Le proprietà della salicornia sono di notevole interesse. Ricca di **sali minerali** e vitamine, è un alimento utile per chi ha problemi di **drenaggio** e ha bisogno di sostanze depurative e **diuretiche** ed è indicata in generale per tutti i problemi di origine nefrologica. **Una pianta nota per rafforzare le difese immunitarie.**
Grazie allo iodio, esercita poi un effetto calmante sull'organismo, mentre le vitamine C e B sono assai utili per combattere molte patologie che nascono dalla carenza vitaminica; contiene anche numerosi minerali quali ferro, bromo, potassio e calcio.
Come ogni vegetale, ha **pochissime calorie** (solo 22 ogni 100 grammi), quindi si può inserire anche nelle **diete ipocaloriche**; è inoltre ricca **di amminoacidi** quali la metionina e la lisina, e di preziosi **antiossidanti**, **come i bioflavonoidi**, tra cui la quercetina. Va comunque tenuta presente la notevole quantità di sodio, data la sua origine salmastra, per cui va consumata con moderazione da chi ha problemi di ipertensione.
I Vichinghi la portavano nei lunghi viaggi come un moderno integratore.
La salicornia si presenta con fusto legnoso e non può essere consumata direttamente. La parte edibile è costituita dal rivestimento del fusto che non si stacca dallo stelo fresco. Per rendere agevole l'operazione, gli arbusti, opportunamente privati delle parti secche, devono essere immersi in acqua bollente e bollire per circa 30 minuti. Tolti e fatti raffreddare, devono essere sfilettati e possono essere consumati tal quali o conservati sott'olio extravergine di oliva.
In questo caso, l'aggiunta di una tazza di aceto, durante l'ebollizione, ne aiuta la conservabilità.
L'utilizzo in cucina è molto vario: può fare da contorno a qualunque secondo piatto, ma esprime pienamente tutto il suo sapore **accompagnando gli spaghetti con le vongole o con le arselle**.
Si aggiunge una quantità a piacere di salicornia nella preparazione degli spaghetti aglio e olio, saltandoli in padella.

Tosella, la bistecca bianca

di Giancarlo Saran
Accademico di Treviso

Un formaggio che era pane e companatico delle famiglie, semplicemente passato in padella ad accompagnare la polenta.

La tosella appartiene alla storia di realtà di montagna in un'area compresa tra l'altopiano di Asiago, il massiccio del Monte Grappa e la **valle di Primiero**. Tuttavia, mentre nelle prime due è sempre stata schiacciata da fratelli maggiori quali **asiago**, **vezzena**, **morlacco** o **bastardo**, nella valle trentina ha saputo crearsi, via via, un'immagine propria che, oramai, la rende apprezzata e ricercata, calamita senza se e senza ma tra malghe, ristoranti e consumo da asporto quotidiano. Curiosità vuole che esista anche una tosella in Liguria, ma è una varietà di grano autoctono, nei pressi di Iscioli, nell'entroterra di Levante, però qui andiamo fuori tema, mentre esiste la **val Tosella**, con relativa malga, nei pressi di Arsiè, nel versante bellunese del monte Grappa.

Tosella, nata come classico prodotto di recupero di ciò che restava dopo aver scremato la prima mungitura destinata a diventare burro e prima della lavorazione di altri formaggi avviati alla stagionatura. Era il pane e companatico delle famiglie, semplicemente passata in padella ad accompagnare la polenta e, quando c'erano, funghi e salsiccia. Non si è trovata traccia scritta, nel passato, della sua lavorazione, proprio per la natura "domestica" del prodotto.
Nella valle del Primiero sono passati nomi quali **Dino Buzzati** o **Giovanni Segantini**. Si dice che, proprio passeggiando sull'altipiano delle pale, allo scrittore bellunese di stanza a Milano venne l'ispirazione per scrivere il libro che lo ha consegnato alla storia, *Il Deserto dei tartari*. Anche Segantini ha raccontato con i suoi dipinti la bellezza di queste vallate, tanto che di fronte all'amato Cimon della Pala gli è stata dedicata **Baita Segantini** che porta agli splendidi scenari della Val Venegia, terra di elezione per il pascolo di qualità. Eppure, in nessuno degli scritti di Buzzati o dei dipinti di Segantini vi è traccia della tosella, forse perché gli stessi pastori avevano pudore di far vedere l'umile pasto di cui si nutrivano.

Per evitare la sparizione della tradizionale tosella, fu creato un caseificio sociale

Verso gli anni Settanta del 1900, la lavorazione in malga cominciava a diventare sempre meno sostenibile, se affidata ai singoli. Per evitare la sparizione di tale

importante tradizione valligiana, venne creata dapprima una **cooperativa**, nel 1973, e successivamente il **caseificio sociale**, a Mezzano, nel 1981. In questo modo vi è stato un consolidarsi delle diverse realtà. Alcune malghe sono diventate agriturismi, altre hanno trovato un supporto al loro lavoro, evitando l'inevitabile serrata. In mancanza di dati certi della storiografia, subentra la leggenda. **El Mazzarol** era un casaro dalle fattezze del fauno: piccolo, rosso di faccia, dall'abito turchino. Nella sua malga insegnava ai valligiani l'arte della lavorazione del formaggio ma, se questi lo avessero lasciato, avrebbero perso immediatamente la memoria di quanto appreso. Un giorno, però, nella malga del Mazzarol, capitò una giovane fanciulla. Dopo l'apprendistato fu l'unica, una volta tornata a valle, a poter insegnare ai propri compaesani l'arte di forgiare questo formaggio fresco. Da lì l'omaggio alla sua gioventù. **Tosella, da tosa, cioè giovinetta**. Qualcuno, invece, meno condizionato dal taglio leggiadro, fa risalire il nome alla pratica del "tosare", ossia rifilare gli eccessi delle forme destinate alla stagionatura.
Sia come sia, la tosella, a partire dagli anni Ottanta, ha cominciato a camminare con le proprie gambe anche al di fuori dell'uso domestico e familiare dei valligiani. Nel tempo, ha avuto *testimonial* importanti, quali, per esempio, il vulcanico **Gianfranco Vissani** che ne ha elogiato le doti in una trasmissione registrata a **Malga Rolle**, due tornanti dopo l'omonimo passo, avamposto con uso di cucina del caseificio posto a valle. **Edoardo Raspelli** è andato a farsi raccontare vita, morte e miracoli della tosella dalla storica proprietaria di **Malga Ces**, una delle più celebrate vetrine culinarie di **San Martino di Castrozza** dove, un tempo, l'allevamento vaccino e la lavorazione del latte erano impegno quotidiano.
La tosella, quindi, è diventata una realtà con una identità propria. Con le moderne tecniche di caseificazione non è più un prodotto di recupero (o di ripiego), ma ha una procedura ben codificata. Si usa solo latte intero.
È il frutto di due mungiture. Quella serale, che viene filtrata e lasciata a riposo tutta la notte in vasche d'acciaio, il mattino dopo è scaldata all'interno di caldaie e, successivamente, viene aggiunta e mescolata al latte della mungitura mattutina.

Questo formaggio si produce solo con latte intero, frutto di due mungiture

Una volta formatasi la cagliata, è frammentata sino a dimensioni di una noce, mediante l'utilizzo dello "***spino***", e poi continuamente agitata con la "***rotella***" per eliminare il siero in eccesso. Ne risultano dei pani che vanno tagliati a fette dello spessore di circa un centimetro, perché **il segreto della tosella è quello di consumarla freschissima**, per esaltarne le proprietà che la rendono inconfondibile, pur nelle diverse elaborazioni. A basso contenuto calorico, è l'ideale per una dieta moderna, dove la velocità di preparazione si abbina a molte altre proprietà, senza penalizzare il gusto.
La fantasia dei cuochi si è ben inserita nella tradizione per cui se, ancora oggi, il suo trionfo agli occhi e poi al palato avviene con la classica "pokerata", **assieme a polenta, funghi e salsiccia**, la si può trovare a tutto menu. Per esempio **in insalata**, tagliata a cubetti, con melone, pomodoro e rapanelli, così come a sfoglia, con una tartare di carne salada (altro *must* della valle del Primiero) o **a spiedino** (con zucchine, pomodorini e cipolla), grazie al fatto che, scaldata, dopo essere stata gratinata, non cola. Una preparazione veloce e saporita la vede **impanata e fritta**, accompagnata a insalatina di campo. Ci sta bene pure a farcire i **canederli**, in una sorta di gemellaggio tra le valli, come avviene a Malga Rolle, servita su una fonduta di puzzone di Moena, gioiello delle valli di Fassa e Fiemme. Sempre con i canederli, ma stavolta impastati con lo speck: saltata a dadini con quenelle di carne fumada di Siror e, al di sopra, una colata di "botiro di Primiero", altra pepita locale, un burro che già dal colore, prima ancora che dal gusto, fa riandare alla memoria di un passato più vivo che mai. Eclettica al punto giusto anche con il **risotto**, assieme a verze e salsiccia. Tuttavia, il suo percorso, lungo il menu, non si ferma certo qui. Si può trovare pure **al dessert**, come si sono inventati a Malga Rolle, in golosa *jam session* **con mandorle e cioccolata**.

Per i suoi vari impieghi, i valligiani l'hanno ribattezzata bistecca bianca

Insomma, da *tosela* (giovinetta), la tosella è diventata adulta, apprezzata con tutti gli onori, tanto che i suoi valligiani l'hanno ribattezzata "**la bistecca bianca**". È curioso che ancora gli stessi primierotti non le abbiamo tributato l'omaggio di una festa dedicata, come hanno fatto invece nell'Alto Padovano, a **Gazzo**, dove ogni anno, memori del ritorno dalla transumanza dei pastori dall'altopiano di Asiago, si svolge una celebrata e apprezzata **festa della tosella**. Ma, come diceva **Alberto Manzi**, "… non è mai troppo tardi".

Cosa bolle in… lavastoviglie

di Anita Rubera
Accademica di Siracusa

Una tecnica di cottura, fuori dagli schemi, dalle mille potenzialità: il vapore che sprigiona durante il lavaggio può essere usato anche per cuocere.

Non si tratta di un errore di stampa, bensì di un "nuovo trend", da diversi anni sempre più **in voga negli Stati Uniti e ormai sbarcato da tempo anche in Italia**. Tra forni a microonde, a flusso d'aria forzata, elettrici e a gas, per quale motivo ci si dovrebbe affidare a un elettrodomestico che nulla a che fare con la cottura?
Ho preso lo spunto, per l'argomento, dalla lettura del libro *Cucinare in lavastoviglie*, di **Lisa Casali** (Edizione Gribaudo). Come scrive l'autrice nell'introduzione, "Per quanto strana possa sembrarvi quest'idea, fate uno sforzo e superate il pregiudizio iniziale". Tale tecnica di cottura, decisamente fuori dagli schemi, è facile e offre parecchi vantaggi, anche con riferimento al risparmio energetico e alla sostenibilità ambientale. La lavastoviglie è un elettrodomestico presente nella maggior parte delle case; utilizzata a pieno carico può permettere di risparmiare acqua ed energia rispetto al lavaggio a mano. È uno strumento davvero utile in cucina, dalle mille potenzialità: il vapore che sprigiona durante il lavaggio, quindi, può essere usato anche per cuocere. **I vantaggi della cottura in lavastoviglie sono molteplici: per l'ambiente, la salute e per il portafoglio.** Si cuoce, infatti, senza consumare ulteriore energia preservando il contenuto nutritivo degli alimenti.
Secondo la rivista "Altroconsumo", che ha effettuato test su quasi 30 modelli di lavastoviglie, si utilizzano: -60 litri d'acqua circa, se si lava a mano sotto l'acqua corrente; -20 litri circa, a mano con una bacinella o tappando il lavandino; -16 litri in media con lavastoviglie di classe A con programma Eco. Per un risparmio effettivo è importante che la lavastoviglie sia utilizzata solo a pieno carico, prediligendo i lavaggi a bassa temperatura e con detersivi vegetali e 100% biodegradabili.

Perché e come usare la lavastoviglie per cucinare

Perché usare la lavastoviglie per cucinare? Perché il vapore che si sviluppa all'interno, mentre è in funzione, è simile a quello che si sprigiona nella cottura a vapore. Le temperature di cottura si scelgono in base al programma selezionato per il lavaggio dei piatti: **lavaggio Eco** = cottura a bassa temperatura (50° - 55°); **lavaggio normale** = cottura a media temperatura (60° - 65°);

lavaggio intensivo = cottura a temperatura medio-alta (70° - 75°). Con la lavastoviglie è possibile realizzare cotture a bassa temperatura pur senza possedere particolari strumentazioni.
Come si cucina in lavastoviglie? Perché gli alimenti non vengano in contatto con il detersivo e l'acqua di lavaggio, **è importante che vengano chiusi ermeticamente in vasetti di vetro o sacchetti per il sottovuoto** adatti alla cottura. In particolare, per quanto riguarda i vasetti, vanno bene quelli comunemente usati per le conserve.
Per il sottovuoto esistono due tipi di macchine: a campana con estrazione interna, utilizzata nella ristorazione. Si tratta di uno strumento professionale ingombrante e costoso ma che assicura *performance* nettamente migliori dal punto di vista dell'aspirazione dell'aria e livello del sottovuoto. L'altro tipo è la macchina a barra con estrazione esterna, adatta a un utilizzo domestico, non ingombrante e dal costo contenuto.
Per non annullare i benefici ambientali dell'utilizzo della lavastoviglie **è importante riutilizzare più volte i vasetti e i sacchetti per il sottovuoto**: è sufficiente lavarli bene e farli asciugare all'aria.

Evitare di cuocervi riso o legumi che richiedono più alte temperature

Cosa si può cucinare in lavastoviglie?
Gli alimenti che danno i migliori risultati alle basse temperature sono **carni, pesci, molluschi, crostacei, uova, frutta e ortaggi**. Provate a sostituire tutti i passaggi di una ricetta dove è prevista una cottura a bassa temperatura con quella in lavastoviglie.
Consigli per la cottura in lavastoviglie.
Alcune verdure, come le carote e le zucchine, necessitano di temperature elevate per cuocere, pertanto consiglio di cuocerle interamente in lavastoviglie solo quando si ha intenzione di fare lavaggi con i programmi normale o intenso. In alternativa, si può utilizzare la lavastoviglie con il programma Eco come precottura, facendo poi saltare le verdure per qualche minuto in padella o nel wok (per esempio per un curry di verdure).

La cottura in lavastoviglie non sostituisce le cotture tradizionali ma solo quelle fatte a bassa temperatura. Evitare, per esempio, di cuocervi riso o legumi che richiedono lunghe cotture e più alte temperature.
Utilizzando la lavastoviglie per cucinare si risparmia acqua, energia e i grassi aggiunti che si utilizzano nella maggior parte delle cotture tradizionali. Praticamente si cucina a costo e impatto zero visto che si sfrutta il vapore del lavaggio.
Ovviamente, se si utilizzasse la lavastoviglie solo per cucinare, si perderebbero tutti questi benefici. Suggerisce Lisa Casali: "Immaginate questa scena: siete stanche, ma avete ospiti per cena; preparate uno dei menu proposti nel mio libro e fate partire la lavastoviglie. Ora non vi resta che godervi due ore tutte per voi per fare quello che preferite mentre la cena cuoce, senza produrre né caldo, né odori. **Non sarà necessario controllare la cottura, ma solo attendere la fine del lavaggio**. Non vi sembra un sogno? Cuocendo con la lavastoviglie funziona proprio così".

SPUNTI PER PIATTI LEGGERI E GUSTOSI UNA RICETTA PER OGNI CICLO DI LAVAGGIO

Lavaggio rapido (30 minuti)- ***Questo lavaggio, perfetto per i piatti poco sporchi, è anche il più indicato per i pesci di piccole dimensioni o sfilettati. Si avranno risultati eccellenti anche con i tranci di tonno (tipo alletterato o alalunga), che risulteranno ben cotti fuori e tenerissimi al cuore.***

Lavaggio Eco - ***È il programma per i lavaggi e le cotture quotidiane. Dà il meglio di sé con lo sporco leggero ed è ideale per la cottura delle carni che, con basse temperature e tempi lunghi, rimangono tenere e succulente.***

Lavaggio normale - ***In alcuni modelli di lavastoviglie si chiama automatico o base: solitamente lava tra i 60 °C e i 65 °C e, nei modelli più tecnologici, si adatta alla quantità di stoviglie da pulire. È un lavaggio*** **passepartout** ***che può essere utilizzato per ogni tipo di preparazione ed è adatto sia alle carni sia ai pesci.***

Lavaggio intensivo - ***È il ciclo di lavaggio per lo sporco più persistente; è anche quello che permette di realizzare la maggiore varietà di ricette, soprattutto a base di carni bianche come agnello, suino, pollo e tacchino.***

Gnocchi con la "fioretta"

di Paolo Portinari
Accademico di Vicenza

Si preparavano amalgamando il latticino con la farina e si condivano con burro e formaggio stagionato grattugiato.

Un piatto tipico delle valli vicentine, specificamente della zona interessante il comune di Recoaro Terme, situata sul fondo della conca (chiamata Conca di Smeraldo) che sta sotto le Piccole Dolomiti, è quello dei cosiddetti gnocchi con la ricotta fioretta (in vicentino "gnochi co' a fioreta").

La fioretta è una sorta di ricotta vaccina semiliquida, che si ottiene nella prima lavorazione casearia, evitando di scolare del tutto il siero del latte (lo "scoro") il quale, con l'aggiunta del sale di magnesio (il "sale amaro"), viene riscaldato attorno agli ottanta gradi scala Celsius, fino ad arrivare all'affioramento (la "fioreta") di una massa solida biancastra, con conseguente coagulazione delle sieroproteine scisse dalla cagliata già estratta (in particolare l'albumina e la globulina).

La fioretta era utilizzata dai malgari delle valli vicentine nel corso della transumanza

Tale prodotto, come del resto anche la ricotta propriamente detta, non può certo definirsi un formaggio, ma deve annoverarsi tra i latticini. È un nutrimento utilizzato in passato principalmente dai "malgari" delle valli vicentine, i quali, nel corso della transumanza, che va dal 21 giugno (San Luigi) al 21 settembre (San

Matteo), si trovavano in penuria di viveri, pur contando sull'abbondanza di latte e relativi derivati.
Soprattutto in prossimità del periodo finale dell'alpeggio, a settembre iniziato, in piena fase di demonticazione, che prevedeva una onerosa serie di operazioni atte al raduno del bestiame, **il poco tempo a disposizione favoriva il ricorso alla "fioreta", assai comoda per la velocità di preparazione**.
In tali frangenti, il modo più semplice di trattare questo elaborato era quello di amalgamarlo con farine di cui si era fatta scorta, ottenute dalla macinazione di cereali; formare delle palline (gnocchi); cuocerle in acqua bollente salata e, per completare la ricetta, aggiungere burro ed, eventualmente, insaporire il tutto grattugiando sopra un formaggio stagionato.
L'impasto a forma di gnocco è la prima e la più semplice lavorazione della pasta adottata dall'uomo. La caratteristica forma protuberante, derivata da questa preparazione, ha dato origine al termine gnocco, per l'appunto, metatesi della parola nocchio, che significa nodo del tronco o dei rami degli alberi, con origine etimologica dal longobardo *knohill*, nell'accezione di sporgenza del legno.
Gli gnocchi sono diffusi in tutta la Penisola, in particolar modo nella più nota variante di "gnocchi di patate", rilevando, altresì, che moltissime sagre a essi dedicate si celebrano verso la prima metà di settembre. Così è anche per quella di **Recoaro Terme**, che tradizionalmente si colloca in prossimità di **una festa religiosa**, un tempo particolarmente sentita, quella **della Esaltazione della Santa Croce**, che ricorre il 14 settembre, in onore del ritrovamento della croce di Gesù, a opera di Sant'Elena Imperatrice, madre di Costantino il Grande, il riformatore cristiano.
Poiché l'utilizzo di simboli viene a essere strettamente connesso con la fede popolare, con le tradizioni religiose e con gli aspetti devozionali che imponevano o suggerivano anche comportamenti nutrizionali, derivanti da specifici precetti o da usanze consolidate (quali il mangiare di magro il venerdì o il consumo di carni ovine a Pasqua), si deve sottolineare come il concetto dello gnocco, o nocchio, quale protuberanza del legno, possa essere agevolmente collegato alla crocifissione di Cristo.

La forma dello gnocco, simile alle protuberanze del legno, è collegata alla Croce di Cristo

Il Mistero della Passione trova epilogo, infatti, in una croce che molta letteratura sacra definiva nocchiuta (vedasi, in proposito, le ricorrenti dissertazioni francescane, tra cui spicca quella del veneto Padre Francescantonio da Feltre sopra l'antichissima croce, datata 1781), così descritta per classificarla quale peggior strumento patibolare, al fine di consentirne, poi, l'elevazione, secondo la legge del contrappasso, come miglior veicolo salvifico per la redenzione dei peccati. Parimenti, i sacri chiodi, anch'essi rinvenuti da Sant'Elena Imperatrice, furono considerati tumescenze della croce, atti ad aumentare l'agonia del Salvatore, trafitto anziché legato.

Gli gnocchi con la fioretta, quindi, in quanto **cibo semplice, quasi essenziale, creato da persone umili** che, lavorando faticosamente, hanno saputo alimentarsi con il sapiente utilizzo delle risorse disponibili, ben possono rappresentare la simbolica commistione di elementi primari della vita, il sangue e il latte, dando così, con il loro consumo, ulteriori valori e significati alle usanze e ricorrenze delle sopra citate zone del territorio vicentino.

LA RICETTA DELLA VENERABILE CONFRATERNITA

La Venerabile Confraternita degli *Gnochi con la fioreta di Recoaro Terme De.Co.* ha codificato la ricetta.

Ingredienti: ***: fioreta originata da latte di vacca prodotta in malghe appartenenti al territorio del Comune di Recoaro Terme, burro elaborato in malghe appartenenti al territorio del Comune di Recoaro Terme partendo da panna da affioramento, formaggio stagionato almeno nove mesi prodotto in territorio di Recoaro Terme o ricotta affumicata con legna di faggio elaborata nello stesso territorio (in tal caso agli "gnochi con la fioreta di Recoaro Terme De.Co". verranno aggiunti i termini "con ricotta affumicata"), farina 00 di grano tenero elaborata in mulini del territorio della Provincia di Vicenza e limitrofe, sale. È consentito l'uso di una minima percentuale di uova nell'impasto, con il solo fine di rendere la pastella della consistenza adatta all'uso. In particolare l'impasto di farina e fioreta si deve presentare opportunamente appiccicoso, ma non colloso, di buona consistenza e malleabile. Durante la fase di rosolatura del burro è ammesso l'uso di salvia. Non è ammesso l'utilizzo di nessun altro ingrediente.***

Preparazione: ***in una ciotola ampia versate la fioreta e unite la farina, quindi impastate con un cucchiaio di legno fino a ottenere un composto liscio ma discretamente compatto. Aiutandovi con un cucchiaio, prendete parte del composto e fatene dei piccoli gnocchi da tuffare nell'acqua bollente abbondantemente salata. Quando riaffiorano, lasciarli cuocere per altri tre, quattro minuti. Nel frattempo mettete a scaldare in una padellina il burro lasciandolo fino a che s'è colorato di nocciola. Pescate quindi gli gnocchi con delicatezza, disponeteli nel piatto, cospargeteli con abbondante formaggio grattugiato, conditeli con il burro fuso e servite.***

Parmigiano Reggiano e Grana Padano

di Flavio Dusio
Accademico di Novara

Due diverse eccellenze in tavola.

Le origini di questi due prodotti, patrimonio della nostra cultura alimentare, sono incerte.
I monaci cistercensi avevano acquisito una particolare capacità casearia, esercitata nei loro monasteri, e in apposite caldaie producevano un prodotto chiamato *caseus vetus*, "formaggio vecchio".

Dalla particolarità della pasta granulosa nacque il nome "grana"

Il popolo, che non aveva dimestichezza con il latino, gli diede un altro nome, derivato dalla particolarità della pasta, compatta, ma granulosa. Nacque così il nome di "formaggio di grana" o più semplicemente "grana". Troviamo citati i grana con i nomi più diversi: il lodesano o lodigiano, considerato il più antico, il milanese, il parmigiano, il piacentino, il mantovano. Il termine formaggio pare derivi dal greco *formos*, il cestino di vimini che conferiva forma alla cagliata. Incerta la cronologia dell'origine, anche se la fonte più antica è riconosciuta in un bassorilievo sumero del III millennio a.C., che rappresenta alcuni sacerdoti intenti alla lavorazione del latte. Una leggenda molto nota racconta di un mercante arabo, il quale, attraversando il deserto, portava con sé, oltre a diversi alimenti, anche il latte, utilizzando una specie di otre ricavato dallo stomaco essiccato di una pecora. Durante il viaggio, lo scuotimento, la temperatura e gli enzimi della parete gastrica, produssero dei grumi che risultarono buoni. Era nata la cagliata.
Il caglio è estratto dall'abomaso dei ruminanti lattanti: vitelli, ovini, caprini. Il caglio liquido, saturato con sale, contiene un'alta percentuale di chimosina (95%), particolarmente adatta alla produzione di formaggi a pasta dura, come il grana e il parmigiano, appunto.
Vediamo ora quali sono le differenze.
Il disciplinare del parmigiano prevede, per le mucche, un'alimentazione con **esclusivo impiego di foraggi verdi**, fieno di prato e mangime secco; quello del **grana padano ammette l'uso**, oltre agli sfalciati, **anche dei prodotti insilati**, cioè la pianta intera dei cereali trinciata e conservata nei silos.
Tale diversa fonte alimentare obbliga, per la produzione del grana padano, **l'aggiunta di una sostanza chiamata "lisozima"**, una proteina contenuta nell'albume dell'uovo, ma presente anche nel genere umano nel secreto salivare e lacrimale quale potente battericida naturale. Perché è necessaria questa aggiunta non prevista per il parmigiano?
Come precedentemente accennato il latte destinato al grana padano proviene da mucche alimentate con insilati, soprattutto mais: ciò consente la produzione di **un prodotto di sicura eccellente qualità, con costi contenuti**. Negli insilati, tuttavia, sono presenti batteri: alcune specie di clostridi (*sporogens butirycum*),

Foto di Gloria Novi

batteri proponici, colibatteri, batteri lattici eterofermentanti. I batteri e le spore possono diffondersi nelle stalle e nel latte, anche se l'affioramento naturale del grasso ne ridurrebbe già in parte la carica batterica. **Il lisozima impedisce la germinazione di spore che darebbero origine ad acido butirrico e gas**. Il primo, sarebbe responsabile di odore e sapore sgradevoli e il secondo produrrebbe occhiature irregolari e gonfiore, con rottura delle forme. Il lisozima è in grado di garantire un prodotto in tutta sicurezza. Il trentingrana, invece, è l'unico a non contenere lisozima, poiché il disciplinare non contempla l'impiego degli insilati, per l'alimentazione degli animali da cui proviene il latte. Il lisozima viene aggiunto in quantità pari a 20-25 grammi ogni 1.000 litri di latte trattato. Al contrario, le mucche che producono il latte, destinato al parmigiano reggiano, sono alimentate prettamente con foraggi, di cui i fieni devono almeno essere la metà dei foraggi e il 75% provenienti dalla zona di origine e produzione aziendale. Ciò spiega come sulle confezioni del grana padano compaia la dizione "aggiunta di lisozima E 1105", mentre su quelle del parmigiano si scrive solo: latte, caglio, sale.

Altra differenza consta nella procedura di preparazione della cagliata. Il grana padano Dop viene prodotto a partire da latte crudo di mucca, proveniente da due mungiture (serale e mattutina), parzialmente scremato per affioramento naturale. Dalla stalla alla lavorazione, il latte non può subire alcun trattamento termico, fisico o meccanico, che ne alteri lo *status* di latte crudo naturale.

Il grana si produce con il latte di due mungiture; il parmigiano con quello della mungitura serale

Il parmigiano reggiano viene prodotto con il latte della mungitura serale, lasciato riposare in ampie vasche, sino al mattino, con affioramento della parte grassa destinata alla produzione di burro. Il latte scremato serale (1,5% di grassi) si aggiunge al latte intero (3% di grassi), ottenendo un latte parzialmente scremato al 2,4% di grassi, versato nelle caldaie con caglio di vitello. In tal modo, il parmigiano risulta lievemente più grasso del grana.

Le marchiature Dop prevedono tempi diversi, nove mesi per il grana, dodici per il parmigiano e, inoltre, anche stagionature superiori, rispettivamente, a 24 e 36 mesi. **Il grana padano è prodotto da un consorzio di 130 associati**, distribuiti in 33 province di cinque regioni: Lombardia, Veneto, Emilia, Trentino, Piemonte. **Il parmigiano reggiano ha zone molto più limitate**, nelle province di Parma, Reggio, Modena e Bologna (alla sinistra del fiume Reno) e Mantova alla destra del Po.

Storicamente il grana padano si distingueva per tre cicli di produzione stagionale: vernengo, prodotto da dicembre a marzo; di "testa", da aprile a giugno (considerato migliore); "tardivo" o "terzolo", prodotto da ottobre a novembre. Tale distinzione è praticamente scomparsa, poiché l'alimentazione delle mucche è sostanzialmente la stessa durante tutto l'anno.

Per ottenere un chilogrammo di grana, occorrono circa 15 litri di latte e, considerando che le forme hanno un peso variabile da 24 a 40 chilogrammi, occorrono da 360 a 600 litri di latte rispettivamente. Per il parmigiano reggiano, con forme del peso di circa 40 chilogrammi, sono necessari circa 550 litri di latte ciascuna.

I due formaggi sono eccellenti anche consumati come fonte mirabile di proteine in un pasto, associati a verdure, oltre che di aminoacidi ramificati (leucina, isoleucina, valina), utili per l'intensa attività muscolare degli sportivi. Il loro impiego trova ragione anche in caso di disturbi intestinali, come diarrea di origine virale, o da altra causa, in associazione a riso bianco lessato, in brodo vegetale, senza aggiunta di grassi.

Concludiamo questa rassegna descrivendo il lisozima, non come demone o additivo chimico, ma per quello che è realmente sul piano biologico. Si tratta di una proteina enzimatica, formata da 129 aminoacidi, presente in molte secrezioni biologiche (saliva, lacrime, secreto spermatico, muco nasale, latte materno). Fu scoperto da Fleming, nel 1922, e il termine deriva dal greco *liso*, "che taglia", e *zimo*, "enzima". La proteina è in grado di idrolizzare (sciogliere) i peptidoglicani della parete cellulare, facendo letteralmente scoppiare i batteri. Possiede un così elevato potere naturale, che i neonati allattati artificialmente senza lisozima, presente invece nel latte materno, hanno rischi di episodi diarroici tre volte superiori rispetto all'allattamento al seno.

Allora dove sta il problema? Il lisozima, si è detto, è ricavato dalle uova di gallina. Per ottenerne un litro, occorrono circa 2.000 uova, e per produrre 1 chilo di formaggio è necessario aggiungere il lisozima proveniente da 3-4 uova. Poiché la contaminazione proteica dell'albume non può essere esclusa, la possibilità di sviluppare allergia alle proteine dell'uovo, seppur remota, ma teoricamente esistente, precluderebbe il consumo ai soggetti allergici. Una volta testata l'assenza di allergia nei bambini, non esisterebbe alcun timore per il grana.

Crudi, ma buoni!

di Luca Maria Chiesa, *Università degli Studi di Milano*
Antonella Recrosio, *Avvocato*
Davide Pessina, *Medico Veterinario*

Carne, pesce, uova e latte vanno consumati con attenzione.

Con l'avvicinarsi della stagione estiva, aumenta la nostra propensione al consumo di cibi crudi, ritenuti più freschi, digeribili e rapidi da preparare. Tale tendenza è, in realtà, un ritorno alle origini. All'inizio dei tempi, infatti, l'uomo si procurava il cibo cacciando gli animali, pescando i pesci e raccogliendo frutti dagli alberi, per poi consumare questi alimenti crudi.
La successiva **scoperta del fuoco ha rivoluzionato l'alimentazione umana**. La cottura, infatti, ha reso i cibi più appetitosi, commestibili e digeribili. E, col passare del tempo, si è radicato sempre più il principio che il consumo responsabile e sicuro degli alimenti crudi non poteva (e non può) in alcun modo prescindere dalla necessità di sottoporli al trattamento termico (che sia esso di cottura o di refrigerazione), per evitare problemi sanitari.
Tra gli alimenti di origine animale, quelli che **maggiormente vengono consumati crudi sono la carne, il pesce, le uova e il latte**.
È importante sottolineare che prima della loro immissione sul mercato, tutti gli alimenti vengono sottoposti a severi controlli da parte dei produttori e dei rivenditori e delle autorità sanitarie competenti. Anche i consumatori devono però fare la loro parte e, ancor prima di servire i cibi sulle tavole, devono adottare i corretti accorgimenti affinché il loro trasporto e la conservazione avven-

gano correttamente, al fine di evitare contaminazioni microbiche e virali.

È fondamentale non interrompere la catena del freddo

È fondamentale, per esempio, non interrompere la catena del freddo, utilizzare borse termiche e riporre immediatamente l'alimento acquistato nel frigorifero o nel congelatore domestico per evitare che si sviluppino contaminazioni batteriche che possano nuocere alla salute dell'uomo. È altrettanto importante **controllare la data di scadenza prima del consumo**.

Quanto alla carne, il consumo dell'alimento crudo è molto radicato nella nostra cultura. Basta pensare alle specialità della battuta al coltello, del carpaccio e della salsiccia cruda per farci venire l'acquolina in bocca.

Al fine di evitare pericoli microbiologici, è necessario controllare la freschezza del prodotto accertandosi, per esempio, che non si sia verificato il **processo di ossidazione della superficie sottoposta al taglio** e che non ci sia un viraggio di colore che tenda al rosso molto scuro. È opportuno tenere presente che la stagione calda comporta l'aumento della prolificazione di batteri propri dell'alimento (quali la salmonella o l'*escherichia coli*). Per evitare, quindi, di incorrere in situazioni pericolose per la salute, è bene tenere la **carne cruda a temperatura ambiente il minimo indispensabile per l'impiattamento** e consumarla nell'immediato, evitando il contatto tra alimenti crudi e cotti. In ultimo, cuociamo sempre fino al cuore le carni di pollo e di maiale, potenziali portatori di agenti patogeni e virus che vengono distrutti da una corretta e attenta cottura.

Cuocere sempre fino al cuore le carni di pollo e di maiale

Come evidenziato dalla bibliografia, nel caso di donne gestanti o persone immunodepresse, è sconsigliato il consumo di carne cruda (pericolo toxoplasmosi per le gestanti).

Soprattutto nel periodo estivo e non solo, è notevole **il consumo di pesce crudo**, aumentato esponenzialmente negli ultimi anni, soprattutto con la diffusione della cultura giapponese sulle nostre tavole. Le accortezze da adottare, per evitare i rischi di intossicazione, riguardano senz'altro la freschezza del prodotto. Inoltre, per evitare problemi gastrointestinali e la sopravvivenza di parassiti o batteri (*anisakis*, salmonella, *escherichia coli*), è necessario **trattare il prodotto termicamente** (mediante l'abbattimento). È opportuno, inoltre, tenere presente che alcuni pesci, quali il tonno e lo sgombro, noti per la **sindrome sgombroide**, se conservati a temperature non idonee, in brevissimo tempo possono sviluppare istamina, una sostanza nociva che è in grado di nuocere gravemente alla salute.

La salmonella è una delle cause più frequenti di intossicazione alimentare. Fra i cibi più a rischio di contaminazione, ci sono le **uova crude o poco cotte** e, di conseguenza, le preparazioni che le contengono. Basti pensare alla crema cruda, al tiramisù, alla **maionese** o all'**insalata russa**, tutte prelibatezze tipiche della nostra cucina. Gli accorgimenti da adottare sono senz'altro di conservare le uova nel frigorifero nella loro confezione e non consumarle oltre la data indicata sul guscio, non tenerle al caldo dopo averle conservate in frigorifero, pulire il guscio se vi sono dei residui esterni per evitare contaminazioni e, se devono essere utilizzate crude per la preparazione, si suggerisce di **usare quelle pastorizzate**.

Nell'ultimo periodo, stanno prendendo piede le **macchine erogatrici di latte appena munto**. Si tratta di latte crudo che non ha subito particolari trattamenti termici, fatta salva la refrigerazione. A tutela della salute del consumatore viene comunque indicata la **necessità di consumarlo previa cottura** poiché l'alimento conserva la propria carica batterica originaria. Per questo motivo, il prodotto è molto suscettibile a variazioni di temperatura e deve essere consumato in pochissimi giorni.

Facciamo quindi attenzione e trattiamo con cura gli alimenti, così da consumarli crudi, ma buoni!

Gli attori protagonisti *della sostenibilità*

di Vito Amendolara
Accademico di Napoli

L'adesione al modello alimentare e allo stile di vita declinato dalla Dieta Mediterranea è la migliore opzione per assicurare sostenibilità al Pianeta.

Nel dibattito sulla qualità della vita appare, sempre più spesso, la parola "futuro". Misurare solo il benessere collettivo attuale, senza tenere conto di quello delle generazioni future, apparirebbe certamente privo di visione, cinico e, in ultima analisi, controproducente.
L'impegno responsabile dell'ONU, nel varare **l'Agenda 2030**, diventa dunque **un passo fondamentale per intraprendere il cammino della sostenibilità**.
In tale contesto, la costruzione della prassi di riferimento sulla Dieta Mediterranea, validata dall'UNI, rappresenta un formidabile strumento a disposizione delle comunità per coniugare la sostenibilità attraverso un nuovo approccio al cibo, al modo di nutrirsi e a uno stile di vita sano, che possano poggiare su fondamenta di consapevolezza e responsabilità, nei migliori interessi delle future generazioni. In effetti, all'interno di Agenda 2030, i grandi temi quali la fame, il cibo, l'alimentazione, la sicurezza alimentare, l'agricoltura sostenibile, la biodiversità, lo spreco alimentare, incrociano sistematicamente 5 dei 17 obiettivi previsti.
Sono tematiche dominanti in questa fase di grande transizione, che ci sta risvegliando dal torpore in cui ci ha confinato una esasperata e incontrollata globalizzazione, la quale ha condizionato, e per alcuni versi continua ancora a condizionare fortemente, la sostenibilità dei territori e delle comunità.

Questo Pianeta rimane l'unico e ultimo presidio da tutelare

La crescita a ogni costo, piuttosto che lo sviluppo graduale ed equilibrato, confligge di certo con la nozione che questo Pianeta rimane l'unico e ultimo presidio da tutelare. Si tratta di prendere atto che una crescita così dimensionata avrebbe bisogno di due Pianeti a

disposizione da sfruttare e per alcuni indicatori di crescita addirittura tre, nel 2050. I segnali premonitori non mancano: gli allarmi dell'effetto serra, del buco dell'ozono, della carenza di acqua, della scarsità di cibo e della sua non equa distribuzione.
Il dato più significativo è rappresentato dall'aumento della popolazione, pari, oggi, a 7,5 miliardi; a 8,5 nel 2030, per attestarsi sui 10 miliardi nel 2050 (eravamo appena 5,8 miliardi nel 2000).
Siamo di fronte al più grande cambiamento demografico mai accaduto prima nella storia dell'Umanità. L'aumento della popolazione, e il contestuale invecchiamento, che procede a passi giganteschi, comporterà sempre di più richieste sociali ed economiche alle quali bisognerà fare fronte.

L'aspettativa di vita (segno di civiltà e indicatore di sviluppo), dal1960, è aumentata di 8 anni e crescerà di altri 5 per i prossimi 30 anni.
Per il nostro Paese, patria della Dieta Mediterranea, al primo posto in Europa per longevità della popolazione, e secondo nel mondo solo al Giappone, la sfida da affrontare per consegnare tali primati alle future generazioni è ancora più ardua e impegnativa.
La diffusione del modello di consumo globale crea l'effimera illusione di benessere e limita fortemente la percezione dell'impatto che un tale stile di vita ha sull'ambiente.

Scegliere la società "della qualità della vita" piuttosto che "del benessere incontrollato"

La salute delle persone e il rispetto dell'ambiente sono le due facce della stessa medaglia, ragione più che sufficiente per scegliere la società "della qualità della vita" piuttosto che "del benessere incontrollato". L'adesione al modello alimentare e allo stile di vita declinato dalla Dieta Mediterranea è tutt'oggi la migliore opzione per assicurare sostenibilità al Pianeta.
L'OMS e la FAO indicano di fatto la Dieta Mediterranea come miglior modello al mondo. Va qui sottolineato come la sua importanza, per il resto del mondo, non stia nella specificità dei cibi, ma nella filosofia di sostenibilità che è la sua essenza, sicuramente adattabile ai modelli alimentari di altri ecosistemi.
Non a caso il Best Diet Ranking 2019, elaborato da U.S. News &World Report, classifica ancora una volta la Dieta Mediterranea come **la migliore dei 41 modelli alimentari analizzati a livello mondiale**.
Secondo la FAO, essa, per il suo basso impatto ambientale, contribuisce a garantire sicurezza alimentare ed è riferimento per uno stile di vita sano, pur reggendo perfettamente il confronto con altre diete in termini economici.
Si necessita, quindi, di una nuova cultura della divulgazione e della formazione-informazione dei cittadini consumatori, avendo contezza del fatto che la sostenibilità non si determina con l'atteggiamento unilaterale della persona, ma con la costruzione di un modello culturale capace di mediare con equilibrio fra i fabbisogni nutritivi e gli ecosistemi.

I controlli alimentari ufficiali

di Andrea Vitale
Università degli Studi di Milano

Un breve excursus sull'attività degli organi di controllo tra i quali i N.A.S.

Negli ultimi anni, l'attenzione sulla qualità, salubrità, sicurezza e genuinità degli alimenti è aumentata moltissimo nella percezione non solo degli addetti ai lavori del settore agroalimentare, ma anche dei consumatori. Ciò è dovuto a una generale maggiore consapevolezza sull'importanza dell'alimentazione nell'ottica del benessere delle persone ma, altresì, all'interesse sempre più vasto, per l'argomento, manifestato dai mass media, i quali hanno iniziato a occuparsi non solo dell'aspetto tecnico-scenografico della preparazione delle pietanze, ma anche delle attività di controllo della filiera alimentare. Tutti vogliono avere la consapevolezza di ciò che mangiano e sapere quale incidenza ha sulla propria salute un alimento piuttosto che un altro.

Il programma "Operazione N.A.S." (sulla rete televisiva NOVE) appartiene, appunto, a quest'ultimo genere di informazione e si è distinto per il successo ottenuto tanto da esser giunto, ormai, alla terza serie, ragione per la quale mi sembra utile, in questa sede, fornire un breve *excursus* sull'attività degli organi di controllo ufficiali, tra i quali il Nucleo Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri (abbreviato in N.A.S.).

I N.A.S. dispongono di oltre un migliaio di unità specializzate sul territorio nazionale

I N.A.S. sono stati istituiti nell'ottobre 1962 (anno che vide la nascita della Leg-

ge Quadro sugli Alimenti n. 283/6) e attualmente dispongono di oltre un migliaio di unità specializzate, presenti sull'intero territorio nazionale, con competenza regionale o interprovinciale. **Agiscono su richiesta del Ministero della Salute** o dei reparti dell'Arma territoriale, oppure su delega dell'Autorità Giudiziaria, su denunce o segnalazioni da parte di privati o acquisite nel corso di indagini o tramite gli organi di informazione.

Il loro impegno si sviluppa attraverso determinate modalità operative, che consistono in indagini dirette a individuare, bloccare e punire le attività illecite **nello specifico campo delle sofisticazioni, delle frodi alimentari e della sanità.**

Le verifiche svolte nel settore delle sofisticazioni alimentari, dato il tipo dei reati formali e sostanziali perseguiti, sono condotte con criteri operativi che differiscono sostanzialmente dalle normali tecniche di polizia giudiziaria.

I reati posti nel campo d'azione dei N.A.S. sono alquanto ampi ed eterogenei, per esempio: truffe alimentari, false fatturazioni, associazione per delinquere, frode in commercio, inadempimento contrattuale in pubbliche forniture e tutti quei comportamenti dolosi che configurano i cosiddetti "reati di pericolo" per la salute pubblica in campo alimentare.

Dai N.A.S. vanno distinti i N.A.C. (Nuclei Antifrodi Carabinieri). I primi si occupano essenzialmente del rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle "sofisticazioni" nella produzione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari, mentre i N.A.C. si occupano del rispetto delle norme poste a tutela della "qualità" dei prodotti agroalimentari, sviluppando una specifica azione di contrasto alle "frodi commerciali", con riferimento in particolare alle "contraffazioni" e alle "false evocazioni" dei marchi di qualità ("agropirateria"), agli illeciti sull'etichettatura e tracciabilità degli alimenti, alle violazioni delle norme, alla produzione/commercializzazione regolamentata e alle altre forme di concorrenza sleale.

I N.A.C. contrastano, tra l'altro, le contraffazioni, l'agropirateria e gli illeciti sull'etichettatura

Inoltre i N.A.C. contrastano le "frodi comunitarie" del comparto agroalimentare riferite agli indebiti percepimenti di sovvenzioni dell'Unione Europea. Entrambi sono agenti/ufficiali di polizia giudiziaria, dunque operano per la Procura della Repubblica.

I Nuclei svolgono un ruolo di prevenzione e salvaguardia dei diritti e della libertà del cittadino, assumendo il peculiare compito di analizzare, indagare e tutelare un settore fondamentale dell'economia nazionale, cuore dell'intero comparto agroalimentare. Con tale scopo, vengono pianificati controlli e avviate indagini nei vari settori di competenza del Ministero delle Politiche Agricole. Particolari accertamenti sono concentrati sul comparto agroalimentare in tutte le sue fasi, dai seminativi alle produzioni finali, e la recente tendenza dell'Italia a produrre nel rispetto dell'ecosistema ha portato il Reparto a incrementare la vigilanza sulle coltivazioni biologiche. Eguale attenzione è posta nei settori zootecnico, ittico, ortofrutticolo, lattiero-caseario, olivicolo e vitivinicolo, per verificare l'aderenza al capitolato speciale di appalto, a quanto viene somministrato.

I controlli dei N.A.S. vertono sulla regolare applicazione dei regolamenti comunitari e, coordinandosi con l'Ispettorato Centrale per il Controllo delle Qualità dei Prodotti Agroalimentari, sull'attività di prevenzione e repressione delle frodi nel settore agroalimentare. Nello svolgimento di tali compiti, il reparto può effettuare accessi e ispezioni amministrativi avvalendosi dei poteri previsti dalle norme vigenti per l'esercizio delle proprie attività istituzionali.

La principale attività degli Organi di Controllo Ufficiali è l'ispezione

La principale attività compiuta dagli Organi di Controllo Ufficiali, in campo alimentare, è l'ispezione, ossia "**l'osservazione diretta dei diversi aspetti dello stabilimento alimentare** con l'obiettivo di verificarne la conformità ai requisiti regolamentari che possono essere progettuali, costruttivi, impiantistici, operativi, di prodotto, documentali, di igiene, etc". Gli obiettivi di un'ispezione sono strettamente collegati alla verifica della sussistenza dei requisiti di legge.

Può essere oggetto di ispezione ogni parte di uno stabilimento, comprese le aree e le pertinenze esterne, gli uffici, gli spogliatoi, i servizi igienici e gli altri locali accessibili al personale addetto alla lavorazione degli alimenti. Alcuni aspetti riguardano le condizioni intrinseche dello stabilimento (adeguatezza progettuale e degli spazi, barriere contro gli infestanti, luminosità, adeguatezza dei servizi), altri le modalità di conduzione effettiva dei processi aziendali e i risultati relativi (pulizia, verifica della potabilità dell'acqua, gestione dei reflui e dei rifiuti), altri ancora sono ascrivibili sia alle condizioni dello stabilimento sia alle modalità di gestione (stato di manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti, idoneità dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti).

L'ispezione può riguardare anche la documentazione di supporto e le registrazioni prodotte dall'impresa alimentare a garanzia della correttezza delle proprie procedure. In particolare, tale ispezione deve essere sempre condotta quando la conformità alla norma non sia diversamente verificabile. Per esempio, nel caso in cui l'idoneità a venire a contatto con gli alimenti di un determinato materiale - una confezione, un contenitore, un piano di lavoro, un utensile - non sia diversamente verificabile tramite il marchio o la dizione "per alimenti", dovrà essere presa in esame la pertinente documentazione di supporto resa disponibile da parte dell'operatore del settore alimentare. Inoltre, se la procedura di controllo predisposta dall'impresa alimentare prevede la registrazione delle temperature secondo determinate modalità e frequenze, in sede di ispezione potrà essere verificato che dalle registrazioni agli atti tali modalità e frequenze siano rispettate.

Rientra nel campo dell'ispezione documentale la verifica delle etichette e degli altri strumenti di informazione per il consumatore; delle modalità applicative del marchio di identificazione, laddove richiesto; della documentazione e della certificazione di scorta delle materie prime (compresi gli animali) in ingresso nello stabilimento. È pure oggetto di ispezione la verifica dell'idoneità degli addetti alla funzione loro assegnata.

Nelle ispezioni effettuate **nelle mense, nei centri di cottura, di produzione o di somministrazione di cibi e bevande si verificano le modalità di lavorazione** e dell'igiene operativa. L'ispezione può altresì riguardare: acque e bibite, carni e alimenti, conserve alimentari, cibi destinati ad alimentazioni particolari, farine, pane e pasta, latte e derivati, oli e grassi, prodotti ittici, salumi e insaccati, vini e alcolici, zuccheri e antisofisticanti, ristorazione. Nel documentare le eventuali carenze rilevate, particolare cura viene demandata all'esatta descrizione del problema, alle circostanze nelle quali lo stesso è stato notato, al motivo per cui tale aspetto debba essere considerato problematico e al requisito normativo infranto.

Per esempio, **nel caso in cui la superficie di un'attrezzatura sia trovata in scadente stato di pulizia, sarà descritto il tipo di sporco rilevato** (residui delle lavorazioni precedenti, tracce di lubrificanti, tracce di intonaco o polvere, sostanze o materiali impropri e incompatibili con le lavorazioni previste o in atto) in modo da indirizzare l'operatore verso le più appropriate azioni correttive e permettere una più approfondita verifica della loro corretta e precisa attuazione in occasione del successivo controllo.

L'operatore deve porre rimedio alle non conformità rilevate

Al termine dell'ispezione, **viene redatto un verbale completo sui controlli effettuati** e sugli esiti degli stessi. Ai sensi dell'articolo 54 del Regolamento (CE) n. 882/2004, l'autorità competente, che individui una non conformità, deve intervenire "per assicurare che l'operatore ponga rimedio alla situazione". Nel rapporto finale devono, quindi, essere indicate le non conformità rilevate e **devono essere stabiliti idonei tempi di risoluzione** delle stesse. Il rapporto finale viene archiviato dopo che il responsabile della verifica dell'avvenuta adozione delle azioni correttive ne abbia comunicato l'esito positivo.

Tutto ciò costituisce una parte preponderante della cosiddetta "legislazione repressiva" in campo alimentare, volta a scoraggiare e perseguire comportamenti gravi e illeciti al fine di mettere sotto tutela la salubrità e l'incolumità dei consumatori.

Andrea Vitale

Il sale rosa

di Gabriele Gasparro
Delegato di Roma

Oggi il sale non è più solo bianco. Tra i diversi colori, quello rosa è il preferito dai consumatori per le sue proprietà benefiche… inesistenti.

Recitava una filastrocca d'altri tempi: "La neve è bianca come il sale". Ora il sale non è più bianco, almeno quello che va di moda. **È nero**, prodotto nelle Hawaii, dove si trovano anche il sale **verde** e quello **rosso**; poi c'è il sale **blu di Persia**, prodotto in Iran, e, in India, si trova il sale **viola**, mentre in Francia il sale **grigio** "Fleur de sel". Tutti proclamano proprietà benefiche e, in alcuni casi, perfino afrodisiache. In cima alle preferenze del consumatore sembra oggi **il sale rosa, prodotto nell'Himalaya, per i presunti effetti salutari** che deriverebbero dalla sua vetustà. Si afferma che, in base a test effettuati, questo sale risalga a circa 220 milioni di anni fa, ciò **gli ha consentito di inglobare alcuni minerali**, come il ferro, lo zinco, il magnesio e il calcio, e varie impurità: la colorazione si deve a tutte queste inclusioni, soprattutto all'ossido di ferro.

Le proprietà deriverebbero dalla sua vetustà che risale a 220 milioni di anni fa

Per le sue proprietà, il sale rosa cristallino dell'Himalaya sarebbe ottimo per **curare la tiroide** oltre a essere un **depurante e disintossicante** perché, favorendo l'assorbimento intestinale, oltre che aiutare la respirazione e la circolazione sanguigna, rafforzerebbe anche le ossa. Non basta, è una mano santa per la **pelle, per i denti e le gengive**. Ancora, favorirebbe la **funzionalità renale** controllando i livelli di acqua presenti nell'organismo, assicurandone l'equilibrio psicofisico, limitando, così, l'ansia e favorendo il sonno. Senza parlare poi dei miracolosi effetti nei trattamenti di bellezza, per mantenere la pelle morbida e levigata.
In America, dove sembra che il successo nel consumo sia crescente, sono intervenuti gli opinionisti più accreditati nel ridimensionare tante proclamate virtù benefiche. In particolare, il giornale specializzato nell'alimentazione "The Atlantic", dove la giornalista Amanda Mull racconta come si sia arrivati al successo, non senza una punta d'ironia verso questa gigantesca bufala.
Le proprietà benefiche pubblicizzate sono semplicemente inesistenti e mai dimostrate, come confermano analisi scientifiche condotte da esperti qualificati. Come se tutto ciò non bastasse, il prezzo è quasi il doppio rispetto al sale bianco del Mediterraneo. Tuttavia, la fortuna nelle vendite sembra non conoscere fine e si può spiegare non solo per l'influenza dei vari chef stellati, che tanto ascendente hanno sul pubblico, ma anche per il gradimento inconscio del colore rosa associato ai termini "puro", "antico" e "incontaminato".

Non va trascurato il gradimento inconscio del colore, associato ai termini "puro" e "antico"

Il consumatore più giovane, cresciuto in un mondo di cibo industriale, è propenso **alla ricerca di alimenti naturali** o considerati tali. Il mago del *marketing* s'infila in tali tendenze e promuove il prodotto che va incontro alle moderne esigenze, con tanto di millantate fantasiose proposte.
In definitiva, ci troviamo di fronte a una delle mille operazioni commerciali che in questo caso promuovono una grande varietà multicolore di sali innocui per la salute, ma certamente non benefici.

Sarnus Editore,
Firenze 2018, pp. 147
€ 15,00

Mangiare nel Medioevo

di Maria Concetta Salemi

"Alimentazione e cultura gastronomica nell'età di mezzo" è il sottotitolo di quest'opera di Maria Concetta Salemi, che da oltre vent'anni dedica la sua fecondissima attività editoriale a temi di enogastronomia. Il compito dell'Autrice si è presentato subito piuttosto arduo, dal momento che le prime raccolte di ricette sono comparse solo nel Duecento ed erano destinate a corti reali, vescovati, fino a papa Martino V. Nella successione dei capitoli si trova la documentazione di tutti i più significativi aspetti della gastronomia medievale, senza trascurarne le implicazioni religiose, sociali e salutistiche. Dall'ippocratico "il cibo sia la tua medicina e la medicina il tuo cibo" alla medievale teoria sostenuta soprattutto dalla Scuola salernitana, che anticipa di molti secoli l'aforisma di Ludwig Feuerbach, che nella versione originale sembra un gioco di parole: "der Mensch ist was er isst", cioè "l'uomo è quello che mangia".

Gli ultimi capitoli sono dedicati a preparazione e cottura dei cibi e agli aspetti del servizio e del comportamento a tavola, ivi compresi i vini e le altre bevande. Se poi, al termine della lettura a qualcuno pungesse vaghezza di cimentarsi con il mangiare medievale, non c'è che l'imbarazzo della scelta: il volume è corredato, oltre che di una piacevole iconografia tematica, di oltre cento ricette, ognuna con l'indicazione del ricettario di provenienza. "E adesso in cucina!", titola l'Autrice, che invita però a rendersi conto che "tutto quello che riusciremo a fare sarà un tentativo di avvicinarci in modo corretto e onesto" a sapori ormai "andati per sempre".

Bompiani/Giunti Editore,
Milano/Firenze 2017, pp. 337
€ 12,00

L'arte culinaria
Manuale di gastronomia

di Apicio

Di Marco Gavio, soprannominato Apicio dal nome di un famoso ghiottone vissuto un secolo prima, si dice che nacque nel 25 a.C. e si suicidò a un'età imprecisata, a detta di Seneca, dopo aver dilapidato il suo ingente patrimonio nelle raffinatezze culinarie che amava perdutamente. Il *De re coquinaria*, che gli storici sono alquanto propensi ad attribuirgli, è considerato il più importante libro di cucina scritto in latino. Nel corso dei secoli, è comparso in diverse edizioni: da quella di Venezia (1498), seguita da altre (Zurigo, Londra, Amsterdam, Heidelberg), fino a quelle più vicine a noi (Lipsia, Londra, Pisa, Parigi). L'attuale edizione, presentata con testo latino a fronte, è frutto della cura e della traduzione di Giulia Carezzali e consiste in dieci libri, dedicati alle diverse categorie di cibi, e in un'appendice di *Excerpta* che contiene preziosi consigli per la realizzazione delle ricette. Data per scontata la constatazione che in molte di quelle ricette sono riconoscibili le origini di piatti presenti nell'odierna arte culinaria, alcuni aspetti sono invece sorprendenti, come il numero smisurato di ricette di salse (180), l'impiego di carni e pesci insoliti (gru, ghiro, torpedine, murena) e il fatto che, esclusi i tartufi, la totalità dei piatti inseriti nel libro VII, dedicato ai cibi da re, fa oggi parte della nostra *routine* culinaria o ne costituisce addirittura una componente trascurata. Alla curatrice-traduttrice va un particolare plauso anche per la corposa introduzione storica e le ancora più corpose e preziose note esplicative ai vari libri; questo per facilitare il compito a chi volesse cimentarsi con un'arte culinaria elaborata venti secoli fa.

Cerimonia di premiazione
per cinque talenti italiani

di Silvia De Lorenzo

Nel corso della conferenza stampa, a Milano, sono stati consegnati i premi nazionali 2019 assegnati dall'AIG.

Classe anni Ottanta, i primi tre premiati dall'Académie Internationale de la Gastronomie. Giovani talentuosi e pieni di entusiasmo, così li definisce il Presidente Petroni, aprendo la conferenza stampa, che si è svolta a Milano, presso il Mandarin Oriental Hotel, Milan. Dopo aver introdotto il Segretario Generale AIG, **Gérald Heim de Balsac**, il quale, brevemente, ha illustrato ai giornalisti l'Académie Internationale de la Gastronomie (una federazione di Accademie nazionali in 24 Paesi del mondo, compresi Cina e Giappone) e quali siano i suoi obiettivi (valorizzare la buona cucina di oggi), Paolo Petroni presenta l'Accademia italiana. Ne mette in evidenza la peculiarità di essere **l'unica Accademia al mondo presente in tutti i Continenti** e costituita da 8.000 soci, a differenza di altre prestigiose Accademie che ne contano poche centinaia: lo stesso Orio Vergani, probabilmente, non pensava a una così vasta estensione della sua creatura, essendosi ispirato ai francesi "Clubs des 100".
L'AIG conferisce ogni anno, prosegue Paolo Petroni, cinque premi su suggerimento di ogni singola Accademia, e precisa, per quanto riguarda l'Italia, di essersi a sua volta consultato con i Delegati per l'individuazione dei professionisti più validi.

Tre dei premi sono andati ad altrettanti giovani talentuosi e pieni di entusiasmo

A ricevere il **premio Chef de l'Avenir** 2019 è **Mirko Di Mattia** del ristorante "Livello 1" di Roma, **indicato dal Delegato di Roma Eur, Claudio Nacca**, il quale afferma di aver seguito il percorso formativo del giovane chef che ha maturato la sua esperienza nelle cucine di importanti ristoranti capitolini, passando dai più classici a quelli attenti agli aspetti salutistici del cibo (*wellness*) fino all'attuale, specializzato in cucina di pesce, dove Di Mattia coniuga qualità e creatività anche nella presentazione dei piatti. Mirko sottolinea, presentandosi,

Allan Bay

Edoardo Raspelli

di non sentirsi arrivato, ed esprime il desiderio di proseguire nella sua formazione con passione e studio.
Prix au Sommelier a **Francesco Cioria** del prestigioso ristorante "San Domenico" di Imola, **proposto dal Delegato di Imola Antonio Gaddoni**, il quale dichiara di averlo segnalato per l'impegno profuso nel raggiungere sempre più alti traguardi (nel 2016 viene nominato "Miglior sommelier d'Italia nell'ambito del Best Italian Wine Awards). Francesco, originario dell'Irpinia, racconta brevemente la sua carriera tra Roma, Inghilterra e Australia, fino al completamento del percorso di sommelier al "San Domenico". Nonostante si sia aggiudicato altri prestigiosi premi, si dice sorpreso, e nello stesso tempo orgoglioso, di quello ricevuto dall'Accademia. Lo accompagna lo chef del "San Domenico" **Massimiliano Mascia**, nipote del "mitico" Valentino, che condivide con il giovane sommelier successi e passione.
Gioca in casa il vincitore del **Prix au Chef pâtissier**, **Nicola Di Lena**, pastry chef del ristorante "Seta" dell'hotel che ospita l'evento, in cui opera lo chef Antonio Guida, che lo accompagna. Lo festeggia anche la sua brigata di sette pasticcieri, prevalentemente ragazze, fiere del meritato riconoscimento attribuito a Nicola. Il bravo (lo si è potuto sperimentare con i dolci di fine pranzo) e simpatico ragazzo ha frequentato l'Alberghiero a Matera e, d'estate, trascorreva le vacanze nella pasticceria dello zio in Sicilia. Prima di approdare al "Seta", Nicola, che è stato **segnalato dal Presidente Petroni**, che ne aveva saggiato la bravura, ha svolto un percorso di perfezionamento in Francia.

Due famosi giornalisti ricevono i riconoscimenti dedicati alla comunicazione enogastronomica

Classe '49, ma non meno gagliarda, quella che accomuna due nomi famosi nel campo della comunicazione. Il giornalista e scrittore **Allan Bay** si aggiudica il **Prix de la Littérature Gastronomique**. Afferma di essere arrivato tardi alla critica gastronomica, ma la cucina è sempre stata la sua passione. Poi ha iniziato a scrivere di enogastronomia e non si è fermato più, tanto da autodefinirsi "scrittore seriale".
Alla domanda di Paolo Petroni sul panorama della ristorazione in Italia, risponde, senza esitare, che non è stato mai così positivo. Mentre in passato c'era un grosso divario tra locali di lusso e semplici trattorie, oggi c'è un buon ristorante in ogni provincia e la cucina di alta qualità filtra anche nei ristoranti minori. Ci si è aperti, inoltre, alla cucina *fusion* con una crescita globale della ristorazione in tutto il mondo.
Edoardo Raspelli, vincitore del **Prix Multimedia**, è d'accordo sul fatto che la ristorazione italiana sia migliorata e che il pubblico sia più attento e preparato in fatto di pietanze e di vini, ma afferma di non divertirsi più, come in passato, nella sua esperienza enogastronomica. Dopo essere stato uno dei fondatori della Guida de "L'Espresso", la sua carriera di giornalista gastronomico l'ha portato in giro per l'Europa alla scoperta dell'evoluzione della cucina. Con la sua visione critica e anche ironica, ha messo in evidenza aspetti che ad altri sfuggivano (vedi il tovagliolo sotto l'ascella del cameriere che poi ci spolvera il piatto), ma oggi, afferma, la cucina si è appiattita, perché si mangia in modo uniforme un po' dappertutto, con formule "innovative" standardizzate (spinette, arie, polveri, pomate). Anche il servizio di sala è deficitario, e le pietanze vengono presentate dal personale con termini incomprensibili.
Nel ringraziare del premio ricevuto, Raspelli sottolinea il merito dell'Accademia nel voler salvaguardare le "3 T" - Terra, Territorio, Tradizione - quest'ultima adeguata alle esigenze attuali.
Che la tradizione debba essere mantenuta ma anche valorizzata attraverso le innovazioni riuscite e non fini a se stesse, è anche il pensiero dello chef del "Seta", **Antonio Guida,** che ha realizzato il raffinato pranzo a conclusione dell'evento: riso in cagnone con verdure, maccagno e polvere di lampone; rombo con salsa al rosmarino, asparagi e mimosa d'uovo; dolce foresta nera con chantilly al Kirsch, granita di burrata e salsa al sangue morlacco.

Silvia De Lorenzo

Una riunione costruttiva
e molto partecipata

Approvato all'unanimità il Conto Consuntivo 2018 nel corso dell'incontro al Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio.

La cena di **benvenuto al ristorante "Il Porto"** accoglie i numerosi ospiti nella famosa cittadina versiliese, con un ottimo menu tipicamente viareggino, realizzato dallo chef Daniele Angelini.
Il giorno successivo, la riunione della Consulta si apre con l'annuncio, da parte del Presidente Paolo Petroni, della **cooptazione del Delegato di Milano Dino Betti van der Noot**, il quale, lieto della nomina, dichiara di rinunciare alla funzione di CT della Lombardia, ricoperta finora. Segue un minuto di silenzio per ricordare, con commozione, le due Consultrici recentemente scomparse: Elena Pepe (membro cooptato) e Adriana Liguori Proto.
Il Presidente Petroni si sofferma, quindi, su alcuni **dati accademici che dimostrano la buona salute dell'Istituzione**: dalla positiva situazione patrimoniale all'ulteriore incremento delle Delegazioni in Italia e all'estero e delle Legazioni, fra le quali la Legazione per lo Stato Città del Vaticano e quella francese di Lilla. Anche gli Accademici aumentano: un centinaio in più, effettivo, rispetto allo scorso anno. A tale proposito, il Presidente annuncia una scadenza meno elastica del pagamento delle quote e soprattutto una dizione più ampia delle professioni legate al cibo, oggetto di esclusione dei Postulanti, vista la proliferazione di nuove attività legate alla ristorazione. Si è, infatti, rivelata positiva, finora, l'iniziativa di non accogliere, fra gli Accademici, cuochi o proprietari di ristoranti.

Presentazione e approvazione del Conto Consuntivo 2018

Prende la parola il Segretario Generale e **Tesoriere Roberto Ariani**, per presen-

Un momento della riunione della Consulta

I Consultori visitano le cave di marmo di Carrara

Il Presidente Petroni apre la cena di gala

tare il Conto Consuntivo 2018, analizzandone, voce per voce, i risultati complessivamente positivi. Il **contributo del MIBAC**, per esempio, costituisce un riconoscimento prestigioso del ruolo culturale dell'Accademia; il **5x1000** che molti Accademici devolvono all'Istituzione sta a dimostrare l'affezione dei suoi membri all'Associazione. Il gradimento delle **attività editoriali** (nuova Rivista, Collana di Cultura Gastronomica, Guida alle Buone Tavole) palesa la condivisione circa la notevole vitalità dell'Accademia. In questo contesto, Paolo Petroni sottolinea la **qualità dei membri del Centro Studi "Franco Marenghi"**, i quali stanno dimostrando un forte interesse nel collaborare attivamente alle iniziative accademiche attraverso articoli sulla Rivista e contributi circa un nuovo importante prodotto editoriale di cui il Presidente parla per la prima volta, accolto con molto favore dai Consultori.
Il Presidente dei Revisori dei Conti, **Gianni Limberti**, dopo aver letto il parere favorevole al Conto Consuntivo 2018 da parte della Società indipendente preposta, e aver confermato la riconosciuta corrispondenza alle scritture contabili, esprime il giudizio positivo del Collegio. Posto a votazione, il **Conto Consuntivo 2018 viene approvato all'unanimità dalla Consulta**.
Seguono alcuni interventi dei Consultori su diversi argomenti, tra i quali l'**ottima visibilità internazionale dell'Accademia** attraverso la partecipazione alla Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (Fazzari); la valorizzazione della cucina e della lingua italiana all'estero (Paradiso); l'importanza del nuovo stile e dei nuovi contenuti della Rivista che raggiunge non solo gli Accademici, ma anche Istituzioni italiane ed estere (Fossati); i criteri di valutazione dei ristoranti a volte discrepanti nei metodi di giudizio (Nicola, Curre Caporuscio).
Terminata la riunione con l'appuntamento al prossimo ottobre, a Milano, la compagine non si scioglie: l'attende l'impegnativa ma esaltante visita alla cave di marmo di Carrara.

Emozionante e insolita escursione ai giacimenti marmiferi carraresi, prima della cena di gala

Partenza in pullman e proseguimento con i fuoristrada a trazione integrale, per inerpicarsi nel cuore dei giacimenti marmiferi carraresi. **La magia delle cave** si apre come una visione e lì le guide raccontano la faticosa storia dei cavatori e mostrano gli antichi e rudimentali mezzi di lavoro e di trasporto della materia prima prediletta da artisti come **Michelangelo e Canova**. Oggi la situazione è un po' diversa, ma il lavoro dei cavatori rimane sempre duro. Oltre a una veduta d'insieme di notevole effetto sulle cave, dal **Poggio di Fantiscritti**, i partecipanti percorrono in auto l'ex galleria ferroviaria per giungere all'interno della **suggestiva cava sotterranea**: un'immensa cattedrale scavata nel cuore del monte. Le pareti sembrano setose quinte di uno scenario teatrale, imponenti, maestose. Le emozioni sono molteplici e anche difficili da descrivere: l'interesse e lo stupore sono palpabili. Una piccola degustazione di prodotti tipici, tra cui il famoso lardo di Colonnata, conclude l'emozionante e insolita escursione.
La cena di gala è l'ultimo appuntamento corale di una giornata intensa, nel locale "**Il Principino**". Un ambiente d'eccezione, ricorda Paolo Petroni, costruito nel 1938 per essere lo stabilimento in muratura più grande del mondo.
Con il suono della campana accademica, nelle mani del Presidente, gli ospiti rinnovano a tavola lo spirito di convivialità e amicizia.

(S.D.L.)

Il pranzo all'Hotel Principe di Piemonte di Viareggio

Liguria

LA SPEZIA

La salute a tavola

Dalla corretta informazione all'educazione alimentare: alcuni dei temi del convegno.

C'è un gran bisogno di informazione corretta e attendibile, perché il cibo e la cucina sono gli elementi essenziali del nostro benessere fisico. Purtroppo, la disinformazione e le *fake news* costituiscono una vera minaccia, specie in rete. Significativa, a questo proposito, la relazione della dottoressa Sandra Catarsi, nutrizionista di vasta esperienza, al convegno organizzato dalla Delegazione, nella sede delle Camere di Commercio delle Riviere di Liguria. La velocità impiegata da una *fake* per raggiungere, in rete, i primi 1.500 utenti è superiore di ben sei volte al tempo impiegato da una notizia vera per giungere ai destinatari. L'approfondimento di tale aspetto è avvenuto nel contesto del convegno sul tema "La salute a tavola". A introdurre i lavori è stata la Delegata Marinella Curre Caporuscio, tratteggiando i molteplici scopi dell'Accademia, primo fra tutti l'essere lo strumento più qualificato per la divulgazione dei valori della nostra tavola. L'Accademica Alessandra Bertone ha parlato del problema dell'alimentazione scorretta, citando, fra l'altro, i dati sulla diffusione dell'obesità infantile, per i comportamenti alimentari errati. Allergie e intolleranze alimentari sono state affrontate dall'Accademico Roberto Galli, che ha fatto chiarezza sulle differenze fra le due problematiche. Apprezzato anche l'intervento del professor Mario Vangeli, insegnante e chef, sull'educazione alimentare in cucina e sugli errori più frequenti davanti ai fornelli. Di politiche agroalimentari ha relazionato il dottor Stefano Senese, Segretario Generale delle Camere di Commercio delle Riviere di Liguria, illustrando alcune iniziative dell'ente camerale, fra cui il censimento delle aziende agroalimentari della provincia, per sviluppare più adeguate politiche di sostegno.
(Marinella Curre Caporuscio)

Il rancio a bordo: da Noè alle portaerei

Un lungo excursus sull'evolversi dell'alimentazione degli uomini di mare.

Un filo rosso lungo qualche migliaio di anni, anzi di più, considerando che il punto di partenza è la biblica Arca di Noè. Qual è il legame fra "l'equipaggio" di quella mitica imbarcazione e la modernità? Lo ha ricostruito il Contrammiraglio Silvano Benedetti in un'originale conferenza dal titolo "Il rancio a bordo: da Noè alle portaerei". Un lungo *excursus* che ha ricostruito l'evolversi dell'alimentazione degli uomini di mare attraverso civiltà, culture, abitudini e progressi tecnici. Forse non tutti sanno, per esempio, che già tremila anni prima di Cristo, a bordo delle imbarcazioni, si mangiava pesce, carne secca, verdure, formaggio, alimenti che restano parte integrante anche dei cibi serviti sulle grandi navi militari del XXI secolo. A introdurre la conversazione, la Delegata spezzina Marinella Curre Caporuscio, che ha inserito la conferenza - ospitata in una sala del Circolo ufficiali della Marina Militare - fra le iniziative volte alla riflessione sul cibo e la sua storia. La relazione del Contrammiraglio, supportata da un'ampia documentazione fotografica, ha proposto interessanti approfondimenti sulle caratteristiche del rancio dei primi navigatori: dagli Egiziani (che amavano focacce, carne secca, birra, frutta e pane di cui producevano addirittura trenta tipi) ai Fenici (ghiotti del cosiddetto minestrone punico con la "ricetta di Catone"); dai Greci, con la loro cucina "biologica" *ante litteram*, ai Romani, famosi per aver rivoluzionato la logistica navale e l'organizzazione dei servizi di bordo; e ancora, dal cibo distribuito sulle navi dei grandi navigatori fino alla cucina di bordo della Regia Marina. (M.C.C.)

Lombardia

MANTOVA

Ricordando Dino Villani

Una mostra a lui dedicata, in occasione dei trent'anni dalla morte.

Una nuova opportunità di rendere omaggio al pioniere della comunicazione e della pubblicità, Dino Villani, considerando, però, un aspetto dei meno conosciuti della sua personalità, quello dell'artista, incisore e pittore. Così la Delegazione ha ritenuto di avviare la riunione conviviale dalla ex-chiesa della Madonna della Vittoria, sede della mostra dedicata a "Dino Villani disegni e incisioni 1920 - 1950", curata da Ferdinando Capisani e Fabio Cavazzoli. È stato interessante seguire il racconto di quella Padania, fra Gonzaga e Suzzara, più il Pascoletto luogo del cuore, popolata dall'umanità contadina, vista nei comportamenti del lavoro, dell'intimità familiare, delle ricorrenze tradizionali.
Il Villani biografico è emerso dalle pagine lette dal Delegato Omero

Araldi e dall'Accademico Italo Scaietta, che non trascuravano il ristorante "Cavallino Bianco" di Suzzara, legato alla famiglia Gorreri e, per parentele, a Villani, rimasto in attività per 71 anni, anche quale sede ufficiosa del premio "Lavoro e lavoratori nell'arte", popolarissimo dalla prima metà del 1900. Capisani era latore del saluto di

Isa Gorreri e della nipote di Villani, Beatrice Palvarini, e dell'impegno della Delegazione a proseguire la ricerca su uno dei fondatori dell'Accademia.
(Renzo Dall'Ara)

Veneto

BELLUNO-FELTRE-CADORE

Il significato del digiuno

Nelle religioni monoteistiche non è una penitenza.

Il relatore Francesco Piero Franchi ha trattato il tema "Digiuno: cultura e religione", nel corso di una riunione conviviale all'"Osteria dal Conte" conducendo gli Accademici attraverso i vari significati che si possono attribuire al digiuno, specie in relazione alle religioni monoteistiche. Ha sottolineato come questa pratica non debba essere in alcun modo pensata come penitenza ma, al contrario, il digiuno rappresenta una scelta etica religiosa la quale, come nell'Islam, può diventare vera e propria impalcatura portante di tale religione che mira all'autocontrollo della persona umana senza per questo diventare mai motivo di espiazione dei propri peccati. Nella religione cristiana, il digiuno può trovare forma di ricordo religioso collegandosi ai 40 giorni trascorsi da Cristo nel deserto. Tali considerazioni sono state viatico della cena predisposta con cura dal bravo Simposiarca Gigi Cazzola, affiancato da Tatiana Dallo, che vedeva nella preparazione delle varie pietanze l'uso delle erbe spontanee primaverili raccolte nei giorni precedenti, nonostante il periodo siccitoso, dai ristoratori. Nei piatti erano stati, infatti, utilizzati l'ortica, il tarassaco l'erba cipollina spontanea, illustrati dal dottor Ernesto Riva, vero luminare sulle erbe officinali e autore di molti trattati e pubblicazioni scientifiche. (Brenno Dal Pont)

MONZA E BRIANZA

Cena in 3 atti, dedicata a Puccini

Musica, letture sceniche e prelibatezze gastronomiche.

La Delegazione ha concluso la trilogia dedicata a "musica e buona tavola" con: "A cena con Giacomo Puccini". Cena in 3 atti con musica, letture sceniche e prelibatezze gastronomiche. Non va dimenticato che il Maestro visse per alcuni anni a Monza, dove nacque il suo unico figlio, Antonio. Puccini amava cucinare e si divertiva a creare piatti particolari, a base di cacciagione, mettendosi all'opera per la rumorosa schiera di amici con cui condivideva la passione per le battute di caccia e le allegre tavolate che ne seguivano. Tutto ciò rispecchia il suo carattere attivo e indipendente, una trasposizione perfetta dalla musica alla cucina. In una lettera del 1904 al librettista Giuseppe Giacosa, in cui Puccini racconta di sentirsi soddisfatto per il successo ottenuto da *Madama Butterfly*, in barba ai critici che avevano stroncato sui giornali la sua nuova opera, scrive: "... mi feci preparare un succulento carré di cinghiale al vino rosso con le patate, proprio come quello che cucinava la mia cara mamma! E in quel cinghiale che sarebbe finito nel mio piatto, vedevo ognuno di quei tromboni dei miei detrattori che ancora una volta avevano preso fischi per fiaschi!". La *performance*, supportata da un prezioso lavoro di ricerca storica, si è avvalsa anche di lettere dal carteggio con la moglie Elvira, grazie all'interpretazione di due bravi attori, e ha incantato con le arie più suggestive delle opere pucciniane eseguite magistralmente da un tenore e da una soprano. (Doda Fontana)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2019

GIUGNO

*14-15 giugno - **Teramo***
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Cibo, educazione alimentare e sostenibilità ambientale: quali prospettive future?" (14 giugno)
Tavola Rotonda "La Cucina teramana: ieri, oggi … e domani?" (15 giugno)

*15 giugno - **Gela***
Convegno "U pan' i casa"

*15 giugno - **La Spezia***
Seconda giornata di Studi Vezzanesi e secondo concorso "Torta di riso dolce di Vezzano Ligure"

*19 giugno-6 novembre - **Bologna, Bologna dei Bentivoglio, Bologna-San Luca***
Ciclo di conferenze "L'Odissea del cibo, dal campo alla tavola: il valore dei nostri alimenti"

*22 giugno - **Latina***
Convegno "La Cucina pontina"

LUGLIO

*13 luglio-1° settembre - **Alessandria***
Mostra "Maestri contemporanei. Grafica a confronto" (ad Acqui Terme)

SETTEMBRE

*21 settembre - **Merano***
Venticinquennale della Delegazione
Convegno "Arte e bellezza in cucina"

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

La ristorazione alberghiera

Una rivoluzione nell'ospitalità e nel business management.

La ristorazione alberghiera è chiamata a una sfida decisiva: da semplice servizio dell'albergo e voce di costo per l'azienda, può diventare polo di attrazione dell'ospitalità e fonte di reddito autonoma.
La Delegazione ha dedicato al tema la riunione conviviale dell'equinozio di primavera, ospitata presso l'hotel "Terme di Relilax" di Montegrotto.
Il relatore Massimiliano Schiavon, imprenditore alberghiero alla guida di quattro strutture tra il litorale adriatico e il centro storico di Venezia, ha indicato senza esitazioni la via da seguire: "dealberghizzare" la cucina dell'hotel. C'è senz'altro un tema di *marketing*, che comincia dalla necessità di dare al ristorante un suo proprio nome distinto dall'insegna dell'albergo, come è avvenuto per celebri ristoranti nati all'interno di hotel e poi diventati mete di culto per gourmet di tutto il mondo. Occorre, tuttavia, una riflessione anche di sostanza, e qui le considerazioni del relatore si sono incontrate con il messaggio culturale dell'Accademia. La ristorazione alberghiera deve affrancarsi dalla cosiddetta cucina internazionale e costruirsi un'identità più decisa, coltivando la cucina del territorio e la ricerca delle tradizioni italiane che offrono spunti infiniti di attrattiva per il turista gourmet.
(Susanna Tagliapietra)

CORTINA D'AMPEZZO

A tavola con i campioni

A 25 anni dall'oro alle Olimpiadi di Lillehammer.

La Delegazione, presso il prestigioso "Hotel de la Poste" di Cortina, ha voluto festeggiare l'anniversario di uno dei trionfi azzurri più importanti dello sport invernale. Ha così invitato al desco i quattro campioni che 25 anni fa vinsero nella patria del fondo, la Norvegia, la medaglia d'oro alle Olimpiadi di Lillehammer nella staffetta di sci nordico 4x10. Maurilio De Zolt, Marco Albarello, Giorgio Vanzetta e Silvio Fauner sono stati i protagonisti indiscussi della serata, curata dai Simposiarchi Diego Dipol e Monica De Mattia. Lo sport, dunque, al centro della riunione conviviale, quale cultura della costanza, dell'applicazione, del sacrificio, ma anche delle grandi soddisfazioni. Con queste parole la Delegata Monica De Mattia ha aperto la serata, scandita in due distinti momenti. Il primo, condotto dal giornalista Giovanni Viel che, con maestria, attraverso la viva voce dei protagonisti, ha fatto rivivere le magiche emozioni di quel giorno e il rumore del silenzio quando, sul filo del traguardo, Fauner superò il norvegese e l'Italia vinse la sua medaglia d'oro.
Il secondo momento, a tavola, dove la staffetta si è rinnovata con i piatti scelti dai quattro campioni. Serata della cultura, ricca di emozioni vere. (Monica De Mattia)

Friuli - Venezia Giulia

PORDENONE

Il Simposio di Quaresima

Riflessione gastronomico-culturale sul digiuno quaresimale.

In occasione della cena della cultura, durante la riflessione gastronomico-culturale, condotta dalla Simposiarca Angela Mormile e dall'ospite don Alessandro Traccanelli, si sono offerti alcuni spunti interessanti. Nella relazione dal titolo "Quaresima: quaranta preziose opportunità", Traccanelli profila, come *metanoia* (ossia cambiamento di "rotta" interiore), la ricerca di fondo dell'uomo occidentale di un pensiero e di un comportamento ispirati al "bene", insegnamento filosofico già presente in Platone. Il digiuno quaresimale, nell'accezione di "astensione dai cibi dolci e sapidi", non va inteso come pura rinuncia o mortificazione di gusto, quanto piuttosto, sul piano etico-simbolico, come liberazione della mente dal concentrarsi esasperato sul proprio sé, condizione irrinunciabile per convalidare qualsivoglia discorso culturale serio. Inoltre, è interessante segnalare che tra i primi reperti dell'area semantica inerente alla Quaresima vi è il termine *Quarexma* (XIV secolo, San Giovanni Crisostomo), inteso come "periodo di penitenza di quaranta giorni dalle Ceneri al Sabato Santo".
Secondo l'indagine di Manlio Cortellazzo, curatore degli *Annali del Lessico Italiano Contemporaneo,* dal 1999 all'Università di Padova, va segnalato il termine gastronomico *quaresimale*, datato intorno al 1200, a indicare, nell'area genovese, un biscotto di uova, farina, miele, sale, olio, a forma di otto, servito al momento del caffè nel convivio della Delegazione, per suggestione di gusto e rispetto storico-filologico di un uso tra i più antichi, concernenti la tradizione quaresimale dei cibi.
(Angela Mormile)

TRIESTE

La filiera del caffè

Interessante convegno su "La scienza dei sapori, dalla pianta alla tazzina".

La Delegazione ha organizzato un convegno nazionale intitolato "La scienza dei sapori, dalla pianta alla tazzina", nella prestigiosa sede del Museo Revoltella di Trieste. In tale occasione, Massimo Percotto, CT Friuli -Venezia Giulia, ha ricordato che proprio a Trieste, nel 1910, è stata organizzata la prima cena futurista, in cui Marinetti, Mazza e Palazzeschi hanno iniziato a mangiare a rovescio, con un caffè. Il Sindaco di Trieste, Roberto Dipiazza e il Delegato Paolo Penso hanno sottolineato il ruolo economico e sociale che da sempre il caffè ha avuto nello sviluppo della città. Fabrizio Polojaz, Presidente dell'Associazione Caffè Trieste, si è soffermato sul gusto e sulla degustazione del caffè, mentre Alberto Polojac, Direttore della *Bloom Coffee School*, ha parlato dell'importanza delle figure professionali che, numerose, ruotano attorno alla filiera del settore, con particolare riguardo al sommelier del caffè. Massimo Barnabà, esperto assaggiatore, ha illustrato l'importante ruolo della reazione di Maillard nella trasformazione del prodotto, al fine della generazione degli aromi e delle varie sensazioni gustative, tattili e olfattive del risultato finale. Il convegno è stato chiuso dalla relazione dell'Accademico di Trieste, Gianfranco Guarnieri, sugli aspetti metabolico-nutrizionali del caffè. (Mara Rondi)

Emilia Romagna

BOLOGNA-SAN LUCA

Un secolo di storia a tavola

Festeggiati i 100 anni del ristorante "Al Pappagallo".

La Delegazione guidata da Atos Cavazza ha organizzato una cena al ristorante "Al Pappagallo", per festeggiare i 100 anni di prestigiosa presenza nella valorizzazione della cucina del territorio. L'attuale titolare, Michele Pettinicchio, è cultore appassionato della cucina tradizionale bolognese, gourmet e sommelier. Nel 2017, insieme alla moglie Elisabetta, ha rilevato lo storico ristorante, da sempre crocevia di numerosi personaggi del cinema, del canto e dello spettacolo. Sono state inserite nel menu tutte le antiche ricette nate nello storico locale (nel dopoguerra è stato uno dei più importanti ristoranti al mondo), ottenendo fin da subito i consensi del pubblico cittadino e internazionale. La serata si è conclusa con una brillante relazione del Delegato onorario Maurizio Campiverdi sui primi 100 anni del ristorante e con l'esposizione di diversi menu storici. (Atos Cavazza)

Toscana

LUCCA, MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

Pellegrino Artusi a Montecatini

La cinquantennale frequentazione della stazione termale.

Per l'interessamento del Delegato onorario di Montecatini Terme-Valdinievole Roberto Doretti, si è tenuta una riunione conviviale comune fra le due Delegazioni al Grand Hotel "La Pace" di Montecatini. Il tema della serata, propiziata dalla nuova Delegata di Lucca, Daniela Clerici e dal Delegato di Montecatini, Alessandro Giovannini, si è ispirato a Pellegrino Artusi, alla vigilia del bicentenario della nascita, così come il menu, che ha tenuto conto delle ricette dell'opera *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*. Ospite d'onore, il Segretario Generale Roberto Ariani, il quale ha sottolineato il significato dell'incontro, rilevando l'importanza della collaborazione fra le entità territoriali contigue. Il Delegato Giovannini ha ricordato la lunga, cinquantennale frequentazione di Montecatini da parte di Artusi, "testimone - com'egli dice - dello sviluppo e del progresso immenso che, poco per volta, ha fatto quella stazione di Bagni", e che dalla vicina Massa portò con sé la fedele collaboratrice Marietta. Gli Accademici Raffaele Domenici e Francesco Andreini hanno parlato dell'insolito ruolo di detective assegnato ad Artusi da Marco Malvaldi nel suo romanzo *Odore di chiuso*. (Alessandro Giovannini)

Umbria

ORVIETO

Consegna della campana alla neo Delegata

Dalle mani del Segretario Generale Roberto Ariani, con l'augurio di un proficuo, sereno lavoro.

Presso il ristorante "Capitano del Popolo", a Orvieto, si sono riuniti gli Accademici della Delegazione per la "cerimonia della campana", consegnata alla neo Delegata Umbra Mortaruolo Bartella dal Segretario Generale Roberto Ariani. Erano presenti i Delegati delle otto Delegazioni umbre e il CT Guido Schiaroli, il quale ha ricordato che la Delegazione di Orvieto è la più antica dell'Umbria, la cui fondazione risale al 1962.
Al termine della riunione conviviale, preparata dalla chef Valentina Santanicchio, che ha evidenziato prodotti e consuetudini locali, tutti gli Accademici hanno augurato alla Delegata un proficuo, sereno lavoro.
(Guido Schiaroli)

Lazio

ROMA, ROMA CASTELLI, ROMA EUR, LATINA

Visita alle Cantine di Casale del Giglio

Ricerca e sperimentazione per l'individuazione dei vitigni più adatti al territorio pontino.

Un nutrito gruppo di Accademici delle quattro Delegazioni ha visitato le cantine di una delle più importanti realizzazioni vitivinicole d'Italia. Dopo un'attenta ricerca e sperimentazione per l'individuazione dei vitigni più adatti, l'azienda ha riconvertito a vigneti di qualità 180 ettari della zona pontina. Si producono 21 qualità di vino, tutti di pregio ed esportati in molti Paesi esteri. Nel corso della visita guidata ai modernissimi impianti di vinificazione e alla grande barricaia, particolarmente interessante è stata l'esposizione di centinaia di campioni di vino prodotti con i più importanti vitigni del mondo, frutto della sperimentazione per la scelta di quelli da adattare nel territorio pontino. Al termine, una degustazione guidata di tutte le varietà dei vini prodotti dall'azienda. (G.G.)

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

L'oro rosso dell'altopiano abruzzese

Lo zafferano: non solo spezia.

Evento particolarmente atteso questo "convivio di primavera", per lo spazio culturale affidato a Stefano Maggi ("Lo zafferano: non solo spezia"). Contenitore e cornice: il ristorante "La Pineta" di Villavallelonga, ai piedi del Parco Nazionale d'Abruzzo. Ecco il relatore ad affascinare con il "suo" zafferano: "l'oro rosso" dell'altopiano abruzzese, ottenuto dalla tostatura degli stimmi del fiore del *Crocus sativus*, dal colore rosso porpora e commercializzato in filamenti al naturale o ridotti in polvere.
Muzio Febonio nel suo *Lucensi e Fucensi* (*Historia Marsorum*), scritto nel 1678, affermava che nella pianura di Trasacco, l'attuale Vallelonga, si produceva ottimo zafferano e altrettanto ottime mandorle. Attualmente, la coltivazione della spezia, nella Marsica, sta riprendendo con discreto successo. Da dove giunse lo zafferano in Abruzzo? Nel XIII secolo, il monaco domenicano Santucci, esperto di agricoltura, partecipò a Toledo (Spagna) al tribunale della Santa Inquisizione e di ritorno a Navelli portò con sé, nascosti in un ombrello, i bulbi della pregiata pianta. Seminati nell'altopiano aquilano, trovarono le condizioni ideali, in termini di clima e di terreno. La consacrazione dell'oro di Navelli si è avuta nel 2005, con il riconoscimento della Dop "Zafferano di L'Aquila" di categoria superiore. Attualmente, la produzione dello zafferano dell'Aquila si attesta attorno ai 40-50 kg l'anno; e il prezzo di un solo grammo può arrivare a circa 34 euro. Un prodotto di eccellenza che continua a donare ricchezza e fama alla città dell'Aquila.
(Franco Santellocco Gargano)

CHIETI

Dentro al piatto: la comunicazione enogastronomica oltre i cliché

Un convegno, insieme all'Ordine dei giornalisti, fa il punto sulla corretta informazione sul cibo.

Proseguendo una lunga e proficua tradizione della Delegazione, anche quest'anno gli Accademici teatini hanno organizzato un convegno di particolare interesse sui temi della cultura gastronomica e della sua diffusione. "Dentro al piatto: la comunicazione alimentare oltre i cliché", il titolo della riflessione in forma di tavola rotonda, introdotto dal Delegato, Nicola D'Auria, e da Stefano Pallotta, Presidente dell'Ordine dei giornalisti d'Abruzzo, che ha accettato di condividere l'argomento con l'Accademia. A dibattere del tema sono stati Stefano Tesi, giornalista enogastronomico, Mimmo D'Alessio, Consigliere di Presidenza e Leonardo Seghetti, docente di Chimica degli Alimenti. "In un momento in cui l'esposizione mediatica del cibo ha raggiunto livelli esagerati - ha spiegato il Delegato D'Auria - con i *media* pieni di approfondimenti culinari e di gare più o meno ricche di contenuti realmente culturali, occorre un patto tra esperti e giornalisti per trovare la maniera corretta di comunicare il grande patrimonio enogastronomico di cui l'Italia è ricca. Spesso, esso è imprigionato da vecchi e non più funzionali cliché, che si ripetono e si riciclano anche a causa di quel cortocircuito mediatico che vede sempre più programmi di cucina, che spesso poco hanno di culturale e molto di commerciale". A tirare le fila del confronto è stato Gianni Fossati, Vice Presidente Vicario dell'Accademia, il quale ha tratteggiato la figura dell'Accademico come capace di dialogo corretto con un mondo "liquido" e diversificato, per cui il rigore della trattazione deve necessariamente sposarsi con la chiarezza e la linearità che rendono semplice il messaggio da trasmettere. (Antonello Antonelli)

Molise

ISERNIA

L'emigrazione molisana e la tradizione gastronomica

I molisani portarono all'estero il legame con la propria cucina.

È il primo di una lunga serie di incontri sul tema dell'*emigrazione molisana all'estero e la tradizione gastronomica*. Il Musec di Isernia, dove sono esposti splendidi costumi del folklore molisano con gioielli e accessori ricchi di significati simbolici, ospita gli intervenuti in una magica atmosfera. Dopo l'introduzione e il saluto di benvenuto del Delegato Franco Di Nucci, si ascolta con attento interesse l'appassionato racconto dell'Accademico Norberto Lombardi sulla necessità, per tanti molisani, di cercare all'estero quel lavoro che la Patria non offriva.
Un esodo con tutte le conseguenze e lo sviluppo che ne derivarono e che, tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900, con difficoltà e sacrificio, allontanò da casa un alto numero di persone. Tale fenomeno si è poi ripetuto in epoche successive e, anche se con modalità assai diverse, non è ancora scomparso. Gli emigranti di allora, costretti a partire, portarono all'estero tanta nostalgia di casa e anche tutto ciò che era usanza, tradizione, festività religiose… e soprattutto il cibo, il legame giornaliero con la propria cucina. Cucina povera, fatta di pochi ingredienti, alcuni portati da casa attraverso il difficile viaggio, ma che pian piano diventa motivo di riscatto nei Paesi dove si lavorava, malvisti e reietti. Lì si comincia ad apprezzare questa cucina semplice e nutriente che poi troverà il riconoscimento della sua eccellenza, ovunque nel mondo, come *cucina mediterranea*. Un'introduzione avvincente sul tema dell'emigrazione, dalla profonda conoscenza del relatore, con cui si viaggia, su una virtuale macchina del tempo, nelle emozioni del passato.
(M. Cristina Carbonelli di Letino)

Sicilia

AGRIGENTO

Convegno sul tema "Pistacchio e Carciofo"

Storia, utilizzo e benefici di due colture siciliane.

La Delegazione ha organizzato, al ristorante "Principe di Aragona", il convegno sul pistacchio e il carciofo. Nel corso della manifestazione, gli Accademici hanno ascoltato con interesse la relazione di Enzo Di Stefano, titolare dell'omonima industria alimentare di Raffadali (Agrigento) che ha parlato del pistacchio dalle origini fino ai tempi nostri, nonché del suo largo utilizzo nella pasticceria siciliana e delle innovazioni apportate su prodotti non tipici dell'Isola, quali il panettone o la colomba pasquale, con l'inserimento della crema al pistacchio.
Il dottor Domenico Alaimo, Responsabile dell'Ufficio educazione e promozione della salute del distretto sanitario di Agrigento, ha intrattenuto sulla storia del carciofo, dell'introduzione della coltivazione in Sicilia e delle innovazioni che, via via, sono state apportate alla pianta partendo dal piccolo carciofo spinoso (*'u caccocciuliddu spinusu*) fino a tutte le varietà coltivate nella regione, nonché dei grandi benefici nella nostra alimentazione. I relatori hanno successivamente risposto in maniera chiara ed esauriente al dibattito che è seguito.
Ha introdotto i lavori il Delegato Claudio Barba, il quale ha letto due poesie sugli argomenti del convegno: *Ode al Carciofo* di Pablo Neruda, e *Apologia del pistacchio*, in dialetto siciliano, che hanno riscontrato notevole gradimento.
Ha coordinato i lavori il CT Sicilia Occidentale, Rosetta Cartella, che ha svolto una breve relazione sulla Dieta Mediterranea.
(Claudio Barba)

MESSINA

Riappropriarsi del proprio passato

Una riflessione sul recupero agricolo, pastorale ed enologico della terra siciliana.

La Delegazione ha festeggiato la domenica delle Palme in una valletta dei Nebrodi. La partecipata riunione conviviale è stata l'occasione per una riflessione sulla terra siciliana che, forte del proprio passato, guarda al futuro. Una vecchia cascina di pietra, infatti, si è trasformata da alcuni anni nell'agriturismo "Antica Tindari", nel contesto di un'azienda agricola forte di "venti ettari di terreno aspro e generoso dove si rinnova l'antico patto con la natura" per dirlo con le parole di Giuseppe Franco, componente della famiglia proprietaria. Franco ha guidato, in un incontro-dibattito, gli Accademici nella moderna cantina capace di una limitata produzione, rigorosamente biologica, di circa 50.000 bottiglie l'anno. La produzione è basata sulla coltura di vitigni autoctoni, quali il Nero d'Avola, il Nocera e il Nerello mascalese, producendo, fra gli altri, un Mamertino Doc carico di oltre duemila anni di storia. Il Mamertino, infatti, era apprezzato a Roma sin dalla tarda età repubblicana, dallo stesso Cesare. La trattazione della natura e della procedura di produzione enologica e dell'imbottigliamento e conservazione dei vini, utilizzando rigorosamente tappi di sughero, che garantiscono la microossigenazione, ha fatto riflettere sulla necessità che una terra, per decenni abbandonata, si riappropri della propria vocazione agricola, pastorale ed enologica e che, recuperando il proprio passato, guardi a un futuro di sviluppo. (Francesco Trimarchi)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*La Delegata di Vercelli, **Paola Bernascone Cappi**, ha ricevuto la nomina di Ufficiale al Merito della Repubblica Italiana.*

*Il Delegato di Messina, **Francesco Trimarchi**, è stato insignito, dall'Ordine Provinciale dei Medici Chirurghi e Odontoiatri, della Targa dell'Ordine.*

Sardegna

CAGLIARI CASTELLO

Gusto: interpretazione e territorio

Il convegno ha messo in evidenza come il gusto si confronti con le specificità di un territorio.

Per iniziativa della Delegazione, si è svolto il convegno "Gusto: interpretazione e territorio", per affrontare, in forma divulgativa, argomenti di grande attualità in un momento in cui la cucina ha raggiunto, forse in maniera troppo esasperata e spettacolare, una grande esposizione mediatica. Di fronte all'evidente soggettività del gusto, il convegno ha messo in evidenza come tale soggettività emerga da precisi processi fisiologici che interessano diversi sensi, e come si confronti con le specificità, materiali e culturali, espresse da un territorio. Ha aperto i lavori il Delegato Franco Panu ricordando tanto l'importanza di coniugare sapere scientifico e tradizione, quanto la valorizzazione delle materie prime del territorio. Un cuoco di grande notorietà, Rocco Iannone, ha raccontato la filosofia della propria arte e la sua esperienza di cucina in differenti contesti, sottolineando con passione l'amore per la genuinità degli ingredienti e il rispetto per il commensale. Giorgia Sollai, docente dell'Università di Cagliari, ha affrontato il tema del gusto e dell'olfatto alla luce delle più recenti ricerche nel campo della fisiologia, in particolare riguardo ai test di risposta individuale agli stimoli gustativi e olfattivi. L'Accademico Roberto Crnjar ha poi focalizzato la relazione sulla complessa arte dell'abbinamento dei vini al cibo, tema che Aldo Vanini, membro del CST Sardegna, ha completato con le tradizioni culinarie e vinicole dell'Isola. Ha concluso i lavori il giornalista Enrico Pilia, raccontando la propria esperienza di recensore dell'attività di ristorazione a Cagliari e dintorni. (Aldo Vanini)

Nel Mondo

Cile

SANTIAGO DEL CILE

Dalla provincia di Cuneo a Santiago

Cena in omaggio ai coniugi Salvatico che onorano da quarant'anni la cucina italiana.

La Delegazione ha celebrato una riunione conviviale nella trattoria "Val d'Aosta", per celebrare i 40 anni di storia della trattoria-pastificio e ringraziare, per la loro attività all'estero, i proprietari Gian Paolo Salvatico e sua moglie Teresa Gorziglia, originari di Garessio (Cuneo). Gli Accademici hanno voluto evidenziare, in particolare, la dedizione di Gian Paolo e Teresa alla cucina e alle tradizioni italiane, dimostrata anche con la produzione artigianale di pasta fresca. Gli stessi coniugi hanno ricordato il loro arrivo in Cile, nel 1978, ripercorrendo l'evoluzione della cucina e del gusto italiano in questi 4 decenni.
La pasta artigianale della trattoria "Val d'Aosta" è stata offerta anche in grandi occasioni, come cene ed eventi alla presenza di diversi Capi di Stato cileni e più volte è stata servita durante il volo del Concorde che qualche anno fa atterrava nell'Isola di Pasqua.
La serata si e svolta in un clima di cordialità e simpatia e fra molti ricordi dei quaranta anni, e si e conclusa con la consegna, alla famiglia Salvatico, di un libro dell'Accademia da parte del Delegato.
(Alessandro Bizzarri)

Stati Uniti d'America

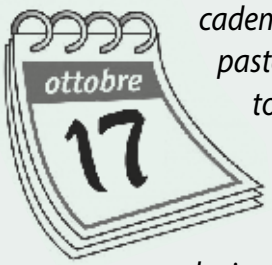
NEW YORK

Il fungo cardoncello

Protagonista di una cena pugliese a New York.

Gli Accademici si sono riuniti per una piacevole "mini lezione" sulla cucina pugliese. A New York, infatti, essa è poco conosciuta, tranne che per le orecchiette e la burrata. La Delegazione si è rivolta a un nuovo ristorante, nel quale il direttore e lo chef sono pugliesi, chiedendo di presentare una cena autentica della regione italiana, con la spiegazione di ogni portata.
Chiamato "Cardoncello DiVino", in onore del fungo tipico della Puglia, questo locale moderno lo celebra in diversi piatti. Lo chef Max Convertini ha accettato la sfida con successo.
Il cardoncello (*Pleurotus eryngii*) ha la sua culla nell'altopiano Nord-occidentale delle Murge, tra la Puglia e la Basilicata. Cresce spontaneamente nei terreni aridi e rocciosi, spesso sulle radici morte del cardo selvatico, da cui viene il nome. Era in via d'estinzione fino a quarant'anni fa, a causa dello spietramento della terra che distruggeva il suo habitat ideale, ed è stato salvato grazie a un'associazione di agricoltori, gastronomi e chef. Nel Medioevo, la Chiesa proibiva di servirlo ai pellegrini perché considerato un potente afrodisiaco. Il cardoncello è noto per le sue caratteristiche particolari: è carnoso, sodo e sostanzioso senza ridursi né perdere i nutrienti durante la cottura. È particolarmente pregiato per il suo sapore gradevole e delicato che non copre quello degli altri ingredienti nel piatto.

CENA ECUMENICA 2019



La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 17 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "Le paste fresche, ripiene e gli gnocchi nella cucina della tradizione regionale". L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marenghi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare le preparazioni di un prodotto che è divenuto un simbolo, nel mondo, della nostra cucina.
I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'idonea relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che,sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.

PIEMONTE

ALESSANDRIA
16 marzo 2019

Ristorante "I Caffi" di Sara Chiriotti, anche in cucina. ●Via Scatilazzi 15, Acqui Terme (Alessandria); ☎0144/325206, anche fax; ristorante@icaffi.it, www.icaffi.it; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 giorni a gennaio e 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo croccante con crema e punte di asparagi e crema di parmigiano vacche rosse; ravioloni ai carciofi con cuore di Roccaverano; carré di agnello al forno in crosta di petali di fiori; semifreddo al pistacchio con crema al profumo di menta selvatica e coulis di frutti di bosco.

I vini in tavola: Cortese di Gavi (Minaia); Barbera Lavignona (Picco Maccario); Moscato di Strevi La Scrapona (Sorelle Marenco).

Commenti: Gran riunione conviviale con tanti piatti interessanti a partire dall'uovo croccante per finire al semifreddo al pistacchio con profumi eccezionali, passando per i gustosissimi ravioloni ai carciofi e un carré di agnello cotto in una crosta di petali di fiori. Gli Accademici sono stati molto contenti sia della qualità sia della cura nella presentazione dei singoli piatti e hanno assegnato voti ben superiori all'otto. Un applauso finale per Sara che ha preso in mano il locale dandogli un'impostazione più moderna ma mantenendo i pregi di un palazzo del 1600, conservando tradizioni di qualità e di servizio eccellente e veloce.

BIELLA
15 marzo 2019

Ristorante "Tre Camini" di Adam Sokal, Katerina Sokal, in cucina Adam Sokal. ●Via Lamarmora 6, Mongrando (Biella); ☎015/666865, cell. 347/9024639; sokalkate@gmail.com, www.ristorantetrecamini.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salmone marinato al sale brunito e affumicato, caprino fresco alle erbe aromatiche, ananas; cipolla farcita con salsiccia e amaretti; spiedino di lumache lardellate con chips di polenta soffiata; millefoglie di paletta di Pollone e mele renette caramellate allo sciroppo d'acero, pan brioche e mousse di foie gras; anatra farcita all'arancia e timo, con grue di cacao; cavolo rosso; semifreddo al caramello salato con bisquit al cioccolato fondente.

Commenti: La Consulta e la Delegata Bertotto hanno voluto proporre all'estro creativo di Adam Sokal una serata sul Vermouth. Consapevole della difficoltà dell'esecuzione, lo chef ha accolto con entusiasmo il tema, ma ha voluto, coraggiosamente, creare tutto un menu da abbinare ai diversi prodotti dell'azienda Cocchi serviti in purezza: Americano bianco; Americano rosa; Storico Torino; Dopo Teatro. Il risultato è stato brillante per l'accostamento tra il cibo e i sapori e profumi del vino aromatizzato. Un po' più difficile è stato far apprezzare, da parte di tutti i commensali, il sevizio delle bevande, che a volte è risultato un po' scarso.

CIRIÈ
21 marzo 2019

Ristorante "Pesceria San Martino" di Davide. ●Strada Lanzo, 14, Ciriè (Torino); ☎011/9211013; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: seppie e polenta; palamita e panzanella; ciuppin; carbonara di polpo; parmigiana di gallinella; ricotta, olio, ananas.

I vini in tavola: Alta Langa brut metodo classico (Enrico Serafino); Fioranello (Tenuta di Fiorano); Bellifolli Grillo& Chardonnay (Valle dell'Acate).

Commenti: "Mare a Ciriè" è stato il tema della serata, incontro culturale sulla cucina nazionale di mare attraverso un "Giro d'Italia" sulle tradizioni culinarie. L'aperitivo, particolarmente apprezzato. Davide e lo chef Stefano hanno affrontato il tema con notevole coraggio proponendo piatti indubbiamente innovativi anche se non unanimemente valutati dagli Accademici che in qualche occasione hanno espresso le loro perplessità. Il servizio ai tavoli è stato preciso e puntuale anche se minimale dal punto di vista dell'allestimento; ambiente piacevole. I vini proposti da Ivan si sono sposati molto bene con il menu. Benvenuto ai nuovi Accademici.

CUNEO-SALUZZO
15 marzo 2019

Ristorante "San Quintino Resort" della famiglia Degiovanni, in cucina Enrico Zanirato. ●Frazione San Quintino, Busca (Cuneo); ☎0171/933743, fax 0171/946245, cell. 348/3058350; sanquintinoresort@libero.it , www.sanquintinoresort.com; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili a gennaio e agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: amuse bouche; tortello di lepre cacio e tartufo nero; filetto di fassona impanato, sale alla cipolla; jus di vitello e purè di patate; presa di suino iberico alla brace; ricci di mare, polvere di paprica e asparagi bianchi; ispirato a una tatin, mela cotta, gelato al caramello, gelato alla mela, crema al Calvados e crumble alla nocciola.

I vini in tavola: Pinot Nero brut (Scarpa Colombi); Dogliani San Luigi (Maria Abbona).

Commenti: Il San Quintino Resort, gestito dalla famiglia Degiovanni, è un antico casale circondato da un curato giardino e con annessi scuderia e maneggio. Il ristorante si avvale della sapiente opera del nuovo chef, il torinese Enrico Zanirato, che sì è fin da subito fatto apprezzare per la qualità e l'originalità della proposta gastronomica. Alla Simposiarca Chiara Astesana il merito di aver concordato con lo chef un menu caratterizzato da accostamenti inediti, rivelatisi sempre riuscitissimi, come testimoniato dal giudizio unanime degli Accademici. Il servizio impeccabile, sotto la guida della signora Sandra, ha reso la serata molto piacevole sia per gli Accademici sia per i loro ospiti.

PINEROLO
22 marzo 2019

"Trattoria Zappatori" di Christian Milone, anche in cucina. ●Corso Torino 34, Pinerolo (Torino); ☎0121/374158; info@trattoriazappatori.it, www.trattoriazappatori.it; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: peperoni al forno, chiodi di garofano e pompelmo bruciato; risotto con barbabietole, senape, cedro e lampone; lepre a metà tra un civet e una royal; nocciola, cioccolato e caffè.

I vini in tavola: Metodo classico rosé (Le Marie); Barbera Pinerolo Doc Scarpentà (Giro di Vite); Moscato passito (Terre da Vino).

Commenti: Dopo i gradevoli amuse bouche, inizia il viaggio attraverso i sapori, tutti individuabili, distinti, apparentemente inconciliabili, ma tra loro armoniosi. Chi l'avrebbe detto che il pompelmo e il chiodo di garofano potessero sposarsi alla perfezione con il peperone, o che gli ingredienti del primo, così diversi tra loro, avrebbero prodotto lo stesso risultato di una sinfonia? Milone ha abituato gli Accademici, negli anni, a questi percorsi, che partono dalla tradizione, dalle radici dei piatti, per condurre il commensale verso terre inesplorate. Ogni volta approdi sempre più lontani, sempre più piacevoli. Ottimi anche il servizio in sala e i vini; una sorpresa più che piacevole la Barbera di Pinerolo.

TORINO
26 marzo 2019

Ristorante "Caffè Platti" di Scarsa srl, in cucina Moreno Grossi, in sala Massimiliano Montese. ●Corso Vittorio Emanuele II, 72, Torino; ☎011/4546151, fax 011/7435043; info@platti.it, www.platti.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pasticceria salata (Saint-Honoré al fiore di ibisco e formaggio, salatino farcito con crema di scampi, tramezzino al salmone con panna acida aromatizzata alle erbe, tramezzino al nero

PIEMONTE segue

di seppia con olive nere e chantilly salata, vol-au-vent alla mousse di tonno, mini croissant con formaggio caprino alle erbe e verdure croccanti); capelli d'angelo, piselli, rigatino, spillini, pecorino; branzino al sale su patata all'olio schiacciata, prezzemolata; sorbetto di arancia rossa all'Aperol; pasticceria dolce mignon di Torino (bicchierini: chantilly e crema limone; panna, crema e marron glacé; zabaione, panna e mandorle; cremoso al the; bignole cioccolato, crema, zabaione, chantilly; caramellati arancio, caffè, pistacchio; cannoncino di sfoglia alla crema; trancio di Sacher; soupir glassato su fondo di frolla; trancio al caffè con crema e mandorla; trancio all'amaretto con crema e pistacchio; trancio alla crema gianduia con biscotto al cioccolato; guscio di crema al limone; cremoso allo yogurt su fondo di frolla al cocco; fungo con cremoso al cioccolato; doppia all'albicocca con frollino al cocco; bacio di Alassio; baci di dama nocciole e cioccolato; occhio di bue; ovis ai pinoli; paste di mandorle al the, al limone, al cocco e lamponi, all'arancia, all'amarena; preferito alle mandorle; petit-four alla ciliegia, alla nocciola, al pistacchio, all'arancia; assabese con cremino; anellino di ovis con glassa all'arancia).

I vini in tavola: Degustazione di Vermouth (Carpano Antica Formula, Cocchi, Chazalettes); Martin Timorasso Colli Tortonesi Doc 2016 (Franco M. Martinetti); Sulè Erbaluce di Caluso passito Docg 2010 (Orsolani).

Commenti: Il Caffé Platti risale al 1875. Nella splendida sala antica, il mix, creato apposta per la Delegazione, tra la consumata esperienza in cucina di Moreno Grossi e la maestria di Luciano Stillitano nella preparazione di pasticceria dolce e salata, le cui radici affondano nella migliore tradizione della nobiltà e, poi, della buona borghesia torinese. Non poteva esserci modo migliore per celebrare la riunione conviviale della cultura, dedicata proprio alla riscoperta e valorizzazione della pasticceria mignon di Torino, la cui identità deve essere gelosamente preservata. Una riunione conviviale di grande successo, dove l'impegno di proprietà, cucina, pasticceria e sala ha suscitato l'unanime entusiasmo degli Accademici.

TORINO LINGOTTO
27 marzo 2019

Ristorante "Cucina Rambaldi" di Beppe Rambaldi. ●Via Sant'Ambrogio 53, Villar Dora (Torino); ☎011/0161808; cucinarambaldi@gmail.com; coperti 39+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: vitello tonnato; budino salato di verdura e verdure con salsa d'acciughe leggera; cappelletti in brodo; maialino di latte arrosto con patate di montagna; zuppa inglese.

I vini in tavola: Roero Arneis Docg Recit Monchero (Carbone); Barbera 2018 (Ca' del Baio); Moscato d'Asti 2018 (Gianni Doglia).

Commenti: Dopo molti anni quale sous chef al Combal Zero di Davide Scabin, Beppe Rambaldi ha deciso per un locale tutto suo. La brigata di cucina è numerosa ma lo richiedono i piatti serviti, non banali né convenzionali. Tra i tavoli, la presenza attenta di Milly Pozzi, consorte e compagna di vita e ora d'avventura. Gli Accademici e la Delegata Paoletta Picco hanno particolarmente apprezzato il Vermouth d'apertura, ormai diventato una chicca anche a Torino, dove è nato, così come il maialino profumato, dalla cotenna croccante, quasi caramellata, al seguito dei cappelletti (con pasta robusta e ruvida alla moda romagnola, terra di origine dello chef) e la zuppa inglese di chiusura, ormai rara nei ristoranti.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA
28 marzo 2019

Ristorante "Sottosopra" di Loris Basset, anche in cucina. ●Corso Garibaldi 40, Baveno (Verbania); ☎032/925254, cell. 328/4170982; info@sottosoprabaveno.com, www.sottosoprabaveno.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì, mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette al pomodoro; tartare di salmone marinato con insalatina di finocchi e citronette alle fragole; risotto Carnaroli mantecato al persico con timo e maggiorana; trancio di lucioperca al rosmarino su passata di cannellini e spaghetti di zucchine; soffice di pere e cioccolato, salsa vaniglia e gelato fior di latte.

I vini in tavola: Roero Arneis Docg; Galatea Baracco de Baracho 2017.

Commenti: Una tavola ben apparecchiata e un servizio in sala di sicura cortesia e professionalità sono la base su cui entrano con le migliori premesse le preparazioni del cuoco di casa. Quando poi le ricette denotano una sincera passione e competenza, allora si può anche parlare di un'atmosfera che favorisce l'apprezzamento e una valutazione serena delle vere peculiarità del menu. Questo ha raccolto consensi equilibrati tra le varie portate, con una leggera preferenza per il risotto, ben inserito nel tema del pesce di lago che trova in Baveno, e in questo ristorante, una dimensione che sa essere anche attenta alle aspettative del visitatore. Il dolce e gli amari molto apprezzati hanno favorito il dialogo.

LIGURIA

GENOVA
21 marzo 2019

Ristorante "I Cuochi" di Julian Mane, anche in cucina. ●Vico del Fieno 18r, Genova; ☎010/2476170; i.cuochi@yahoo.it; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cascata di calamaretti al pesto di Prà in cesto croccante e pomodorini freschi; tortelli di triglie affumicate con dadolata di branzino, pinoli, pomodorini e scorze di arance; filetto di branzino selvatico alla piastra su carciofi croccanti alla curcuma; bavarese al cioccolato bianco e frutta fresca.

I vini in tavola: Prosecco (Valdo); Anima Umbra; Rosso Piceno Superiore (I Sassi).

Commenti: Riunione conviviale in questo locale di lunga tradizione, dall'ambiente caratteristico e che richiama un'epoca ormai passata. Dopo le relazioni di Gaetano Manuti e Guglielmo Camera sulle origini e sui tipi di pasta ripiena, ha avuto inizio il servizio con un cestino croccante di calamaretti accompagnato da un gustosissimo pesto. A seguire, ottimi tortelli di triglia, assai delicati, e un branzino alla piastra con carciofi dal sapore molto equilibrato. A concludere, un'eccellente bavarese. Cucina guidata da un giovane cuoco albanese che, seppur nel solco della tradizione ligure della cucina di mare, presenta punte francesi con alcune contaminazioni greco-balcaniche.

GENOVA-GOLFO PARADISO
12 marzo 2019

Ristorante "La Piedigrotta di Carmine e Antonio" di Carmine a Antonio Vaccaro. ●Via A. Gianelli 29E/r, Genova; ☎010/3200561, fax 010/3200601; coperti 90. ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana a Ferragosto e 1 settimana a febbraio; giorno di chiusura merco-

ledì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frisceu, bruschette, acciughe e affettati; risotto di mare; sorbetto; gran grigliata di mare; macedonia con gelato.

I vini in tavola: Prosecco Superiore di Valdobbiadene Giall'Oro (Ruggeri).

Commenti: Ogni mattina, Carmine e Antonio si recano al porticciolo di Camogli per fare la spesa del pesce, direttamente dalle barche dei pescatori, che poi cucinano divinamente. Perfetta e generosa, come sempre sono le pietanze di questo ristorante, è stata la gran grigliata di mare, così come il variegato e appetitoso aperitivo. Altrettanto apprezzato da tutti i commensali il risotto di mare classico e cotto a puntino. Giustissimo aver proposto un dessert semplice per chiudere in bellezza con un brindisi la squisita cena, accompagnata con indovinata scelta a tutto pasto da un ottimo Valdobbiadene.

SAVONA
10 marzo 2019

Ristorante "Antica Osteria del Bergallo" di Paolo Longo, anche in cucina. ●Via Roma 17, Borgio Verezzi (Savona); ☎019/617783; mgsrlsociounico@gmail.com; coperti 80+120 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: flan di spinaci con fonduta di parmigiano e sugo di noci; insalata russa; ravioli di borragine con ragù di coniglio; coniglio alla ligure; lumache alla verezzina; tiramisù.

I vini in tavola: Rossese San Dalmazio 2017; Passito di Pantelleria.

Commenti: L'Osteria, che vanta una vita plurisecolare ed è ora anche locanda, è ubicata all'ingresso di Levante dell'antico splendido borgo saraceno. La struttura e l'arredo sono di curata semplicità; una bella scala conduce alla veranda ristorante che offre una splendida vista dall'alto della costa del Finalese. Il menu scelto è semplice e perciò difficile. Dopo gli antipasti di grande leggerezza, eccellenti i ravioli dal ragù delicato; il coniglio e le lumache sono fatti all'insegna della tradizione più autentica; ottimo il tiramisù che conclude un apprezzato convivio. Piacevole sorpresa il Rossese del Finalese, eccellente il Passito. Servizio puntuale.

LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO
27 marzo 2019

Ristorante "Portofino" di Enzo Fogaroli e Alessandro Chiabà, in cucina Enzo Fogaroli. ●Strada Pozzolengo 11, Ponti sul Mincio (Mantova); ☎0376/808234; info@albergoristoranteportofino.it, www.albergoristoranteportofino.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalatina di mare; code di gambero spadellate e servite su una vellutata di zucca; capasanta gratinata profumata al limone; crespella alla polpa di granchio; branzino al forno con patate, pomodorini e olive taggiasche; semifreddo al cioccolato e mandorle servito sulla crema chantilly.

I vini in tavola: Alba Luna Cuvée; Lugana Lago (Zenato); Sauvignon Cantina (Tramin); Moscato d'Asti.

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta a Ponti sul Mincio, paese mantovano nell'immediato entroterra del lago di Garda. Al ristorante Portofino, lo chef Enzo e il socio Alessandro in sala propongono pietanze semplici dove il pesce di mare è protagonista assoluto. Le porzioni sono generose. Discreta la carta dei vini, anche con qualche eccellenza. Valida l'offerta dei distillati. Vario e interessante il menu, con materie prime che abbracciano la migliore produzione nazionale: particolare gradimento è andato al branzino e al dolce. Apprezzata la proposta dei vini. La serata si è chiusa con un interessante scambio di vedute tra gli Accademici e lo chef.

BRESCIA
20 marzo 2019

Ristorante "La Piazzetta" di Graziano Cominelli, anche in cucina. ●Via Indipendenza 87-c, Rione Sant'Eufemia, Brescia; ☎030/362668; allaapiazzetta@gmail.com, www.allapiazzetta.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane a Ferragosto.; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: stuzzichino con quiche ai formaggi e verdure; carpaccio di angus marinato con bagoss e trevisano tardivo; risotto alla curcuma e asparagi con cialde di culatello; filetto di coniglio con foie gras d'oca e la sua salsa su crema di zucca e insalata belga brasata al balsamico e soia; semifreddo al torroncino cremonese con caramello al Rhum e cioccolato.

I vini in tavola: Lugana Doc Pilandro 2018; Botticino Doc Noventa 2016.

Commenti: La Piazzetta, elegante e storico ristorante, un tempo adibito a osteria con alloggio, ove soggiornò Giuseppe Garibaldi, acquistò maggiore notorietà dal 2000 al 2007, quando l'attuale cuoco fu il braccio destro di Antonella Clerici alla "Prova del cuoco". La cucina è prevalentemente di mare, ma gli Accademici hanno preferito gustare un menu di terra con fantasiose e originali elaborazioni, curate sia nelle cotture sia negli accostamenti dei contorni: prova dal risultato eccellente. La serata è stata resa interessante dalla relazione del Gran Priore del Lugana, Ivan Spazzini, che ha declinato tutte le sfaccettature di questo importante vino del lago di Garda.

MONZA E BRIANZA
21 marzo 2019

Ristorante "Saint Georges Premier" di Buelli/Rasero, in cucina Alessandro Villa. ●Via Vedano 7 - Parco Reale, Monza (Monza e Brianza); ☎039/320600; info@saintgeorges.it, www.saintgeorges.it; coperti 250+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2-26 agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta classica; polenta fritta con ragù di germano; crostini con lardo; crostini di Cecco; pappardelle sulla lepre; carré di cinghiale al vino rosso; fagioli al fiasco alla Giacomo Puccini; patate arrostite; torta charlotte.

I vini in tavola: Cocktail Puccini; Spumante brut (La Rocchetta); Sasso bianco; Il Canneto (entrambi Mantellassi).

Commenti: La riunione conviviale: "cena in 3 atti con musica, letture sceniche e prelibatezze gastronomiche", ha suscitato ovazioni da parte degli Accademici sia per la *performance* teatrale, creata appositamente da Ettore Radice, associazione Mnemosyne Monza, sia per l'impegno dello staff del ristorante nell'interpretare e realizzare i piatti preferiti dal Maestro. Da non sottovalutare l'attuale scarsa propensione per una serata a base di selvaggina, che Puccini amava e proponeva ai suoi numerosi ospiti. Particolarmente gradite le pappardelle sulla lepre, delicate e gustose, e il carré di cinghiale che ha richiesto una lunga e complessa preparazione.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO
CARPI-CORREGGIO
MILANO BRERA
23 marzo 2019

Ristorante "Nizzoli" della famiglia Nizzoli, in cucina Lina, Arneo e Dario Nizzoli. ●Via Garibaldi 18, Villastrada, Dosolo (Mantova); ☎0375/899991; ristorantenizzoli@gmail.com, www.ristorantenizzoli.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a Natale; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,55; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spalla cotta; salame mantovano; mortadella; rane fritte; lumache fritte; tortelli di zucca al burro fuso; consommé di tagliolini in triplo brodo; stufato alla Zavattini con polenta; sugo d'uva flambé; torta sbrisolona.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Lambrusco di Sorbara Doc; Lambrusco Grasparossa Doc.

Commenti: Spalla cotta, salame mantovano, mortadella, rane e lumache fritte; con queste meraviglie gastronomiche della riva del Po è iniziato, a buffet, il pranzo che ha visto riunite la Delegazione con quelle di Carpi-Correggio e di Milano Brera in un incontro dedicato alla figura di Cesare Zavattini e alla sua storica amicizia con Arneo Nizzoli e

LOMBARDIA segue

il suo ristorante. Il menu ha proposto i piatti più amati dal grande Za, per cui è proseguito a tavola con i classici tortelli di zucca al burro, seguiti dai tagliolini all'uovo nei tre brodi; il piatto di carne, invernale ma buonissimo, è stato lo stufato con polenta abbrustolita e come dessert è stato servito il sugo d'uva flambé.

VARESE
29 marzo 2019

Ristorante "Cucina Barzetti" di Sergio Barzetti. ●Via Luigia Sanvito 10, Malnate (Varese); ☎375/5321190; coperti 45. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,38; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti chiamati Dam'a tra (dammi retta) tra cui il luccio del lago Maggiore mantecato e servito su polenta di riso nero; risotto Carnaroli pavese alle carote, toma blu di Cameri e spolverizzata di polvere di carrube; gaina andata e poi… tonnata; mele della mamma con Hangoop di Osmate; pane nostrum.

I vini in tavola: Furmentin Spumante (Terrenostre Cossano); Bonarda Oltrepò Pavese Giafer (Barbara Avellino); Moscato Spatuss 2018 (Terrenostre).

Commenti: Un antico immobile nel centro storico, dove sono stati recuperati soffitti a cassettoni in legno e affreschi. Il patron e chef Sergio Barzetti ha ricevuto gli Accademici con molte attenzioni e soprattutto uscendo a presentare e illustrare ogni portata. Ne è uscita una vera cena accademica che ha fatto pensare che tutte le riunioni conviviali dovrebbero essere così. La cena ha avuto nel risotto il piatto più apprezzato; tutte le portate sono state presentate in piatti studiati e realizzati dallo chef. I vini, alcuni dei quali sono stati vinificati senza filtrazione, quindi con il loro fondo, hanno accompagnato perfettamente le portate. Simposiarca Bruno Bertolè Viale.

TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE
29 marzo 2019

Ristorante "Tabarel" della famiglia Runnger, in cucina Patricia Runnger. ●Via Katharina Lnz 28, San Vigilio di Marebbe (Bolzano); ☎0474/501210; info@tabarel.com, www.tabarel.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie aprile-giugno e novembre-dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di broccoli, tultra di ricotta e patate; petto di quaglia con uovo poché, strudel di patate e asparagi, fonduta di formaggio di malga; ravioloni di grano integrale al brasato di guanciale di vitello, crema alle rape rosse; filetto di cervo in crosta alle noci; mezzelune di patate farcite con crauti rossi; gnocco di ricotta con cuore alla fragola, salsa alla gianduia e cioccolato bianco.

I vini in tavola: Spumante rosé Riserva Abate nero (Revi); Cuvée Blanc Aichberg 2017 (Kornell); Pinot Nero Praesulis 2016 (Gumphof); Merlot Riserva Siebeneich 2016 (Cantina Bolzano); Aleatico 2010 (Feudi di San Marzano).

Commenti: Il ristorante si è confermato all'altezza delle migliori aspettative. I Simposiarchi Franzone e Crotti hanno avuto modo di apprezzare la cortesia e la disponibilità di Patricia e famiglia in fase organizzativa; hanno proposto un menu all'altezza e si sono dimostrati duttili nell'assecondare richieste. Il risultato si è rivelato eccellente soprattutto grazie ai ravioloni cotti benissimo e al filetto in crosta. L'oste è preparatissimo, simpatico e disponibile, mentre lo chef fa trasparire le sue origini bretoni essendo, nello stesso tempo, impeccabile e appassionata nella preparazione dei piatti tradizionali locali. Servizio molto attento e prezzo assolutamente equo.

MERANO
19 marzo 2019

Ristorante "Kuppelrain" di Jörg Trafoier & Sonya Egger. ●Via Stazione 16, Castelbello (Bolzano); ☎0473/624103, cell. 335/231979; info@kuppelrain.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sempre a pranzo; domenica e lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: speck, pane e burro; tartare di manzo nostrano, sorbetto gazpacho, panna agra e bottarga; tortelli ripieni di brasato, burro alle noci e piselli; due tipi di vitello: sedano, cipollotto e balsamico-jus; cioccolata bianca, yuzu, curry alpino e granella di biscotti; cioccolatini artigianali di Nathalie.

I vini in tavola: Spumante Tourque (Dalle Ore); Terlano Classico 2016 (Tenuta Kiemberger); Mèria 2009 Serpaia di Endrizzi rosso di Toscana Igt (Endrizzi); Nectar Samos Muscat 2008 (L'Union de Coperatives Vinicoles de Samos, Grecia).

Commenti: Per la prima uscita come Delegato, Emanuele De Nobili ha scelto un ristorante che da sempre si distingue per l'indiscussa capacità. Una cucina rispettosa del territorio, in cui la ricca tradizione gastronomica basata su prodotti locali viene rivisitata, talora con una certa audacia, alla ricerca di sapori che esaltino la freschezza e il gusto di quanto sapientemente preparato. Alcuni assaggi stuzzicanti, tra cui il salmerino alla melagrana su cavolorapa, introducono i piatti principali, da una tartare, ai tortelli, deliziosi nel ripieno e nella pasta perfetta, al duetto di vitello, guanciale e sella, abbinati a una squisita purea agrodolce. Un raffinato dessert chiude una cena da ricordare.

ROVERETO
21 marzo 2019

Ristorante "Novecento dell'Hotel Rovereto" della famiglia Zani. ●Corso Rosmini 82/d, Rovereto (Trento); ☎0464/435222; info@hotelrovereto.it, www.hotelrovereto.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane a gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,69; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: culatello con verdure in agrodolce e crostone di pane; anolini in brodo; spalla cotta di San Secondo, cotechino e lingua con salsa verde; purè di patate e crauti; torta Schwarzwald.

I vini in tavola: Rethium bio (Castel Noarna); Lambrusco bio (Barbolini); Riesling Winkeler Spätlese (Bibo Runge).

Commenti: Riunione conviviale del mese dedicato alla cultura con menu e musiche di Verdi e Wagner, filologicamente presentati dai Simposiarchi Antonella Graiff e Ruffo Wolf. Verdurine croccanti in agrodolce che si sposano magnificamente a un culatello Dop e, a seguire, gli anolini piacentini, in brodo di cappone, fatti a regola d'arte. Si prosegue con un bollito di spalla di maiale, cotechino e lingua con purè di patate e, in omaggio a Wagner, dei crauti stufati. Un piatto ibrido, per accontentare entrambi i musicisti, che ha lasciato soddisfatti. Per dessert, la torta wagneriana Foresta Nera, un dolce molto calorico che lo chef ha saputo brillantemente alleggerire. Buoni i vini in abbinamento alle pietanze.

TRENTO
28 marzo 2019

Ristorante "Da Pino" di Danilo Moresco, in cucina Giuseppe Matteo Prencipe. ●Via Postal 39, San Michele all'Adige (Trento); ☎0461/650435; info@ristorantedapino.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; gior-

no di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: paccheri ai calamari e broccoli; sorbetto al limone; trancio di rombo al forno su letto di asparagi saltati al timo; semifreddo alla pesca con ganache di cioccolato bianco e salsa vaniglia aromatizzata alla pesca.

I vini in tavola: Trento Doc Rotari Cuvée 28+; Pinot Grigio Ramato (Zeni); Moscato Giallo dolce (Gaierhof).

Commenti: Il Simposiarca Vittorio Falzolgher si è affidato alla competenza di Danilo Moresco e Giuseppe Matteo Prencipe, quale garanzia di qualità per concordare sia il menu di pesce di mare, semplice ma gustoso, sia i vini che lo hanno accompagnato. I convitati, pur non in totale accordo, hanno gradito una cena complessivamente equilibrata soprattutto per la salutare scelta del pesce. Non si può tacere tuttavia che da alcuni è ritenuta cucina tradizionale molto solida, ma datata.

VENETO

ALTO VICENTINO
21 marzo 2019

Ristorante "Stella d'Oro" della famiglia Peruzzi, in cucina Carla e Paola Peruzzi. ●Via Villa 16, Castelgomberto (Vicenza); ☎0445/940070; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie da metà agosto a metà settembre; giorno di chiusura sabato a pranzo; lunedì a cena e giovedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zeppole con acciughe ed erba maresina di primavera; crema di asparagi; spaghetti di ortica con le rosole; raviolini ripieni di rampusoli (raperonzoli) e pecorino; risottino con bruscandoli e sciopeti (carletti o silene); petto di quaglia avvolto nel lardo di Colonnata con i rampusoli; crème caramel con asparagi con salsa di caramello e sambuco; selezione di biscotti e pasticceria mista della Paola.

I vini in tavola: Nostrum Lessini Durello Spumante Doc millesimato 2014, metodo classico (Casa Cecchin); Gini Soave Classico Doc 2017 (Gini); Rosso Ongaresca Veneto rosso Igt 2016 (Ongaresca); Moscato di Trani Dop 2014 (Villa Schinosa).

Commenti: Per la giornata della cultura, la Simposiarca Daniela Carlotto ha organizzato un menu a base di erbette eduli primaverili. Si inizia con zeppole ripiene di erba maresina e acciuga, mentre al tavolo, dopo una crema di asparagi, sono stati serviti gli spaghetti impastati con ortiche e conditi con le rosole. A seguire, i raviolini ripieni di raperonzoli e un buon risotto con bruscandoli e carletti. Come secondo, un bel petto di quaglia al forno accompagnato da verdura cotta di stagione a base di tarassaco o pissacan, come viene chiamato nel territorio. Per dessert, un buon crème caramel agli asparagi e biscotteria della casa. Buono l'abbinamento piatto-vino.

BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI
20 marzo 2019

"Antica Trattoria all'Alpino da Enrico" di Enrico Zen, anche in cucina. ●Via Bastianelli 21, Pove del Grappa (Vicenza); ☎0424/550293; anticatrattoriaalpino@gmail.com; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: baccalà mantecato su crostini di polenta di mais sponcio; pan dolce con lardo e asparagi saltati; asparagi fritti; carpaccio di black angus con scaglie di bastardo del Grappa e verdurine marinate; risotto con radicchio di Treviso mantecato al burro di malga; costatona; verdure al forno; semifreddo al caffè con cioccolato caldo e meringhette.

I vini in tavola: Prosecco Docg (Andreola); bianco di Breganze Doc (Col Dovigo); Cabernet Breganze Doc (F.lli Zonta).

Commenti: Il locale conserva il nome storico dalla fondazione (1927). È di proprietà della famiglia Favero, e lo chef Enrico Zen l'ha preso in gestione da 5 anni. Il menu si caratterizza per l'utilizzo di speciali materie prime come il mais sponcio; il grano di alta qualità coltivato nelle zone montane limitrofe; il riso Vialone nano di Villa Tacchi; il formaggio bastardo del Grappa fatto con latte di mucca burlina, proveniente dalla zona del Grappa; tra le verdure, il tipico broccolo di Bassano. Lo chef abbraccia il progetto decumana: carne derivante da capi allevati seguendo uno specifico protocollo di alimentazione studiato dall'Università di Pisa.

BELLUNO-FELTRE-CADORE
15 marzo 2019

"Ristorante dal Conte" di Claudio Sacchet. ●Via Salmenega 14, Santa Giustina (Belluno); ☎0437/858364; www.ristorante-dalconte.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: strapazzata alle ortiche; ricottina di capra alle erbette; tarassaco marinato; gnocco di pane con ortiche spadellato con ricotta biologica e noce di burro locale; risotto alle erbette con Piave vecchio; capretto al forno con contorno di patate al forno e "radicee in tecia"; panna cotta con zenzero e arancia caramellata.

I vini in tavola: Malvasia del Collio; Cabernet-Sauvignon (Venegazzù).

Commenti: Gran bella riunione conviviale, per la buona affluenza di Accademici e amici e per la sala del locale riservata, accogliente e molto ben preparata per l'occasione. Inoltre, e il Delegato Brenno Dal Pont non ha mancato di sottolinearlo, grazie al relatore Francesco Piero Franchi la serata è risultata essere, nel vero senso del termine, accademica e culturale. Il tema proposto: "Digiuno: cultura e religione" poteva quasi sembrare un paradosso, ma fin dalle prime riflessioni di Franchi si è capito che così non sarebbe stato ma, al contrario, questo momento conviviale si sarebbe caratterizzato dall'approfondimento culturale e perfettamente in linea e sintonia con i fondamenti dell'Accademia.

CORTINA D'AMPEZZO
15 marzo 2019

Ristorante "Posticino" della famiglia Manaigo, in cucina Gianfranco Faustini. ●Piazza Roma 14, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/4271; info@delaposte.it, www.delaposte.it; coperti 210+64 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie da aprile a metà giugno; da metà settembre ai primi di dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tricolore di canederli, spinaci, formaggio e rape rosse con burro fuso; tagliata di filetto di angus con patate all'ampezzana e radicchio di Treviso brasato; meringata ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Docg; Cabernet Franc Doc (entrambi Ardenghi); Moscato di Pantelleria (Miceli).

Commenti: A 25 anni dalla vittoria della medaglia d'oro nella staffetta di sci nordico alle Olimpiadi invernali di Lillehammer, i Simposiarchi Monica De Mattia e Diego Dipol hanno organizzato la riunione convivale "A tavola con i campioni", con graditi ospiti i quattro campioni che hanno segnato uno dei trionfi azzurri più emozionanti di sempre. Maurilio De Zolt, Marco Albarello, Giorgio Vanzetta e Silvio Fauner si sono intrattenuti con gli appassionati per rivivere quella magica vittoria. Tanti gli Accademici di altre Delegazioni e gli ospiti intervenuti.

LEGNAGO-BASSO VERONESE E POLESINE OVEST
20 marzo 2019

Ristorante "Alla Pesa" di Gianluca Farinazzo, anche in cucina. ●Via Roma 3/A, Sorgà (Verona); ☎045/7350015, cell. 389/9062880; info@ristoranteallapesa.it, www.ristoranteallapesa.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultima settimana di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di persico-spigola con concassé di fragola e olio extravergine d'oliva, accompagnata da frutto di capasanta al flambé d'arancia; risotto agli scampi profumato al porro spadellato; gamberoni al flambé, accompagnati da uovo all'occhio di bue, scaglie di pecorino di Moliterno e tartufo nero di Acqualagna con contorno abbinato; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Metodo classico Pas Dosè millesimato 2013 Sorbara in purezza vinificato in bianco (Christian Bellei); Colli di Luni Doc Vermentino Etichetta Grigia Lunae (Bosoni); Colli Berici Doc Pinot Bianco

VENETO segue

La Polveriera (Piovene Porto Godi).

Commenti: La serata ha ottenuto un riscontro decisamente positivo. Va riconosciuto e lodato un certo coraggio dello chef nello sperimentare abbinamenti degli ingredienti e dei sapori. Unanime, altissimo gradimento è stato ottenuto sia dall'antipasto sia dal primo, davvero eccellenti. Alcuni Accademici hanno ritenuto troppo azzardati gli abbinamenti degli ingredienti per il secondo piatto, che comunque ha ricevuto anch'esso, complessivamente, un giudizio più che positivo. Ottimi gli abbinamenti dei vini grazie anche a Federico Farinazzo, figlio del titolare, giovane e appassionato enologo che cura la costante evoluzione della carta dei vini. Simposiarca M. Zanoni.

VENEZIA
22 marzo 2019

Ristorante "Da Remigio" di Fabio Bianchi. ●Castello 3416, Venezia; ☎041/5230089; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie festività natalizie e primi 10 giorni di gennaio; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto misto di pesce bollito tradizionale veneziano; risotto di pesce; gnocchi di patata fatti in casa alla pescatora; filetto di triglia su letto di carciofi; seppie in tecia con polentina tenera; frittura mista di pesce; insalata mista; biscottini tradizionali veneziani.

I vini in tavola: Lessini Durello Settecentesco 33, spumante Doc (Cantina di Soave); Malvasia Doc Isonzo; Ultimo Friulano Doc Isonzo Rive Alte; Cuvée bianco da uve passite (tutti Bracco).

Commenti: Tema: "Vecchie osterie veneziane", cui Elio Zorzi, Delegato fondatore, dedicò negli anni Trenta un indimenticabile saggio. È stato scelto un locale che, nella città, rappresenta una tradizione certa, nato nell'attuale gestione dal dopoguerra, ma già presente da qualche secolo al piano terra della casa, dove nacque, nel 1852, Giacinto Gallina che, nella scia di Goldoni, analizzava con arguzia la società veneziana. Il pesce: garusoli, granceola, canocie, moscardini, gamberetti e peoci, canestrelli e sepoline, schie e moeche con polentina bianca, è stato protagonista assoluto di un'ottima cena, che pone la qualità di questa nobile osteria tra le migliori di un itinerario gastronomico lagunare.

VERONA
28 marzo 2019

"Trattoria al Ponte" di Stefano Pietropoli, in cucina Nadir Branzi. ●Via Brolo Musella 23, Ferrazze, San Martino Buon Albergo (Verona); ☎045/8920492; osteriatrattoriaalponte@gmail.com, www.alpontefferrazze.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-17 agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino alle melanzane; tortello brasato con burro e timo; bigoli al musso; faraona arrosto; coppetta alle mandorle con mousse di ricotta e fragole.

I vini in tavola: Valpolicella Classico (Manfrè); Valpolicella Classico Ilatium.

Commenti: Tipica trattoria, ubicata a ridosso della città, lontana dalla confusione del centro storico. Segna l'inizio di un bel percorso, immerso nella natura, tra San Martino Buon Albergo e Montorio. Personale giovane, gentile e preparato. Piatti che rispecchiano la cucina tradizionale, serviti con cura dei particolari e utilizzando ottime materie prime. Davvero degni di nota, i tortelli. La Simposiarca Anna Borsellino Stella ha ricevuto un plauso dall'intera Delegazione.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE
15 marzo 2019

Ristorante "Moderno" di Mirko Naibo, anche in cucina. ●Viale Martelli 1, Pordenone; ☎0434/1604716; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gamberi grigi del Tirreno fritti con polentina gialla morbida; sarde in saor con sorbetto di lemon grass; vellutata di cavolo nero con bottarga, pomodori confit e burrata stracciata; baccalà alla vicentina con polenta di Mortegliano abbrustolita; millefoglie artigianale con frutti di bosco, crema pasticciera e biscotto di frolla.

I vini in tavola: Modolet metodo Charmat; Ribolla Gialla 2017 (Angoris).

Commenti: Gustose sapidità di magro, nel locale da poco rinnovato dallo chef coadiuvato da Enrica Ros per il servizio. Simposiarca Angela Mormile. Intervento di don Alessandro Traccanelli, con una relazione sul tema: "Quaresima: quaranta preziose opportunità". Molto apprezzati i gamberi per la fragranza della frittura e le sarde per il fresco sapido del sorbetto di lemon grass. Convincente la vellutata. Baccalà di non eccelsa fattura. Morbida, fragrante e fresca la millefoglie artigianale. Caffè accompagnato dal "quaresimale" di frolla, richiamo filologico al biscotto, a forma di 8 senza base, proposto per la prima volta (fine XIII secolo) in alcune regioni Nord-occidentali quale simbolo penitenziale.

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
20 marzo 2019

Ristorante "Da Nello al Montegrappa" di Franco Bolini e C. srl. ●Via Monte Grappa 2b, Bologna; ☎051236331; info@ristorantedanello.com, www.ristorantedanello.com; coperti 95+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10 giorni a febbraio, Pasqua, ultima settimana di luglio e agosto, Natale; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fritto misto all'italiana: zucchine, melanzane, carciofi, funghi freschi e patate; fritto misto: cotolettina, croquette di pollo, costolettina d'agnello impanata, stecco alla bolognese; crema fritta, mela pastellata; sorbetto.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara (Bellei); Sangiovese Trerè; Pignoletto frizzante (Gandolfi); Trebbiano Sauvignon (Bacco & Co).

Commenti: La riunione conviviale del fritto misto, curata superbamente dalla Simposiarca Ginevra Cavina, ha pienamente soddisfatto i 34 commensali. Il fritto caldo e croccante ha deliziato gli Accademici e i loro ospiti in un crescendo di gusto e sapori. La brigata si è impegnata a fondo per garantire a tutti portate ben calde e appena fritte, consentendo di assaporare a pieno la croccantezza delle verdure, il sapore delle carni e dello stecco alla bolognese, o alla petroniana che dir si voglia, con mortadella e formaggio. Il servizio attento e preciso del locale, storico della tradizione bolognese, ha completato una serata assai apprezzata.

BORGO VAL DI TARO
17 marzo 2019

Ristorante "Osteria Re di Spade", in cucina Marco Belmonte. ●Località Rubbiano, Solignano (Parma); ☎052/558160; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di carciofi con fonduta di castelmagno; tagliatelle ai carciofi; lasagna al radicchio con salsiccia e taleggio; cosciotto di agnello con patate al rosmarino; tarte tatin con gelato e zuppa inglese.

I vini in tavola: Gutturnio (Luretta); Chianti (Arceno).

Commenti: L'Osteria, lungo il fiume Taro, rappresenta un punto di riferimento per chi voglia gustare piatti all'insegna della tipicità delle tradizioni locali che hanno caratterizzato la storia del territorio. Il locale, ricavato da un vecchio fienile, ha in Marco Belmonte, cuoco e titolare, un appassionato custode della cucina tipica di queste valli. Il Simposiarca della giornata, Giuseppe Conti, ha intrattenuto i commensali con uno stimato intervento sul 158° anniversario del Parlamento italiano. Presente la Delegata de La Spezia. Il menu ha riscosso vivo successo tra gli Accademici. Ottimi gli acco-

stamenti, apprezzati i vini. Giusto il rapporto qualità-prezzo.

CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA
23 marzo 2019

Ristorante "Bistrot Par 72" di Golf Club "Le Fonti ASD", in cucina Alessio Ravazzoli. ●Viale Terme 1800, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/6951958; info@golfclublefonti.it, www.golfclublefonti.it; coperti 120+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di patate di Bologna Dop e squacquerone di Romagna Dop con salsa al vino rosso e scalogno; tortellini bolognesi in brodo di cappone; tortelli di patate della tradizione firenzuolina al burro e salvia; tortelli di ricotta della tradizione; tortelli di marroni Igp della tradizione di Castel del Rio con olio e pepe; tortelli di cipolla di Medicina Igp e casatella al brodo di carne al profumo di sottobosco e nocciole tostate; mousse di ricotta in bicchiere con pere caramellate e miele di acacia.

I vini in tavola: Dama Bianca metodo classico 8 mesi sui lieviti extra dry; Dama Bianca metodo classico 20 mesi sui lieviti tibrut; Albana di Romagna secco Docg; Dama Bianca metodo classico rosé; Albana dolce di Romagna Docg (tutti Fratta Minore).

Commenti: "Le eccellenze del nostro territorio nel tortello". È stato il tortello o tortellone il grande protagonista, in ogni sua declinazione, ciascuna con sponsor eccellenti: i Sindaci delle rispettive città e precisamente Firenzuola, Castel del Rio, Medicina e Castel San Pietro. Ospite più che gradito, fratello minore del tortellone, il tortellino e il Gran Prevosto della Dotta Confraternita del Tortellino, Marino Ragazzini, che ne ha illustrato molto chiaramente la storia. I vini hanno accompagnato in modo egregio ed equilibrato il menu. Alla fine del pranzo, chiamata la brigata di cucina e di sala, il Delegato Andrea Stanzani ha consegnato loro il piatto d'argento dell'Accademia.

IMOLA
15 marzo 2019

Ristorante "Molino Rosso" di Il ristorante Molino Rosso srl, in cucina Mirco Galassi. ●Provinciale Selice 49, Imola (Bologna); ☎0542/63111; info@hotelmolinorosso.com, www.hotelmolinorosso.com; coperti 900. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana a Ferragosto e a Natale; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini misti caldi; insalatina di radicchio trevigiano con bruciatini; tortellini in brodo di cappone; arrosto di faraona farcito; cacciatora di coniglio; patate novelle arrosto; panna al forno; semifreddo ai fichi caramellati e saba.

I vini in tavola: Pignoletto spumante (Nicola Galassi); Chardonnay Sauvignon Blanc Diadema (Cà Lunga); Sangiovese Campo di Mezzo (Tre Monti).

Commenti: Gli accoglienti e spaziosi ambienti del Molino Rosso hanno ospitato un folto gruppo di Accademici per una riunione conviviale del mese della cultura dedicata a "Chimica e fisica per cucinare bene". Il menu predisposto dal ristorante riporta ai piatti del territorio con un accento particolare sui tortellini, elogiati dal relatore Marino Ragazzini, Gran Prevosto della Dotta Confraternita del Tortellino, e da Enrico Vignoli del Gruppo La Francescana. Parere condiviso dagli Accademici che hanno anche apprezzato l'arrosto di faraona e la cacciatora di coniglio. Al termine, plauso per il gestore Mirco Galassi con la consegna del piatto dell'Accademia.

TOSCANA

APUANA
22 marzo 2019

Ristorante "Bottaccio" di Elio Danna. ●Via Bottaccio 1, Montignoso (Massa Carrara); ☎0585/340031; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di vitella con burrata e cialda di pane; tordei di adò in insalata di broccoli; petto di fagiano con chutney di melagrana; tortino al pistacchio con lemon curd.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Chianti Casa al Vento Docg.

Commenti: La Delegazione è tornata a visitare il locale dopo qualche anno, purtroppo l'esperienza non è stata all'altezza del passato. L'ambiente è sempre molto bello e il servizio accurato, non buona l'acustica che non ha permesso a tutti gli Accademici di ascoltare il conferenziere Egidio Banti, Direttore del CST Liguria, che ha affrontato un'interessantissima conversazione sulla "Cucina del confine". Discreta la tartare e buono il dolce, mentre non del tutto graditi i tortelli e soprattutto il fagiano che mostrava una consistenza piuttosto stopposa. Il rapporto qualità-prezzo è stato ritenuto poco adeguato.

COSTA DEGLI ETRUSCHI
29 marzo 2019

Ristorante "Aqvolina" di Ristorante Calidario srl. ●Via di Caldana 6, Venturina Terme (Livorno); ☎0565/851240; aqvolina@calidario.it, www.calidario.it; coperti 120+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 7 gennaio - 10 marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: quenelle di seppia su crema di finocchio con emulsione all'aneto; fusilli freschi dello chef al nero di seppia con dentice e carciofi croccanti; trancio di spigola alla plancia con zucchine alla scapece; bavarese all'ananas e cocco con salsa all'arancia.

I vini in tavola: Le Prode, Costa Toscana bianco Igt (Podere La Regola).

Commenti: "Conversazioni Gastronomiche" è stato il tema della riunione conviviale della cultura. Attorno a un suggestivo tavolo imperiale, alla luce di candelabri, i commensali hanno goduto non solo dei sapori della cucina: una voce recitante e un pianoforte, hanno interpretato brani e letture di ispirazione gastronomica, dispensando sensazioni coinvolgenti e appaganti. Ogni portata del menu è stata introdotta da componimenti vari, in musica e parole, declinando un libretto assai ricco di autori e opere. Cultura della cucina non solo nel piatto, ma anche come cibo per il corpo e la mente. L'evento ha ottenuto un alto gradimento corale.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO
9 marzo 2019

Ristorante "Circolo dei Forestieri" di Rita Barsellotti, in cucina Stephania Crisaili. ●Piazza Jean Varraud 10, Bagni di Lucca (Lucca); ☎0583 /805558, cell. 366/8668529; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: quiche lorraine, torta lucchese di erbi, omelette, potage Parmentier, timballe de riz aux légumes; sorbetto; pollo alla Marengo con fritture; budino di semolino e crostatine alla frutta.

I vini in tavola: Vini della Cantina di Elisa Baciocchi.

Commenti: La riunione conviviale della cultura si è tenuta a Bagni di Lucca, preceduta da un vero e proprio convegno presso la Chiesa Inglese, sede della Fondazione Michel de Montaigne, organizzatrice dell'evento insieme alla Delegazione e al Lions Club Garfagnana. Con numerose relazioni e la proiezione del cortometraggio Venere Vincitrice, si è reso omaggio a Paolina Borghese Bonaparte. Il ristorante è stato addobbato e apparecchiato secondo lo stile "impero"; l'uso di candelabri, la presenza di figuranti hanno riportato ai fasti imperiali. Un grazie all'Accademica Angela Lopane, eccellente Simposiarca, e alla figlia Maria Vittoria. Presenti i Consiglieri nazionali Franco Cocco e Marinella Curre Caporuscio.

LIVORNO
28 marzo 2019

Ristorante "Via di Guinceri" di Cristina Fagiolini e Fabrizio Moccia. ●Via di Guinceri 4, Vicarello, Collesalvetti (Livorno); ☎0586/961289; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,58; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: quiche lorraine alle verdure e crema di cavolo verza su letto di misticanza; carpaccio di

TOSCANA segue

chianina affumicata nappata con glassa al lime e the verde; assaggi di: risotto Venere (nero) ai carciofi freschi con vellutata di Pienza; raviolo ripieno di burrata al pistacchio di Bronte; pluma (taglio piuma) di patanegra alla griglia con patata bianca; mousse al cantuccio e Vinsanto (seguito da assaggio di idromele).

I vini in tavola: Cilegiolo Toscano Alicante 2018 (Copoccia).

Commenti: Il Delegato Sergio Gristina ha invitato gli Accademici al ristorante di Via dei Guinceri, dove l'aspettativa di pietanze di qualità, gustose ed esteticamente apprezzabili, cucinate dalla signora Cristina, è stata pienamente soddisfatta. Molto graditi gli antipasti, il risotto Venere e il secondo. La conversazione rituale è stata tenuta da Paolo Pescia, noto apicoltore, che ha parlato sull'origine, sulla storia e sulla produzione dell'idromele, o bevanda alcoolica derivata dal miele, che ha voluto far gustare ai commensali al momento del dessert.

LUNIGIANA
22 marzo 2019

Ristorante "Gerla d'Oro" di Tiziano Fogola, anche in cucina. ●Viale Luigi Einaudi 1, Località Montereggio, Mulazzo (Massa Carrara); ☎0187/839316; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto crudo, filetto della Lunigiana, frittelle di grano, assaggi di torte di verdure e di frittate; lasagne mèschie (fatte di farina di castagne e farina di grano) con sugo di porri; carni di agnello zerasco e pollo cotti nei testi di ghisa; patate, cotte anch'esse nei testi; tris di dolci: frittelle di farina dolce con ricotta del pastore; castagnaccio; torta di riso dolce.

I vini in tavola: Durella, 2017 Igt Val di Magra, Pòllera; rosso Igt Val di Magra; Bigoncio, vino da tavola (tutti Benelli, Oppilo di Pontremoli).

Commenti: Riunione conviviale della cultura condivisa con gli amici del Rotary Club Lunigiana, Presidente in carica l'Accademico Andrea Baldini, tenutasi in un punto di riferimento per l'ospitalità a Montereggio, paese dei librai. Il menu, predisposto dall'oste con il Simposiarca e Gianni Tarantola ha esaltato antichi sapori locali intrigando anche i palati più esigenti. Una serata piacevole, che ha coniugato l'aspetto culturale con quello culinario mediante la presentazione del libro *Dolci spezzini e della Lunigiana Storica*, con brillanti interventi degli autori Emilia Petacco e Rolando Paganini suscitando tanti ricordi. Plausi finali e parole di lode al Simposiarca e all'oste.

MAREMMA-GROSSETO
25 marzo 2019

Ristorante "La Parolaccia" di Famiglia Stefanucci. ●Via Batignanese 220, Roselle (Grosseto); ☎0564/402205; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: misto di salumi toscani; crostino di funghi; crostino maremmano; giardiniera all'aceto; tortelli burro e salvia; tagliatelle al sugo di cinghiale; arrosto misto di carni locali; patate arrosto; carciofi all'olio; dessert dello chef.

I vini in tavola: Sangiovese (fattoria Mantellassi).

Commenti: Serata organizzata dal Simposiarca Vice Delegato Alessandro Bracciali, in una trattoria tipica. Il mitico Primo, che l'ha gestita per tanti anni, era l'emblema dell'oste di antica memoria, con un particolare modo di servire i primi direttamente dal vassoio ai piatti utilizzando "la coltella", un coltello a lama particolarmente larga con il quale spingeva nei piatti generose porzioni. Dopo la sua morte, la gestione è passata alla famiglia che, sempre nello stesso locale, ampliato e modernizzato, ha portato avanti, con la medesima cura, la cucina del territorio prestando particolare attenzione alle materie prime rigorosamente fresche e provenienti da produttori della zona.

MAREMMA-GROSSETO
30 marzo 2019

Ristorante "Malù" di Paolo Nunes. ●Via Circondaria Nord, Paganico (Grosseto); ☎0564/905761; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: alici marinate; insalata di mare; mousse di spigola; conchiglia gratinata; risotto alla pescatora; filetto di spigola in crosta di patate; lasagnetta di pasta sfoglia e crema chantilly.

I vini in tavola: Bazzico Vermentino Maremma Toscana Doc (Podere Ristella).

Commenti: Gli Accademici, dopo la visita alla distilleria Nannoni, si sono ritrovati a pranzo degustando un sobrio ma apprezzato menu di mare: antipasti composti da un mix freddo e caldo ben presentato, con alici marinate, insalata di mare, mousse di spigola e conchiglia gratinata, cui hanno fatto seguito un armonioso risotto alla pescatora e un delicato filetto di spigola in crosta di patate. Il pranzo si è concluso con una ricca lasagnetta di pasta sfoglia e crema chantilly guarnita con frutti di bosco. Simposiarca l'Accademico Domenico Saraceno.

VALDARNO FIORENTINO
15 marzo 2019

Ristorante "Borroncino" di Cherici - Sandoval, in cucina Luciano Cherici. ●Via Dante Alighieri 106, Reggello (Firenze); ☎055/8695573; borroncino18@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì a pranzo; martedì. ●Valutazione 8,27; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polenta fritta; tortelli di patate al sugo bianco con 5 ingredienti; pollo al mattone; patate di Avezzano fritte; "cantuccioni" della casa e Vinsanto.

I vini in tavola: Primo di Leo Igt 2016 (Corte di Leo, Reggello); Altoreggi Igt 2015 (Casanuova, Figline Valdarno).

Commenti: Riunione conviviale del mese della cultura che la Simposiarca Antonella Bizzarri ha voluto onorare con il tema "C'era una volta il pranzo della domenica". Ecco il perché di un menu tradizionale: apertura con un tributo all'attualità, bollicine con polenta fritta. A seguire, eccellenti tortelli di pasta fatta in casa, con un ripieno tipico del territorio: patate e rigatino, con un sugo di carne di manzo e maiale e tre erbe aromatiche. Splendido il pollo del Valdarno, magistralmente cotto al mattone con squisite patate fritte. Come dolce "cantuccioni" e Vinsanto. La Simposiarca e il Delegato hanno ringraziato Kevin, il gestore, con i Quaderni del CST Toscana.

VIAREGGIO VERSILIA
21 marzo 2019

Ristorante "Al Centro" di Elena Pardini, in cucina Alessio Codecasa. ●Via Fratelli Rosselli 122, Camaiore (Lucca); ☎cell. 371/3803266; sportingcenter@pardini.it, alcentro.pardinisportingcenter.it; coperti 90+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì (inverno). ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: lombatina di coniglio disossato con crema di patate, olive, capperi e pomodorini al forno; risotto "Acquarello" mantecato ai quattro formaggi con asparagi cotti e crudi; carré di maialino di latte al forno con spinacini saltati e cipolline agrodolce; bavarese al cioccolato bianco, vaniglia, fragole e lamponi; frittelline di riso.

I vini in tavola: Prosecco Superiore di Valdobbiadene (Borgo Molino); Verdicchio di Matelica (Villa Marilla); Chianti Classico (Borgo Salcetino).

Commenti: La riunione conviviale della cultura di quest'anno è stata dedicata al Pontormo, con una bella relazione tenuta dall'Accademico Valerio Ascani, il tutto nel nuovo ristorante del Pardini Sporting Center. Non poteva mancare una ristorazione in grado di offrire il piacere della tavola e la tradizione del territorio versiliese. Il Simposiarca Paolo Chiocchetti ha concordato con lo chef Alessio Codecasa un menu in cui un ottimo risotto con asparagi e formaggi ha preceduto un carré di maialino al forno che ha deliziato il palato di tutti i numerosi partecipanti.

MARCHE

ASCOLI PICENO
23 marzo 2019

Ristorante "Roverino" di Giuseppe Cutini, in cucina Romina Di Fabio, Stefano Morganti. ●Via Ascoli 10, Comunanza (Ascoli Piceno); ☎073/844247, fax 073/844242, cell. 331/8689629;

info@ristoranteroverino.it, www.ristoranteroverino.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto tagliato a mano, formaggio, pecorino, verdurine fritte, olive, sformatino di polenta funghi e tartufo; vincisgrassi; baccalà con patate; "tordi matti"; mimosa di Romina.

I vini in tavola: Passerina spumantizzata; rosso Solestà (entrambi azienda Velenosi); Moscato Biancospino (La Spinetta).

Commenti: Un'affluenza notevole di Accademici, data la fama di cui gode il ristorante e ammaliati dal menu elaborato dai Simposiarchi Alessandro Caponi e Sergio M. Remoli. Le pietanze hanno riscosso un notevole consenso da parte di tutti, per la prelibatezza dei piatti serviti; il servizio si è dimostrato all'altezza del compito. In particolare, hanno incontrato il favore della generalità dei commensali lo sformatino di polenta, di grande raffinatezza e dal sapore pressoché insuperabile, nonché i tordi matti, una ricetta preparata esclusivamente nella cittadina comunanzese, con carne di maiale, senza il volatile di cui la pietanza porta il nome. Apprezzato l'abbinamento con i vini.

FERMO
23 marzo 2019

Ristorante "l'Arcade" di InterSA srl Nikita Sergeev, in cucina Nikita Sergeev. ●Via Giordano Bruno 76, Porto San Giorgio (Fermo); ☎0734/675961; amministrazione.larcade@gmail.com, www.ristorantelarcade.it; coperti 20. ●Parcheggio comodo; ferie 6-22 gennaio, 15-31 maggio, 23-28 dicembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mazzancolle dell'Adriatico scottate, mozzarella Fontegranne, salsa di pomodoro e basilico; baccalà fritto, patate di Colfiorito e prezzemolo; filetto di orata bardato, pesto di fave e pecorino; impepata di cozze; strozzapreti di Carlo Latini, trippe di rana pescatrice, ceci e cavolo viola; trancio di pesce spada; zucchine alla scapece; sorbetto di pomodoro verde, cioccolato bianco e liquirizia; fragole con panna e vaniglia.

I vini in tavola: Mèroe Pecorino metodo classico (Tenuta Spinelli); Offida Pecorino 2014 (Tenuta Cocci e Grifoni); Verdicchio di Matelica 2017 (Collestefano); Passito di Pantelleria.

Commenti: Il titolo "Un mare di creatività" è buona sintesi del convivio. La Simposiarca Nadia Zacchi ha predisposto un menu ottimo per far conoscere lo chef Nikita Sergeev e la sua creatività nell'utilizzo delle materie prime del territorio, sapientemente lavorate e accostate. Ottima atmosfera conviviale nell'intimo ed elegante locale. L'originalità dei piatti ha dato luogo a giudizi spesso discordanti, ma sempre dal buono all'ottimo. Non per tutti all'altezza degli altri piatti il pesce spada. Generale apprezzamento per i vini in tavola e per l'abbinamento con le pietanze. Nel corso della riunione conviviale, il Delegato ha consegnato le insegne accademiche a Mario Vitali.

MACERATA
23 marzo 2019

Ristorante "Il Tiglio in Vita" di Il Tiglio in Vita srl, in cucina Enrico Mazzaroni. ●Lungomare Scarfiotti 47, Porto Recanati (Macerata); ☎392/0397238; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì; mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: patata sotto la cenere; uovo con schiuma di cipolla, cipolla caramellata e pane croccante; sfera liquida di parmigiano con purè di patate e frutto della passione; "fregnaccia" con ragù di coniglio; tortellini della tradizione con ristretto di brodo; guancia di vitello; croccantino di cioccolato.

I vini in tavola: Bollicine rosé Armonia bio; Rosso Piceno Superiore Doc bio (entrambi Cantine di Castignano).

Commenti: Seduta accademica dedicata alla qualità e alla sicurezza alimentare. Graditissimo ospite il Maggiore Sandro Sborgia, comandante Nas delle Marche, il quale, su questo argomento, ha svolto un'interessantissima relazione. Enrico Mazzaroni ha riproposto, d'intesa con i Simposiarchi Pierpaolo Simonelli e Sauro Vittori, i deliziosi piatti già apprezzati a Montemonaco (prima del terremoto) rivisitati alla luce delle nuove esperienze fatte a Porto Recanati. Un menu molto gradito. Ottimo il servizio. Esaustivo Mazzaroni nello spiegare la composizione dei piatti e gli ingredienti utilizzati per esaltare i sapori e sorprendere i commensali con soluzioni interessanti e innovative.

UMBRIA

PERUGIA
28 marzo 2019

Ristorante "La Bislacca" di Gaspare Fabiano e Marco Butera, in cucina Luca Digirolamo. ●Strada Bellocchio San Faustino 52, Perugia; ☎393/5564673; jemsrl16@gmail.com; coperti 75+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda e terza settimana di agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: millefoglie di panelle di ceci, melanzane e pecorino di grotta con pesto leggero di misticanza; tagliatelle al sugo di cinta senese e sentore di mirto; finissima di manzetto con salsa al balsamico e lamponi; flan di asparagi; millefoglie alla chantilly di nocciola piemontese.

I vini in tavola: Cecapecore Ramato Igt 2018 (Favaroni, Montefalco); Frappato Nerello Mascalese Igp 2015 (Caruso & Minini, Marsala); Barolo Chinato (Marchesi di Barolo, Barolo).

Commenti: Giovani in cucina e creativi, in questo ristorante cittadino, di recente apertura. Così l'ottima materia prima, profumata di primavera, trova interpretazioni nei piatti che talvolta rimangono, però, a sé stanti e non producono una rotondità d'insieme. Da segnalare la "finissima di manzetto con salsa di balsamico e lamponi" che rimanda in bocca un acidulo smorzato di rossa bellezza. La chantilly di nocciola piemontese è superba. *Sicilia docet* nel Frappato Nerello Mascalese. Si brinda in chiusura a Giorgo Milletti e Nani Crispolti, da 40 anni Accademici a Perugia.

LAZIO

CIVITAVECCHIA
15 marzo 2019

Ristorante "La Fontanaccia" di Claudio Appetecchi. ●Poggio Ombricolo, Allumiere (Roma); ☎0766/966631; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie prima decade di settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittata di asparagi selvatici, fagioli in umido, mentucciata, crostini in salmì, bruschette con coppa; formaggio di pecora, salsicce di cinghiale; ravioli con farina di castagne, radicchio e taleggio; fettuccine al ragù di cinghiale; maialino al forno; cinghiale in umido; carciofi alla romana; patate al forno; torta di ricotta e mele.

I vini in tavola: Morellino di Scansano Doc (fattoria Mantellassi); Spumante Blanc de Blancs.

Commenti: Simposiarca l'Accademico Maurizio De Pascalis. Il menu scelto ha pienamente soddisfatto le aspettative degli Accademici. Ambiente semplice ma gradevole; la cucina casareccia ha fatto ritrovare i sapori di una volta senza cadere nelle varianti che spesso molti chef effettuano sulle ricette tradizionali. Dopo un abbondante e gustoso antipasto, i ravioli con la farina di castagne hanno trovato valido consenso nella votazione; ottimo il maialino al forno cotto lentamente alla giusta temperatura e tenero al taglio. La torta ha concluso perfettamente una serata svolta nel clima di un'ottima familiarità accademica, suggellata dal saluto del Delegato Giancarlo Drosi.

LATINA
16 marzo 2019

Ristorante "De novo e d'antico" di Piero Morucci, in cucina Costantino Prisco e Giorgio Seracchi. ●Via Santa Margherita 1, Cori (Latina); ☎06/9678949; info@denovoedantico.it, www.denovoedantico.it; coperti 100+50 (all'a-

LAZIO segue

perto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi e formaggi del territorio, prosciutto cotto di Cori, fagioli con le cotiche, polpette di coda alla vaccinara, coratella d'abbacchio con carciofi e menta, mozzarella di bufala e fritti di verdure in tempura; tagliolino tirato a mano con pomodoro fresco e basilico; risotto allo zafferano di Cori e carciofi, mantecato al pecorino; maialino nero dei Monti Lepini disossato, doppia cottura, su purè di patate; cicoria ripassata o insalata; tiramisù.

I vini in tavola: Polluce, Nero Buono (Cooperativa Cincinnato, Cori); Spumante azienda biologica (Marco Carpineti, Cori).

Commenti: Per iniziativa del Vice Delegato Pietro Bianchi, Simposiarca del convivio, gli Accademici pontini hanno visitato a pranzo "De novo e d'antico", ristorante aperto di recente a Cori. Sorto per opera di Piero Morucci dalla ristrutturazione di un vecchio fabbricato, si inserisce, con il giardino, nell'ambiente della verde Valle di Cori per i materiali della struttura e per l'arredo, con visuale completa sull'antico paese. Non di meno la qualità della cucina, proposta dai giovani chef, che partendo dagli ingredienti e prodotti tipici del territorio li elaborano in maniera garbata e innovativa. Adeguato il servizio di sala, attento ed efficiente, dei giovani operatori coordinati dal maître Luca Ranieri.

ROMA
26 marzo 2019

Ristorante "Les Etoiles" di famiglia Mencucci, in cucina William Anzidei, Antonio Martucci. ●Via Bastioni 1, Roma; ☎06/68638163, fax 06/6812300, cell. 338/6019654; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: canapè, arancini, fiori di zucca; polpo rosticciato; penne lisce con gamberi, zafferano e pomodoro; salmone scottato con verdura di stagione; cheese cake con frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene millesimato (Miotto); Soave Classico (Ca' Rugate); Chardonnay del Trentino (Cossler).

Commenti: Ospiti eccezionali il Legato per lo Stato Città del Vaticano Monsignor Giovanni Lo Giudice e l'Accademico Monsignor Michele Fiorentino, oltre a Carlo Tempestini, noto libraio romano. Il Delegato Gabriele Gasparro ha consegnato i diplomi di appartenenza per i 25 anni a Mariarosa Santiloni e a Maurizio Minotti. Il Vice Delegato Pino Florio ha consegnato a Gasparro il diploma per i suoi 35 anni. Il Simposiarca Giuliano Guidi ha illustrato la storia del locale e della famiglia. Servizio corretto, celere e professionale. Il menu è stato molto apprezzato: particolarmente graditi il salmone scottato e il dessert. Ottimi i vini. Una riuscita riunione conviviale in un locale di classe.

ROMA EUR
12 marzo 2019

Ristorante "Il Fiore all'Occhiello Bistrot" di Matteo De Angelis e Eugenio Di Marzio, in cucina Veronica Pelliccioni. ●Via Costantino 24/a, Roma; ☎06/5132114, cell. 349/3929357; info.ilfioreallocchiello@gmail.icom, www.ilfioreallocchiellobistrot.it; coperti 32+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpette di salsiccia di Norcia con crema al pecorino, friarielli croccanti e confettura di arancia; tartare di salmone con salsa guacamole; cannolo con ricotta e calamaro, riduzione di aceto balsamico e pistacchi; fettuccine al nero di seppia con orata e crema al limone; paccheri con pomodoro giallo, noci pecan e radicchio di Treviso; dolce a scelta dalla carta.

I vini in tavola: Riflessi Circeo Doc bianco; Riflessi Circeo Doc rosso (entrambi Cantina Sant'Andrea).

Commenti: Cena con un menu degustazione allestito dalla giovane chef, attraverso un'appropriata selezione dei piatti della carta. Tutte le proposte, dagli antipasti ai dolci, sono state molto apprezzate in quanto a gusto e presentazione, con l'unica eccezione delle fettuccine al nero di seppia, risultate eccessivamente slegate dal proprio condimento perché non mantecate bene con l'acqua di cottura, e non particolarmente indicate per quel sugo per il quale sarebbe stato preferibile l'utilizzo di un formato di pasta con superficie più ruvida e con maggiori capacità di assorbimento. Cortese ed efficiente il servizio, adeguata la selezione dei vini.

VITERBO
27 marzo 2019

Ristorante "Braciamio" di Agriturismo Braciami di Bruno Gibellini. ●Strada Cimina 21, Viterbo; ☎391/2400095; info@agriturismobraciami.com, www.agriturismobraciami.com; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie fine gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pecorino in tempura; fazzoletto di pasta all'uovo con ricotta, spinaci, burro salato e granella di noci; tacos con carne di maiale sfilacciata, cipolla rossa caramellata e frutto della passione; patate chips e cartoccio di carciofi fritti; fiammiferi con panna montata.

I vini in tavola: Grechetto Poggio della Costa (Mottura); Grechetto rosso Zelar (Brugnoli).

Commenti: Piacevole e insolita serata, dedicata più a una cucina estrosa, multiculturale e "giovanile" che non propriamente tradizionale, a eccezione della carne sapientemente scelta dal patron e dai suoi figli. Molto gradito l'antipasto, meno performante il primo piatto; apprezzatissimo il tacos, a onta delle origini, e singolarità del contenuto. Gradevoli i contorni e molto lodato il dessert, per forma e sostanza: bastoncini di frolla con crema gianduia e cioccolato. Vini adeguati, servizio impeccabile per rapidità ed efficienza.

ABRUZZO

ATRI
30 marzo 2019

Ristorante "Locanda D'Annunzio" di Fernando Mongia. ●Via Gabriele D'Annunzio 3, Pineto (Teramo); ☎085/9495850, cell. 366/4696850; locandapineto@gmail.com; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: imperialino, pescatrice con vongole e pachino, seppie e patate, moscardini affogati; soqquadro (pasta Verrigni) alla pinetese; frittura di paranza; insalata mista; cestino con crema e frutta.

I vini in tavola: Pecorino (Pasetti).

Commenti: Per il mese dedicato alla cultura, è stato presentato il libro *La storia di Atri* durante il ducato degli Acquaviva. Relatore l'autore Roberto Marchione, che ha ripercorso la storia e la grandezza dei duchi, con particolare riferimento ai cibi che si mangiavano alla loro corte. Dopo un accattivante e simpatico dibattito, il Simposiarca della giornata, Aurelio Menozzi, ha illustrato il menu, ponendo l'accento sulla tradizione dei piatti nel rispetto degli ingredienti semplici di base. Tutte le pietanze hanno riscosso il consenso unanime dei commensali. Il rapporto qualità-prezzo è apparso molto corretto. Da apprezzare l'impegno del ristoratore.

AVEZZANO E DELLA MARSICA
28 marzo 2019

Ristorante "Ciccia House" di Alessia Perbattista. ●Via XX Settembre 262, Avezzano (L'Aquila); ☎0863/455235, cell. 327/3259995; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di salumi prodotti dall'azienda di Norcino di Avezzano; formaggi di San Vincenzo Roveto; fiadoni abruzzesi e ceci allo zafferano di Navelli; chitarra con ragù di polpettine; ravioli con funghi, su fonduta di formaggio camoscio d'oro, gorgonzola; entrecôte di manzo locale; patate del Fucino al coppo con coperchio di fili di formaggio fuso e prataioli coltivati; broccoletti locali; trionfo di frutta; zeppole di San Giuseppe.

I vini in tavola: Noemo, Montepulciano d'Abruzzo; Fonte Vecchia, Cerasuolo d'Abruzzo; Fonte Vecchia, Trebbiano d'Abruzzo (Cantina del Fucino).

Commenti: Riunione conviviale della cultura a tutto tondo! Ottima, professionale accoglienza, tovagliato e fiori in sintonia, un menu ben studiato, spazio culturale di forte spessore. Bene la chitarra con cottura al dente; ottimi i ravioli, anche nel condimento interno; entrecôte di manzo tenero e gustoso con un contorno decisamente fantasioso. Numerosi gli applausi alla relatrice Arianna Fiasca (anche in veste di Simposiarca) che ha dissertato su "Alimentazione e Genetica", e alla titolare, alla quale il Delegato ha consegnato il guidoncino accademico apprezzandone anche la puntuale, discreta attenzione.

CHIETI
27 marzo 2019

Ristorante "La Nave" di Enrico e Vincenzo Mancinelli, in cucina Vincenzo Mancinelli. ●Viale Kennedy 2, Francavilla (Chieti); ☎085/815688; ristorantelanave1950@gmail.com; coperti 250+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittella di pesce riso; insalata con finocchi, calamari, arancia e liquirizia; vongole su vellutata di carote; paccheri con gamberi rosa, limone e menta; chitarra alla Farouq; fritturina di triglie, calamari e verdure; semifreddo al gianduia.

I vini in tavola: Pecorino Spumante extra dry; Club Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2018 (entrambi Cantina Cole Moro, Frisa); Dindarello Veneto Moscato Igt 2001 (Maculan, Breganze).

Commenti: Una riunione conviviale intessuta di tanti riferimenti incrociati, che ha ospitato il Vice Presidente Vicario Gianni Fossati e tutti i Delegati d'Abruzzo, a conclusione di un'intensa giornata di formazione sul tema della corretta comunicazione sul cibo e della gastronomia italiana. Riuniti nell'ampia cambusa, gli Accademici e ospiti hanno potuto riassaporare piatti di una tradizione marinara che risale a più di 50 anni. La Consulta della Delegazione ha ricostruito con il menu la storia del ristorante, che è culminata con l'originale ricetta della "pasta alla Farouq", che si narra essere stata realizzata per la visita dello spodestato re d'Egitto nella cittadina adriatica.

SULMONA
28 marzo 2019

Ristorante "Excelsior" di Francesco Colella, anche in cucina. ●Via Sacra 37, Corfinio (L'Aquila); ☎0864/728300, fax 0864/728306, cell. 340/1259601; info@albergoexcelsior.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,01; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di alici, patate e cicoria su salsa di basilico; pallottine fritte di polenta al gorgonzola; boccone di baccalà fritto su confettura di arancia fresca; bruschettina rustica con pomodoro; zuppa di ceci e baccalà in olio cottura; maccheroni aglio, olio, peperoncino e cavolfiore; baccalà mantecato con peperoni e patate; semifreddo all'amaretto con fonduta di cioccolato; amaretti e fiadoni dolci.

I vini in tavola: Selezione di linea Cerano della Cantina Pietrantonj.

Commenti: Interessante relazione dell'Accademica Rosa Giammarco dal titolo: "Cibo e innovazione". Il cuoco Francesco ha proposto un menu tipico del territorio con spunti innovativi, rendendo la vivande leggere e appetibili. Interessante è stata la discussione scaturita nella serata. Gli Accademici e gli ospiti, sollecitati dalla relazione di Rosa e dall'esposizione del Simposiarca Gianni D'Amario, hanno dato origine a un piacevole dibattito con giudizi, consigli e suggerimenti mettendo a confronto la cucina di ieri e di oggi. La Postulante Mara Tritapepe ha letto, in chiusura, alcune poesie della sua ultima raccolta. La serata è stata così piacevole che si è protratta fino a tarda ora.

TERAMO
29 marzo 2019

Ristorante "Maggese" di gestione familiare, in cucina Giuseppe D'Andrea. ●Via Stazio 50, Teramo; ☎ cell. 333/9315938; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: raviolo dolce di ricotta, formaggio fritto, mazzarella alla teramana, pallotte cacio e ove; maccheroni alla chitarra; timballo di scrippelle; tacchino alla canzanese; "gallotta"; arrosticini; verdure e patate; pizza dolce.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo (Terzini, Tocco da Casauria).

Commenti: Tripudio ed esaltazione della cucina teramana in occasione della presentazione del libro *La cucina teramana*, rivisitazione dell'omonimo volume del professor Rino Faranda. Il tema è stato improntato sulla cucina teramana, con i piatti più che classici, che hanno saputo ricordare i profumi e i sapori che ormai poco circolano nelle cucine del territorio! La chitarra con le polpettine e il timballo di scrippelle sono immancabili e sempre apprezzati. Degnissima conclusione con una mirabile pizza dolce che, a voler essere sinceri, era più dell'entroterra che teramana, ma meritevole di un 10 e lode! Una delle riunioni conviviali più riuscite!

MOLISE

TERMOLI
24 marzo 2019

Ristorante "Torre Sinarca" dei fratelli Lanzone. ●Via A. Vespucci, Termoli (Campobasso); ☎0875/702160; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di mare "fantasia"; cozze ripiene, gamberi in pastella, tortino di alici con patate, capasanta gratinata; calamaro ripieno su crema di patate; crêpe al ragù di pesce con verdurine saltate; ravioli di burrata con scampi e pomodorini del Gargano; fusilli al sugo di seppie ripiene; pescatrice saltata con olive taggiasche; sorbetto al limone; dolci pasquali.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Docg San Fermo Valdobbiadene (Bellenda); Pecorino Doc Quinto; Cerasuolo Doc 999 Montepulciano d'Abruzzo (fattoria Teatina); Moscato Reale del Molise Doc Apianae (Di Majo).

Commenti: Gradevole riunione conviviale in uno dei più antichi e rinomati ristoranti di cucina dell'antica tradizione marinara termolese. Di

MOLISE segue

ampio respiro la brillante conversazione tenuta dal neo Accademico Ramunno sul "Cibo inteso come nodo essenziale di esistenza e di cultura di un popolo". Particolarmente delicato, tra gli antipasti, il calamaro ripieno su crema di patate; ottimi i fusilli, tipico e nostrano formato di pasta fresca casareccia realizzata a mano che, condita con il sugo di seppie ripiene, costituisce un superbo primo della cucina marinara termolese. Puntuale e professionale il servizio.

PUGLIA

BRINDISI
17 marzo 2019

Ristorante "Osteria del Leone" di Raffaele D'Ancona, in cucina Marcella Biscosi. ●Via degli Albricci 2, Mesagne (Brindisi); ☎cell. 333/3507486, 348/5929693; osteriadelleonemesagne@gmail.com; coperti 30+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie fine ottobre; giorno di chiusura domenica sera e mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: paparine con olive nere; maiale "ssittatu" in minestra; pezzetti di cavallo; focaccia di cipolla; purea di fave e cicorie; orecchiette con cime di rapa o al pomodoro; tagliata di angus o tagliata di cavallo; crema al mascarpone con fragole.

I vini in tavola: Negroamaro sfuso in caraffa.

Commenti: La ripresa annuale dell'attività della Delegazione ha visto gli Accademici in un'osteria di recente apertura, nella piazza antistante la chiesa madre del paese. Felice sorpresa è stata trovare in essa una cucina semplice, saporita, rispecchiante le tradizioni locali. Marcella in cucina, insieme al figlio Raffaele in sala, sono riusciti a rendere piacevole la riunione conviviale. Gli antipasti, poi, sono stati particolarmente graditi, tanto da rendere superfluo il servizio del secondo piatto. L'alta valutazione è stata condivisa da tutti gli Accademici, intervenuti in buon numero. Servizio rapido e premuroso.

CASTEL DEL MONTE
10 marzo 2019

Ristorante "Antichi Sapori" di Pietro Zito. ●Piazza San Isidoro 10, Montegrosso-Andria (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/569529; info@antichisapori.biz; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 10 - 20 luglio; 20 dicembre - 6 gennaio; giorno di chiusura sabato sera, domenica e lunedì. ●Valutazione 9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fave, carciofo ripieno, cipollotti dolci; strascinati di grassetto con cime amarette di Minervino Murge; fusilli di grano duro con pomodorini e cipollotti scoppiettati al forno a legna; tegame di agnello cotto con pazienza e cardi spinosi della Murgia; dolci semplici.

I vini in tavola: Spumante Doc (Contessa Emanuela); rosato Pungirosa Doc (Rivera); rosso Terranera Doc (Spagnoletti).

Commenti: La Delegazione, insieme a numerosi ospiti, si è riunita per la consegna, al signor Salvatore Montrone del "Caseificio Montrone S.p.a." di Andria, del premio "Dino Villani 2018" per la lavorazione artigianale di un prodotto alimentare di eccellenza: la "burrata", utilizzando il miglior latte per qualità, genuinità e freschezza. È seguito un pranzo con un menu personalmente curato da Pietro Zito, con una serie di piatti in cui la burrata di Andria è stata protagonista, accompagnati da ottimi vini. Il Delegato ha espresso, a nome di tutti i partecipanti, compiacimento per la valorizzazione, sempre di più e sempre meglio, della cucina del territorio del Nord Barese.

VALLE D'ITRIA
24 marzo 2019

Ristorante "Cortiletto" di Pasquale Laneve. ●Via Lecce 91, Fasano (Brindisi); ☎080/4810754; coperti 25+55 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (inverno). ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bacio di dama con polenta, crema al parmigiano con tartufo nero e vellutata di radicchio al Primitivo; carciofi fritti e salsa aioli; insalata di puntarelle e frutta secca; frittata di bietolina con pancetta croccante; polpette; ruote pazze su purè di fave; spaghettone agli asparagi mantecato all'olio d'oliva; pollo ruspante su letto di patate; arrosto misto; frutta di stagione; crostata con marmellata di arance e frangipane.

I vini in tavola: Veritas Castel del Monte Bombino Nero Docg (San Donaci); Anticaia Negroamaro (Torre Vento).

Commenti: Riunione conviviale ottimamente organizzata dall'Accademico Franco Romito. Interessante la relazione "Proprietà e benefici dell'olio extravergine d'oliva", tenuta dalla dottoressa Daniela Impedovo. Particolarmente gradita al palato l'insalata di puntarelle, eccellente lo spaghettone mantecato all'olio d'oliva, non da meno le ruote su purè di fave e il pollo ruspante. Adeguati gli abbinamenti dei vini rigorosamente del territorio. La riunione conviviale ha soddisfatto tutti. La Delegata Enza Buonfrate ha consegnato allo chef la vetrofania e il guidoncino dell'Accademia.

CALABRIA

COSENZA
31 marzo 2019

Ristorante "L'Oste d'Arberia" di gestione familiare, in cucina Cristina Nicoletti e Gregorio Antonio Buccolieri. ●Corso Cavallotti 2, Civita (Cosenza); ☎0981/446331, cell. 339/7390808; nicolettimarianna@gmail.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: "manto nero di Calabria" (culatello, sopressata e salsiccia); tagliere di canestrati misti del Pollino a latte crudo; genuinità dell'orto primaverile; cavatelli in salsa di pecorino e bocconcini di agnello; agnello al finocchietto selvatico con il suo contorno (piselli, fave, carciofi e patate); dolce Oste su crema di mandorle del Pollino.

I vini in tavola: Civitz rosato (Masseria Falvo); Cervinago rosso (Cerchiara); Milirosu moscato (Masseria Falvo).

Commenti: La scelta del locale, su proposta degli Accademici Perciaccante e Attanasio, Simposiarchi nella circostanza, ha arricchito il tradizionale appuntamento accademico della riunione conviviale per lo scambio degli auguri in vista della Santa Pasqua, con la particolarità delle influenze della cucina arbëreshe. Il menu proposto si è incentrato sui piatti della cucina locale maggiormente legati alla tradizione, con una particolare attenzione alla rigorosa selezione delle materie prime, tutte reperite da piccoli fornitori dei territori circostanti. L'occasione è stata utile per ricordare la figura dell'apprezzato e compianto Accademico Consultore Giuseppe Giannico, scomparso di recente.

SICILIA

CANICATTÌ
29 marzo 2019

Ristorante "Casale Firriato di Jack Grill" di Rita La Magra. ●C.da Firriato, Canicattì (Agrigento); ☎333/9060139; coperti 65+65 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: pecorino; frittata di asparagi; ricotta fritta; pizza; arancine; polpettine di carne; caponata di melanzane; funghi; carciofi; patate alla brace; grigliata mista di salsiccia, castrato e stigliole; insalata; ananas; fragoline; arance.

I vini in tavola: Nero d'Avola biologico (Viticultori Associati Canicattì).

Commenti: Serata trascorsa piacevolmente in una trattoria a conduzione familiare, ubicata fuori dal

centro abitato della città, organizzata dalla Simposiarca Cettina Milazzo Calabrò. La vasta scelta di antipasti, tipici della tradizione siciliana, ha conquistato i palati degli Accademici. Servizio celere, cordialità e gentilezza del titolare. Ottimo il vino.

MARSALA
15 marzo 2019

"Trattoria Garibaldi" di Nino Pirera, anche in cucina. ●Via Rubino 35, Marsala (Trapani); ☎092/3953006, cell. 392/9968860; trattoria_garibaldi@libero.it, ; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera (escluso luglio e agosto). ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa di pesce misto con spaghetti sminuzzati; pesce al forno con contorno di patate prezzemolate e zucchine al vapore; piramide di frutta mista; torta al cioccolato.

I vini in tavola: Baia dei Fenici bianco (Di Pietra).

Commenti: A inizio serata, sentito raccoglimento commemorativo per l'amico Accademico Pino Galfano. Simposiarca Angelo Fici. Ospite d'onore: il Preside professor Aldo Ruggieri, relatore con una conversazione sul tema: "Amore di Cucina-Amore di Stagnone". Afferma l'amore per questa laguna naturale, zona protetta, che oltre ai richiami storici e agli scorci paesaggistici, offre tanto altro; sostiene che il pesce dello Stagnone e la sua flora marina commestibile non conoscano pari. Conclude che la cucina è amore e sprigiona altro amore, quando le creazioni culinarie si presentano con orgoglio agli altri. La relazione ha entusiasmato tutti. Ammirevole la perizia dello chef. Eccellente il pesce, vino molto apprezzato, servizio inappuntabile.

MODICA
21 marzo 2019

Ristorante "Taverna Nicastro" di Salvatore Nicastro. ●Via Sant'Antonio 28, Modica (Ragusa); ☎0932/945884; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: scacce miste, arancina, gelatina di maiale, pastiere, ragusano Dop, salumi di produzione propria; quadrettini in brodo "cche paddunedda"; bollito; pancetta al forno con patate fritte; cannolo di ricotta.

I vini in tavola: Nero d'Avola (Cantina Pallavicino).

Commenti: La Delegazione ha rivisitato la più antica delle ex "putie ro vinu" ancora in esercizio, sita nel cuore del centro storico di Modica Alta, trasformatasi nel tempo in un'accogliente trattoria. Il risultato è andato oltre le aspettative. Il titolare mantiene sempre in vita i piatti della tradizione così come ereditati dai genitori. È stato possibile gustare due pietanze che generalmente non sono presenti nel menu ma che vengono servite solo su ordinazione: i quadratini in brodo con polpettine di carne di manzo, e la pancetta al forno, apprezzate moltissimo dai numerosi commensali, in special modo il primo piatto.

SIRACUSA
28 marzo 2019

Ristorante "La Terrazza sul mare" di Gourmet srl, in cucina Placido Panebianco. ●Viale Mazzini 12, Siracusa; ☎0931/464600, fax 0931/464611; info@grandhotelortigia.it, www.grandhotelortigia.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo. ●Valutazione 8,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritturina di pesce e fantasia di finger food; polpo in doppia cottura con olio carbone su crema di patate con salsa ai ricci e sesamo nero; gnocchi di patate in salsa dello Jonio; cernia alla matalotta; sorbetto di mela verde; pera con crumble di nocciole e mousse assortite.

I vini in tavola: Spumante brut (Duca di Salaparuta); Pian del Grigno Chardonnay; Terre Kalai Frappato, Nero d'Avola (Torre Favara, Mazzarino); Moscato Spumante dolce (Vitivinicola Vanzini).

Commenti: Simposio della cultura. Il Delegato Angelo Tamburini ha brevemente riferito sulle trasferte per il trentennale di Oristano e a Cefalù per il convegno sui grani antichi. Quale Simposiarca, Tamburini ha voluto onorare, nel 500° della morte, "Leonardo da Vinci: un Genio in Cucina" con un'appassionata relazione che ha riscosso particolare interesse. Impeccabile il servizio delle gustose pietanze, impiattate con arte e in buon abbinamento con i vini. Infine l'applauso convinto allo chef Placido Panebianco, al maître Lorenzo Bramante e al sommelier Giuseppe Mallia, con la consegna del guidoncino accademico da parte del Delegato.

SARDEGNA

ALGHERO
23 marzo 2019

Ristorante "Villa Loreto Residenza di campagna" di Villa Loreto -ServGest srl. ●S.P. 42 dei Due Mari 77, Alghero (Sassari); ☎079/95117, cell. 339/1817601; info@villaloreto.com, www.villaloreto.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bocconcini di pescatrice con carciofi e scaglie di grananglona; baccalà con sedano croccante, pomodoro confit e bottarga; julienne di carciofi con muggine affumicato di Cabras; polpo fritto in farina di polenta e salsa all'algherese; maccarrones de busa con carciofi e calamari; cono di fritto del Golfo con carciofi croccanti; tabaqueras.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna; Cannonau (Sella & Mosca).

Commenti: Riunione conviviale caratterizzata dai piatti a base del carciofo spinoso sardo Dop, che ha visto protagonista i piatti dall'antipasto al secondo. All'evento hanno partecipato diversi ospiti e Accademici delle varie Delegazioni sarde.

ORISTANO
16 marzo 2019

Ristorante "Valparaiso" di Matteo Pinna, in cucina William Sanna. ●Via Gennargentu, Ghilarza (Oristano); ☎0342/0428552, cell. 329/6157118; valparaisogh@gmail.com; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di bue rosso, casizolu alla piastra, guancia di maiale brasata, animelle e cervello fritti, spiedino di pecora, petto di quaglia fritto in salsa di Passito; ravioli di burrata e asparagi selvatici; tagliatelle caserecce al sugo di lepre; costine fritte di maiale e agnello; arrosto di manzo con contorno di patate e cardoncelli selvatici; seadas al miele.

I vini in tavola: Mandrolisai di Frailes.

Commenti: Il ristorante è ubicato all'interno di un parco che consente agli ospiti di apprezzare i piatti, nei periodi più favorevoli, anche all'esterno della struttura principale. Raggiungibile con facilità, poiché situato all'interno del centro abitato di Ghilarza. Lo chef William Sanna utilizza quasi esclusivamente prodotti locali. I piatti sono originali e tipici, con un'attenta valorizzazione della cucina "di una volta". Il menu proposto da Matteo Pinna (titolare della struttura) spazia dagli antipasti di terra, con forte predominanza nella preparazione dei derivati delle carni locali, ai ravioli conditi con burrata e asparagi e alle tagliatelle fatte in casa con il sugo di lepre.

EUROPA

BELGIO

BRUXELLES
27 marzo 2019

Ristorante "Moni" di Sandra Colussi, Francesco Rubino, anche in cucina. ●Avenue Duepétiaux 35, Saint Gilles (Bruxelles); ☎0032/24302508; coperti 27. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura a pranzo; domenica e lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carciofi stufati, uova di salmone, salsa di caprino e

EUROPA segue

trucioli di tonno; risotto al radicchio rosso, salsa di gorgonzola e mandorle tostate; orata reale, sformato di broccoli, melanzana affumicata e salsa pizzaiola; pasticciotto leccese; gelato alla vaniglia e salsa di mango.

I vini in tavola: Marmorelle bianco 2017; Marmorelle rosso 2015 (entrambi Tenute Rubino); Moscato (Villa Moresca).

Commenti: La Delegazione si è incontrata per la prima volta con l'associazione omologa belga, il Club Royal des Gastronomes de Belgique, per un avvenimento congiunto. La serata è riuscita perfettamente, con una presenza dei membri delle due Associazioni ripartiti equamente a tavola, e ottimamente integrati. Un plauso generale è andato al cuoco e alla sua squadra, per aver organizzato una cena di qualità, con un preciso e attento servizio. Un'esperienza da ripetere sicuramente per rinsaldare la cooperazione fra le due Associazioni.

BULGARIA

SOFIA
28 marzo 2019

Ristorante "Vin Santo" di Andrea Palombini, anche in cucina. ●49A Bulgaria Blvd, Sofia; ☎00359/883330365; www.trattoriavinsanto.bg; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caprese con mozzarella di bufala campana; rigatoni con melanzane a funghetto; pizza napoletana con mozzarella e alici; polpette di vitella con zucchine alla napoletana; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Greco di Tufo (Feudi di San Gregorio); Fiano di Avellino; Aglianico (entrambi Mastroberardino).

Commenti: Convivio dedicato alla cucina napoletana, che ha ampiamente soddisfatto i numerosi Accademici e ospiti. Lo chef, molto attento nella scelta degli ingredienti, ha saputo dimostrare la sua abilità nella preparazione di tutti i piatti. Il Simposiarca Vice Delegato Jacopo Martino de Carles ha brevemente dissertato sugli aspetti salienti e sulla straordinaria varietà della cucina napoletana e delle tradizioni correlate e commentato i piatti serviti. Successo indiscutibile per i rigatoni e la pizza, gradite le polpette per la morbidezza, e giudizi più che positivi per la mozzarella e per la pastiera. Gradevole la presentazione dei piatti, buon abbinamento dei vini. Servizio puntuale ed efficiente.

FRANCIA

PARIGI
27 marzo 2019

Ristorante "Bistrot d'Italie " di Stéphane Antoine. ●4, Rue du Général Lanrezac, Parigi; ☎0033/0140559000; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vitello tonnato; linguine cacio e pepe nella forma di parmigiano; cotoletta di vitello e patate arrosto; filetto di branzino; tiramisù; semifreddo di torroncino.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Canella, San Donà di Piave); Orvieto classico 2018 (Rocca delle Macie); Chianti Leonardo 2017 (Leonardo da Vinci).

Commenti: Riunione conviviale di primavera, preparata molto accuratamente dai Simposiarchi Mariella e Paul Haskell presso Bistrot d'Italie, ristorante il cui gestore, per lungo tempo, fu maestro di sala in uno dei più apprezzati ristoranti italiani di Parigi: "Sormani." Molta buona volontà e generosità hanno accompagnato i vari piatti. È però mancato il "carattere italiano", quell'impronta particolare che conferisce a una preparazione la sua autenticità. Sono, tuttavia, state apprezzate le linguine nella coreografica forma di parmigiano fiammeggiante, e la copiosa e tenera cotoletta di vitello. Curato il servizio e particolarmente contenuto il costo della cena.

UNGHERIA

BUDAPEST
21 marzo 2019

Ristorante "Akademia Italia" di Marco Novali. ●Szent István tér 12, Budapest; ☎0036/13010563; info@akademiaitalia.hu, www.akademiaitalia.hu; coperti 200+100 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: straccetti di porchetta romagnola su focaccina calda e sottoli; insalatina tiepida di scarola con aceto balsamico e scaglie di grana padano su sfoglia di guanciale amatriciano croccante; tortino tiepido di carciofi; tagliolino all'asparago verde fresco e primo sale; controfiletto marinato alle erbe aromatiche con tortino di patate e cipollotto; Foresta Nera stile Akademia.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Docg 2018 (Vigne d'Oro); Lambrusco Rinaldini Vecchio Moro Doc 2016 (Moro); Vermentino Lunae Doc 2018 (Lunae Bosoni); Friulano Doc 2016; Refosco dal Peduncolo rosso Doc 2015 (entrambi Le Due Torri); Fiori d'Arancio Colli Euganei 2018 (Parco del Venda).

Commenti: Il ristorante-pizzeria, affacciato sulla piazza della Basilica di Santo Stefano, in zona a vocazione turistica, è stato impostato per soddisfare le esigenze gastronomiche di una clientela di passaggio. Il menu, scelto dall'Accademica Marta Santos con il gestore, è stato incentrato sulla carne: particolarmente graditi l'antipasto e i tagliolini agli asparagi, così come il controfiletto. Molto scenografico il dessert alla fiamma. Ottimi i vini in abbinamento. Nonostante il cospicuo numero di Accademici, il servizio in sala è stato sollecito ed efficiente. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

NEL MONDO

BRASILE

RIO DE JANEIRO
28 marzo 2019

Ristorante "Alloro al Miramar" di Hotel Windsor Miramar. ●Av. Sa' Ferreira 9, Copacabana Rio de Janeiro; ☎0055/2121956213; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini, tartine al salmone e ricotta, involtini di melanzane; baccalà mantecato con polenta grigliata; gnocchi ai porcini, salsiccia toscana e tartufo;

lombo di agnello in crosta di erbe con carciofi, fave, piselli, asparagi e pancetta; semifreddo con fichi e datteri; biscotti alle noci e mousse al cioccolato.

I vini in tavola: Spumante Raro brut; bianco Puglia Igt 2017 (Miluna); Sangiovese 2016 (Terra dei Trinci).

Commenti: Apprezzata la cucina, specialmente il baccalà. Ottimo il servizio del maestro di sala Valney Ximenes. Vini scelti dal sommelier Joao Pedro Lamonica, simpatico e preparato. Serata piacevole con vari ospiti, quali il Segretario dei Trasporti Robson Ramos, il Console Generale Paolo Miraglia e signora oltre ai Presidenti di alcune Società italiane.

SAN PAOLO
26 marzo 2019

Ristorante "Santo Colomba" di José Alencar de Souza, anche in cucina. ●Alameda Lorena 1157, San Paolo; ☎ 0055/1130613588, cell. 0055/11995308122; santocolomba@santocolomba.com.br, www.santocolomba.com.br; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: burrata, pomodorini e basilico; orecchiette con carciofi, acciughe e mollica; lombata di agnello alla griglia con crema di piselli; pasticciotto con crema e amarene.

I vini in tavola: Gelso bianco Fiano Igt 2017 (Podere 29); Infinitum Nero di Troia Puglia Igt 2017 (Torrevento); La Passione Segreta Primitivo di Manduria Doc 2015 (Conte Zecca); Moscato di Trani Doc (Torrevento).

Commenti: José Alencar de Souza parla con orgoglio delle sue umili origini e di come sia stato importante per la sua carriera lavorare con italiani di varie regioni. Si ricorda con affetto del primo ristoratore sardo e delle due cuoche, una ligure e l'altra piemontese, per aver imparato con loro a cucinare e ad amare l´Italia. Durante la Settimana della Cucina Regionale Italiana, ha ospitato colleghi dell'Alto Adige, Campania e Friuli. Per preparare la riunione conviviale dedicata alla Puglia, terra della famiglia della Simposiarca Vera Teixeira, Alencar si è ispirato ai libri di cucina della sua fornita biblioteca.

EMIRATI ARABI UNITI

DUBAI
18 marzo 2019

Ristorante "Bulgari Yacht Club Restaurant" di Alessandro Accini, in cucina Ilaria Zamperlin e Anna Maria Merola. ●Jumeirah Bay Island, Jumeirah 2, Dubai; ☎0071/47775555; www.bulgarihotels.com/en_US/dubai/bars-and-restaurants/yacht-club-restaurant; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: provolone del monaco e frittatina di pasta; la povera ricciola; a past e fasul; spiedini di mare con caponata; limone di Sorrento.

I vini in tavola: Prosecco Il Concerto; Vermentino di Sardegna (Argolas Costamanno); Greco di Tufo (Feudi di San Gregorio); Moscato d'Asti.

Commenti: Piacevolissima serata orchestrata dalla Vice Delegata Francesca Caldara e dall'Accademica Maria Egizia Gargini sul tema della cucina partenopea. Il Bulgari Resort Dubai è magnificamente ubicato alla fine di una penisola con vista sul Golfo Persico da un lato e sugli yacht ormeggiati nel porto privato. Dopo un aperitivo in terrazza, i convitati hanno potuto assaggiare i piatti di pesce della cucina tradizionale napoletana.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA
18 marzo 2019

Ristorante "Pietrasanta" di Giuseppe Massimini, Loris Massimini, Nicolò Bertolini, in cucina Loris Massimini. ●58 Portsdown Road 01-03, Singapore; ☎0065/64799521; www.ristorante-pietrasanta.com; coperti 40+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: canapè tipici toscani; testaroli al pesto; pici all'aglione; agnello e coniglio fritto con verdure grigliate; bomboloni alla crema.

I vini in tavola: Prosecco (Salvaterra); Pomino bianco; Nipozzano Chianti Riserva 2013; Castel Giocondo Brunello di Montalcino 2013; Pomino Vinsanto 2008 (tutti Frescobaldi).

Commenti: Ambiente informale e accogliente. Serata piacevole, perfettamente riuscita e gestita con eleganza dal Simposiarca Alberto Maria Martinelli coadiuvato nella presentazione del menu dallo chef. Menu ispirato a Pietrasanta. Eccellenti i testaroli e molto curati tutti i piatti. Particolarmente gustosi i pici e il coniglio fritto. Buoni e unici i bomboloni. Eccellenti i vini perfettamente in tema. Gli interventi culturali hanno puntato sul tema della cucina della Versilia e sono stati curati da Alessandra Gennaro, Enrica Nicolini e Chiara Randi. Un fiore all'occhiello per la ristorazione italiana a Singapore.

TUNISIA

TUNISI
29 marzo 2019

Ristorante "Dar El Jeld" di Societé Dar El Jeld, in cucina Madame Hanene Chiboub. ●5-10 Rue Dar El Jeld, Tunisi; ☎00216/70016190, cell. 00216/71560916; dar.eljeld@gnet.tn, www.dareljeld.com; coperti 150. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tris di insalate con mini briks; tajin tunisino; couscous all'agnello con frutta secca; zriga; piccola pasticceria tunisina; the alla menta.

I vini in tavola: Selian rosso (Tenuta Carignan Neferis, Sidi Selem).

Commenti: Il ristorante, realizzato in un palazzo signorile del XVIII secolo, è situato nella medina di Tunisi e propone menu della tradizione gastronomica tunisina basata sulla raffinatezza dei piatti e influenzata da contaminazioni mediterranee. In quest'ambiente di grande fascino, gli Accademici hanno particolarmente apprezzato, fra i piatti presentati dal Simposiarca Giuseppe Pettinaro, il delizioso cous cous. Silvia Finzi ha intrattenuto con una dotta e piacevole relazione sulla storia del Dar El Jeld. Nel corso del convivio, il Delegato Luigi Collu ha accolto nella Delegazione Vincenzo Cinieri. Eccellente il servizio e ottimo il rapporto qualità-prezzo.

NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

Aosta
Roberto Sapia

PIEMONTE

Vercelli
Natalia Bobba

LOMBARDIA

Bergamo
Guido Rubini

Milano Navigli
Maria Felicia Capozza

Monza e Brianza
Marzia Mortarino

TRENTINO - ALTO ADIGE

Trento
Giosuè Mazzero ● Luigi Pompeati Marchetti ● Giorgia Sassudelli

VENETO

Bassano del Grappa-Altopiano dei Sette Comuni
Francesco Gasparini

Colli Euganei-Basso Padovano
Elisabetta Boniver Conte ● Gabriella Salviulo ● Nicola Tota ● Michele Viscidi

Riviera Veronese del Garda
Marzio Breda ● Laura Curzel ● Beatrice Masini ● Riccardo Menegazzi ● Pietro Mensi Weingrill ● Matilde Poggi ● Michele Rossi ● Luigi Tuppini ● Alexander von und zu Liechtenstein

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Gorizia
Carla Tavasani

Trieste
Guido Assereto ● Andrea Cosmini

Udine
Viviana Mauro

EMILIA ROMAGNA

Castel San Pietro-Medicina
Silvana Frascali ● Rita Lugaresi

Cento-Città del Guercino
Manuele Luppi

Parma Terre Alte
Rosanna Carpi

MARCHE

Pesaro-Urbino
Giorgio Viggiani

UMBRIA

Perugia
Francesco Asdrubali ● Loretta Bastianini ● Franco Cotana

LAZIO

Latina
Enrico D'Antrassi

Rieti
Onorina Domeniconi ● Carmine Giordano ● Francesco Iannello ● Valeria Lettera ● Patrizia Patacchiola ● Anna Simona Santoprete

Roma Aurelia
Vicenza Corvino

ABRUZZO

Avezzano e della Marsica
Alessandra Mosca

Pescara
Guido Cerolini Forlini

Pescara Aternum
Rocco Di Mascio

Teramo
Fabrizio Pascucci

MOLISE

Termoli
Gabriella Degnovivo ● Attilio Fernando Lollobrigidi ● Giuseppe Ramunno

CAMPANIA

Caserta
Roberto Civitella

Penisola Sorrentina
Elvira Tortoriello

PUGLIA

Bari
Antonia De Franciscis Ginevrino

Taranto
Salvatore Leopardi

CALABRIA

Cosenza
Orazio Attanasio ● Roberto Chiodo ● Alfonso Niccoli ● Giovan Battista Perciaccante ● Domenico Provenzano

Locride-Costa dei Gelsomini
Alfredo Pisapia ● Attilio Sergi

SICILIA

Enna
Lucia Grazia Maria Guasto

Gela
Ornella Amato ● Antonino Rizzo

SARDEGNA

Cagliari Castello
Gloria Montesi ● Roberto Pianta ● Franco Porceddu

Oristano
Roberto Cabiddu ● Ivan Dessì ● Stefano Fanni

Sassari Silki
Caterina Palitta

BRASILE

San Paolo
Filippo La Rosa ● Laura Laganá ● Maurizio Mondani ● Simone Panfili

CILE

Santiago del Cile
Vincenzo Palladino

FRANCIA

Parigi Montparnasse
Helene Ploix ● Gianfranco Treccani

GERMANIA

Düsseldorf
Neils Shoobridge

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

Lussemburgo
Marco D'Orazio

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco
Paolo Ferrari

RUSSIA

Mosca
Elena Adinolfi ● Antonio De Gregorio ● Francesco Giani ● Stefano Maggi

STATI UNITI D'AMERICA

New Jersey
Tiziana Alongi

LEGAZIONE PER LO STATO CITTÀ DEL VATICANO

Michele Caiafa

SVEZIA

Stoccolma
Claudia Alfarè

SVIZZERA

Svizzera Italiana
Lorenza Morello ● Barbara Valerio

Zurigo
Luigi Bonifacio ● Annette Diedrichs Cadelli ● Peter Hagnauer

TUNISIA

Tunisi
Gian Paolo Sessa

TURCHIA

Istanbul
Giusy Alfano ● Mine Ayhan ● Derin Dayigil ● Gian Paolo Gatti Comini ● Sani Mustafa Sener ● Sara Rodrik

VARIAZIONE DENOMINAZIONE DELEGAZIONE

EMILIA ROMAGNA

Castel San Pietro-Medicina
(da Castel San Pietro-Firenzuola)

TOSCANA

Pontedera Valdera *(da Pisa Valdera)*

NUOVE DELEGAZIONI

EMILIA ROMAGNA

Castel del Rio-Firenzuola
Delegato: Giovan Battista Borzatta
Vice Delegati: Antonio Gandolfi Colleoni ● Gualtiero Vitturini
Consultore-Segretario: Luca Lippi Bruni
Consultori: Paolo Beccaceci ● Alessandro Quartieri ● Emanuele Tinti
Accademici: Paolo Alvisi ● Pierfrancesco Borzatta ● Elena Caroli ● Giorgio Dall'Osso ● Raffaella Fabbri ● Nicola Santandrea ● Dario Vecchione

TRASFERIMENTI

PIEMONTE

Torino Lingotto
Silvano Camera *(da Asti)*

ABRUZZO

Teramo
Alessandra Maranella *(da Stoccolma)*

STATI UNITI D'AMERICA

Miami
Mara New-Beltrami *(da Los Angeles)*

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Asti
Delegato: Massimo Malfa

Ciriè
Delegato: Filippo Brunero

EMILIA ROMAGNA

Bologna
Consultore-Segretario: Pietro Lelli

TOSCANA

Arezzo
Consultore-Segretario-Tesoriere: Brunello Romanelli

BASILICATA

Vulture
Vice Delegato: Luigi Innocenti
Consultore-Segretario: Veronica Moscariello

ARGENTINA

Buenos Aires
Vice Delegato: Lucia Capozzo

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Giacarta
Legato: Raffaele Quarto

SVEZIA

Stoccolma
Consultore-Segretario: Bengt Savérus

URUGUAY

Montevideo
Vice Delegato-Tesoriere: Rodolfo Faccini

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

Genova-Golfo Paradiso
Giancarlo Mori

LOMBARDIA

Milano
Alberto Mazzoni

TRENTINO - ALTO ADIGE

Trento
Pierfranco Donati

TOSCANA

Livorno
Giorgina Dal Rio Maestri

LAZIO

Roma Appia
Publio Viola

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

FOCUS

see page 3

JAMIE OLIVER'S EMPIRE COLLAPSES

A symptom of disaffection with restaurant chains.

It's not inconsequential news. **The sudden closure, in one fell swoop, of 23 restaurants in Jamie Oliver's British chain**, plunged into administration while 1000 employees are sent home, could appear of little relevance to Italy and its cuisine in general. Jamie Oliver, now 44, was already world-famous at barely 20. Hailing from an obscure village in Essex, **he was the first cook to become a television star**. Out of thin air, he had created a chain of 25 restaurants and a food retail empire; he published a popular monthly cooking magazine (*Jamie* magazine); he wrote recipe books and presented an acclaimed television programme with cooking courses. At his peak, he had over 3000 employees and a revenue of approximately 260 million Euros.

In 2008, he launched the chain Jamie's Italian intending to change the restaurant business in Britain

The topic is particularly interesting to us because in 2008, he launched the chain **Jamie's Italian** intending to change the restaurant business in Britain through high-quality ingredients, replacing fish and chips with Mediterranean cuisine and olive oil. He had, therefore, laudably taken cues from Italian cuisine - or **maybe pseudo-Italian, but nevertheless complimentary to our country**. However, evidently something went wrong. In the background, a structural crisis which struck the British restaurant business (including the forerunner, Carluccio's), perhaps Brexit-fuelled economic worries, perhaps rent increases, ingredient costs and competition from other chains. The fact of the matter is that times have changed: **the chain offering Italian food**, often unremarkable and by no means cheap, **now faces stiff competition** from the many Italian restaurants in London, from *trattorie* to *pizzerie*, from solid to prize-winning. A choice, that is, which didn't exist a decade ago.

The concept of a chain guaranteed by its name is no longer popular

It is, above all, the concept of a chain guaranteed by its name which is no longer popular. Oliver had his own restaurants, while **today franchises are often successful**. With widely varying fees, depending on the brand's importance (ranging from 20 thousand to 200 thousand Euros), one can open restaurants bearing the franchisor's name. One must adhere to very stringent guidelines regarding furnishings, personnel attire, dishes offered, and usually also ingredients purchased; one then pays royalties to the brand's owners. Sometimes it works and sometimes not. It works with fast food, but not with high-quality restaurants. **The system inherently flattens overall food quality**, encouraging standardisation, which is the opposite of what we seek in restaurants that we frequent not only for fuel but also for pleasure and exciting exploration of new foods. Since we even look askance at the numerous restaurants opened by the latest celebrity chef, a character often only loosely grounded in reality, how much more must we be suspicious of restaurant chains, mere middling eateries.

Paolo Petroni

FOOD ENIGMAS

see page 4

Pescara Aternum Academician Arcadio Damiani invites us to reflect on many foods' physiological changes, caused by neocultures, genetic engineering and the commercial interests of large multinationals. Ever more prevalent, furthermore, are food producers who use industrial pre-packaged foods without having basic awareness of how to store and cook ingredients.

MISLEADINGLY NAMED FOODS

see page 6

Italian cuisine is full of 'tongue tricksters'. Journalist and food writer Gigi Padovani explains that many specialities are confusingly named, which obfuscates their etymology. The many examples include aubergine *parmigiana*, which means 'from Parma' though the recipe doesn't originate there; Olivier salad, called 'Russian salad' in Italian; trifle, named 'English soup'; and sponge cake, termed 'Spanish bread'.

IS MICCHITTUS

see page 9

Cagliari Academician Adriana Zuddas tells of an old-style fresh pasta, *is micchittus*, which was widespread in Sardinia during the last century but whose original recipe was almost lost. These are somewhat wide, irregular *fettuccine* made of bran.

FUTURISM AND CUISINE

see page 10

Milano Duomo Academician Nicola Barbera analyses the Futurist Movement from a gastronomic perspective. In the culinary art which Filippo Tommaso Marinetti termed cucinaria in his book *La Cucina Futurista* (*Futurist Cuisine*) published in 1930, the banquet became art, theatre, action, exciting sensory surprise.

ADRIATIC FRAGRANCE IN THE FLAVOURS OF THE "ROMAGNA LUNATICS"

see page 12

Lunigiana Academician Giuseppe Benelli narrates his encounter with the 'fragrance of the Adriatic Sea', which occurred thanks to his friendship with members of the "Romagna Lunatics", a group of artists who loved the moon but also the flavours and aromas of the cuisine of Romagna: a cuisine which, along the coast, reflects the Adriatic Sea's bounty.

HOMAGE TO MARIO SOLDATI

see page 14

On the twentieth anniversary of Mario Soldati's passing, Reggio Emilia Delegate Anna Marmiroli pays homage to the father of Italian food and wine tourism. In the television programme *Viaggio nella valle del Po* (*Journey through the Po River Valley*), eating and drinking are the keys by which Soldati described Italy in its most essential and concrete aspects.

FISHING IN THE LAGOON TOWNS OF GANZIRRI AND FARO

see page 16

Many travellers of different eras have described the lagoon towns of Ganzirri and Faro, on the northernmost point of Sicily, extolling their cuisine. Messina Academician Attilio Borda Bossana describes various products of this area, including swordfish and mussels.

ERBI IN TUSCAN CUISINE

see page 18

Winter leafy greens are good sources of vitamins (A and C) for our bodies, also provide substantial amounts of minerals including phosphorus and calcium, and are low in fat. In Tuscany they are termed *erbi* (a masculine variant of *erbe*, 'herbs'). Valdarno Fiorentino Delegate Ruggero Larco tells us about spinach, beet greens and *rapini* (broccoli rabe), which play an important role in the area's recipes.

CUISINE AND ITS DOMAINS

see page 20

Bergamo Delegate Lucio Piombi describes a new and interesting mélange of culture, art, folklore and local traditions in Bergamo, concerning the 'Recipes and Jargon of Bergamo Cuisine', with an etymological analysis of how several typical foods or dishes of the area got their names.

LETTUCE ROULADES

see page 22

To this day, lettuce roulades (*lattughe ripiene* or 'stuffed lettuce') remain one of Genoa's foremost recipes, which, according to the firmest culinary tradition, should appear on the Easter table alongside *cima* (vegetable-stuffed veal) and *torta pasqualina* (Easter pie with egg and spinach or chard). It clearly has aristocratic and upper-bourgeois roots, explains Genova-Golfo Paradiso Academician Paolo Lingua, considering its rich stuffing: lean veal, brains and sweetbreads.

SALICORNIA OR SEA ASPARAGUS

see page 23

Salicornia, also known as 'sea asparagus', is a wild seasonal herbaceous plant with a very long history, familiar even to the Vikings.

It grows as a bush in salty terrain. It has very interesting health benefits, is rich in minerals and vitamins, and is an important source of iodine if consumed.

TOSELLA, THE 'WHITE STEAK'
see page 24

Tosella belongs to the food history of the mountainous area between the Asiago Plateau, Mount Grappa and the Primiero Valley. Also described as 'white steak', due to being a staple and often a family's only food, nowadays it is appreciated and sought in restaurants and in the alpine huts known as *malghe*.

WHAT'S COOKING IN THE DISHWASHER?
see page 26

Syracuse Academician Anita Rubera discusses a new trend imported to Italy from the United States: dishwasher cuisine. This technique is easy and provides various advantages, including decreased energy use and increased environmental sustainability. In brief, it exploits the hot water vapour produced by the wash cycle. It is especially recommended for cooking using vacuum packs or airtight glass containers, with ingredients which do not require particularly high temperatures.

GNOCCHI WITH *FIORETTA*
see page 28

A typical dish of the valleys near Vicenza, particularly the area of Recoaro Terme, is *gnocchi* made with a *ricotta* called *fioretta*. This cow's milk cheese was used while moving herds between pastures: the *ricotta* was mixed with flour to form the *gnocchi*, which were then seasoned with butter and aged cheese.

PARMIGIANO REGGIANO AND *GRANA PADANO*
see page 30

Novara Academician Flavio Dusio analyses the differences between these two stars of Italian cuisine. Starting from their respective production methods, he discusses how the cows milked for these cheeses are differently fed, explains curd preparation, and provides nutritional information.

RAW BUT GOOD
see page 32

As summer approaches, raw food consumption increases. Luca Maria Chiesa, of Milan University, provides recommendations for handling such food properly to ensure that, when enjoyed raw, it also remains - most importantly - good.

THE SUSTAINABILITY STARS
see page 34

The UN's commitment in tackling its Agenda for 2030 is fundamental for making sustainability feasible. Adherence to the food and lifestyle models represented by the Mediterranean Diet can be a formidable tool whereby communities can combine sustainability with a new approach to food and ways of procuring it and living healthily, rooted in awareness and responsibility, promoting the best interests of our future generations.

OFFICIAL FOOD MONITORING
see page 36

In recent years, food and agriculture workers and consumers alike have been paying increased attention to the quality, safety, health aspects and authenticity of food. Andrea Vitale of Milan University provides a brief overview of the activities of food monitoring bodies, including the Italian N.A.S., the Carabinieri gendarmerie's Food Law Enforcement Department.

PINK SALT
see page 39

Among the various colours of salt available for purchase, pink seems to be consumers' favourite because of its innumerable and widely acclaimed beneficial and aromatic properties. Rome Delegate Gabriele Gasparro explains how these widely publicised characteristics are simply non-existent, and never demonstrated by scientific analysis conducted by experts. In short, this is a case of commercially driven hype.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti