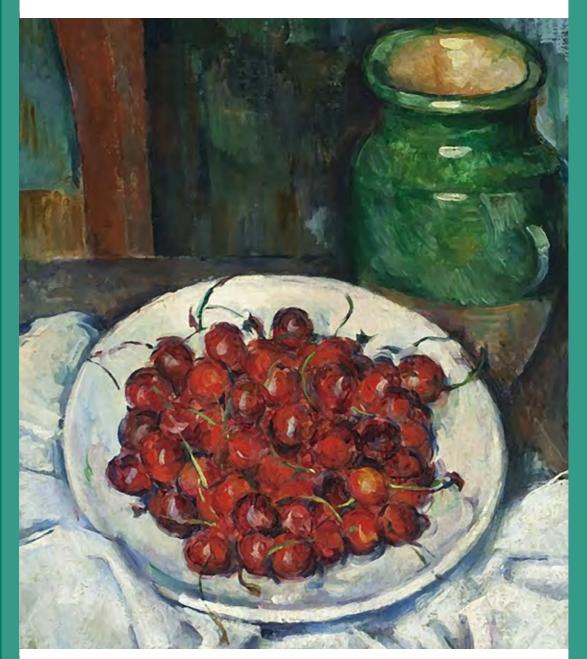
CIVILTÀ ELLA TAVOLA ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI



www.accademia1953.it



Luglio 2019 / n. 317

DIRETTORE RESPONSABILE PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

GIUSEPPE BENELLI, ANDREA CESARI DE MARIA,
ELISABETTA COCITO, ALESSANDRA D'ATTILIO,
ROBERTO DOTTARELLI, GABRIELE GASPARRO,
PAOLO LINGUA, CLAUDIO NACCA, GIGI PADOVANI,
MORELLO PECCHIOLI, CARLO PEDICINO, PAOLO PETRONI,
ANTONIO RAVIDÀ, GIANCARLO SARAN,
ROSANNA SCIPIONI, ALDO E. TAMMARO,
SARA VENTURINO, GIORGIO VIEL,
ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI

ADOBE STOCK.



EDITORE

Accademia Italiana della Cucina
Via Napo Torriani 31 - 20124 Milano
Tel. 02 66987018 - Fax 02 66987008

PRESIDENTE@accademia 1953.it

SEGRETERIA@accademia 1953.it

REDAZIONE@accademia 1953.it

www.accademia 1953.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'Associazio ne, 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.



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.



Fosche nubi sulla cucina italiana (Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

- Tonno rosso: meglio quello "di corsa" (Gigi Padovani)
- Come la musica può modificare il modo di percepire il cibo (Sara Venturino)
- Torino, Porta Pila (Elisabetta Cocito)

Tradizioni • Storia

10 Un bravo marito (Roberto Dottarelli)





In copertina: Elaborazione grafica di un particolare dell'opera "Natura morta con ciliegie e pesche" (1885-1887), di Paul Cézanne. Los Angeles County Museum of Art, Stati Uniti



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, de 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.



12 I Templari e la "Dieta Mediterranea" del basso Medioevo (Alessandra D'Attilio)



Dov'è finito il "laxerto coi puisci"? (Paolo Lingua)

Territorio • Turismo • Folklore

- Di ogni erba... un piatto! (Roberto Zottar)
- **18** Le lumache di San Giovanni *(Claudio Nacca)*



- Porchetta, orgoglio nazionale (Giancarlo Saran)
- **22** Gustare ancora le rane (Andrea Cesari de Maria)
- **24** Campobasso e i "Misteri" (Carlo Pedicino)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- "La rotonda, suprema e celestiale anguria" (Morello Pecchioli)
- Salmuerie in Val Tramontina (Giorgio Viel)
- 30 Il futuro dell'anguilla (Rosanna Scipioni)

32 Le quattro P (Antonio Ravidà)

Ristorazione e Cuochi

Angelo Paracucchi a novant'anni dalla nascita (Giuseppe Benelli)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- Lo spreco del cibo (Andrea Vitale)
- Voglia di mangiare sano (Gabriele Gasparro)



In libreria

Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- **41** Eventi e Convegni delle Delegazioni
- 47 Attività e riunioni conviviali Calendario accademico
- 48 Accademici in Primo Piano
- 68 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



Precisazione

La funzione di asciugatura di tovaglioli, riportata nel disegno della copertina della rivista di maggio, era stata ricavata dal volume "Note di cucina di Leonardo da Vinci" di Shelagh e Jonathan Routh. Ma si tratta di un errore da parte degli autori.

In realtà il disegno leonardesco rappresenta "Balestra gigante a ripetizione", Codice Atlantico, foglio 1070r, Veneranda Biblioteca Ambrosiana, Milano.



Fosche nubi sulla cucina italiana

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

Etichette a semaforo; merci europee che rischiano dazi salati negli USA: solo alcuni dei gravi pericoli per il Made in Italy.



e cronache gastronomiche degli ultimi giorni non riportano notizie molto gioiose per la cucina italiana; alcune sono semplici curiosità, altre, purtroppo, rappresentano la tipica tendenza italiana all'autolesionismo, mentre altre ancora non sono da noi cercate ma appaiono come vere e proprie punizioni. Cominciamo con la curiosità: la celebre, anche se poco convincente, classifica di The World's 50 Best Restaurants 2019, sponsorizzata da acqua San Pellegrino e acqua Panna (gruppo Nestlé), una volta eliminato Massimo Bottura quale vincitore dello scorso anno, vede come miglior ristorante del mondo Mauro Colagreco (argentino di La Plata) con il suo "Mirazur" di Mentone, mentre l'Italia retrocede pesantemente, rispetto all'edizione del 2018, e deve accontentarsi del 29° posto per "Piazza Duomo" di Alba (dal 16°) e del 31° per "Le Calandre" di Rubano (dal 23°). Niko Romito è scivolato dal 36° al 51° posto.

Dichiarate illegittime le norme italiane per indicare in etichetta il luogo di produzione o di confezionamento

A proposito della multinazionale svizzera Nestlé, ci giunge notizia che, entro il 2019, tutti i prodotti venduti in Europa avranno la vituperata etichettatura a semaforo Nutriscore, sistema di cui abbiamo già parlato in un precedente Focus e contrastato da sempre da un'Italia compatta "perché inganna i consumatori". In realtà siamo di fronte, tanto per cambiare, a una situazione ingarbugliata sulla quale la Commissione europea dovrebbe fornire indicazioni chiare sulle etichette nutrizionali semplificate. A proposito di etichette, tuttavia, le brutte notizie non finiscono qui. Sia il Tribunale di Roma, sia Bruxelles hanno dichiarato illegittime le norme italiane approvate dal Parlamento che impongono l'obbligo di indicare in etichetta

il luogo di produzione o di confezionamento. Pur essendo vero che non cambia molto sapere se una notissima pizza surgelata sia prodotta in Germania o a Napoli, siamo del parere che **più trasparenza c'è sui prodotti e meglio è**. Tuttavia, le lobby delle grandi aziende lavorano in senso contrario.

Altri pericoli per il Made in Italy giungono d'oltreoceano. Gli USA hanno infatti aggiunto ulteriori prodotti alla lista di merci europee che rischiano dazi all'export. Si va dai formaggi (mozzarella, ricotta, pecorino romano, parmigiano reggiano e grana padano, provolone), alle olive, alle ciliegie, alle composte di frutta ma, soprattutto, c'è il caffè, prodotto importantissimo per l'export nel mondo. Non mancano ovviamente i vari salumi come prosciutto cotto e crudo, salami e, infine, il tocco finale con la pasta sia secca sia fresca.

Proprio a proposito dei prosciutti, leggiamo dolorose notizie in merito ai **prosciutti crudi di Parma e San Daniele, che pare siano ottenuti con maiali danesi** di razza Duroc, assolutamente non ammessi dai disciplinari dei Consorzi di tutela. Per questo, sono state sequestrate e "smarchiate" quasi un milione di cosce di maiale solo a fine 2018. Si tratta di circa il 20% della produzione annua di Parma e San Daniele, che genera un volume d'affari che sfiora un miliardo di euro l'anno e i due prodotti sono le bandiere della nostra cultura gastronomica.

La bizzarra ricetta delle "linguine con il pesto alla genovese" di Antonino Cannavacciuolo

Vogliamo chiudere con **una bizzarra curiosità** che riguarda il nostro bravo, burbero, simpatico chefstar **Antonino Cannavacciuolo**. Cuoco pluristellato Michelin con "Villa Crespi" (2 stelle), "Café & Bistrot" (Novara) con 1 stella e "Bistrot Cannavacciuolo" di Torino (1 stella). C'è poi "Laqua Charme & Boutique", a Meta, in provincia di Napoli e, in ultimo, per ora, "Antonino, il Banco di Cannavacciuolo", punto *street food gourmet* aperto nell'outlet più frequentato del Nord Italia, il The Style Outlet, di Vicolungo.

Tra le molteplici attività svolte dal Nostro (programmi televisivi e corsi di cucina), c'è anche quella di scrivere libri di ricette. La sua ricetta delle "linguine con il pesto alla genovese" è davvero sorprendente. Esordisce con gli ingredienti indicando per 4 persone la bellezza di 500 grammi di basilico! **Mezzo chilo di basilico, una montagna** (le ricette di solito indicano una tazza, circa 100 grammi). Sorvoliamo sui 10 gherigli di noci non previsti dalla tradizione, che alcuni cuochi usano, ma è quel che segue che lascia attoniti: "Lavare il basilico, prendere le foglie e asciugarle. Sbianchirle (scottarle) in acqua salata e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Scolarle e strizzarle". C'è da chiedersi se il bravo (per altri versi) Antonino abbia letto quello che ha pubblicato.



Tonno rosso:

meglio quello "di corsa"

di Gigi Padovani

Giornalista, food writer

La pesca in tonnara è la più sostenibile e offre i migliori esemplari di questo re del Mediterraneo.

Carloforte, l'isola affacciata sulla costa sud-occidentale della Sardegna, dove ancora si parla il dialetto genovese, da sempre lo chiamano "tonno di corsa". È il Thunnus thynnus, il re dei nostri mari, che da secoli viene pescato con le tonnare fisse, dove i tonni rossi provenienti dall'Atlantico, carichi di grasso e di uova, transitano sotto costa per andare a figliare nel centro del Mediterraneo. Il tonno rosso è un boccone prelibato e a questa delizia, ormai molto rara, Carloforte dedica da diciassette anni una rassegna dal nome evocativo, **Girotonno**, con un contest nel quale gli chef di varie Nazioni si sfidano a colpi di ricette gourmet. Nella gara internazionale, conclusa il primo giugno scorso, il team di cuochi italiani, con Stefano De Gregorio e Rocco Pace, ha battuto Giappone, Tunisia ed Ecuador, grazie al piatto "Parma, Modena, Carloforte": una preparazione complessa, che esalta l'italianità del tonno rosso, con un gelato di tonno, un brodo di prosciutto, una panatura di pane carasau e prosciutto crudo essiccato. Ottima anche la "Carbonara di mare" preparata dal cuoco carlofortino Luigi Pomata, nello show cooking finale, fuori concorso.

I tonni catturati sono mantenuti in vita per essere trasportati fino a Malta per l'ingrasso

Per tre giorni, come membro della giuria con altri giornalisti e gourmet, ho avuto la possibilità di assaggiare il vero "tonno di corsa" fresco, anche in una grigliata eccezionale e spartana, organizzata nella storica tonnara di Isola Piana dei Fratelli Greco. Sull'isola ne esiste un'altra a Cala Vinagra, mentre sulla costa sarda di Portoscuso sono attive quelle di Capo Altano e Porto Paglia. I tonnaroti sardi anche quest'anno hanno compiuto l'antica usanza che continua ininterrotta dal 1738, anno di fondazione della cittadina. riuscendo a convogliare i giganti del mare verso le camere del reticolato detto "isola", destinati poi a finire nella "camera della morte". A dispetto del nome, l'antico e cruento rito della mattanza guidata dal rais - da vent'anni a Isola Piana è il barbaricino Luigi Biggio - non si compie quasi più in Sardegna e ormai i bluefin catturati sono graziati e mantenuti in vita per essere lentamente trasportati fino a Malta per l'ingrasso, in un lungo viaggio per mare con gabbie trainate dai rimorchiatori.

Quelle sarde oggi sono le uniche quattro tonnare fisse rimaste in attività. Da

"Carbonara di mare"



Ventresca di tonno rosso

quest'anno, con un decreto emanato a maggio dal Ministero delle politiche agricole, hanno ricevuto per la prima volta una quota fissa di pesca per ciascuna, come chiedevano da tempo: un totale di 328 tonnellate sulle 4.308 che nel 2019 sono state concesse all'Italia dall'organismo internazionale, l'Iccat, che controlla e contingenta la pesca del Thunnus thynnus dell'Atlantico-Mediterraneo. L'organizzazione, con sede a Madrid, è formata da 53 Paesi ed è molto criticata dagli ambientalisti perché non ha mai bloccato del tutto la caccia a questo pregiato pesce della famiglia degli sgombridi.

L'attuale rigidità delle quote e i controlli stringenti delle Capitanerie di Porto sono la conseguenza, va chiarito, della pesca dissennata degli anni Novanta, quando soltanto l'Italia catturava 60 mila tonnellate di tonno: allora veniva ancora messo in scatola. Oggi, stando qualche giorno a Carloforte nel pieno della campagna di pesca, si intuisce che purtroppo questa antica tradizione e gloria della cucina italiana si sta ormai perdendo, a favore del sushi e dello sashimi che i giapponesi amano consumare tagliando a pezzetti il tonno rosso catturato nel Mediterraneo, considerato il migliore. E per di più, quest'anno, si è scatenata una "guerra tra poveri" con i siciliani di Favignana, che dopo dodici anni volevano riaprire la loro tonnara, ma non ci sono riusciti per le quantità troppo esique - sostengono concesse dal Ministero.

Oggi i francesi e gli spagnoli sono i monopolisti delle "tonnare volanti"

In realtà il problema è un altro. Oggi i francesi e gli spagnoli sono i monopolisti delle "tonnare volanti", piazzate in mare aperto, che pescano in modo più indiscriminato anche tonni troppo giovani (mentre le maglie delle tonnare fisse lasciano liberi i più piccoli) con moderni sistemi di avvistamento: droni, radar, sonar. La tecnologia ha soppiantato la lotta tra il gigante del mare e il rais. E l'assurdo, dicono i tonnaroti di Carloforte,



è che le quote nazionali affidano a questo sistema di pesca l'84% della quota nazionale, lasciando le briciole alle tonnare fisse, appena l'8%. Eppure, la biologa marina Nadia Repetto - autrice di un bel libro dal titolo *Le ragioni del tonno* (Sagep, 2013) - ci fa sapere che la tonnara rimane "la pesca più sostenibile del tonno rosso", che si sta finalmente ripopolando nel Mediterraneo, grazie alle quote dell'Iccat. Forse possiamo non sentirci più in colpa se mangiamo questo buon tonno? Ci sovviene in proposito, per la scelta, il consiglio del **Maestro Martino** nel suo *Libro* de arte coquinaria del 1480, il quale descriveva "uno bono tarantello" da cucinare con l'aceto, purché fosse "sodo et duro et non molle".

Come fare a riconoscere un vero "tonno di corsa", se siamo disposti a pagarlo il giusto (cioè a caro prezzo) in pescheria? Il ricercatore dell'Università di Cagliari, Piero Addis, consiglia di chiedere in visione il "BCD", ossia il bluefin catch tuna (documento di cattura), che indica dove e come è stato pescato quel trancio. Se non c'è, probabilmente si tratta di un "pinna gialla", cioè il Thunnus albacares, quello che di solito finisce nelle scatolette del supermercato (costa dieci volte di meno, sul mercato ittico) ed è pescato, nell'Oceano Indiano, dalle grandi flotte di pescherecci spagnole e francesi. E se si vuole mangiare quel pesce sotto forma di "tartare" o appena scottato in padella. Addis consiglia di abbatterlo in freezer per almeno un giorno, onde uccidere il terribile anisakis, il verme che si può annidare in tutto il pesce azzurro e negli sgombridi crudi.

Un tempo, in Italia, esisteva una grande rete di tonnare fisse, che andava da Camogli alla Toscana, fino in Campania, Sicilia, Sardegna e persino in Puglia: una cartina del 1889 mostra la penisola italiana punteggiata di una cinquantina di impianti. La "civiltà della tonnara" risale storicamente fino ai Fenici, con i graffiti di 12 mila anni fa nella Grotta del Genovese a Levanzo, nelle Egadi, e ai Greci, con il vaso greco del 380 a.C. esposto a Cefalù, dove è raffigurato un cuoco che taglia a fette un tonno. I fratelli Giuliano, Pierpaolo e Andrea Greco mantengono in piedi la struttura di Isola Piana e hanno creato il consorzio Compagnie delle Tonnare di Sardegna, continuando a produrre, con le forme quadrangolari da 180 grammi di un tempo, le loro costose scatole di tonno rosso carlofortino. Ma sono piccole partite. Quasi tutto il pescato della Sardegna va a finire a Malta nei recinti all'ingrasso per i giapponesi.

Nei ristoranti carlofortini si gustano ancora i piatti della tradizione con il tonno fresco

Ci rimane una consolazione: nei ristoranti carlofortini, da maggio fino a luglio, si possono ancora gustare i piatti della tradizione con il tonno fresco, come le trofie al ragù di tonno, il tonno alla carlofortina (cotto in olio, condito soltanto con peperoncino, aceto, foglie di alloro e aglio), oppure il "belù alla tabarchina" (si cucina lo stomaco di tonno) o il "gurezi" (ossia l'esofago), o ancora il "lattume" (il liquido seminale del maschio) fritto.

Il Sindaco Salvatore Puggioni si sta dando da fare per salvare il salvabile, ma occorrerebbe una maggiore attenzione nazionale, qualche risorsa in più e una politica di salvaguardia delle autentiche tonnare italiane. Afferma la professoressa Nadia Repetto: "Il maiale è il tonno di terra, non viceversa: il tonno rosso si può ancora tutelare, ma bisogna fare in fretta perché questo grande patrimonio rischia di andare perduto".



Come la musica può modificare il modo di percepire il cibo

di Sara Venturino

Musicologa, food writer

"Per me, questo è ciò che sta alla base di come noi reagiamo al cibo: molto più della lingua (che riconosce almeno 5 gusti), molto più persino dell'olfatto (che percepisce infiniti aromi), è il continuo dialogo tra il cervello e lo stomaco, mediato dal cuore, che ci dice se un cibo ci piace o no. È il cervello che governa la nostra risposta emozionale".

on questa dichiarazione, tratta dalla prefazione del libro Gastrophysics: The New Science of Eating, Heston Blumenthal, uno dei padri fondatori della moderna cucina molecolare, inquadra subito al lettore il fulcro delle ricerche di Charles Spence, autore del suddetto libro. Spence con linguaggio semplice e immediato, rende accessibile a chiunque i risultati di anni di ricerca sulle complesse relazioni esistenti tra cibo e psiche, dimostrando come le influenze degli stimoli esterni giochino un ruolo fondamentale e imprescindibile nel nostro modo di percepire i gusti.

Charles Spence è da anni docente di psicologia sperimentale presso l'Università di Oxford, dove è anche Direttore del Crossmodal Research Laboratory, il centro di ricerca in cui porta avanti i suoi studi insieme a scienziati, studenti e grandi chef provenienti da tutto il mondo, non ultimi proprio lo stesso Heston Blumenthal e il pluripremiato chef catalano **Ferran Adrià**.

Mangiamo utilizzando tutti i sensi a nostra disposizione, e non solo il gusto

Il presupposto di partenza di tali ricerche risiede nella dimostrazione che noi, in realtà, mangiamo utilizzando tutti i sensi a nostra disposizione, e non solo il gusto: il primo impatto è visivo (lo sanno bene i guru dell'impiattamento perfetto), poi ne percepiamo il profumo, ne verifichiamo la consistenza al tocco (nel caso dello street food, spesso mangiato con le mani, al "tatto" vero e proprio), solo allora lo portiamo alla bocca e qui, masticando, ne percepiamo il rumore prodotto (per esempio, la croccantezza). Ma c'è



molto di più: ognuno di questi sensi attiva una serie di risposte emozionali relative a esperienze vissute, a persone, a ricordi, che possono essere positivi o negativi, e che vanno a influenzare la percezione relativa a ciò che stiamo mangiando (chi non ricorda la famosa "madeleinette" di Proust? Il concetto di fatto era già ben noto...). Potremmo dire, dunque, che il piacere che ricaviamo dal cibo è in gran parte dovuto alla nostra soggettività, al grado di associa**zione emozionale** che gli conferiamo. E se fosse possibile "pilotare" l'aspetto emotivo? Se fosse possibile indurre volutamente una certa reazione in un soggetto, grazie a precisi stimoli esterni, in modo da influenzare la sua risposta emotiva e le sue scelte gastronomiche? È proprio su questo aspetto che si sono concentrate le ricerche di Spence e della sua Gastrofisica del Gusto, arrivando a interessare, oltre agli chef dell'alta cucina, anche interi reparti Ricerca & Sviluppo di grandi aziende, come, per esempio, la Unilever.

Gli esperimenti più famosi si sono svolti presso il ristorante di Blumenthal a Bray

Molti degli esperimenti più famosi sono stati realizzati proprio presso il ristorante di Blumenthal a Bray, "The Fat Duck", a volte usando in prima battuta lo stesso chef come cavia. Uno di questi ha poi portato alla creazione di quello che sarebbe diventato il piatto di punta del ristorante, "The sound of the Sea", una portata di frutti di mare splendidamente presentata, come se si trattasse di uno scenario marino in miniatura, in cui i singoli ingredienti sono stati trattati in modo da assumere diverse consistenze al palato: ai commensali vengono forniti gli auricolari (anch'essi contenuti in una conchiglia), attraverso i quali, durante la degustazione, sono diffusi suoni ambientali che richiamano il mare, come onde che si infrangono sulla spiaggia e grida di gabbiani. Alcuni commensali hanno raccontato di essersi commossi



fino alle lacrime durante l'esperienza. Il nuovo obiettivo, dunque, non è più "vendere cibo", ma "rendere partecipi di un'esperienza" (qualcosa avevano già intuito i Futuristi negli anni Trenta, con le loro cene-esperienza teatrali "multisensoriali"). Nel creare un'esperienza memorabile vanno considerati tutti i fattori in grado di creare "atmosfera", a cominciare dalla location e dal suo arredamento e illuminazione, fino alla forma e al colore delle stoviglie e delle posate (o fino a decidere se le posate servano o meno...), ma l'elemento che più di tutti ha mostrato di influenzare la percezione dei commensali è stata la musica.

L'elemento che più ha influenzato la percezione dei commensali è stata la musica

Secondo gli studi, sembra che la musica sia in grado di alterare la percezione e il sapore dei cibi, e modificare anche il ritmo con cui mangiamo, prolungando o riducendo il tempo dedicato all'esperienza (effetto utile, per esempio, per aumentare il turn over in un fast food, o per rendere più rilassata la permanenza in un ristorante stellato). Sicuramente il tipo di musica ha in sé anche un'implicazione culturale, per cui alcuni brani vengono immediatamente associati a determinate tradizioni ma, in particolare, alcuni generi specifici rivelano influenze precise sui cibi: il jazz, per esempio, sembrerebbe aumentare la piacevolezza di cibi come il cioccolato e i dessert. mentre la distinzione tra le frequenze **alte e quelle basse**, mostrerebbe nei commensali **un diverso modo di percepire il dolce e l'amaro**.

Una frequenza come quella del "rumore bianco" (circa 80 decibel, più o meno il rumore di fondo prodotto da una lavatrice in funzione), invece, ha come effetto quello di smorzare l'intensità del dolce o del salato, ma fa percepire di più la croccantezza dei cibi.

Inutile dire come tutto questo stia **stimo**lando immensamente i ricercatori di *marketing* della grande industria alimentare, che hanno già iniziato a proporre degustazioni musicali guidate su campioni scelti di assaggiatori per capire quale associazione con la musica riesca ad aumentare le vendite di un determinato prodotto.

Un esperimento recente è stato quello di offrire dei cioccolatini sul cui incarto era presente un *QR code* da inquadrare con lo smartphone per ottenere l'accesso a una playlist musicale, da ascoltare degustando il cioccolatino, per verificare quale abbinamento facesse percepire il cioccolatino come "più buono". Sia in Gran Bretagna sia negli Stati Uniti, altre aziende stanno facendo esperimenti simili con le vaschette del gelato o con la birra artigianale, scegliendo musiche diverse a seconda del target (età, ceto sociale) del consumatore tipo, **per non** parlare delle possibili applicazioni nel campo dei jingle pubblicitari.

La prossima volta che comprerete qualcosa al supermercato o che entrerete in un ristorante, fate attenzione alla musica che sentirete in sottofondo... è probabile che non sia stata scelta a caso: la gastrofisica è già qui.



Torino, Porta Pila

di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

È il nome con il quale i piemontesi indicano il mercato di Porta Palazzo, nel cuore pulsante della città.

re undici di una mattina che avrebbe potuto essere una qualunque ed è stata, invece, un viaggio nel tempo, una conferma, se ancora ce ne fosse bisogno, di come la tradizione sia un'invenzione dell'uomo in costante evoluzione, forse una delle più belle, più arricchenti e degne di rispetto. Sono al Museo Accorsi Ometto di Torino e si sta inaugurando un bellissimo esempio di contaminazione artistica e temporale che ha come oggetto una

fetta di storia della città: Io storico mercato di Porta Palazzo. Istruttivo e curioso è stato il confronto che il Museo ha proposto tra una pregevole raffigurazione pittorica del 1756 del mercato della frutta di Porta Palazzo, recentemente acquisita dal Museo stesso, e il progetto fotografico "Ventiquattr'ore a Porta Palazzo" realizzato dal professor Amerio con gli studenti del Corso di Fotografia dell'Accademia Albertina di Torino: uno scatto dilatato e compresso nel tempo di una intera giornata all'attuale mercato, effettuato dallo stesso punto di osservazione del dipinto antico.

Il mercato all'aperto più grande d'Europa è stato oggetto di una innovativa proposta culturale

simo esempio di contaminazione artistica e temporale che ha come oggetto una

Gli studenti hanno passato 24 ore consecutive su una terrazza a scattare una secutive su una terrazza del secutive

attraverso un abile lavoro di post produzione e una particolare tecnica di sintesi visiva (timelapse: nel video finale il tempo sembra scorrere più velocemente del normale), hanno poi realizzato una proiezione video di dodici minuti, che consente all'osservatore di rivivere la vita del mercato lungo l'intero arco della giornata, dall'alba al tramonto e lungo tutta la notte. Tale confronto si rivela una proposta culturale e storica molto interessante perché a Torino il fulcro delle trasformazioni gastronomiche della città è proprio il Mercato di Porta Palazzo (Porta Pila per i piemontesi), oggi il mercato all'aperto più grande d'Europa. Visitandolo ci si ritrova immersi in un mondo di colori e tradizioni che non hanno equali nel contesto torinese. La miscela di culture trae origine dalla storia del quartiere, da sempre una delle zone più popolari e popolose della città, che ha fornito prima accoglienza alle diverse ondate migratorie che hanno interessato Torino nel corso degli anni. L'ampia superficie di Piazza della Repubblica ha reso possibile la coesistenza del mercato all'aperto con diverse aree coperte dedicate a merci diverse. L'area all'aperto offre i prodotti più disparati, dagli alimentari all'abbigliamento, ai casalinghi e all'ortofrutta, oltre a ospitare, nella Tettoia dei Coltivatori Diretti, i contadini della zona che propongono i loro ortaggi. La parte coperta comprende quattro strutture: il Mercato ittico, il Centro Palatino, una volta dedicato ad abbigliamento e calzature, il Mercato dell'Orologio (IV Alimentare) e il Padiglione V Alimentare. Il mercato è nato su un progetto del 1716 dell'architetto Juvarra e così descritto,

quenza di migliaia di fotogrammi, con cui,

da tal **Craveri**, nel 1753, nella *Guida de'* forestieri per la real città di Torino, redatta in occasione delle celebrazioni del terzo centenario del Miracolo del SS. Sacramento: "... vi si fa un mercato d'ogni sorta di frutti, pesci e butirro all'ingrosso e al minuto".

Giovanni Michele Graneri raffigura le attività nella piazza del mercato

Nel 1756, il pittore torinese Giovanni Michele Graneri realizza una tela su olio di quella che era allora la "Piazza del mercato delle Frutta a Torino", che è sicuramente la più antica e attendibile testimonianza di quell'area che, nel 1800, diventerà il "Mercato di Porta Palazzo". Sulla tela, raffigurati con perfezione pittorica e minuziosa descrizione, si distinguono i monumenti, alcuni dei quali non più esistenti, e, di particolare interesse dal nostro punto di osservazione, la vita e le attività che vi si svolgevano. L'autore immortala la piazza nel primo mattino di un giorno d'autunno con la sua variegata umanità. Tutti si ritrovavano qui ad acquistare quello che i contadini portavano dalle campagne. In un angolo si stanno arrostendo le caldarroste, la frutta si limita per lo più a mele e pere cui si affiancano cipolle e altri umili ortaggi. Caratteristica di questo grande mercato è stata la capacità di sapere integrare e proporre le diverse "culture" culinarie che nel tempo si sono aggiunte e avvicendate fino a diventare esse stesse parte integrante del costume cittadino. All'inizio furono i valligiani piemontesi che scendevano in città a proporre i loro pesci di fiume e il loro burro (allora, in Piemonte, l'olio era poco usato in cucina) oltre al pollame di cascina. Il cambiamento epocale del mercato avvenne con la grande migrazione dal Sud

Italia verso la Torino della FIAT. I prodotti

del Meridione cominciarono a farsi co-

noscere e apprezzare e i torinesi impara-

rono, superata un'iniziale diffidenza, a

cucinare quelli "esotici" del Sud. Oggi

l'immigrazione ha cambiato colore e Por-



ta Palazzo si caratterizza, nel bene e nel male, per la sua umanità variegata e per l'offerta alimentare più colorata, colorita e profumata d'esotico.

Nel Centro Palatino, progettato da Fuksas, ha preso vita il "Mercato Centrale"

Oltrepassando i binari del tram di corso Regina Margherita, che attraversano la grande piazza, si erge sulla sinistra il Centro Palatino, riconoscibile per la caratteristica struttura in vetro e metallo, realizzato nei primi anni 2000 su progetto di Massimiliano Fuksas per sostituire l'obsoleto padiglione dell'abbigliamento. La gestazione fu travagliata e, dopo svariati e differenti tentativi di utilizzo, non decollò mai per rimanere infine un guscio semivuoto.

Oggi, sulla scia degli analoghi Mercati di Firenze e Roma, dentro questo padiglione ha preso vita il "Mercato Centrale", con l'obiettivo di ridare smalto e soprattutto cambiare in meglio la percezione della Piazza agli occhi del visitatore. L'edificio, articolato su cinque livelli, di cui due ipogei e tre fuori terra sovrastati da una terrazza panoramica (dalla quale appunto sono state effettuate le riprese per il video in timelapse), si sviluppa intorno a una grande agorà centrale dove sono visibili le ghiacciaie ottocentesche, utilizzate in passato come magazzini refrigeranti per la conservazione dei cibi. L'ampio spazio centrale a livello strada è stato fatto rivivere con l'inserimento di molte botteghe dedicate all'enogastronomia, di una scuola di cucina e di laboratori didattici. Il primo piano mantiene i negozi dedicati all'abbigliamento, mentre il secondo e le ghiacciaie sono adibiti a luoghi per eventi. Sono, però, sicuramente le botteghe degli artigiani del gusto il fulcro del Mercato: ognuna ha il suo laboratorio che prepara piatti e specialità proprie, e si propone quale luogo per fare la spesa o mangiare su tavoli comuni. L'intento è di porsi come un nuovo importante polo nel panorama gastronomico/culturale torinese. Ristoranti, bar, mostre, eventi culturali: questi sono alcuni degli ingredienti che caratterizzano il nuovo assetto del rinato Palafuksas, che trae forse ispirazioni anche dal londinese Camden market e dalla Boucheria di Barcellona, con una formula che unisce cibo e shopping.

Oui ci sono **Davide Scabin** del "Combal Zero", solo con cotture al carbone; Marcello Trentini del "Magorabin" con proposte vegetariane; la tradizione piemontese della "Farmacia del Cambio" di Matteo Baronetto (tutti e tre chef stellati di Torino), l'Hamburgheria di chianina, la Panetteria, la Distilleria aperta fino a tarda sera, e tante altre proposte.

Guardare il mercato storico che resiste nel tempo con le sue mutazioni, posando lo sguardo in sequenza sul quadro di Graneri del 1700, sul progetto fotografico degli studenti dell'Accademia Albertina, e sul nuovo Mercato Centrale in esso incastonato, vuol dire immergersi nel cuore pulsante di una città che ha saputo cambiare abito e pelle seguendo i tempi, pur restando fedele a se stessa, alla sua storia e al suo sapersi adequare alle esigenze che man mano emergono.

Un bravo marito

di Roberto Dottarelli

Accademico di Roma Castelli

Il nome maritozzo deriverebbe dall'usanza romana di offrirlo alle fidanzate, il primo venerdì di marzo, per dichiarare le proprie intenzioni. i chi si sta parlando? Ma è ovvio... del *maritozzo*, il dolce "tipico" della colazione romana. Un marito valorizzato da un suffisso accrescitivo, che ne esalta le qualità in senso positivo (grande, bravo, valevole).

La prima domanda cui cercheremo di rispondere è: come mai per fare colazione a Roma si consuma un "bravo marito"? Il punto di partenza è la testimonianza di **Luigi Zanazzo**, poeta e studioso del folklore romano d'inizio 1900 (Luigi Zanazzo, *Usi, costumi e pregiudizi del popolo romano*, Società Tipografico-Editrice Nazionale; Torino, 1908).

Il nome maritozzo deriva dall'usanza maschile di dichiarare le proprie intenzioni, offrendo questo dolce alle morose, il primo venerdì di marzo, come testimoniano i versi citati da Zanazzo stesso: "Oggi ch'è 'r primo Vennardì dde Marzo, se va a Ssan Pietro a ppija er maritòzzo; ché ccé lo pagherà 'r nostro regazzo". Come mai a San Pietro? Perché era proprio in un forno vicino San Pietro che si producevano i maritozzi più buoni di Roma.

Il maritozzo ottocentesco aveva forma di anello o di cuore a indicare una promessa

Se la lettura dell'opera di Zanazzo aiuta a comprendere l'origine del nome, essa introduce, però, anche una prima incongruenza. Infatti, lo studioso ricorda che, nel 1800, il maritozzo era "trenta o qua-



Pan di ramerino

ranta vorte ppiù ggranne de quelli che sse magneno adésso; e dde sopre era tutto guarnito de zucchero a ricami. In der mezzo, presempio, c'ereno du' cori intrecciati, o ddu' mane che sse strignéveno; oppuramente un core trapassato da una frezza, eccetra, eccetra: come quelle che stanno su le lettere che sse scriveno l'innammorati. Drento ar maritòzzo, quarche vvorta, ce se metteveno insinenta un anello, o quarch'antro oggetto d'oro". Insomma, il maritozzo ottocentesco rientrava in quella tipologia di prodotti da forno a forma di anello, cuore, nodo o incrocio. Tutte forme "rituali" che indicano l'obbligo, l'impegno e richiamano l'idea di un legame e che, dunque, venivano donate per avvalorare una promessa. "E infatti certi maritòzzi ereno fatti a fforma d'un côre". Una forma alquanto diversa da quella del maritozzo attuale.

Una seconda incongruenza riguarda il fatto che il consumo del maritozzo, sempre nell'Ottocento, era legato soprattutto al periodo della Quaresima. Non a caso il primo venerdì di marzo, se non cadeva durante la Quaresima, ne precedeva di poco l'inizio. In ogni caso, è certo che in questo specifico periodo se ne consumasse una gran quantità, dato che, insieme a ceci e baccalà, era tra i pochi alimenti con cui si potesse infrangere il digiuno: "In Quaresima pe' ddivuzzione... se magneno li maritozzi, anzi c'è cchi è ttanto divoto pe' mmagnalli, che a ccapo ar giorno se ne strozza nun se sa quanti". Il motivo per cui i maritozzi fossero consentiti era che, tra gli ingredienti, non figuravano alimenti di origine animale; quindi, niente burro, né uova, né panna, a differenza di quanto accade con i maritozzi odierni, bensì "farina, olio, zucchero e talvolta canditure o anaci o uve passe".

Il prodotto è simile al pan di ramerino toscano, nella versione dolce

In che modo si è arrivati alla forma attuale? Poiché la cultura popolare si trasmette per diffusione orale, è pressoché impossibile trovare fonti scritte: possia-



mo solo fare semplici ipotesi e congetture, basate su indizi e suggestioni. Innanzitutto, sempre Zanazzo racconta di un altro poeta romano degli inizi del 1600, Andrea Speciale, cui si deve la testimonianza della presenza a Roma del pan di ramerino. Tale conoscenza era andata perduta e, prima di trovare la citazione di Speciale, si riteneva che la diffusione del prodotto fosse avvenuta a seguito della cospicua presenza di volontari toscani nelle truppe che presero Roma nel 1870. Zanazzo non correla il maritozzo al pan di ramerino ma si limita a riportare i versi del poeta seicentesco, che si rallegrava alla sera: "Perché si sente un certo fiorentino che va gridando: Pan di ramerino!".

Il pan di ramerino è un panetto toscano, delle stesse dimensioni di un maritozzo attuale, il cui nome è dovuto al fatto che nell'impasto si mescola l'olio in cui è stato fatto soffriggere un po' di rosmarino (ramerino). Questo panetto dalla forma allungata ovoidale, preparato con una pasta lievitata, è prodotto in due versioni: una sapida e l'altra dolce. Quella sapida, con la sola aggiunta di un po' di uva sultanina, si preparava, secondo la tradizione fiorentina, durante la Ouaresima. E vi era l'uso di farlo benedire durante la messa del giovedì santo, dopo averlo acquistato dai venditori ambulanti che si sistemavano fuori dalle chiese. La versione dolce, con l'aggiunta di zucchero, è più recente ed è ormai consumata durante tutto l'anno.

Come è noto, il maritozzo romano non si prepara con l'olio al rosmarino, ma di sicuro la forma ovoidale e l'uso di mangiarlo durante tutto l'anno sono caratteristiche in comune con il pan di ramerino nella sua versione dolce che, curiosamente, non solo non è più reperibile, ma sembrerebbe essere stato completamente rimosso dalla cultura popolare romana.

Possibile che tra le due produzioni non ci sia stata contaminazione? Difficile da credere, date le notevoli affinità tra esse. Al contrario, è da ritenersi assolutamente probabile che, a cavallo tra i due secoli (Otto-Novecento), il dolce romano possa aver incrociato il panetto toscano. Dall'incontro tra le due produzioni potrebbe essere nato il maritozzo attuale e questo connubio potrebbe essere stato favorito dal frequente trasferimento di pasticcieri toscani a Roma. Infatti, come non ricordare che **la più** antica pasticceria romana ancora in esercizio appartiene a una famiglia toscana, Regoli, attiva dal 1916 nel quartiere Esquilino? E sapete quale è la specialità della casa? Il maritozzo, naturalmente... sia nella versione semplice, farcita di panna, sia in quella "quaresimale" con uva sultanina e pinoli.

I Templari e la "Dieta Mediterranea"

del basso Medioevo

di Alessandra D'Attilio

Accademica di Pescara

Regole igieniche e stile alimentare alla base di una leggendaria longevità.

a misteriosa e controversa storia dei Templari si colloca tra il 1118 e il 1314, e il mito dei monaci guerrieri è costantemente alimentato da racconti leggendari sia sulla loro rapida e irresistibile ascesa in potenza e ricchezza, sia sulla tragicità del loro annientamento a opera di Filippo IV di Francia, detto "il Bello", con infamanti accuse di eresia, sodomia e adorazione di un idolo chiamato Bafometto.

I Templari erano monaci soldati che proteggevano i pellegrini lungo pericolosi itinerari

Dopo la conquista di Gerusalemme a opera dei crociati, avvenuta nel 1099, il flusso dei pellegrini cristiani si era molto intensificato. Occorreva quindi la presenza di un corpo armato che li proteggesse lungo i pericolosi itinerari del tempo. È pur vero che all'epoca della fondazione esistevano altri ordini cavallereschi, ma l'assoluta novità nei Templari derivava dal connubio tra due figure contrastanti: quella del religioso che seguiva una regola monastica e contemplativa, e quella del combattente.

Il Professor **Mario Giaccio**, autore de *La mensa del cavaliere. Le abitudini alimenta-ri dei Templari* (Tipheret, 2018), afferma che "la vita dei monaci soldati non era paragonabile né a quella dei nobili, né a quella dei chierici, né a quella dei ricchi borghesi dell'epoca".

Oggi, con gli chef stellati, la tecnologia al servizio della cucina, la ricerca gastronomica avanzata, la cucina molecolare, l'argomento può sembrare anacronistico, piuttosto di archeologia gastronomica, ma in realtà è di grande attualità per i suoi paradigmi nutrizionali. Infatti, l'alimentazione dei pauperes commilitones christi templique Salomonis, era diversa dai loro contemporanei, certamente non povera come si potrebbe supporre per un ordine monastico ma, al contrario, improntata alla Regola di San Bernardo di Chiaravalle, risalente al 1128 che, in alcuni articoli, prescriveva rigorose e salutari norme alimentari. I digiuni, a causa degli impegni militari, erano meno drastici, ed erano compensati da pasti più abbondanti negli altri giorni.

Dall'esame degli atti relativi al processo dei Cavalieri Templari, emerge che l'ultimo Gran Maestro, **Jacques de Molay**, morì sul rogo all'età di 67 anni dopo 7 anni di prigionia, e diversi erano i Templari al di sopra dei 70 anni coinvolti nel processo.

Il Gran Maestro Jacques de Molay



È quanto si evince da uno studio condotto dal dottor Francesco Franceschi, direttore della Medicina d'urgenza del policlinico Gemelli di Roma, e dai suoi colleghi Roberto Bernabei, Giovanni Gasbarrini e Peter Malfertheiner, autori di una ricerca dal titolo "La dieta dei Cavalieri Templari: il loro segreto di longevità?", pubblicata sulla rivista scientifica "Digestive and Liver Disease".

L'aspettativa di vita era intorno ai 45 anni, i religiosi-guerrieri vivevano circa 30 anni in più

Sembra che questa straordinaria longevità sia da ascrivere a due fattori che connotavano il loro stile di vita: regole igieniche ferree e uno stile alimentare molto controllato.

A tavola, il posto d'onore era riservato al pane, poca carne, tanti legumi, olio d'oliva, formaggi, frutta e verdura. La caccia era proibita per regola monastica: "La regola vietava espressamente la pratica della falconeria bollandola quale 'divertimento mondano', e la condizione di decoro, modestia e serietà che i Templari in quanto monaci dovevano mantenere era giudicata incompatibile con l'atteggiamento chiassoso e violentemente ludico che accompagnava le battute di caccia" (Barbara Frale, I templari, Il Mulino, 2004). Erano invece dediti all'allevamento del pesce, alimento molto presente nella loro dieta: "Consideravano i frutti di mare un ottimo sostituto della carne, in questo modo beneficiavano dell'effetto positivo degli acidi grassi omega-3 sui livelli ematici di colesterolo e trigliceridi, oltre all'effetto antiossidante e antidepressivo dei molluschi", evidenzia la ricerca di Franceschi.

La regola, dunque, era mangiare poco, con regolarità, ma molto bene, anche meglio delle classi agiate, che esageravano nel consumo di carne e di grassi. Insomma, una sorta di "Dieta Mediterranea" del basso Medioevo.

Erano anche antesignani del cibo "a chilometro zero": ogni commenda si sostentava con i prodotti della terra e delle fattorie a essa sottoposte. In Oriente, gli insediamenti avevano una funzione eminentemente militare, in Occidente le precettorie erano fondamentalmente delle aziende agricole, tendenti all'autosufficienza nella produzione di alimenti e in grado di realizzare un surplus da inviare in Terrasanta.

Una interessante ricostruzione deduttiva delle abitudini alimentari dei Templari è nel *Tacuinum Templare - A tavola con i monaci guerrieri* di **Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini** (Ali&no, 2006). Gli autori, seguendo le indicazioni alimentari iscritte nella Regola, basandosi sulle preparazioni culinarie monastiche (ricavate da testi medievali francesi e italiani), integrando il lavoro con pietanze di tradizione araba, molto diffuse in Terrasanta, propongono un ricettario suddiviso non solo secondo la tipologia di portate, ma anche nelle sezioni dedicate alle precettorie d'Occidente e d'Oriente.

La Regola scandiva i giorni nei quali consumare carne o pesce per un'alimentazione equilibrata

La Regola prescriveva giorni di magro (lunedì, mercoledì e sabato) nei quali l'alimentazione si basava principalmente su legumi, accompagnati da formaggio, pesce o uova, **e giorni di grasso** (martedì, giovedì e domenica) nei quali era consentito il consumo della carne. **Il venerdì, giorno di penitenza**, le tavole non venivano apparecchiate con le consuete tovaglie bianche, ma restavano spoglie, e i cavalieri consumavano cibo di Quaresima, ossia verdure e pesce.

Nelle precettorie d'Oriente i piatti erano insaporiti con le **spezie**, ma anche con **fiori e frutta secca**, e risentivano delle **influenze della cucina araba**.

Vino e birra, spesso aromatizzata con spezie come anice e rosmarino, costituivano le bevande principali, ma usate con moderazione. Il miele era il dolcificante più diffuso in Occidente, e i Templari possedevano alveari in molte precettorie. In Oriente usavano anche la canna da zucchero. L'olio di oliva era il grasso prevalente dell'area mediterranea, nell'Europa continentale invece veniva maggiormente usato l'olio di nocciole.

Insomma, nell'alta società medievale, carnivora e dedita alle più sfrenate gozzoviglie, i Templari si distinguevano per un'alimentazione equilibrata e sana, che bandiva ricercatezze gastronomiche, voracità e intemperanze, in linea con le più attuali raccomandazioni della scienza della nutrizione. Usavano il cucchiaio per zuppe e minestre e il coltello per le carni, e il taglio delle vivande doveva essere netto e fatto con gesto elegante, perché gli avanzi erano caritatevolmente destinati ai poveri. Prendevano i loro pasti in silenzio, o rivolgendosi l'uno all'altro sottovoce (solo se necessario), e ascoltando le Sacre Scritture.

Dov'è finito il

"laxerto coi puisci"?

Una pietanza gustosa, lo sgombro con i piselli, sta scomparendo anche dalle trattorie popolari del porto.

on puntuta serietà (e quasi severità), l'ironico **Achille Campanile** (1899 - 1977) scriveva che "le seppie, da vive, ignorano in modo assoluto l'esistenza dei piselli", quantomeno nella loro vita in mare. Lo stesso vale per i piselli, mentre crescono nei campi e negli orti. Poi si incontrano in "uno dei più strani e misteriosi accoppiamenti della cucina". Nel tegame, sottolinea ancora Campanile, all'inizio "c'è un po' di freddezza ma poco dopo s'accordano a meraviglia". Buon appetito, a questo punto.

Un piatto ligure presente sulla tavola delle famiglie povere e ricche

La divagazione, che è uno dei tanti brani irresistibili del *Manuale di conversazione* (1973), in cui l'autore gioca con l'ironia dell'assurdo, ci fa saltare dalle seppie con i piselli, che è un piatto nazionale, a una lettura "particolare" e territoriale della Liguria che è il "laxerto co-i puisci". Purtroppo, da almeno una dozzina d'anni, questa pietanza gustosa, che sulla tavola delle famiglie povere e ricche era presente, nella stagione giusta, almeno due o tre volte al mese, è scomparsa. Non si ritrova neppure nei menu delle trattorie popolari e della zona del porto.

di Paolo Lingua



Infine, da molti anni, lo sgombro, che pure è un pesce gustoso, non di allevamento e neppure troppo caro, è scomparso dalle pescherie. Non rende a chi vuol speculare (i ristoratori)? È uscito dalle pietanze di moda? Non piace al popolo cafone e neppure ai presuntuosi nuovi ricchi? Difficile capirlo. È un mistero. Comunque, il nostro sgombro con i piselli è fratello, o almeno cugino primo, delle più celebri e ancora resistenti seppie.

Il "laxerto" (nome scientifico "scomber scombrus", in altre zone d'Italia noto come "maccarello") appariva nelle trattorie e soprattutto sulla mensa domestica all'inizio della primavera e per questo era considerato una pietanza della stagione pasquale, un po' per il recupero dei pisellini freschi, un po' per la stagione della pesca. Il "laxerto" era molto presente nel Mar Ligure e, per il suo sapore ammiccante, era uno strumento felice delle mamme per far piacere il pesce - non sempre l'approccio era facile - ai bambini.

Gli impieghi classici del "laxerto" sono al forno o con i piselli

Si tratta di **un pesce azzurro grasso** (si presta, e lo si trova ancora, in scatola sott'o-lio), che non conviene friggere. I suoi im-

pieghi classici, in particolare a Genova, sono appunto quelli di cucinarlo al forno oppure con i piselli. Nel primo caso, tolta la testa, si apre e lo si stecca con rami di rosmarino, dopo averlo deposto in una bella teglia su un letto di patate tagliate molto sottili. Si copre d'olio d'oliva e si sala; dopo un quarto d'ora, si aggiunge un po' di vino bianco secco, senza esagerare. Basterà un altro quarto d'ora per avere una pietanza assai gustosa.

Tuttavia, il nostro interesse è concentrato sul "laxerto co-i puisci". Non si fa al forno ma nel tegame, meglio se di coccio. I piselli, vuole la regola aurea, devono essere la metà del peso del pesce prima di essere sventrato, diliscato e pulito. Il laxerto deve saltare un paio di minuti nell'olio bollente, poi si aggiunge un battuto (non eccessivo in quantità) di cipolla e di prezzemolo tritati. Quando la cipolla comincia a dorare, si aggiungono i piselli. Si sala con moderazione e si copre il tegame, lasciandolo sobbollire venti minuti al massimo. Poi si porta in tavola. Secondo una variante più recente, a metà cottura, si può aggiungere un cucchiaio di concentrato di pomodoro (per evitare il sapore acido si aggiunge un cucchiaino di zucchero al termine della cottura). A questo punto, come già accaduto con le seppie, i piselli e il laxerto, vinta la diffidenza, si sposano nel palato dei commensali.



Di ogni erba... un piatto!

di Roberto Zottar

Delegato di Gorizia

Le erbe aromatiche in cucina possono avere anche un ruolo culturale nell'identificare le tradizioni. dori, aromi, profumi, fragranze, sapori non sono soltanto un supporto per la preparazione dei cibi, ma anche un'evocazione che suscita ricordi e diviene cibo dell'anima, in modo particolare quando, come spesso avviene, il cibo, e soprattutto la cucina, mantengono una identità e rivelano inconsci personali e collettivi, particolarmente familiari. L'aroma e la memoria sono strettamente legati e un odore può improvvisamente evocare un momento dimenticato da lungo tempo. Le erbe aromatiche, quindi, possono avere anche un ruolo culturale nell'identifi-

Nella storia, le abitudini alimentari e le tecniche di trasformazione degli alimenti sono andate incontro a notevoli evoluzioni, ma la raccolta di piante spontanee alimentari è sempre stata un

care le tradizioni.

elemento comune a tutte le epoche e aree geografiche.

Le erbe e le piante di prato, cresciute come natura vuole, un tempo contribuivano a nutrire quella parte di umanità meno favorita dalla sorte: in friulano si diceva "cà servivin pàr tirà denant" ("che servivano per tirare avanti").

Con la domesticazione, il cibo diventa un bene sempre disponibile, proporzionalmente al grado evolutivo delle tecniche e dei metodi adottati e alla posizione geografica. La coltivazione agricola può andare incontro a congiunture particolari e carestie e la natura spontanea delle erbe la compensa rendendo disponibile cibo facilmente reperibile.

Le erbe in cucina non sono comunque una scoperta moderna, come testimonia una ricetta di formaggio alle erbe di **Lucio Giunio Moderato Columella**, del I secolo



Le erbe nella cucina friulana: il litùm e la caratteristica frittata



La quantità di pietanze a base d'erbe, nella cucina carnica e friulana, è enorme. Il piatto, che forse rappresenta meglio la sintesi dell'uso di erbe spontanee, è indubbiamente il *litùm* o *lidùm*.

Si tratta di un cibo molto semplice, che svolge anche il ruolo di base, in cucina, per altre preparazioni: erbe e germogli sbollentati e strizzati vengono rosolati in tegame con poco condimento, "litùm in padièle". Solitamente, per condimento, era adoperato l'"ont" (burro chiarificato) o il lardo soffritto, e la verdura veniva poi bagnata con qualche cucchiaio di buon aceto o meglio di "siç", il siero del latte inacidito. Con lidùm si intende anche una sola varietà di erba, di solito lo sclopit (silene). Secondo alcune fonti, il termine litùm, deriva dal latino lactumen/latume/latùm/litùm = latte, lattime, cioè il lattice che i germogli delle piante gettano quando sono strappati. A questo proposito, molte ricette, per esempio con la "tale", il tarassaco, consigliano di usare i germogli giovani prima che la pianta produca questo lattice.

L'abate Jacopo Pirona associa invece, forse più correttamente, il termine *litùm*, *lidùm* al verbo friulano *lidi*, *dislìdi* che significa "rosolare, friggere".

Secondo Valter Zucchiatti (Sot la nape, 1989), l'importanza del litùm è connessa con la cronica fame contadina del passato, quando le erbe venivano raccolte per integrare la dieta quotidiana, composta quasi esclusivamente da cereali.

Le erbe che entrano in tale miscuglio sono moltissime e secondo alcuni testi sono necessari ben cinquantasette tipi diversi, in quantità variabili, che costituiscono il vero segreto e l'essenza di questo meraviglioso piatto. Le erbe del *litùm* sono tutte rinfrescanti, diuretiche, depurative e, pertanto, adatte a seguire la fine della dieta grassa che i lunghi inverni imponevano.

L'impiego per eccellenza del litùm, inteso come base

di cucina, è la frittata friulana, diversa dalle altre preparazioni italiane e dalle *omelette* francesi, perché è più alta e più morbida, e la sua espressione più tipica è, per antonomasia, quella alle jarbuzzis (erbette). Le erbe possono essere usate a crudo o, meglio, cotte nel burro. Volendo mantenere un colore brillante al piatto, basta sbollentarle e passarle poi in acqua e ghiaccio: guesta tecnica del ghiaccio sembra molto moderna, ma era già ricordata da Pellegrino Artusi, nel 1891, per una frittata di spinaci. Le uova, sbattute solo molto sommariamente con una forchetta e un pizzico di sale, si aggiungono alle erbe fredde e si versano in una padella calda, preferibilmente di ferro pesante, la farsorje, dove si è sciolto del burro. Le uova vanno mescolate fino a farle rapprendere. Questa operazione è fondamentale e aiuta a dare cremosità alla frittata: si lascia poi cuocere con coperchio a fuoco basso. Il segreto per una frittata alta, al di là del numero di uova impiegate, è dato dalla padella che deve essere piccola a bordi alti.

Secondo la contessa Giuseppina Perusini, autrice della "bibbia" di cucina locale Mangiar e ber friulano, l'altezza tipica delle frittate friulane non è una semplice questione di forma, ma di gusto, perché all'interno esse restano molto più soffici mentre all'esterno formano una crosticina leggermente croccante.



dopo Cristo, autore del *De re rustica*. Columella mescola erbe tritate, che oggi potremmo dire "da frittata", con formaggio cremoso. Prima di servire, consiglia di versare un filo d'olio. Un piatto veramente attuale e gustoso anche oggi!

Le erbe in cucina non sono una scoperta moderna

Nella cucina medievale erano le spezie a essere indispensabili, sebbene costosissime: si trattava di cortecce, radici, fiori, bottoni floreali, stimmi, semi, frutti, bacche, seccati, derivati da piante aromatiche provenienti dall'Oriente e dai Paesi tropicali. Dalla fine del 1400, in cucina, inizia un lungo percorso di riduzione dell'uso di spezie e si assiste, invece, a una crescente sostituzione di queste con erbe aromatiche locali: i sapori speziati, forti e artificiosi, vengono via via meno apprezzati; si riscoprono gli alimenti freschi e si cominciano ad apprezzare le pietanze con confini netti nei sapori degli ingredienti. Le erbe, se ben usate, esaltano il gusto e hanno la capacità di rendere raffinati i piatti rustici.

Maestro Martino da Como, nel suo Libro de arte coquinaria, del 1480, utilizza in molte ricette il succo di erbe, ottenuto sminuzzando finemente, pestando e passando per la stamina prezzemolo, menta, maggiorana, borragine, salvia.

La bieta, ingrediente della "Menestra d'herbette", trascina nella storia della cucina la sua fama di pietanza insipida. Per tale natura, se già **Marziale** consigliava di rinfor-

MENESTRA D'HERBETTE

Togli le foglie di viete, et pocha di borragine et fagli dare un boglio in acqua chiara bogliente quando le mitti dentro; dapoi cacciale fore e battile molto bene col coltello. Et togli pocho de petrosillo, et di menta cruda, et similemente le batti co le ditte herbe. Dapoi macinale bene nel mortale, et mittile in una pignatta con brodo grasso et falle bollire un pocho. Et se ti pare mettevi un pocho di pepe. (Maestro Martino)

zarla con molto pepe e vino, Maestro Martino la insaporisce con foglie di borragine, menta e prezzemolo. Nel suo ricettario, le erbe compaiono in tutte le ricette di arrosti di carni e di pesci, nelle frittate e nelle fritture, ma anche nei dolci. C'è una curiosa ricetta di *Frictelle con herbe amare* preparate con farina e lievito e servite, dopo fritte, cosparse di miele. Martino non dimentica in cucina nemmeno i fiori nella ricetta di *Frictelle de*

fior de sambuco.

Bartolomeo Sacchi, il Platina, riprendendo il manoscritto di Martino, lo integra, parlando di erbe, anche da un punto di vista salutistico. Interessante e moderna, nel libro quarto del suo De honesta voluptate et valetudine, è la ricetta per un'insalata mista preparata con lattuga, buglossa, menta, nepitella, finocchio, prezzemolo, crescione, origano, cerfoglio, tarassaco, piantaggine, morella (una pianta delle Solanacee), fiori di finocchio e parecchie altre erbe aromatiche, lavate e scolate per bene e il tutto condito, e fatto macerare, con olio e aceto. Il Platina parla anche di insalate con la portulaca, detta comunemente porcellana, la malva, la sassifraga, la pimpinella, l'acetosa, il luppolo. A fine Cinquecento, si iniziano ad avere anche innumerevoli riscontri documentali a stampa sull'uso di erbe in cucina. Simpatico il Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano, apparso a Londra nel 1614 a opera di Giacomo di Castelvetro, esule in Inghilterra, dove l'autore coglie, per il lettore inglese, grande carnivoro all'epoca, uno degli aspetti più originali e distintivi della gastronomia italiana: l'uso di verdure e insalate e ricorda che "gl'Italiani mangino più erbaggi e frutti che carne". Sempre sull'uso di erbe e insalate in cucina, è interessante l'Archidipno overo dell'insalata e dell'uso di essa di Salvatore Massonio, stampato a Venezia nel 1627. Proseguendo nel tempo, troviamo diversi studi sulle erbe spontanee che permettono di capire come queste possano dare risposta a esigenze alimentari. Il De Alimenti urgentia: Alimurgia, del 1767,



di Giovanni Targioni Tozzetti, definisce appunto il termine *phytoalimurgia*, cioè "pianta che toglie la fame" e con tale termine si è poi intesa la ricerca di piante spontanee per uso alimentare.

Al giorno d'oggi, le pubblicazioni sulle erbe in cucina sono forse eccessive e molte, purtroppo, di qualità non elevata. Meritano altresì grande attenzione le lezioni di **Libereso Guglielmi**, il giardiniere di **Italo Calvino**, i cui libri, *Mangiare il giardino* (2009) e *Cucinare il giardino* (2011), focalizzano già nel titolo il contenuto e sono interessanti soprattutto **per l'approccio ai fiori eduli**. In cucina, le erbe aromatiche vanno preferibilmente utilizzate fresche e, specie quelle più delicate, vanno aggiunte ai cibi all'ultimo momento.

Soprattutto quelle più delicate vanno aggiunte ai cibi all'ultimo momento

Il sapore di un'erba può cambiare significativamente a seconda che sia cotta con la pietanza o che sia utilizzata cruda. In questo caso, spezzata o frantumata, l'erba mantiene viva la propria caratteristica di sapore e sprigiona al meglio il suo aroma. Cotta, l'erba si amalgama con il sapore del cibo e ha il potere di rendere omogeneo il qusto del piatto.

In ogni caso, l'erba non deve modificare il sapore della pietanza ma contribuire a renderlo caratteristico: deve diventare, cioè, un ingrediente imprescindibile e insostituibile della ricetta.

Roberto Zottar



Le lumache di San Giovanni

di Claudio Nacca

Delegato di Roma Eur

Accompagnate da un sapido e profumato sughetto si gustavano, a Roma e dintorni, nella festa del 24 giugno. on sono certo paragonabili, per dimensioni e consistenza delle carni, alle escargot d'oltralpe, le celebrate lumache della Borgogna (helix pomata), ma questi molluschi sono indissolubilmente legati, nella memoria degli "over ..." e in quella delle generazioni precedenti che hanno avuto la ventura di nascere e crescere nel quartiere romano di San Giovanni, a una festa ormai estinta o tramutatasi, nonostante i recenti tentativi di rivivificazione, in uno dei tanti eventi dell'estate romana, ma che per decenni rappresentò la kermesse più caratteristica tra le festività popolari della città.

La Sagra di San Giovanni, nota anche con l'appellativo di Festa delle Streghe, fu, infatti, impreziosita per anni dallo svolgersi del più importante festival della canzone romana, nato sotto forma di concorso nel 1891, che ha tenuto a battesimo molte composizioni entrate poi a far parte del repertorio classico della tradizione.

Le lumache, che in questo caso sarebbe più corretto chiamare chiocciole, in quanto fornite di dimora al seguito, appartengono per lo più alla varietà conosciuta come rigatina o rigatella (oebania vermiculata): sono piccole e dalle caratteristiche striature bianco-nere (o marroni) sul guscio. Venivano trasportate in grosse ceste di vimini, foderate all'interno con foglie di vite, dalle "vignarole" di Velletri per essere vendute, nella stagione estiva, nei mercati rionali insieme alle verdure coltivate in questa particolare zona dei Castelli Romani, da sempre apprezzata per la qualità delle sue uve e dei prodotti orticoli.

Il successo della pietanza che se ne ricava, almeno a giudizio di coloro che l'apprezzano, in quanto per le lumache non esistono mezze misure: o si considerano autentiche prelibatezze oppure si odiano visceralmente, più che sul sapore delle carni è basato sulla sapidità del sugo che l'accompagna, grazie al gusto piccante del peperoncino e al profumo della mentuccia che ne fanno una portata adatta al convivio. Era comunque il piatto di un'occasione particolare, da gustarsi in compagnia in una delle tre serate della festa di San Giovanni.

Le lumache, con le loro corna, esorcizzavano il passaggio delle streghe dirette a Benevento

A dispetto dell'appellativo che la lega al Santo, cui è intitolata la basilica (San Giovanni in Laterano) che a sua volta dà nome all'intero quartiere, si tratta di una festa di origine pagana, da sempre con-



nessa ai riti del solstizio d'estate e alle credenze popolari del Sabba, che volevano che le streghe, provenienti da ogni parte del mondo, si dessero convegno in tale data sotto il noce di Benevento.

La leggenda raccontava, per l'appunto, che le streghe, dopo essersi cosparse del magico unguento che consentiva loro di volare (a tal proposito giova ricordare la cantilena dai ritmi orgiastici: "...unguento, unquento mandame alla noce de Benevento, supra acqua et supra vento et supra omne maltempo"), nel loro viaggio di trasferimento verso il capoluogo sannita, attraversassero i cieli di Roma sul far della sera del 24 giugno, proprio in corrispondenza della basilica e che, per esorcizzare le influenze nefaste di tale passaggio, i romani si ritrovassero a festeggiare mangiando lumache, animaletti che, a causa delle corna che li hanno resi famosi (anche per un detto popolare), venivano in qualche modo associati al demonio. Nell'occasione, si ostentavano scopette di saggina (per scacciare le streghe), vendute sulle bancarelle della fiera unitamente ai mazzetti di spighetta (i fiori di lavanda, che "spigano" appunto in questa stagione dell'anno), all'aglio, alla ruta e al biancospino, tutte erbe considerate magiche e atte a tener lontane streghe e sventure. Le corna delle lumache simboleggiavano anche discordia e preoccupazioni e il mangiarle assumeva pertanto il significato

giarle assumeva pertanto il significato di distruggere ogni tipo di avversità.

Si trattava pur sempre di un piatto da gustare difficilmente in altri periodi dell'anno, anche in considerazione della difficoltà di reperire la materia prima e della laboriosità della preparazione.

I luoghi deputati al suo consumo erano, senza dubbio, le osterie con cucina, che costellavano Via Orvieto, la via del principale mercato rionale, e le strade limitrofe fino ad arrivare alla piazza della basilica e ai giardini antistanti.

Sin dal pomeriggio del 24, smontati i banchi del mercato, men-

tre si allestivano i festoni delle luminarie, i solerti osti disponevano in bell'ordine, al centro della via, lunghe tavole e panche di legno che di lì a poco avrebbero ospitato numerosi avventori per la consumazione del rito gastronomico. Accanto alla celebrazione collettiva era altrettanto diffusa quella privata, all'interno delle famiglie.

Un rito gastronomico che si consumava in piazza, ma anche in famiglia

Il rito preparatorio delle lumache aveva infatti inizio almeno tre giorni prima dell'evento, quando le massaie tornavano dal mercato con il loro fagottello di molluschi, che venivano disposti all'interno di un cestino di vimini foderato con foglie di viti e ricoperto da un telo ben fissato sui bordi che, pur favorendo la traspirazione, non consentisse agli animaletti di fuoriuscire dalla loro prigione. All'interno del cesto, collocato in un luogo convenientemente arieggiato, le lumache erano lasciate a spurgare per un paio di giorni, alimentate solo con mollica di pane intrisa nel latte o nell'acqua e qualche foglia di lattuga spezzettata. Dopo un ulteriore giorno di digiuno, i molluschi venivano lavati in abbondante acqua e aceto bollenti, per pulirne il guscio da qualsiasi concrezione, e accuratamente sciacquati in acqua corrente fredda prima di finire nel tegame.

Il rito della consumazione era altrettanto rigoroso: bandito l'uso di posate, di per sé inutili, e non ancora introdotto quello di forchettine di metallo o di plastica, le lumache erano estratte dal guscio con l'ausilio di un semplice stuzzicadenti in legno. Esercizio di pazienza e abilità non certo semplice, viste la particolare conformazione della chiocciola (da cui il detto "con le tasche a ciammaruga", altro appellativo dialettale della lumaca, attraverso il quale si identificavano le persone particolarmente parsimoniose) e l'intrinseca fragilità dell'improvvisato arnese. Per raccogliere il sugo bastava un pezzo di pane per la tradizionale scarpetta.

Ricordi nostalgici di un'epoca semplice e un po' provinciale, definitivamente tramontata sul finire degli anni Sessanta, ma destinata a perpetuarsi non solo nei ricordi di chi l'ha vissuta in prima persona ma grazie soprattutto alla riscoperta e alla valorizzazione, da parte delle generazioni successive, degli elementi culturali più validi e rappresentativi della nostra tradizione, anche gastronomica.

LA RICETTA

Ingredienti: mollica di pane e foglie di lattuga (per lo "spurgo" delle lumache), aceto di vino (per il loro lavaggio), 2 kg di lumache rigatine, 60 g di olio extravergine d'oliva, 1 pizzico di sale, 4 filetti di acciughe, 3 spicchi d'aglio, 1 mazzolino di prezzemolo, 1 bicchiere di vino bianco, peperoncino, ½ lt di conserva di pomodoro (o 500 g di pomodori pelati), qualche foglia di mentuccia romana fresca; origano tritato.

Preparazione: far spurgare accuratamente le lumache, lavarle (in acqua e aceto) e porle in un tegame, coperte di acqua fredda, leggermente salata. Mettere il tegame sul fuoco, a calore moderato, finché l'acqua arriva a bollire. Quando le lumache usciranno dal guscio, aumentare il fuoco e portare a bollore forte per 10 minuti circa. Raccogliere le lumache con la schiumarola, passarle sotto l'acqua fredda e scolarle. Scaldare, in un tegame, l'olio, con l'aglio e qualche pezzetto di peperoncino; unire i filetti di acciuga lavati e pestati; quando sono sciolti, aggiungere la conserva di pomodoro (o i pomodori pelati tagliati a pezzetti), le lumache e un po' di sale. Far proseguire la cottura per qualche minuto, bagnare con un po' di vino, aspettare che si consumi e continuare con altro vino, finché ce n'è. Aggiungere acqua a coprire, e portare a termine la cottura sempre a fuoco moderato. Ci vorrà circa un'ora e mezza. Pronte le lumache, servirle con il loro intingolo insieme a qualche foglia di mentuccia spezzata e a una spolverizzata di origano tritato.



Porchetta, orgoglio nazionale

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Tra street food e tradizioni, ha saputo mantenere il suo fascino al mutare dei tempi.

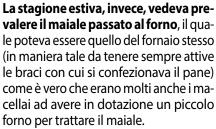
una tentazione golosa che, come poche, ha saputo mantenere il suo fascino al mutare dei tempi.

Per la stampa americana è tra le migliori specialità dell'Italian Food, se non addirittura "una delle cinque cose da assaggiare almeno una volta nella vita". Ha origini lontane che la fanno risalire fino all'epoca etrusca. Iniziò Apicio a raccontare delle varie preparazioni che ci si poteva inventare con il maialetto arrostito (o allo spiedo, con gli esemplari più adulti). Molte le varietà a seconda di come si farciva il ventre svuotato delle sue interiora: la versione più intrigante a doppia farcitura. Sotto pelle, un misto di pepe, bacche d'alloro, garum, vincotto, olio e poi, nella cavità dello stomaco, dove ci potevano stare cervella cotte, uova crude, uccellini, pinoli. Vi erano, tuttavia, molte altre varianti.

La *vulgata* lo descriveva come *porcus* troianus, a memoria del famoso cavallo utilizzato da **Ulisse** per espugnare la città, come descritto da Virgilio.

Nel Medioevo, il maiale mantenne il suo status di animale prediletto dal popolo. Copriva tutta la stagione alimentare, con le sue carni consumate fresche nel periodo invernale e, per il resto del calendario, ci pensavano le numerose elaborazioni degli insaccati.

valere il maiale passato al forno, il quale poteva essere quello del fornaio stesso (in maniera tale da tenere sempre attive le braci con cui si confezionava il pane) come è vero che erano molti anche i macellai ad avere in dotazione un piccolo



Era la regina dei banchetti principeschi e cardinalizi

La prima testimonianza della porchetta come protagonista della cultura materiale di una comunità si trova a **Bologna** dove, dal 1254 al 1796, si è tenuta la Festa di San Bartolomeo, il 24 agosto. Tra i premi dati ai cavalieri, veniva regalata una porchetta che poi, abbellita in vario modo, era gettata, dalla ringhiera del Palazzo degli anziani, al popolo, che ne disputava, con famelica ferocia, brandelli di quanto riusciva a raccogliere.

La porchetta ha continuato a essere re-



gina dei banchetti principeschi e cardinalizi, tanto che **Martino de' Rossi**, il cuoco del Patriarca di Aquileia, **codificò per primo una ricetta ripresa poi da Bartolomeo Sacchi** ("il Platina") nel suo **De honesta voluptate et valetudine**, uscito nel 1474.

Nel Rinascimento, svariati gli esempi di elaborazione con farciture diverse. Dalle anguille, forse perché da sempre considerate il maiale del mare per la grassa succulenza delle carni, ma anche ai maccheroni (mista, oltre che all'immancabile formaggio, con pepe, cervella trite, prosciutto), così come troviamo descritta la porchetta alla corradina (con carni di vitello, parmigiano, fette di tartufi e uova), per arrivare infine alla romana, ossia "condita" nei suoi interni, oltre che con il sale e pepe di prammatica, con soli rami di rosmarino. Tolta dal forno dopo circa quattro ore di cottura, riluce di un'intrigante cotenna divenuta nel frattempo rossa e croccante.

Diverse regioni ne rivendicano la primogenitura

Sulle basi della porchetta romana si sono poi inserite tutte le varie declinazioni di un prodotto che ha salde tradizioni nell'Italia centrale, con diverse realtà che ne rivendicano la primogenitura. Se tra Castelli Romani e Toscana meridionale, nella farcitura si privilegia il rosmarino, tra Umbria, Marche e Romagna si usa il finocchio selvatico.

Talmente radicata nella storia del Paese, la porchetta non poteva che lasciare **tracce a futura memoria nella letteratura** e, più tardi, **nel cinema**, come ben descritto da **Giovanni Ricciotti** nel suo *La Porchetta, una tradizione antica* (Panozzo Editore, 2016).

Citata ne *La Secchia rapita* di **Alessandro Tassoni**, si ritrova nel 1800 descritta come "porcelletto ripieno" da **Massimo d'Azeglio** a dar gioia monastica ai frati in banchetto. Se **i futuristi** bandirono nelle loro opere ogni vestigia di antica tradizione, anche alimentare, eliminarono la pastasciutta, ma **salvarono la porchetta**.



Al suo fascino non si sottrasse nemmeno Luigi Pirandello. Tra i vertici di una letteratura forse minore del 1900, non poté mancare il sommo poeta Gabriele D'Annunzio il quale, nel 1927, "confinato" nella sua reggia di Gardone Riviera, si vide recapitare dall'allora Ministro dell'Agricoltura, Giacomo Acerbo, una perfetta porchetta romana confezionata con tutti i crismi. Da lì l'ispirazione per "La Purchetta d'Oro". Non fu da meno Carlo Emilio Gadda, in uno dei suoi romanzi più famosi, Quer pasticciaccio brutto de via Merulana, laddove si descriveva una piazza colma di porchettari che, mentre affilavano i "cortelli", uno lungo e uno corto, strillavano tentatori: "c'avemo la bella porca de Ariccia, con un bosco de rosmarino in de la panza". Indimenticabili anche i passaggi a lei dedicati da Orio Vergani, fondatore dell'Accademia, il quale, nel gustare una porchetta pochi mesi prima della sua prematura scomparsa, andò a ricordare "la vecchia Roma di quarant'anni fa e l'appetito dei venti". Cultura materiale (la porchetta) e cultura cinematografica sono andati spesso a braccetto. Da "C'eravamo tanto amati" di Ettore Scola (1974) al "Satyricon" di Fellini.

Protagonista in quella grande condivisone comune delle sagre di paese.

La porchetta di Ariccia, sui Castelli Romani, ha ottenuto la Igp nel 2011

La più titolata (1950) è quella di Ariccia, patria della porchetta alla romana, giunta nel 2011 a conquistarsi il prestigioso traguardo di Indicazione Geografica Protetta (Igp). Anche qui viene ri-

presa l'antica tradizione bolognese in cui, al culmine della festa, si lanciano alla folla, dai balconi e dai carri allegorici, gustosi panini.

Molte altre le sagre porchettare di rilievo, tra cui quella di **San Savino**, nell'Aretino, dove nel 2010, con l'utilizzo di 65 maiali, si è composta la **porchetta da guinnes**, con i suoi 44 metri e 93 centimetri di lunghezza.

A San Terenziano di Gualdo Cattaneo, nel Perugino, dal 2011 si svolge "Porchettiamo", una sorta di summa del sapere porchettaro di strada e d'autore in quanto, a fine maggio, giungono cuochi globetrotter da diverse regioni, come chef di rango con licenza di reinterpretare, secondo gusto ed estro, la ricetta classica.

Su tutti vale ricordare il bistellato **Mauro** Uliassi, di Senigallia, con il suo panino alla porchetta con porchetta, uno street food d'autore in cui lo stesso panino è stato conciato con il grasso suino per insaporire a mille la già gustosa pietanza. Un'intuizione che, nel primo dopoguerra, avevano già avuto i fratelli Beltrame, i quali, a **Treviso**, proponevano quella che si potrebbe definire la "Porchetta una e trina", come ha ricordato Beppo Zop**pelli**, storico editore e Accademico. Nel forno venivano contemporaneamente cotte tre porchette (ma rigorosamente di coscia di maiale, cioè prosciutto, e qua sta l'originalità della porchetta trevisana); queste poi venivano sgrassate tanto che il lardo residuo era poi spedito al fornaio Casellato che così impastava ancor più succulenti panini. Le cotenne, nel frattempo, erano sbriciolate e mescolate al sale che poi veniva sparso sul gustoso affettato prima di essere servito al piatto con il relativo panino.



Gustare ancora le rane

di Andrea Cesari de Maria

Delegato onorario di Milano Duomo

"Non sempre dove c'è acqua ci sono rane, ma là dove si sentono gracidare le rane c'è acqua"

(J. W. Goethe)

e rane hanno sempre avuto un ruolo importante nel nostro mondo e non solo in questo, ispirando poeti e scrittori. **Neruda** scriveva: "Dolci, sonore, rauche rane, sempre ho voluto farmi rana, sempre ho amato lo stagno, le foglie sottili come filamenti, il mondo verde dei nasturzi con le rane padrone del cielo".

E **Leopardi**: "Tacito, seduto in verde zolla, delle sere io solea passar gran parte mirando il cielo, ed ascoltando il canto della rana rimota alla campagna".

Le rane, quasi da sempre, hanno popolato le tavole, anche se non tutte. L'abitudine di cibarsene è stata molto controversa, non solo in Italia ma nel mondo intero. Non per nulla gli inglesi che, si sa, non hanno mai avuto un rapporto amichevole con i propri cugini di oltre Manica, chiamano i francesi frog eaters, "mangiatori di rane". Probabilmente gli Inglesi ignorano che nel Wiltshire, in un sito archeologico, sono stati scoperti reperti di ossa cotte di rana risalenti a un periodo tra sei e sette secoli prima di Cristo. Anche i Cinesi si nutrivano di rane, ancora nel I secolo dopo Cristo, come del resto facevano i Romani. Durante il Medioevo, si prestava particolare attenzione alla proibizione di mangiare carne in certi giorni della settimana; per rendere meno pesante questo aspetto, le rane vennero classificate come **pesci**, in modo da consentire soprattutto ai religiosi di mettere sotto ai denti un alimento che rassomigliasse maggiormente alla carne. I nobili, inoltre, permettevano al popolo di prenderle a proprio piacimento e di cucinarle secondo le usanze dell'epoca, che non prevedevano la frittura per il difficile reperimento dei grassi.



La frittura di rane viene infatti per la prima volta citata dal Platina, tra il 1473 e il 1475, nel *De honesta voluptate et valitudine*, trattato sui piaceri della tavola e della buona salute, in cui viene descritta la prima frittura di rane, anche se non intere, ma solo delle cosce, in modo da presentare al signore di turno la parte più carnosa.

La distribuzione di questo alimento, nell'Italia di oggi, è a macchia di leopardo, strettamente legata com'è alla coltivazione del riso e all'ambiente paludoso in cui le rane hanno il loro habitat, sempre più messo a repentaglio dal massiccio uso di prodotti chimici per l'agricoltura e dall'abitudine di coltivare il riso a secco.





"La rana avvezza nel pantano se ell'è al monte torna al piano. Né per caldo o per freddo o poco o assai si può la rana trar dal fango mai", scriveva **Ludovico Ariosto**.

Le rane erano considerate i tordi dei poveri

La cucina piemontese tradizionale, soprattutto contadina (le rane erano considerate i tordi dei poveri) vanta diversi piatti a base di rane nelle zone intorno a Novara e Vercelli, come del resto quella tradizionale lombarda che consiglia inoltre di consumarle nei mesi che hanno la lettera erre, considerati i migliori, quelli in cui le rane hanno le carni più sode e saporite. Consiglio comunque superato se si pensa che ormai quasi tutte le rane presenti sulle nostre tavole sono prodotti di importazione.

Anche in Veneto, nella zona di Verona, in Toscana e in alcune aree del Centro-sud ci sono buone possibilità di reperire le rane.

In Italia non ne esistono allevamenti veri e propri: generalmente le aree di produzione di riso o di allevamento di carpe possono supplire al fabbisogno quando, prosciugando paludi e stagni, è possibile raccogliere 5/6 kg di rane al giorno per persona. Quantitativi oggettivamente insufficienti, soprattutto in considerazione dei consumi di oggi. Per far fronte alla domanda ci si rivolge a mercati quali la Francia, la Turchia, ma soprattutto l'Estremo Oriente, con Thailandia, Vietnam, Malaysia e Cina.

Come si cucinano le rane? C'è veramente da sbizzarrirsi.

Fritte, al limone, o in guazzetto: sono diversi i modi di cucinarle

La loro carne, decisamente delicata, simile al pollo, deve essere valorizzata al meglio con metodi di cottura e abbinamenti che non ne sovrastino il gusto.

Fritte, con o senza pastella, da abbinarsi con un vino rosso aspro e robusto; al limone, una variante delle scaloppine di vitello, con un vino bianco morbido e fruttato; in umido con un vino rosso ampio e corposo.

E ancora, **frittata di rane**, rane con la panna, frittata di rane ed erbe,in **mine-stra, torta di rane**. In provincia di Pavia, spesso, le rane fritte vengono abbinate alle "bottine", pesciolini minutissimi che vivono in acqua sorgiva e che offrono una croccantezza senza pari.

Per non parlare delle **rane in guazzetto**, di cui diverse provincie, da Pavia a Novara, vantano la primogenitura, preparate con cipolle, sedano, prezzemolo, aglio, vino bianco secco, oltre agli onnipresenti olio, burro, sale e pepe, e a volte, ma non sempre, i pomodorini.

E che dire dei Francesi, da sempre cultori delle *grenouilles*? Tanto per dare un'idea della passione per questo cibo, la Francia importa annualmente tra 3 e 4.000 tonnellate di rane a fronte delle 11 tonnellate della Germania. La loro ricetta preferita è semplicissima, con burro, aglio e prezzemolo, anche se poi, ovviamente visti i consumi, ogni regione ha le proprie, frutto di antiche tradizioni.

Non è facile, per non dire impossibile, riuscire a trovare le rane nei ristoranti di città, anche se ben si presterebbero ai piatti scenograficamente magnifici.

Bisogna uscire di città, avventurandosi nei paesi dove la tradizione è ancora viva e vitale, per riuscire a gustare un piatto così antico e povero, oppure orientarsi su una delle tante sagre, da sempre baluardi della tradizione, dove rane fritte, risotto con le rane o frittata di rane continuano ad attirare numerosissimi appassionati

Penso che questa breve esposizione abbia fatto venire l'acquolina in bocca ai non rari cultori delle rane in tavola; per sciogliere la lingua cosa c'è di meglio di questa filastrocca: "Una rana nera nera sulla rena errò una sera, una rara rana bianca sulla rena errò un po' stanca"?



Campobasso e i "Misteri"

di Carlo Pedicino

Accademico di Campobasso

Un'antica festa che si celebra in occasione del Corpus Domini, dove il sentimento religioso si coniuga con ricche e varie proposte gastronomiche. a marcetta del *Mosè* di Rossini risuona già dalle prime ore del mattino, tra le stradine del centro storico di Campobasso, all'inizio dell'estate, nel giorno del Corpus Domini. È preceduta dalle note delle varie bande paesane che si aggregano, disponendosi tra i "Misteri" e accompagnandoli per l'intera mattinata lungo il percorso cittadino, immutato negli anni, tra migliaia di genti, uscite dalle loro case. I "forestieri" raccontano vite lontane, figli o nipoti di

I "Misteri" del Corpus Domini

migranti, o nuovi migranti, "perché da noi non si finisce mai di scappare via, per vivere altrove". D'altronde, che il Corpus Domini per i campobassani sia un giorno particolare, meglio ancora speciale, vissuto con particolare intensità e gioia, è dovuto al riaggregarsi di una comunità sparsa per tante terre lontane, al ritorno dell'estate, delle belle giornate, la festa, i suoni, i frastuoni. Vivere fuori casa per l'intera giornata (tranne una rapida pausa a casa per il pranzo, insieme a parenti e amici), con il pomeriggio da passare tra le mille bancarelle in una fiera di strada, immutata negli anni, con sfrigolii di salsicce arrostite, porchetta, "mussilli" di vitello con sale, pepe e limone spremuto, panini con wurstel e salse varie e noccioline "americane".

La tappa più importante, di tradizione, è la bancarella della "scapece". Da comprare e portare a casa, nel sacchetto di plastica. Perché la *razza alla scapece* (pesce fritto e poi macerato con aceto e zafferano), a Campobasso, si mangia solo nella giornata del Corpus Domini, per strada o rientrando a casa a notte fonda, a chiudere la giornata.

I "Misteri" sono tredici rappresentazioni viventi di personaggi biblici e Santi

Chi sono i "Misteri"? Forse è il caso di andare a vederli, alla festa del Corpus Domini di Campobasso, a giugno (raramente cade negli ultimi giorni di maggio). Altrimenti che misteri sarebbero! In onore del suo inventore, **Paolo Saverio Di Zinno**, scultore campobassano Graffe fritte Calzoni farciti



suoi quasi sette quintali di peso, sulle spalle di diciotto giovanotti straniti dalla fatica. Ogni tre-quattrocento metri, il caposquadra arresta il cammino e ordina il riposo. Ma dopo pochi minuti, utili a scattar foto e far conoscere meglio i "diavoli" ai figlioletti spauriti, 'u capurale (il caposquadra), al triplice squillo di tromba in lontananza, battendo con forza la base del Mistero con un solido bastone, al grido di "scannett' all'erta" riavvia la marcia facendo rimuovere le

Tra le bancarelle si mangia il panino sporco di unto; in casa si festeggia con un ricco pranzo

basi di appoggio.

Tra tante bancarelle colorate, raccolte per il corso principale della cittadina, si poteva trovare di tutto, comprese diverse rosticcerie/friggitorie ambulanti sui cui banchetti si poteva sostare e mangiare "u' paninzvuss" (il panino sporco di unto), composto da una grossa pagnotta tagliata in mezzo e ripiena di salsicce arrostite e peperoni fritti verdi (oggi, ahimè, sostituiti dai più globali wurstel e ketch up).

Naturalmente, il pranzo di una festa, vissuta quasi per intero in strada, non poteva (e non può tuttora) non esserne



condizionato cosicché, già dal giorno precedente, o nelle prime ore del mattino, in casa, prima di uscire, erano pronti ruoti (ampio contenitore metallico rotondo per alimenti), di parmigiana di melanzane o di lasagne, da infornare all'ultimo momento, preparate con ragù di carne, scamorze fresche, dadini di salsicce stagionate, spicchi di uova sode e pisellini cotti in soffritti di cipolle. Equali ingredienti potevano rianimare anche gli ziti napoletani, spezzati a mano, e composti nel ruoto a costituire la più proletaria e veloce pasta al forno. Altrimenti, per i palati più esigenti e meno tentati dai ritmi rapidi del fast food, gli ziti alla genovese ove, al condimento della pasta, si aggiungeva la magnificenza del secondo piatto nobilitato dallo stracotto di manzo nel trito massimo delle cipolle soffritte (bianche di Isernia o rosse di Tropea).

Emozioni che si rinnovano ogni anno, nello svolgimento di una festa che è momento di incontro, di unione di un popolo e di una comunità troppo dispersa nel mondo. Se non altro per ritrovarsi a tavola, caso mai "da Mario", una delle vecchie trattorie del centro storico, a via Isernia, a mangiare la lasagna rossa o bianca e gli involtini di carne rossa al ragù, davanti a un bicchiere di Tintilia rosso fuoco (come la lingua del diavolo del Mistero di San Michele).

di cui decorreva il trecentesimo anniversario della nascita, i Misteri sono usciti straordinariamente in pieno inverno e di sera, domenica 2 dicembre 2018). I "Misteri" sono tredici rappresentazioni viventi di personaggi biblici e Santi vari che, fermi, in "ingegni" metallici nascosti dagli abiti dei figuranti, librano verso il cielo, trasportati a spalla, ognuno di essi, da un numero variabile di portatori, su e giù per un percorso (sempre lo stesso) che si snoda nel cuore della città vecchia, lungo strade strette, aggrappate alla collina Monforte, sino a giungere alla piazza principale della città.

La mattina della festa si iniziava con la friggitoria e centinaia di "graffe" fritte coperte di zucchero, calzoni farciti di ricotta, pepe e prosciutto cotto o, in alternativa, scamorza filante e acciughe salate e ancora crocchette di patate, supplì di riso con ragù di carne o"in bianco" con zafferano, scamorza, pepe, piselli. Via via che la musica saliva d'intensità, aumentava la calca delle persone, tutte in strada, sino al magico "arrivano!", perentorio, imperioso, utile ad aprire il varco tra i festanti al passaggio del primo Mistero: San Isidoro.

Ciò che più lascia il segno è lo sforzo dei portatori, impegnati in numero oscillante tra le dodici unità dei Misteri più leggeri sino a San Nicola, gravante, con i



"La rotonda, suprema

e celestiale anguria"

di Morello Pecchioli

Giornalista

Così Pablo Neruda definisce il dissetante e amato frutto estivo. un citrullo. Potete dirglielo in faccia. Non s'offende. È il suo nome: *Citrullus*. Il cognome è *Lanatus*. Tutti, però, confidenzialmente, lo chiamano cocomero. O, ancor più amichevolmente, anguria. Questa è la sua stagione.

È il miglior frutto che la Natura (raccomando la "N" maiuscola) ci offre per combattere l'afa: quel corpaccione di buccia verde e polpa rossa, contiene oltre il 95 % di acqua.

Bocca e viso devono affondare nella polpa con golosa libertà

L'anguria, in modo sano e naturale, contrasta il caldo meglio di un condizionatore: evita stress termici al corpo che passa dal caldo al freddo e non lascia dolori articolari in eredità.

"Con l'anguria si mangia, si beve e ci si lava la faccia", cita un vecchio proverbio che i meloneaters ortodossi raccomandano vivamente: bocca e viso devono affondare nella polpa con golosa libertà. **Pablo Neruda**, premio Nobel per la letteratura, ne dà l'esempio nell'*Ode all'anguria*: "Uno/desidera/morderti/affondando/ in te/ la faccia,/ i capelli,/ l'anima!". Il poeta cileno dichiara in versi il suo amore per la "cassaforte dell'acqua": "La rotonda, suprema/e celestiale anguria... frutto dell'albero della sete, balena verde dell'estate".

Rimanendo entro i patrii confini letterari, ecco **Stefano Benni** il quale, in otto versi di rime saltellanti, confessa la sua devozione: "Nel ricurvo sorriso/del tuo quarto di luna/ci chiniam riverenti/spro-



fondando il viso/dolce come nessuna/o rossa passionaria/o anguria/bandiera proletaria". **Marino Moretti**, poeta crepuscolare, ci vedeva tutt'altro vessillo: "Il cocomero bianco rosso e verde/l'ho amato, bimbo, nei barconi quando/lo recavano in Istria a vele aperte/... Il cocomero allora era l'Italia/co' suoi colori bianco rosso e verde".

L'umile anguria ringrazia per l'aulica stima e invita: "Mangiatemi tranquillamente, faccio solo bene". La divori senza paura anche chi ha qualche chilo di ciccia in più: ha solo 15 calorie per 100 grammi.

Ha solo 15 calorie per 100 grammi e il sapore dolce deriva da sostanze aromatiche

Chi teme che la sua dolcezza dipenda da un carico esagerato di zuccheri, si rassereni. Renzo Pellati, storico Accademico, specialista in scienze dell'alimentazione, nella sua fondamentale guida Tutti i cibi dalla "A" alla "Z" ci tranquillizza: "Alcune persone pensano che il sapore dolce del cocomero sia dovuto alla presenza di molti zuccheri. In realtà il sapore dolce deriva da particolari sostanze aromatiche, più che da veri e propri zuccheri". Sostanze che, oltretutto, danno un senso di sazietà calmando la fame. Attenzione, però. I semini vanno tolti prima di addentare la fetta (sputarli è contro il bon ton): contengono glucosidi che possono provocare mal di pancia. Contrariamente a quanto raccomandavano una volta le mamme ai figli, che scarnificavano la fetta fino all'albedo ("Non mangiare il bianco che ti viene il tifo"), si può mangiare pure quella parte della cucurbitacea ricca di steroli vegetali che abbassano il colesterolo. Recenti studi hanno inoltre dimostrato - udite, udite maschietti affetti da impotentia erigendi - che la citrullina, amminoacido contenuto in buone dosi nell'albedo, ha gli stessi effetti del viagra.

La storia dell'anguria inizia nell'antico Egitto, tremila anni prima di Cristo. Nella terra del Nilo si credeva che il cocomero traesse origine dal dio Seth e, frutto rite-



nuto importante per l'aldiquà e l'aldilà, era inserito nel corredo funebre di faraoni e dignitari. La Bibbia racconta che il popolo ebraico, stremato nel deserto, rimpiangeva i succosi frutti egiziani.

I Greci lo chiamavano angurion "cetriolo", i Romani cucumis, stesso significato. Pare che sia stato **Plinio** il primo a usare questa parola per indicare l'anguria. La quale, sul campo dove nasce e cresce, non fa una bella figura: poggia sulla nuda terra, ha foglie pelose e ha il fusto che striscia come un serpente tra le zolle. Una volta aperta, però, è di una bellezza sfolgorante. Tanta beltà viene tradotta in fette di freschezza, di dissetante piacere quando, sottolinea Giacomo Castelvetro, il "soverchio calore ci fa venire a noia le carni". Il letterato umanista, vissuto a cavallo tra il 1500 e il 1600, nel suo Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano, scrive: "Poco dopo l'entrata del mese di luglio, abbiamo le angurie o, come altri le chiamano, cocomeri, che sono ottime ad estinguere ogni gran sete, perché son tutte piene d'un soave e dolce suco, che vi riempie con molto gusto la bocca".

Nel libro dei *Mestieri di una volta* è citato **lo stacchino. Era l'esperto che sapeva giudicare dal gambo la maturità dell'anguria** e il momento favorevole per staccarla dalla terra. Il cocomeraio, se l'ansioso cliente aveva ancora dubbi, praticava, nel ventre del "Moby Dick dei frutti", un tassello per mostrare il colore maturo. Afferrava il trinciante e, zac, zac, incideva l'anguria come un chirurgo. Poi, piantata la punta nella buccia, estraeva trionfante il cuneo fiammeggiante.

Maometto II, il feroce sultano turco che conquistò Costantinopoli nel 1453, particolarmente ghiotto di cocomeri e gelosissimo di quelli che faceva coltivare apposta per sé, praticò altri tagli su altre pance. Quando gli fu rubata un'anguria, ordinò di scoprire il colpevole con un metodo spietatamente empirico: si dovevano aprire le pance dei servitori finché non fosse saltato fuori lo stomaco colpevole. Il reo fu scoperto al quattordicesimo tentativo. Se lo sventurato ladruncolo fosse stato l'ultimo della fila, l'imperatore ottomano, accecato dall'ira, sarebbe rimasto senza servitù.

I falciatori di fieno, in Polesine, lo spaccavano e lo farcivano con il pane

Dino Coltro, cantore della civiltà e delle tradizioni contadine venete, racconta che in estate, durante la mietitura o altri lavori estivi, era consuetudine consumare cibi leggeri perché il caldo e la fatica toglievano l'appetito ai lavoratori dei campi. Nel (misero) menu comparivano pane e anguria che spesso sostituivano la minestra. Chiara Crepaldi e Paolo Rigoni, ne Il fuoco, il piatto, la parola, testimoniano che pane e anguria costituivano la merenda dei falciatori di fieno nel Polesine: "Avevano sempre la cortellina in tasca. Si mettevano sotto l'ombra di un salice o di un pioppo, tagliavano l'anguria a metà e la mangiavano col cucchiaio. Se c'era, rompevano del pane biscotto dentro all'anguria".



Salmuerie in Val Tramontina

di Giorgio Viel

Accademico di Pordenone

Si tratta di un caratteristico liquido in grado di conferire ai formaggi, che vi si immergono, un gusto salato del tutto particolare. na delle valli delle Dolomiti Friulane, patrimonio dell'Umanità, la Val Tramontina, è un territorio pittoresco, che conserva con orgoglio le proprie usanze e si adopera perché non spariscano antiche consuetudini gastronomiche. Un prodotto con remote radici, del quale pochi appassionati interpreti si fanno carico per garantirne l'uso anche nei tempi attuali, è il formaggio salato.

Era una valle popolata alla fine del 1800, dove l'allevamento, sia di bovini sia di ovini e caprini, era diffuso. Grazie alle **profumate erbe dei pascoli** si producevano formaggi di buona qualità, destinati in massima parte alla vendita. Probabilmente fu il proposito di limitare il consumo di sale a ispirare **l'ideazione** di una tecnica di salagione che diven-

ne, per evoluzioni successive, un procedimento di affinamento a tutt'oggi stimato. Il processo alternativo individuato, adottato particolarmente per i formaggi serbati per il consumo famigliare, fu una soluzione salina che permetteva di utilizzare in modo più completo il sale adoperato e consentiva di estendere il tempo di fruibilità dei prodotti caseari freschi per poterne usufruire più a lungo, dopo la produzione.

La salmuerie nasce da un misto di panna, latte e sale, che si impreziosisce di fragranze

Un composto di panna, latte, sale, conservato in tini di larice, fonda la base



Balote, gnocco di polenta tipico di Clauzetto



del procedimento: nasce la salmuerie. Il miscuglio si impreziosisce, con il tempo, di fragranze e di sapidità, arricchendosi con una porzione dei grassi dello stesso formaggio, che si scindono durante l'immersione, tramutando il liquido in una sostanza unica, che trasforma i formaggi che vi vengono immessi in autentiche specialità.

La salmuerie non si rinnovava mai completamente: è solo adattata seguendo accortezze trasferite da una generazione alla successiva. Vestale, ancor oggi, di questo rito singolare, la signora Sabatina che perpetua, a Tramonti di Sopra, l'opera tradizionale della sua casata. I bisnonni diedero vita alla salmuerie non meno di cent'anni fa, forse centocinquanta. Fu affidata a Sabatina, oggi ultra novantenne, nel 1952. Da allora non è mai mancata la sua dedizione per custodire, preservare, ravvivare il pregiato liquido che permette la maturazione di prodotti inimitabili. Solo la sua accortezza e competenza permettono di valutare quando aggiungere sale e latte per equilibrare le perdite e mantenere in vita il processo. Unica reale innovazione, introdotta dal secolo scorso, è la sostituzione dei tini in larice della tradizione con capaci contenitori in plastica, che permettono una migliore facilità di pulizia e il rispetto delle norme sanitarie.

È una signora, oggi ultra novantenne, che mantiene in vita la tradizione centenaria

In origine, i formaggi erano di propria produzione; da qualche anno, anche per ragioni di età, Sabatina si fa consegnare da casari, che conosce per fama e confidenza, le forme da trasformare in un formaggio molto particolare. Sono formaggi appena prodotti quelli che vanno nelle cisterne della salmuerie, emigrano da una vasca all'altra secondando

l'esperienza. Li elabora (affina, si dice adesso) in due versioni, per sposare i diversi gusti dei suoi appassionati acquirenti. Uno più cremoso, anche un po' **più sapido**, viene fatto maturare nei contenitori per quindici giorni o tre settimane al massimo. Il secondo - con grana fine, più compatto - conta un soggiorno continuato nella salmuerie per circa un mese, un mese e mezzo. Sono formaggi ricercati dagli inten**ditori**, scoperti anche dai visitatori che frequentano la valle, specialmente durante i mesi d'estate, che non mancano di fermarsi nel piccolo laboratorio, indirizzati dalla gente del luogo. Si consumano freschi, in genere, ma il formaggio salato è stimato dai ristoratori, apprezzato perché si presta a numerose preparazioni culinarie.

Diventa componente caratteristico e distintivo in particolare per creare con**dimenti per gnocchi** - siano essi di patate o di rape rosse o di farro - o per accompagnare sformati di erbe o per farcire una patata. Si accosta spesso alla polenta. Due dischi di polenta abbrustolita, spalmati con formaggio salato, possono costituire un semplice, stuzzicante antipasto, e dadini di polenta arrostiti, conditi con una fonduta di formaggio salato e panna, diventano un gustoso primo piatto. Tipico di Clauzetto, il balcone del Friuli, una specie di gnocco di polenta, grande quanto un pugno, **nel quale viene racchiuso** del formaggio salato: è la balote, che viene poi posta a grigliare per fondere il formaggio posto all'interno. Il frico una delle specialità gastronomiche simbolo della regione - acquisisce un gusto **peculiare** se tra gli ingredienti si introduce questo formaggio.

Augurando lunga vita a Sabatina, conforta sapere che esistono, nella zona di origine, un paio di latterie con le proprie salmuerie, anche queste ultracentenarie, che producono i pregiati formaggi, anche con l'antica denominazione di Asìno, oggi marchio registrato da una delle due, tanto che l'altra annovera tra le proprie produzioni "il formadi salat (l'Asìn che non possiamo chiamare Asìn perché è stato brevettato da altri)".



Il futuro dell'anguilla

di Rosanna Scipioni

Accademica di Bologna dei Bentivoglio

Il dottor
Oliviero Mordenti,
con il suo gruppo
di ricercatori
dell'Università
di Bologna, ha messo a
punto un protocollo
in grado di riprodurre
in cattività questo pesce
a rischio di estinzione.

noto a tutti che le anguille migrano fino al Mar dei Sargassi per riprodursi, e che tale ciclo biologico, da ritenersi per certi versi ancora misterioso, non ha mai fatto intravedere alternative. L'intervento dell'uomo ha dovuto, pertanto, limitarsi a sfruttare il reperimento in natura del novellame, rientrato da un viaggio di oltre due anni, le "ceche", successivamente svezzate e ingrassate in vasca utilizzando non acqua marina o salmastra ma dolce, con lo scopo di accelerarne l'accrescimento.

Attualmente, l'anguilla europea è una delle più pregiate specie ittiche oggetto d'allevamento che, per decenni, ha rappresentato un esempio di prodotto d'alta qualità nelle aree vallive del Nord Adriatico, raggiungendo il suo apice negli anni Novanta del secolo scorso, con alle-

vamenti intensivi. In questi ultimi anni, tuttavia, si è registrato un decremento significativo delle risorse, dovuto a cause multifattoriali di origine antropica, che hanno avuto un duro impatto sulla capacità riproduttiva naturale di questa specie.

L'anguilla europea è stata inserita nella red list delle specie minacciate

Per questo motivo l'anguilla europea è stata inserita nella *red list* delle specie minacciate e la Comunità Europea ha emanato il Regolamento n. 1100/2007 con lo scopo di adottare misure urgenti e concrete di tutela.

Il ridimensionamento produttivo dell'an-





guilla ha fatto quindi lievitare, in questi ultimi anni, anche il prezzo di mercato delle due forme di allevamento commercializzate, quali il **buratello** (**maschio** di 120-180 g) e il **capitone** (**femmina**, superiore ai 350 g).

Nelle anguille la determinazione del sesso avviene dopo alcuni anni dalla nascita, e, a completo sviluppo, i maschi non superano generalmente i 200 g di peso, mentre le femmine possono anche oltrepassare i 2 kg, il che si ripercuote sulle caratteristiche nutrizionali delle carni, diverse tra maschi e femmine.

Nell'ambiente di acque dolci o salmastre (lagune), le anguille vivono per alcuni anni, e, in autunno, quelle adulte, prima le più lontane e poi le più prossime, iniziano lo spostamento verso il mare e proseguono allontanandosi gradatamente dalle coste e scendendo in mare a profondità sempre maggiori.

Recenti dati, ottenuti con la marcatura, hanno dimostrato che le anguille nuotano tra 400 e 800 metri di profondità e percorrono circa 18 km al giorno. Per fare questo grande spostamento, utilizzano l'energia accumulata negli anni sotto forma di grasso, che, all'inizio, raggiunge anche il 30% del loro peso. Nel corso della migrazione le anguille non mangiano, l'intestino si atrofizza e si sviluppano le gonadi: in questa fase biologica, che avviene in mare, le anguille non sono pescate. Una caratteristica della specie è la presenza crescente di grassi, con l'aumentare dell'età, che condizionano poi l'utilizzo in cucina. Il neo

rappresentato dalla tossicità del loro sangue crudo (a causa dell'ittioemotossina) non è un vero problema, inattivandosi completamente con la cottura.

Così poco apprezzata dagli "inesperti", ma capace di "stregare" chi ha avuto la possibilità di mangiarla in una sapiente preparazione, l'anguilla ha carni particolarmente saporite, contenenti alte percentuali di grassi ma ottima fonte di proteine e di altre sostanze preziose per l'uomo, quali fosforo, potassio, calcio e vitamine, A ed E in particolare.

I capitoni rappresentano uno dei simboli gastronomici delle feste natalizie

Le anguille migliori sono quelle di mare,

seguite da quelle di lago o fiume sassoso, e da quelle di allevamento in valle. Di mare o d'acqua dolce, resta il fatto che esse rappresentano uno dei simboli gastronomici delle feste natalizie, soprattutto gli esemplari femmine di grandi dimensioni, leccornia destinata a finire, in umido, sulle tavole della vigilia. In epoca non natalizia si preferisce la preparazione alla brace, in particolare con legna di vite, che permette la colatura del grasso, garantendo così una maggiore digeribilità. Con questo tipo di cottura il pesce giunge, infatti, a scolare fino al 50% del proprio peso in acqua e grasso.

È dunque un cibo da consumare con mo-

derazione, se non altro perché si tratta ormai di specie sempre meno abbondanti e soggette a norme di pesca restrittive, e i dati sui quantitativi pescati indicano una forte tendenza alla riduzione.

Il futuro del settore e la possibilità di mangiare ancora anguille dipende dallo sviluppo della ricerca, come quella, di inestimabile valore scientifico ed economico, annunciata da Oliviero Mordenti, nel corso di un incontro, lo scorso maggio, nell'ambito dei "Mercoledì dell'Archiginnasio" organizzato dalle tre Delegazioni bolognesi dell'Accademia insieme all'Accademia Nazionale di Agricoltura e alla Società Medica Chirurgica. Dopo essere riusciti, con risultati unici in Europa, a mettere a punto una tecnica di riproduzione indotta con accoppiamento naturale in vasca, che ha permesso una produzione spontanea di uova feconde e di forme larvali, Oliviero Mordenti e il suo team hanno dato il via a una lunga e complessa serie di test di alimentazione delle forme larvali al fine di individuare una dieta in grado di garantire sopravvivenza e accrescimento delle forme giovanili di anguilla europea, fase sperimentale particolarmente delicata in cui il rischio di insuccesso è reale. Fino a oggi, infatti, nessun gruppo di ricerca europeo è riuscito a formulare una dieta in grado di alimentare larve di anguilla in cattività. Finalmente la sperimentazione è arrivata a una svolta fondamentale: le larve di anguilla hanno iniziato ad alimentarsi autonomamente.



Le quattro P

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

Pane, pasta, pizza, patate, profondamente democratici.

ioie e delizie per le papille gustative dei buongustai o di chi, senza pretese, si accontenta di poco che, poi, se riflettiamo, poco non è affatto come pane, pasta, pizza, patate. Quattro P, da secoli, di fondamentale importanza per la gastronomia dei ricchi e dei poveri, degli anziani e dei bambini, con mille sfaccettature e interconnessioni. Potremmo ben dire che sono quattro P storiche e profondamente democratiche. Rappresentano anche un fenomeno planetario, azionando e mettendo in circolo business miliardari. Alimentano, inoltre, impensabili capacità creative sia a un livello esteriore, che fa parlare di arte, sia per quello legato a fatica, sacrificio, orari fuori dalle consuetudini. Poiché non

sempre è tutto oro quel che riluce, fra chi lavora con e per le 4 P ci sono i piani alti del successo e della ricchezza e quelli bassi di chi deve accontentarsi delle briciole e dunque tira a campare.

Tale premessa può servire da guida, più o meno ragionata, per notizie e osservazioni come quelle sull'**Ecomuseo del grano e del pane a Salemi**, importante e antico paese nel versante trapanese della Valle del Belice, danneggiato dal terremoto nel 1968, che custodisce significative testimonianze risorgimentali legate ai Mille di Garibaldi. **La tradizione degli altari con i pani decorati**, particolarmente in occasione dei festeggiamenti per San Giuseppe, il 19 marzo, ha stimolato una crescente attenzione





per l'interessante valenza antropologica, popolare e religiosa sviluppatasi nel tempo.

Vi è un'infinita diversità di grani e farine per altrettante varietà di pane

I pani artistici ormai sono confezionati, cotti, venduti e mangiati in tantissimi luoghi del mondo e la caratterizzazione di protagonisti e scenografie è la più varia come nei presepi del Natale. Per esempio, nei matrimoni, gli sposini di pane al centro della torta nuziale. Problema: chi li mangia? Come le torte natalizie che raffigurano la grotta di Betlemme, Gesù, la Madonna, San Giuseppe, bue, asinello: chi ha fame e "faccia tosta" per mangiarli? Grani e farine per il pane hanno spazi chilometrici in pubblicazioni, ricerche, produzioni: vi sono un'infinità, fra l'altro, di farine e di tipi di pane: di carrube, kamut, tumminia, russello, saraceno, pane nero, bianco, di rimacinato, di segale, con il sesamo, per piadine, focacce, quello sardo, per brioche, baquette, in chocolat, per hamburger (o in Sicilia, nell'antichità "granaio d'Italia", per le panelle con la milza, patrimonio dello street food), pan di Spagna, pan di zucchero, di azimo, e chi più ne ha ne metta. Sono state ricordate recentemente le

madri che nel 1944 furono uccise a Roma dai nazifascisti perché chiedevano pane e farina per sfamare i loro bambini. Sono sconvolgenti le foto dei piccini denutriti in coda in Africa in attesa di un tozzo di pane. E sono moltissimi i modi di dire popolari riferiti al pane come "Togliersi il pane di bocca", "Rendere pan per focaccia" oppure è o non è "Pane per i suoi denti" e per i carcerati meritevoli di severa punizione il "Tenerli a pane e acqua". Indimenticabile il dolcissimo bambino del film "Marcellino pane e vino".

Pasta, pizza e patate non sono certo meno importanti

Le altre 3P, pasta, pizza e patate non sono certo meno importanti del pane. Anche se hanno fama di essere bombe caloriche, sebbene sia stato detto e ripetuto fino alla noia, e confermato dai più seri nutrizionisti, che per lo più tutto dipende dalla quantità e dall'uso dei condimenti e degli ingredienti utilizzati. Chi può ragionevolmente negare altissimi voti a pastasciutta e lasagne, indiscusse sovrane dei primi piatti per i quali assai rilevanti restano ravioli, tortelli, agnolotti? E come non essere riconoscenti per l'eternità a quanti nella seconda metà del 1500 fecero viaggiare le patate, che lì crescevano, da Messico, Bolivia, Ande e le diffusero specialmente in Spagna e di lì a poco in Germania, Francia, Inghilterra e Irlanda, Belgio, Svizzera? In generale **le patate sono un contorno "povero di lusso"**, un raffinato elemento per purè, minestre, al gratin, *en chemise*.

Che dire delle pizze, che siano alla buona o sofisticate, da due secoli "cibo per i poveri", che stuzzicano mente e stomaco? Insomma, meritano in pieno il successo che mietono in tutti i Continenti, dal momento che, fra l'altro, possiedono pienamente i requisiti ideali per lo snacking, quel mangiare veloce che la frenesia delle giornate - e delle serate - e il basso costo rendono ulteriormente appetibili. La pizza più amata, e non soltanto dagli italiani, è la "Margherita" così chiamata in onore della regina d'Italia: mozzarella, pomodoro, olio d'oliva, basilico e sale. Al secondo posto la "4 gusti", seguita dalla "Prosciutto e funghi", quindi quella arrotolata, il calzone. È superfluo ricordare il proliferare, nel mondo, di catene di pizzerie. Sale il consumo di quelle surgelate ed è in costante ascesa il recapito a domicilio assicurato da pizzerie, ristoranti, panifici. A Milano, si fa spazio l'Aspes, Associazione pizzaioli e similari. Il protocollo dell'Associazione Vera Pizza Napoletana è rigido: prevede il forno a legna, proibisce il matterello e le teglie; vieta le impastatrici a eccezione di alcune autorizzate, nella convinzione che il pizzaiolo debba usare solo le mani.

Angelo Paracucchi a novant'anni dalla nascita

di Giuseppe Benelli

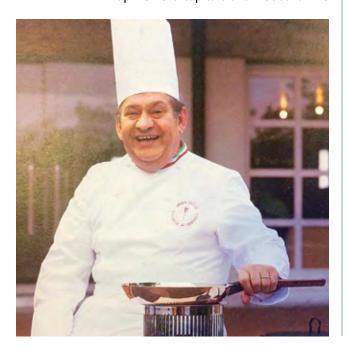
Accademico della Lunigiana

Alla "Locanda dell'Angelo", crea pietanze "con la combinazione dei gusti più vari e più strani, ora forti e ora delicati, ora freschissimi e ora eccitanti". avide Paolini, il "gastronauta", lancia un appello per ricordare e rivalutare Angelo Paracucchi, fondatore della moderna cucina italiana. Scrive Paolini: "L'unico chef patron che, anni fa, aprì a Parigi fu il grande Angelo Paracucchi, oggi dimenticato dai convegni e dal territorio dove attirò tanti appassionati. Il grande successo dell'olio extravergine d'oliva italiano, nelle cucine degli stellati francesi, guarda caso, è stato un grande suo merito".

Stimato molto dai cugini francesi, apre a Parigi il ristorante "Carpaccio". Il 27 ottobre 1983, Giovanni Nuvoletti, Presidente dell'Accademia, inaugura il nuovo locale all'interno dell'hotel Royal Monceau, vicino all'arco di Trionfo, rivelandosi "un brillante diplomatico per giustificare la temerarietà dell'iniziativa: aprire nella capitale di Brillat Savarin e

di Curnonski un ristorante italiano al cento per cento".

Angelo Paracucchi è nato a Cannara, in provincia di Perugia, il 21 marzo 1929. Studi in agraria, poi viaggi in Europa (Londra, Parigi, Lione, Monaco), dove acquisisce una solida formazione nei ristoranti di grandi alberghi. Tornato in Italia, inizia a lavorare, nel 1961, come maître all'Hotel dei Duchi di Spoleto, dove conosce Luigi Carnacina, uno dei più grandi gastronomi italiani. Sono anni di proficui scambi tra i due, tanto da far scattare in Angelo la voglia di cucinare. Si trasferisce al Motel Agip di Bologna, poi in quello di Firenze. Quando arriva a dirigere il centro turistico di Pugnochiuso in Puglia, anche questo della galassia Eni di Enrico Mattei, si fa notare per le scelte gastronomiche di qualità che ne determinano il successo entusiasmante. Da qui approda, nel 1968, al Motel Agip di Sarzana, che "diventa in breve - come ricorda Salvatore Marchese nell'introduzione del libro di Paracucchi Cucina Creativa all'italiana (Sperling&Kupfer, 1986) - uno dei principali punti di riferimento dei palati più raffinati". Qui, Carnacina gli presenta Luigi Veronelli, che ne scopre il talento sia come cuoco sia come insegnante e lo vuole in Rai nel programma "La Meridiana".



Nel 1974, Paracucchi apre la sua "Locanda dell'Angelo" ad Ameglia

Nel 1974, Paracucchi apre la sua "Locanda dell'Angelo" ad Ameglia, a pochi chilometri dalla foce della Magra. Una strut-



tura progettata in osmosi con il territorio da **Vico Magistretti**, architetto visionario, allievo di Ernesto Natah Rogers, tra i protagonisti, negli anni Sessanta, del design italiano. La sua ispirazione artistica disegna un locale elegante e minimalista, così che gli ospiti possano lasciarsi trasportare dalle creazioni del grande chef, attraverso emozioni e memorabili ricordi. Qui, dove le Alpi Apuane incontrano il mare, si sposano forme e sapori del paesaggio lunigianese cui Angelo ha dedicato il libro La cucina della Lunigiana (Longanesi, 1980), con la presentazione di Mario Soldati e la nota sui vini di Luigi Veronelli. Scrive Soldati: "Ho contato, segnandole e sognandole a una a una, queste ricette. Sono 161. E di 161 ben 94 sono a base di farina, patate, cereali, vegetali: fantastiche focacce, torte, frittelle, tagliatelle, gnocchi: e con i più meravigliosi condimenti di erbe, con la combinazione dei gusti più vari e più strani, ora forti e ora delicati, ora freschissimi e ora eccitanti... Insomma, dirà qualcuno, la



cucina delle nonne? Niente affatto. Al contrario. [...] dopo aver fiutato questo libro due volte, nella fantasia delle letture e nella realtà dei fornelli, Vapor di Val di Magra sarà per noi l'immobile, incantata, profumata cucina di una civiltà antichissima e sempre giovane".

Per guesto, guando chiedono a Paracucchi come mai abbia scelto un paese della Lunigiana per creare la sua Locanda, risponde: "A Milano c'è probabilmente il mercato più fornito che uno chef possa immaginare, sia per freschezza sia per varietà di prodotti. Per uno come me, tuttavia, certi privilegi possono non bastare. Le stesse cose alla Locanda le posso trovare sulla porta di casa; acquisto i branzini dai soliti amici che vanno a pesca quasi per hobby. Le verdure e i funghi li scelgo presso i banchi di simpatiche vecchiette che vengono al mercato per arrotondare la pensione. Qui poi la sequenza delle stagioni, per la cucina e il paesaggio, ha ancora un senso". Alcuni decenni prima del chilometro zero, ha insegnato ad attingere ai prodotti vicino casa, a rispettare i ritmi produttivi delle stagioni, a confezionare piatti semplici, leggeri e gustosi.

> È invitato a insegnare nelle più prestigiose scuole alberghiere del mondo

La cucina di Paracucchi si impone subito all'attenzione di critici ed esperti e viene invitato a insegnare nelle più prestigiose scuole alberghiere del mondo. È chiamato in Corea per rappresentare la cucina italiana alle Olimpiadi di Seul, a insegnare alla scuola Tsuii in Giappone e al Culinary Institute a New York. La più grande scuola, tuttavia, è quella che si vive con lui in cucina. "Se penso alle giornate alla Locanda - scrive lo chef Mauri**zio Marsili** - ho impresso il suo squardo quando scopriva un prodotto nuovo. Lo quardava con la curiosità di un bambino e poi correva a studiarne ogni aspetto, provarne ogni sfumatura. Aveva una particolare attenzione per l'acidità nel piatto, che di volta in volta traduceva con l'uso del vino rosso, del pomodoro verde, del limone candito". Mangiare e cucinare sono del tutto simili al piacere erotico: "Le papille gustative sono come i pistoni di un motore. Più i cibi sono buoni più ti danno botte di piacere nel cervello".

Supera il limite tra dolce e salato mettendo frutta fresca nei piatti di pesce

La cucina di Paracucchi prende spunto dalla tradizione e ne applica le regole di base, ma le attualizza: via i grassi, via le complicazioni strutturate di spezie e i barocchismi. Essenziale e strutturata nei modi, con la tecnica applicata alle caratteristiche del piatto e l'utilizzo della cottura in modo rispettoso. Egli supera il limite tra dolce e salato mettendo frutta fresca nei piatti di pesce o carne, cambia le consistenze e le abitudini come nella salsa di lattughe divenuta insalata liquida. Il vino rosso è una sua passione, tanto da metterlo in abbinamento con il pesce. E i suoi fritti sono ancora scolpiti nella memoria gustativa di chi si è seduto ai suoi tavoli. Passa ore a studiare la struttura biochimica degli alimenti, le caratteristiche organolettiche. Diventa in breve promotore della valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva e il precursore della Dieta Mediterranea. È chef designer firmando per Alessi una speciale lampada per cotture in sala (celeberrimi i suoi spaghetti ai frutti di mare cotti alla lampada).

Figura carismatica e grande insegnante, Angelo Paracucchi ha formato un'intera generazione di cuochi che negli anni hanno divulgato e implementato il suo stile di cucina. La sua uscita di scena è improvvisa. Proprio mentre i riflettori si accendono sempre di più sul mondo della gastronomia e ristorazione, decide di tornare nella sua regione, tra orti e uliveti, a Trevi, dove trascorre gli ultimi anni. Muore l'11 dicembre 2004, un anno dopo la pubblicazione del suo ultimo libro, *La cucina fra creatività e tradizione* (Sperling & Kupfer, 2003), che è un po'il suo testamento culinario.



Lo spreco del cibo

di Andrea Vitale

Università degli Studi di Milano

Cause, rimedi e futuro della sostenibilità alimentare. a produzione mondiale annuale di cibo ammonta a circa 4 miliardi di tonnellate. Purtroppo, circa 1.3 miliardi di queste non vengono consumate; le stime più recenti dicono, infatti, che, **ogni anno, un alimento su tre viene buttato**.

Il dato numerico, di per sé, già evidenzia l'enormità dello spreco ma se si pensa che, secondo gli studi condotti nel 2018 dalla FAO (Food and Agricolture Organization of the United Nations), con il cibo gettato via si potrebbero sfamare ben quattro volte gli 821 milioni di persone che soffrono la fame nel mondo - ivi compresi i cittadini dell'Unione Europea che versano in uno stato di povertà tale

da non garantire loro neppure un pasto completo giornaliero - è senza dubbio necessario che sia i consumatori, sia gli operatori economici del settore prendano sempre più coscienza del fenomeno e si attivino per combatterlo o, quantomeno, per minimizzarne gli effetti.

Il consumatore è ancora scarsamente educato a non sprecare il cibo

Invero, le Aziende della GDO (Grande Distribuzione Alimentare) e della Risto-





razione Collettiva sono ormai, da almeno dieci anni, coinvolte in modo sistematico nella raccolta degli alimenti invenduti mediante la collaborazione con enti caritatevoli, onlus e con la Fondazione Banco Alimentare (attiva già dal 1989). Tuttavia, se nell'ambito delle Grandi Aziende, grazie anche alla costante evoluzione tecnologica che permette ormai all'operatore economico di avere un controllo quasi in tempo reale della shelf availability di un prodotto, nonché della gestione del magazzino e degli approvvigionamenti, tesa proprio a garantire la disponibilità di prodotti sempre più effettiva rispetto alle reale richiesta. il consumatore è ancora scarsamente educato in tale ambito e, anzi, ritiene che a sprecare cibo siano gli operatori commerciali, le scuole, gli ospedali, le mense.

Sempre secondo i dati FAO 2018, infatti, più del 50% dello spreco alimentare avviene tra le mura domestiche e coinvolge quasi tutti i prodotti acquistati, in particolare, pro capite, circa 7 kg di frutta e verdure, 3 kg di prodotti da forno, 5 kg di latte e latticini. Ciò avviene, vale la pena ribadirlo, in quasi il 50% dei casi, poiché i prodotti hanno superato o raggiunto la data di scadenza (TMC). Ogni anno, i consumatori dei Paesi "avanzati" gettano via quasi la stessa quantità di cibo prodotta dall'Africa Subsahariana. Gli sprechi alimentari globali annui rappresentano il 30% dei

cereali prodotti, il 40% di frutta, verdura e piante da radice, il 35% di carne e prodotti ittici e caseari.

Esistono app che consentono all'utente di monitorare la scadenza dei prodotti

È dunque evidente che la battaglia allo **spreco** si debba condurre prima che nel campo tecnologico, in quello dell'educazione alimentare. Se il primo, infatti, rappresenta la concreta risposta alla necessità di fornire ai consumatori semplici e validi strumenti per limitare sempre più gli sprechi (per esempio, esistono app che consentono all'utente di tenere monitorata la scadenza dei prodotti acquistati, oppure piattaforme informatiche che "trovano" per i consumatori le offerte dei supermercati di prodotti in scadenza ma ancora perfettamente consumabili), è il secondo che deve generare persone informate, consapevoli, responsabilizzate e responsabili nei propri acquisti, consumi e abitudini alimentari che possano, dunque, comprendere il problema e la possibilità di avvalersi dei più recenti ritrovati tecnologici per combatterlo.

Se, come la statistica sopracitata afferma, il consumatore medio ritiene che la causa dello spreco non lo riguardi e vada ricercata altrove, non userà mai



nessuna *app* o strumento informatico o divulgativo utile a combattere e/o limitare il problema.

Una prima soluzione, da alcuni ipotizzata, potrebbe essere quella di stimolare il consumatore a tornare a fare la spesa giornaliera. Ipotesi a mio avviso che, oltre a essere anacronistica, risulta scarsamente realizzabile per due macroragioni. I cosiddetti negozi di vicinato, infatti, sono ormai pressoché estinti a favore dei supermercati e centri commerciali nei quali la sterminata offerta di prodotti a prezzi concorrenziali costituisce un indubbio plusvalore per il consumatore, ma lo induce anche ad acquisti di prodotti non strettamente necessari o in quantitativi a volte eccessivi rispetto al suo reale bisogno. Inoltre, la figura della "massaia", che ogni giorno controlla la dispensa, elabora un menu per la propria famiglia ed esce ad approvvigionarsi dei prodotti necessari, è altrettanto estinta e non realisticamente utilizzabile quale contrasto al problema.

Anche il doggy bag ha lo svantaggio psicologico di essere un avanzo

Un **altro ipotizzato rimedio** per contrastare lo spreco nel settore della ristorazione commerciale, anch'esso colpito dal fenomeno soprattutto nelle realtà



più grandi, consisterebbe nel promuovere presso i consumatori l'abitudine a farsi consegnare dall'esercente la parte di cibo ordinata e avanzata, impiegando il cosiddetto doggy bag, per poterla consumare poi a domicilio.

Anche questa ipotesi, a mio avviso, pur rappresentando un potenziale rimedio, sposterebbe soltanto il problema dall'operatore della ristorazione (che vedrà di certo diminuire le sue percentuali di spreco) al consumatore che, nella stragrande maggioranza dei casi, una volta a casa, lascerà il doggy bag in frigo e poi lo butterà, essendo venuto meno l'interesse per quel cibo al di fuori del "contesto ristorante", cibo che sconta anche lo svan-



taggio psicologico di essere un avanzo e dunque privo dell'*appeal* di un prodotto fresco o appositamente preparato.

Assodato il dato attuale che affligge i Paesi più avanzati, la strada che rappresenta il percorso con migliori probabilità di successo è rappresentata dalla effettiva educazione delle nuove generazioni a un'alimentazione consapevole e sostenibile, che deve avvenire in primo luogo in ambito scolastico e che le Istituzioni del nostro Paese hanno recepito e stanno, ultimamente, fortemente promuovendo.

Diversi progetti di educazione alimentare sono stati attivati dai Comuni

Sia le Istituzioni sia le società di Ristorazione Collettiva, infatti, sulla scorta del crescente interesse dell'opinione pubblica e della comunità scientifica, hanno già intrapreso numerose iniziative tese ad accrescere la conoscenza e la coscienza alimentare degli utenti (intesi come genitori e figli) a migliorare qualità e salubrità degli alimenti somministrati e a premiare istituzioni e imprese particolarmente distintesi in tali attività.

In particolare, diversi Comuni, in collaborazione con le società di ristorazione scolastica che operano sul territorio, si sono fatti promotori di progetti di edu-

cazione alimentare, destinati ai più piccoli, mediante l'utilizzo di pubblicazioni, giochi e momenti di incontro, durante i quali, anche attraverso personaggi creati ad hoc, vengono veicolati suggerimenti per un consumo consapevole e di per sé scevro da sprechi, un'alimentazione sana e l'adozione di un corretto stile di vita.

Con i ritmi e le abitudini della vita moderna - tra le quali ha un peso rilevante quella di consumare sempre più pasti al difuori delle mura domestiche - i genitori, spesso, non hanno conoscenze nutrizionali né competenze materiali per curarsi della preparazione delle pietanze. La stagionalità, il rispetto del cibo e il suo valore sono argomenti sempre più materia di studio già dalle scuole primarie. Interessante, al proposito, l'opera di un Comune ligure che ha deciso di agire coinvolgendo gli operatori della ristorazione scolastica in un progetto grazie al quale il cibo in eccedenza presso i plessi scolatici viene raccolto e distribuito, entro tre ore, ai bisognosi delle locali case famiglia, colmando così una necessità sociale ed educando alla solidarietà e al consumo consapevole.

Le iniziative di questo tipo crescono giornalmente in modo spontaneo e ciò può confortarci nell'ottica di un futuro successo per giungere alla piena sostenibilità alimentare, sfida che, a oggi, rappresenta ancora una "strada lunga e perigliosa".

Andrea Vitale



Voglia di mangiare sano

di Gabriele Gasparro

Delegato di Roma

Quando il desiderio del cibo "bio" diventa un'ossessione, siamo di fronte a un disturbo comportamentale chiamato ortoressia.

chiama "ortoressia": un disturbo comportamentale che è in continua crescita nei Paesi industrializzati.

Secondo un recente studio, l'ortoressia porta ad attitudini nocive per la salute

Un gruppo di studio di psicologi inglesi dell'Università di York ha fatto un'indagine su tutti gli studi pubblicati sull'argomento, fino al 2018, e ha poi individuato alcune caratteristiche sempre presenti. Portato all'ossessione compulsiva, il desiderio del mangiare sano provoca comportamenti che incidono sulla salute, come stati di depressione, formazione di un'immagine corporea distorta, con il desiderio di raggiungere un peso ideale. Inoltre sono risultati essere fattori di rischio il vegetarianismo e il veganismo, come anche l'abitudine di prepararsi il cibo da soli. Secondo gli psicologi, il cibo sarebbe uno dei pochissimi ambiti nei quali l'uomo moderno potrebbe

esprimere la propria autonomia, e per questo riverserebbe li molte fobie, ossessioni e comportamenti distorti.

E qui entrano in ballo il *marketing* e la comunicazione pubblicitaria che ossessivamente influiscono sui comportamenti dei consumatori, specialmente su quelli che soffrono di una fragilità psicologica influenzabile.

Anche la parola "senza" riesce a far passare come valide alcune mode infondate

"Senza" è un'altra parola magica che entra nel lessico del consumatore: i prodotti senza glutine, senza zucchero, senza conservanti, venduti a prezzi più elevati rispetto a quelli analoghi "normali". Questo mercato, poi, è sostenuto da una gigantesca pubblicistica basata su centinaia di libri. Il filo conduttore del comportamento del consumatore si allea con il pensiero della purificazione, della disintossicazione, del digiuno. In molti casi, infine, il marketing riesce a far passare mode infondate come quella dell'olio di cocco, pieno di grassi saturi, o quella del sale rosa dell'Himalaya, che non ha nulla di benefico.

Sempre più importante diviene la consapevolezza del consumatore il quale, informato correttamente, deve sapersi regolare nel modo giusto nei confronti dell'assalto dell'offerta a condizione, però, che la legislazione, in merito ai prodotti alimentari, sia più chiara e precisa e, soprattutto, rispettata non solo nella produzione ma principalmente nella comunicazione pubblicitaria, dove ci devono essere limiti invalicabili al dolus bonus nell'esaltazione dei prodotti.

na parola magica che è sempre più presente e amata dai consumatori è "bio"; si vuole mangiare solo prodotti naturali che escludono l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica, come i concimi, i diserbanti, gli antiparassitari fino ai fitofarmaci. Ecco che nei supermercati le sezioni dedicate al "bio" occupano sempre più posto: pasta, confetture, vino e tanto altro.

Il desiderio di un cibo sano è normale, ma quando diventa una vera e propria ossessione, **in linguaggio tecnico si**



Gribaudo, Milano 2019, pp. 160 www.gribaudo.it €14,90



De Ferrari, Genova 2019, pp. 117 € 12,90

Facciamo colazione?

di Barbara Toselli

ella maggior parte del mondo, si segue l'antico adagio "al mattino mangiate come un re", con la conseguenza che la colazione assume il carattere di pasto più importante della giornata. Questo, non solo sul piano alimentare, ma anche su quello, diciamo così, sociofamiliare; dopo la colazione, ognuno si avvia ai propri impegni lavorativi, scolastici, relazionali e poi magari ci si rivede solo per augurarsi la buonanotte.

Barbara Toselli, autrice, sperimentatrice e fotografa di ricette, in questa sua quarta pubblicazione illustrata, fornisce una serie di accattivanti e allettanti proposte per modificare la scorretta abitudine alimentare del 70% degli italiani: limitare la colazione alla frettolosa assunzione del binomio cappuccio (o caffè)-cornetto. Le documentate argomentazioni di una specialista in nutrizione clinica, sulla perniciosità salutistica di tale abitudine,

precedono l'esposizione delle ricette, come convincente invito a cambiare strada, finché si è in tempo. La rassegna delle proposte parte dai dolci da colazione, passa alle colazioni salate, al pane e piccoli lievitati, ai cereali, alle bevande, e conclude con "Le colazioni della mia infanzia".

Al termine della lettura, è difficile non cadere nella tentazione di convertirsi alle proposte di Barbara, iniziando la giornata con una rilassante pausa allietata da qualcuna delle sue leccornie. In questo modo ci avvieremo alle attività quotidiane con un'adeguata disponibilità di energia sul piano fisico e anche su quello mentale e psicologico: non dimentichiamo, infatti, che il cervello, il più sofisticato dei nostri organi sul piano funzionale, è molto esigente sul piano energetico, riconoscendo gli zuccheri come unico "carburante" per la sua incessante attività.

La cucina di primavera

di Paolo Lingua

arnevale, Quaresima e Pasqua dei genovesi, tre momenti del cammino verso la primavera che sono vissuti in questo "librino" nella loro dimensione storica, antropologica, tradizionale, di costume e religiosa. Ma non è tutto qui, perché di ogni periodo vengono anche menzionate le salienze gastronomiche, integrate dalle ricette dei singoli piatti.

L'ultima parte contiene alcune poesie dialettali, con relativa traduzione in lingua, dedicate a lasagne, frittelle, cima ripiena, vini di Liguria; in tale contesto, una menzione a parte merita la torta pasqualina, di cui si celebra un vero e proprio trionfo.





Lombardia

■ BERGAMO

Anche la danza entra in cucina

Un'appassionante conferenza su "Il sacro ritmo del fuoco: la vita, la cucina e la danza".

iunione culturale di eccezione al ristorante "Donizetti", frequentato dal grande compositore bergamasco, del quale, numerosi, sono i ricordi che si possono vedere: la sua pianola; la targa del Ducato di Piazza Pontida, apposta nel 1932 alla presenza di Beniamino Gigli per celebrare il centenario della nascita e per la riapertura dello storico locale; il gioco delle bocce frequentato dal Maestro. Nel corso della serata, c'era anche la danza non solo nel titolo della conferenza davvero indovinato: "Il sacro ritmo del fuoco: la vita, la cucina e la danza", ma soprattutto per un conferenziere di grande fascino, Marco Pelle, coreografo di fama internazionale del New York Theatre Ballet. Figlio dell'indimenticabile Alfredo, prezioso

Presidente del Centro Studi, Marco è stato per anni il collaboratore di Roberto Bolle, al quale è tuttora legato da grande amicizia. Con una invidiabile abilità oratoria e con richiami storici, ha posto "il fuoco" come fondamento non solo della cucina, ma anche come motore sia della musica sia della danza. Il suo è stato un profondo studio di come il fuoco possa davvero suscitare l'ispirazione e la creatività non solo al cuoco, ma anche al compositore e al ballerino, trascinandoli nel ritmo che li accumuna. Ha sottolineato il legame tra fuoco e spirito e come lo stesso, in detto legame, rappresenti il sacro. È stato un lungo intervento che ha toccato la sensibilità di tutti, la filosofia della vita e che ha affascinato l'uditorio. (Lucio Piombi)

Friuli - Venezia Giulia

血 UDINE

Le Vie dei Mulini

Un convegno sugli opifici ancora presenti sulle vie d'acqua del territorio.

n occasione della Settimana della Cultura Friulana, si è svolto a Tolmezzo (Udine), presso il Museo delle Arti e Tradizioni Popolari "Michele Gortani", un convegno dal titolo "Le Vie dei Mulini".

Tema della conferenza è stato quello degli antichi mulini ancora presenti sulle vie d'acqua del ter-

ritorio e delle farine tipiche della Carnia, macinate a pietra secondo tradizione. Gli interventi dei relatori Massimo Percotto e Silvia Marcolini hanno preso spunto dalla descrizione degli opifici un tempo distribuiti lungo i corsi d'acqua o le rogge paesane, cercando di ricostruire una urbanizzazione funzionale all'economia

⅏ CREMONA

Festival dedicato ai formaggi

La Delegazione ha partecipato con diversi relatori sull'argomento.

el primo festival che Cremona ha dedicato ai formaggi, la Delegazione è stata invitata a organizzare l'incontro "I formaggi nella cucina italiana". Rifacendosi agli studi fatti nel 2017, quando Il formaggio è stato il prodotto dell'anno, il Delegato Marco Petecchi ha evidenziato l'impegno accademico per far conoscere la ricca varietà dei formaggi italiani, le loro peculiarità, l'uso in cucina, la storia e le tradizioni legate a ogni singolo prodotto. L'Accademico Vittoriano Zanolli ha presentato il Quaderno con la ricerca sui formaggi nella cucina cremonese e il volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica, invitando il pubblico a leggerlo perché è un testo prezioso che unisce alle preparazioni gastronomiche, riferimenti storici e curiosità.

L'Accademica Carla Bertinelli Spotti ha sottolineato "L'apprezzamento dei formaggi nel tempo, nella letteratura e nella gastronomia".

Esso è protagonista di pagine memorabili che attraversano i secoli: Carlo Magno ne era ghiotto; Boccaccio ne tesse le lodi; il Regimen Sanitatis salernitano lo descrive come ottimo cibo per i robusti e sani; Teofilo Folengo fa iniziare il Baldus sotto fitte nevicate di formaggio grattugiato. Pantaleone da Confienza scrive un trattato che dà dignità scientifica al formaggio e ne presenta le più note produzioni italiane ed europee; Giacomo Casanova è ghiotto di mascarpone e di quei "formaggi la cui perfezione si rivela quando i piccoli esseri che li abitano cominciano ad essere visibili" e, a proposito di Lodi, scrive che "è una città celebrata per l'eccellente formaggio che tutta l'Europa ingrata chiama parmigiano". Affermazione sostenuta anche da Giovanni Rajberti il quale, nel 1800, affermerà che: il grana è prodotto padano "e non parmigiano come sfacciatamente si dice". (Andrea Carotti)



dei paesi di montagna o rurali. Hanno analizzato non solo gli aspetti tecnici legati all'adattamento allo spazio geografico, mediante sfruttamento delle risorse idriche a disposizione, ma anche

quelli legati alla coltivazione di cereali e di legumi funzionali e caratteristici dei singoli luoghi. L'applicazione della tecnologia di leonardesca memoria, appresa e piegata alle esigenze locali, si è

Eventi e Convegni delle Delegazioni

fatta, quindi, strumento di ricostruzione sociale ed economica di un ambiente fortemente legato alla natura, alla terra, i cui prodotti restano un baluardo di identità da salvaguardare e recuperare, anche attraverso la tradizione della cucina.

L'intervento dell'agronomo Fiorindo Mazzolini ha evidenziato le enormi differenze tra i cereali trattati in maniera industriale e quelli lavorati a freddo con le macine in pietra a lenta rotazione, dai quali si ottengono ancora farine dalle ineguagliabili caratteristiche organolettiche.

Una visita guidata agli opifici del paese di Illegio ha permesso di interloquire con il mugnaio del secentesco Mulìn dal Flec, che ancora si adopera per conservare tale patrimonio di cultura e tradizione. (Massimo Percotto)

Emilia Romagna

MODENA

Il caffè in cucina: attualità gastronomiche

Bakunin afferma: "Il caffè buono

deve essere nero come la notte.

dolce come l'amore e caldo co-

me l'inferno". Gli oratori succes-

sivi hanno descritto gli effetti del

caffè sul sistema digerente (Marco

Zoli, clinico) e sul cuore (Romeo

Zennaro, cardiologo) concluden-

do che gli studi più moderni, se

si escludono alcune ben precise

patologie, consigliano l'uso di al-

meno tre tazze di caffè al giorno

per produrre gli effetti benefici

Un convegno sulle proprietà benefiche della bevanda.

■ RAVENNA ROMEA

Cibo, convivialità e cultura

Una serie di conferenze, che avrà durata triennale, ha preso il via con il tema "Il cibo nei Promessi Sposi".

a Delegazione, con la collaborazione di studiosi del settore, che tratteranno del cibo e della convivialità nella letteratura, nell'arte e nella storia, ha dato inizio a una serie di conferenze che si terranno nel triennio 2019-2021. Il primo di questi incontri ha avuto luogo nell'antica Biblioteca Classense di Ravenna, nella cornice della prestigiosa sala Dante. L'italianista professor Maurizio Tarantino, Direttore della Classense e del Museo d'Arte della città di Ravenna (MAR), alla

presenza degli Accademici della cucina, di studiosi e di diversi cittadini, ha trattato il tema "Pane, vino e capponi. Il cibo nei *Promessi Sposi*". Alla prima iniziativa, che ha suscitato grande interesse per la novità del tema e le piacevoli analisi del relatore, è intervenuta l'Assessora cittadina alla Cultura, Elsa Signorino, la quale ha incoraggiato la Delegazione a proseguire nella strada intrapresa, sottolineando come il cibo e la cultura rappresentino da sempre un importante intreccio per la nostra società.

rganizzato dalla Delegalegati non tanto alla presenza di zione, presso la Camera caffeina quanto a quella di polifedi Commercio, il convenoli ad alta capacità antiossidangno sulle proprietà del caffè e te. Nicoletta Brunello (neuropsidei suoi tanti componenti. Docofarmacologa) ha sottolineato po il saluto del Presidente della le proprietà antidepressive della Camera di Commercio, Giusepcaffeina e l'attività preventiva dei pe Molinari e del CT dell'Emilia, polifenoli su alcune patologie Pier Paolo Veroni, Mario Baraldi neurodegenerative. Oggi il caffè non è soltanto una ha aperto il convegno con una carrellata di notizie su storia, coltivazione, composizione e preparazione del caffè. Un aforisma di

bevanda. Il maestro di cucina Luca Balboni ne ha descritto l'uso nella preparazione di piatti capaci di stimolare, in modo non banale, le papille gustative degli amanti della buona cucina. Dulcis in fundo, Giuseppe Gagliardi, maestro pasticciere, ha sottolineato come il caffè possa rendere piacevole l'esistenza. Pier Paolo Veroni ha tratto le conclusioni prima della riunione conviviale dove si è qustato, tra l'altro, un ottimo piatto di "garganelli alla zucca con polvere di caffè". Dalla teoria alla pratica! (Mario Baraldi)

■ RICCIONE-CATTOLICA

Consegna del premio "Dino Villani"

Il riconoscimento è andato a Paolo Staccoli, per la produzione del dolce denominato "miacetto".

a Delegazione, in occasione della riunione conviviale presso il ristorante "Buca 18" di San Giovanni in Marignano, ha consegnato il premio "Dino Villani" a Paolo Staccoli per il dolce tipico della città di Cattolica, denominato "miacetto". Si tratta di un dolce a base di frutta secca, zucchero, cruschello e miele, in



origine tipico dell'Avvento, ma che ora si prepara tutto l'anno. L'Accademico Maurizio Parma ha illustrato la storia della preparazione, di cui si ha traccia fin dal XVI secolo. (Fabio Giavolucci)

Toscana

AMERICAN SERCHIO

Sulla strada dei pellegrini

Dalla Garfagnana a Lucca per venerare il grande crocifisso ligneo.

lla riunione conviviale, che si è svolta in un locale caratteristico di Borgo a Mozzano, gli ex macelli comunali, ristrutturati e riadattati a ristorante, è intervenuto il dottor Sandro Conti, con una interessante relazione. Ha illustrato, con dovizia di particolari storici, i luoghi caratteristici del "borgo", con un puntuale riferimento al "Ponte del Diavolo", al "Bargiglio", alla "Pieve

di Cerreto", evidenziando come, nel Medioevo, le zone di transito fossero le creste dei monti o delle colline e, in alcuni casi, la mezza-costa, e quasi mai il fondo valle. Ancora evidenti i resti murari di "ospitali" per i pellegrini, i quali percorrevano la "Via del Volto Santo" che dal paese di Piazza al Serchio, in sei tappe, portava alla venerazione della famosa statua lignea di Lucca. (Ubaldo Pierotti)



La cucina dei castelli in Lunigiana

Le usanze e i piatti del territorio.

urante la serata che si è svolta al ristorante "La Peniche" di Marina di Massa, l'Accademica Amina Buglia Sforza Tinghi ha tenuto una relazione dal titolo "La cucina dei castelli in Lunigiana", con particolare riferimento ai periodi trascorsi nel castello situato nel paese di Filattiera, edificato nel XII secolo dai Malaspina. Nel pieno spirito

accademico, sono state evocate le usanze e i piatti della cucina del territorio della Lunigiana, ormai patrimonio comune della storia della gastronomia. Tra questi, i testaroli, le torte di erbi, la polenta incatenata e la barbotta, una torta salata a base di ricotta vaccina. Amina ha ricordato anche l'importanza attribuita alla pianta del castagno, che cresce

■ VERSILIA STORICA

La Dieta Mediterranea dall'Empolese alla Versilia

Il convegno ha messo in luce la ricchezza degli eccellenti prodotti della terra e dell'acqua.

resso la Villa Bertelli, in Forte dei Marmi, si è svolto il convegno riguardante la Dieta Mediterranea, con riferimento e cenni storici al territorio, dall'Empolese alla Versilia.

L'intervento della dottoressa Manuela Giovannetti, esperta in alimentazione e salute, ha mostrato i pilastri della piramide mediterranea, dove prevale il consumo di pane, quello preparato con lievito madre e farine di grani antichi macinati a pietra. Altro elemento fondamentale è l'olio extravergine d'oliva, quello Dop di Lucca e Igp della Lunigiana. I cereali, i legumi e gli ortaggi devono essere i capisaldi della dieta e avere un consumo giornaliero.

Tra i prodotti dell'orto del territorio troviamo la cipolla di Certaldo, con provata attività antiossidante. Via libera anche al consumo di formaggi e yogurt, a patto che ne siano conosciuti l'origine e il processo di produzione.

Nella zona troviamo: caciotta della Lunigiana, pecorino del parco Migliarino-San Rossore, e ricotta di pecora massese. Deve, invece, essere limitato a qualche volta alla settimana il consumo di carne e pesce. Proprio quest'ultimo aveva un ruolo primario nella zona, soprattutto quello d'acqua dolce come le tinche e le anguille: il mare, infatti, era troppo insidioso, mentre era più sicuro e più facile pescare nelle paludi di cui la Versilia era ricca.

Purtroppo oggi c'è una graduale disaffezione al modello mediterraneo, senza contare la moda dei fast food, dei cibi orientali e una vita più sedentaria con sempre meno attività fisica.

(Sandra Bresciani)



rigogliosa nel territorio apuano. La farina di castagne era, infatti, un alimento importantissimo per le popolazioni locali tanto da ritenere questa pianta "l'albero della vita". (Anna Ricci)



Marche

■ MACERATA

Una sana alimentazione per vivere bene e a lungo

I preziosi consigli di una biologa nutrizionista.

rotagonista della recente seduta accademica della Delegazione è stata la giovane biologa nutrizionista dottoressa Sara Tota che ha dispensato consigli e regole per una sana alimentazione. Ha esordito sottolineando che "mangiare sano non significa rinunciare al gusto". Infatti, un'alimentazione varia ed equilibrata garantisce all'organismo l'apporto di tutti i nutrienti di cui necessita. Cereali, legumi, ortaggi e frutta apportano carboidrati, vitamine, minerali e altre sostanze preziose per la salute. I carboidrati sono la principale fonte di energia di pronto consumo. I grassi sono indispensabili, ma attenzione a quantità e qualità. Forniscono energia in modo concentrato, più del doppio rispetto a proteine e carboidrati. I grassi saturi sono quelli di

origine animale; quelli insaturi, presenti in alimenti di origine vegetale e soprattutto nel pesce, sono utili nella prevenzione di malattie cardio/cerebrovascolari e tumorali. Le proteine forniscono all'organismo gli aminoacidi per la crescita, il mantenimento e la ricostruzione delle strutture cellulari che si deteriorano nel tempo. È opportuno non eccedere nel consumo di carne, riducendo soprattutto quella conservata ed elaborata, per il suo contenuto di sale. I legumi sono una valida alternativa alla carne perché ricchi di proteine vegetali dotate di molta fibra. Latte e derivati non debbono mai mancare per la loro ricchezza di calcio, essenziale per le ossa. Preferire i formaggi freschi, più magri rispetto a quelli stagionati che contengono grassi in elevate quantità. (Ugo Bellesi)





"Premio Sibilla" ai produttori del salume "Ciauscolo non è"

Premiati piccoli artigiani colpiti dal sisma che producono salumi eccellenti.

n occasione della Rassegna agricola del centro Italia, giunta alla sua 35ª edizione e che si svolge nel Centro fieristico di Villa Potenza di Macerata, la Delegazione ha proposto di organizzare una gara tra produttori di salumi dell'entroterra maceratese, maggiormente colpiti dal sisma, per dargli visibilità e promuovere le loro eccellenze gastronomiche. Una di queste è proprio il famoso ciauscolo, ma molti piccoli artigiani non possono chiamarlo con tale nome perché non hanno aderito al disciplinare previsto per avere l'Igp. Tali produttori si sono inventati, quindi, nomi alternativi come "Vissuscolo" (prodotto a Visso), "Morbido di Muccia", "Villanello spalmabile" (prodotto a Villa S. Antonio di Visso). La gara è stata indetta proponendo due alternative: "Ciauscolo non è" oppure "Ciauscolo non Igp". All'iniziativa, subito recepita positivamente dal Comune di Macerata, organizzatore della Rassegna agricola, hanno aderito l'Associazione cuochi di Macerata "Antonio Nebbia", l'Istituto professionale alberghiero di Cingoli, la Coldiretti e la Confartigianato. La giuria è stata molto impegnata per valutare i prodotti. Dopo una prima "scrematura", ha concentrato l'esame su sette salumi, valutando le condizioni al taglio, il colore delle carni, il grasso, il sapore, la stagionatura, la spalmabilità, il gusto, le caratteristiche organolettiche e il rispetto della tradizione. Il "Premio Sibilla appenninica" è andato ex aequo ai produttori: Alimentari Fioretti di Tolentino; Fattoria Fucili di San Severino; Salumificio Cappa, Norcineria Calabrò e Salumi Pettacci, tutti e tre di Visso. Il premio speciale della giuria è stato assegnato all'Azienda Angeletti di Pollenza, e il premio di partecipazione al Salumificio Bartolazzi di Muccia. (U.B.)

Lazio

EXAMPLE STATO CITTÀ DEL VATICANO

Il cibo: nutrimento del corpo e dell'anima

Il primo convegno organizzato dalla Legazione per riflettere sull'importanza del cibo dal punto di vista culturale e religioso.

Il luogo che subito affascina: il convegno si svolge nella bella chiesa di Santa Maria dell'Orto, in Trastevere. È qui che il Legato Giovanni Lo Giudice saluta gli ospiti, tra i quali molti Delegati di Roma e dell'Abruzzo, e ringrazia il Vescovo Paolo De Nicolò per la sua presenza. Prima di dare la parola ai relatori, il Legato Lo Giudice, insieme ai due Consiglieri di Presidenza Mimmo D'Alessio e Alessandro Di Giovanni, consegna le insegne al nuovo Accademico della Legazione, don Michele Caiafa, rettore della chiesa. "Il cibo è un dono fatto all'uomo, e rappresenta un momento di fraternità", sottolinea Monsignor Lo Giudice, introducendo il professor Andrea Numini, docente di Scienze Bibliche, il quale si sofferma sul tema "Il cibo nella Sacra Scrittura", mettendo in evidenza la serena relazione tra i cibi e le bevande citati nella Bibbia e consumati secondo i precetti religiosi, e Dio, dal quale provengono i beni della terra. Monsignor Carlo Dell'Osso, docente di Patrologia, affronta il tema del cibo secondo i Padri della Chiesa, e cita Sant'Agostino per il quale i sensi materiali diventano segno di spiritualità: è bello gustare cibi buoni a tavola, con morigeratezza, perché in qualche modo il gusto alimenta lo spirito.



"Il cibo come trattamento ospedaliero in Santa Maria dell'Orto" costituisce l'argomento conclusivo del convegno, del quale tratta il dottor Domenico Rotella, Camerlengo della Confraternita di S. M. dell'Orto. L'ospedale era già in funzione prima del completamento della chiesa e fu chiuso quando i Francesi lo confiscarono. Lì si curava più il malato che la malattia, basandosi sul fatto che dare energia e sostanza agli ammalati, per lo più poveri, generasse la produzione di endorfine in grado di apportare guarigione e appagamento dell'anima.

È Monsignor Michele Fiorentino, Accademico della Legazione fin dalla sua fondazione, a trarre le conclusioni del convegno che definisce, a ragione, interessante e "attrattivo".

■ ROMA NOMENTANA

Convivio-studio sulla pesca e la lavorazione del tonno

A Roma, celebrata la tradizione ittica del borgo siciliano di Marzamemi.

arzamemi è un'antica località siciliana a circa 3 km da Pachino, in provincia di Siracusa. Sulle sue coste, si è sviluppata un'importante economia basata sulla trasformazione dei prodotti ittici siciliani. Il borgo è famoso per avere un'antichissima tradizione per la pesca e la lavorazione del tonno. Qui, infatti, sorgeva l'antica tonnara del 1600, appartenuta al re di Spagna Filippo IV, dalla quale gli Spagnoli si approvvigionavano del delizioso tonno rosso pescato in zona. A quei tempi il tonno pescato arrivava nello storico porto naturale di Marzamemi, il "Balata", a bordo degli scieri, le barche tipiche di 22 metri usate in questo tipo di pesca. In breve tempo Marzamemi divenne, dopo quella di Favignana, la seconda più grande tonnara siciliana. Con gli anni, però, l'intensa attività di pesca, soprattutto di quella industriale che cattura i tonni già in alto mare, ha portato a una sensibile riduzione di tali pesci in tutto il Mediterraneo. Oggi la tonnara di Marzamemi non è più in funzione e altre sono in grandi difficoltà. Il Ministero delle politiche agricole ha emesso un decreto che assegna quote individuali di cattura di tonno rosso tra gli impianti di tonnare fisse. Tuttavia, molti ritengono che tali quote non siano sufficienti. A Roma, la famiglia Campisi, proprietaria dell'omonimo ristorante, ha una storia riconducibile alle antiche tonnare siciliane, ed è per questo che la Delegazione ha realizzato una riunione conviviale-studio basata sulla filiera agroalimentare di Marzamemi, che abbina ai prodotti della pesca quelli dell'agricoltura. La famiglia è famosa per la lavorazione del tonno rosso, del pesce spada e delle ricciole che esporta in tutto il mondo e che propone nei gustosi piatti cucinati nel ristorante. (Mauro Gaudino)





Abruzzo



Le antiche origini delle virtù

Un piatto caratteristico, la cui preparazione è lunga e laboriosa.

a Delegazione si è riunita a pranzo, presso il ristorante "D'Acquaviva", per assaporare le virtù atriane. Il Delegato Antonio Moscianese Santori ha svolto un excursus sulle virtù, piatto dalla storia controversa, di cui molti paesi rivendicano la primogenitura. Ha posto l'accento sulle loro origini: già nell'antica Grecia si preparavano enormi quantità di panspermia, pietanza fatta di semenze ritenute simbolo di resurrezione, ma anche di buon auspicio e prosperità. Nell'antica Roma, si consumava un piatto simile chiamato la virtù, una sorta di rito propiziatorio, nel quale si invocava

l'arrivo della primavera e dei nuovi raccolti. Volgendo lo squardo alle radici delle popolazioni abruzzesi, le virtù appaiono legate alla vita dei contadini, i quali, al termine dell'inverno, vuotavano le madie e le ripulivano da tutti gli avanzi. Ai legumi secchi rimasti, si univano gli ingredienti freschi che già la nuova stagione aveva iniziato a produrre in abbondanza. Resta il fatto che la caratteristica delle virtù, che le vuole diverse da qualsiasi tipo di zuppa o minestra, è la preparazione lunga e laboriosa: gli ingredienti vanno preparati tutti separatamente e la cottura inizia giorni prima.

Nel Mondo

Canada

🟛 TORONTO-ONTARIO

Cucina italiana per la formazione di giovani chef

"Italian program" presso la prestigiosa George Brown School of Hospitality and Culinary Arts.

razie anche alla collaborazione con la Delegazione, la George Brown School of Hospitality and Culinary Arts può oggi vantare un "Italian program", rivolto alla formazione di future leve che certamente assicureranno continuità alle riconosciute eccellenze, proprie della ristorazione di matrice italiana. La recente riunione conviviale,

ossia "The five Chefs dinner", avvenuta nell'elegante ristorante affiliato alla scuola, ha ancora una volta dimostrato l'alto livello di preparazione raggiunto dalle giovani promesse, al loro ritorno da un periodo di apprendistato in Italia.

Dopo una introduzione della Delegata Marisa Bergagnini, sono seguite espressioni di apprezza-

童 PESCARA

Cinquanta anni di appartenenza all'Accademia

Festeggiato Gaetano Novello, padre storico della Delegazione.

n evento celebrativo importante è stato dedicato al cinquantennale accademico di Gaetano Novello, uno dei padri storici della Delegazione, che ha guidato per 20 anni. Nel corso della manifestazione, si è ripercorsa sia la storia della Delegazione, fondata nel 1956 da Antonio Montefredine, sia il cammino accademico di Gaetano e i suoi contributi alla fondazione di altre Delegazioni abruzzesi e di quella del New Jersey, oltre alla sua attività quale esponente di primo piano della società civile e della politica della regione. Grande partecipazione di Accademici e ospiti che hanno applaudito Gaetano, commosso per il riconoscimento ricevuto e per le sincere manifestazioni di affetto.

Alla cerimonia di premiazione è seguita la relazione del professor Mario Giaccio dedicata alla "Cucina dei Templari".

(Giuseppe Fioritoni)

mento e augurio della dottoressa Anne Sado e da parte di Lorraine Trotter, rispettivamente Presidente del College e Decano della Scuola Alberghiera. A nome della Delegazione un partiolare e caloroso benvenuto è stato esteso al nuovo Console Generale d'Italia a Toronto, dottor Eugenio Sgrò, che ha espresso parole di encomio per l'attività svolta dalla Delegazione.

Gli stessi proclamati novelli chef hanno illustrato le pietanze presentate: polpo "sous vide" e poi grigliato; anolini ripieni di melanzane; rombo in crosta di olive ed erbe aromatiche; mini cannoli, crema gianduia e gelato di nocciola. (Marisa Bergagnini)

QUARTA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Dal 18 al 24 novembre si terrà la **quarta edizione** della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

Durante una riunione tenutasi alla Farnesina lo scorso 24 giugno, è stato comunicato **il tema di quest'anno:** "Educazione alimentare: la cultura del gusto".

La "Settimana" è un momento importante per la promozione del Sistema Italia e all'Accademia, soprattutto grazie all'impegno delle Delegazioni e Legazioni estere, è stato riconosciuto in questi anni, dal Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale, un ruolo di primo piano.





VALLE D'AOSTA

monterosa
15 aprile 2019

Ristorante "Zerbion" della famiglia Chatrian, in cucina Franco Philippot e Aldrin Chatrian. ●Frazione Mongnod 125, Torgnon (Aosta); ☎0166540239, fax 0166540091; info@hotelzerbion. com, www.hotelzerbion.com; coperti 140. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da Pasqua a metà giugno e da metà settembre a fine novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,13; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: trancio di trota in carpione con verdurine e glassa all'arancia; torgnolette in pasta fillo con cotto alla brace di Saint-Oyen su letto di fonduta; gnocchi di patate e bieta al burro, timo selvatico e mocetta croccante; ravioli d'anatra alla crema di taleggio e rucola fritta; sorbetto alla mela verde e genepy; filetto di manzo al pepe con granella di nocciole su letto di carciofi; coupelle di cioccolato con mousse alle fragole.

I vini in tavola: Nebbiolo 396, 2017 (Piantragrossa); Pinot Noir 2017 (l'Atueyo); Vuillermin 2015 (La Vrille).

Commenti: Serata nel ristorante dello storico hotel Zerbion. Colpisce il calore dell'accoglienza in un contesto alpino di rara bellezza. Un menu fedele alla tradizione con la tipica torgnolette proposta in pasta fillo; i profumi del timo di montagna e della mocetta croccante negli gnocchetti rigorosamente fatti a mano e un assaggio di ravioli d'anatra con rucola fritta hanno stupito piacevolmente gli Accademici. Per il prosieguo, un'impostazione basata sulla semplicità: filetto al pepe con granella di nocciole, e coupelle di cioccolato con mousse di fragole. Volutamente ricercato l'accostamento di tre vini, con gradazione decrescente, che ha adeguatamente accompagnato il convivio.



PIEMONTE

ALESSANDRIA 14 aprile 2019

Ristorante "La Locanda dell'Olmo" della famiglia Bondi, in sala Andrea e Michela Bondi, in cucina Giovanni Bondi. •Piazza del Mercato 7, Boscomarengo (Alessandria); ☎0131/299186, anche fax; info@locandadellolmo.it; coperti 40. •Parcheggio comodo; ferie 24 dicembre - 5 gennaio, due settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì sera. •Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/ Visa/MasterCard.

Le vivande servite: battuta di fassone con scaglie di parmigiano di 40 mesi; torta pasqualina e fonduta di montebore; peperone con salsa tonnata e ristretto di aceto balsamico; lasagnetta al forno ai carciofi; rabattoni gratinati; capretto in fricassea; polentina boschese e pere al Barbera.

I vini in tavola: Gavi (Minaia di N. Bergaglio); Dolcetto di Ovada d'Uien (Bondi); Nebbiolo Langhe Gambarin (Montaribaldi); Moscato d'Asti La Scrapona (Marenco).

Commenti: Entusiastica partecipazione degli Accademici all'invito in questa ben conosciuta locanda di Boscomarengo. I ristoratori della famiglia Bondi che, oltre a gestire il locale da trent'anni, producono anche ottimi vini, hanno preparato uno squisito pranzo con piatti eccellenti: antipasti della tradizione ligure-piemontese e primi con i classici "rabaton" di alessandrina memoria; il gustoso capretto in fricassea e per finire un tipico dessert del luogo. Gli auguri del Delegato e la distribuzione delle uova di Pasqua da parte della moglie Paola hanno concluso questa memorabile riunione conviviale.



Ristorante "Al Venti" di Pier Luigi Ghedini, in cucina Nicolò Racanelli. ●Via Vignetto 20/b, Biella; ☎015/20079, cell. 393/3338710; alventiristorante@gmail.com, www.alventi.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo poché con tartufo nero, cremoso al parmigiano riserva e patata schiacciata; lingua di vitello cotta a bassa temperatura con peperoni e maionese all'acciuga; fusillo trafilato al bronzo cacio e pepe; asparagi e polvere di prosciutto di Sauris; dolce alla carta.

I vini in tavola: Prosecco (Foss Marai); Serramiana Roero Arneis (Marsaglia); Lavignone Barbera d'Asti 2017 (Pico Maccario); Cascina Cottignano Coste della Sesia 2016 (Colombera e Garella).

Commenti: Il ristorante, in pieno centro città, è rinomato per diversi tipi di carne fresca cucinata alla griglia, per le schiacciate oltre a un'ampia scelta di antipasti, primi e secondi. La carta dei vini è eccellente. Per il convivio, il patron Gigi Ghedini ha proposto un menu leggero e veloce che rispecchiasse il periodo primaverile.

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2019

LUGLIO

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

SETTEMBRE

15 settembre **Valdichiana-Valdorcia Sud** Premio "Franco Marenghi" 2019

21 settembre - **Merano** Venticinquennale della Delegazione Convegno "Arte e bellezza in cucina" 25 settembre - 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"

28 settembre - **Isernia** Premio per gli alunni dell'Istituto Alberghiero di Agnone

OTTOBRE

17 ottobre - **Cena Ecumenica** "La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi nella cucina della tradizione regionale" 24 ottobre - **Milano** Consulta Accademica

NOVEMBRE

16 novembre - **Garfagnana-Val di Serchio**

Convegno "Alimentazione onnivora, vegetariana, vegana. Alimentazione tradizionale e alternativa a confronto"

PIEMONTE seque

È stato particolarmente apprezzato il modo originale di servire la lingua di vitello lodandone la morbidezza. In abbinamento vini piemontesi e uno del territorio. Il servizio è stato premuroso, cortese e attento.

CIRIÈ 12 aprile 2019

Ristorante "Cit Galantom" di Tiziana e Dario. •Via Garibaldi 20, Monasterolo di Cafasse (Torino); ☎0123/41525; citgalantom@gmail.com; coperti 25. •Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. •Valutazione 8,6; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: fiore di zucchina farcito di mozzarella e acciuga, fritto in tempura, e capesante gratinate ai pomodorini secchi e capperi di Pantelleria; carpaccio di storione affumicato su misticanza di insalate, con citronette; zuppa di cernia e fagioli cannellini; storione cotto a bassa temperatura con contorni di stagione e bernese al bergamotto; parfait al cioccolato bianco e coulis di lamponi; panna cotta all'arancia.

I vini in tavola: Prosecco alla clorofilla di basilico; Sauvignon blanc Wairau Reserve 2017 (Saint Clair); Laus Moscato Passito Igp (Martinez).

Commenti: La "cheffa" Tiziana ha affrontato con eccezionale maestria il tema della serata: lo storione. Ottimo



il carpaccio, eccellente la zuppa di cernia. Con la cottura a bassa temperatura, Tiziana ha saputo attenuare la grassezza tipica delle carni dello storione. Particolarmente apprezzata la panna cotta, piacevolmente accompagnata dal Passito. Dario, responsabile di sala e idrosommelier, ha inoltre proposto due acque minerali: la norvegese (Voss) e la spagnola (Catalan) che hanno esaltato i sapori del secondo piatto. Servizio attento e puntuale, ambiente molto accogliente. Ospite Elisabetta Cocito Segretario del CSFM. Bravo il Simposiarca Bruno Guglielmotto.

IVREA 12 aprile 2019

Ristorante "Albergo ristorante Miniere" della famiglia Arsini, in cucina Rodolfo Arsini. Piazza Martiri 1944, 4, Traversella (Torino); 20125/794006; albergominiere@albergominiere.com, www.

albergominiere.com; coperti 150+150 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 7 gennaio - 14 febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì (15 settembre - 15 giugno). ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi e formaggi locali; uovo gratinato su letto di agretti, crusciot e fonduta alle tome della Valchiusella; abbraccio di trota del Bersella con barba di frate su gazpacho di verdure; zuppa di ajucche, barbabuc e crusciot gratinata al forno; coda di vitello brasata alla valchiusellese; bunet dell'antica tradizione piemontese all'amaretto.

I vini in tavola: Prosecco millesimato extra dry 2017 (Borgo Molino); Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento (Montalbera); Gattinara 2013 (Lorenzo Zanetta); Moscato d'Asti (Traversa).

Commenti: La famiglia Arsini gestisce da oltre 60 anni il locale, nel suggestivo scenario della Valchiusella. Qui si estraeva il ferro in miniere oggi dismesse, da cui il nome del posto. Punto di forza della cucina sono le erbe spontanee, abbondanti in valle, ingredienti base di piatti tradizionali che, nel tempo, si sono perfezionati in una cucina moderna e ben assortita. Tutte le portate sono state ottime, magnifici i salumi e i formaggi dell'aperitivo, molto apprezzata la sorprendente coda brasata. I cuochi hanno poi stupito con un fuori menu: il "ciribicì", piatto tipico della tradizione contadina di quando si macellava il maiale, fatto con interiora del suino. Meritato successo della serata.

MOVARA 11 aprile 2019

"Trattoria del Ponte" della famiglia Borlandelli, in cucina Giorgio Borlandelli. ●Via Per Oleggio 1, Briona, fraz. Proh (Novara); ☎0321/826282; info@ trattoria-delponte.it, www.tratto-

ria-delponte.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 5 giorni ad agosto e 5 a fine dicembre; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pâté di fegato; cotechino, sanguinaccio con cipolle in agrodolce; prosciutto crudo 20 mesi Ruliano; gnocchi di patate al pomodoro; ravioli di carne al sugo d'arrosto; anitra muta (azienda agricola Boffa) arrosto con patate al forno e insalata (azienda agricola bio Stefano Beldì); torta di nocciole Piemonte (azienda agricola Corilù), con crema inglese.

I vini in tavola: Soave Classico 2017 (Claudio e Sandro Gini); Dolcetto di Dogliani 2017, San Luigi (Quinto Chionetti); Carmignano II sasso 2016 (Mauro Vannucci); Moscato d'Asti spumante (Aldo Vajra).

Commenti: Riunione conviviale affidata al Simposiarca Paolo Spaini che ha scelto questa trattoria poco distante da Novara e condotta dal 1902 dalla stessa famiglia. Locali ampi, ben rimodernati, puliti e accoglienti. Menu del territorio con degustazione dei piatti tema dell'anno: "Gli gnocchi e le paste ripiene". Tutto è stato cucinato e prodotto in casa con materie prime di grande qualità. Servizio attento e cordiale da parte di uno dei titolari, appassionato di vini e ricercatore di fornitori di prodotti di prima scelta. Il Simposiarca ha commentato tutti i piatti e i vini serviti, togliendo ogni curiosità ai numerosi commensali. Riunione conviviale molto gradita.



LIGURIA

GENOVA 16 aprile 2019

Ristorante "Pizzeria Montallegro" di Montallegro srl. •Via Mura delle Chiappe 30, Genova; \$\mathbb{E}010/2721545; info@ristorantemontallegro.it, www. ristorantemontallegro.it; coperti 150+40 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Belluno-Feltre-Cadore, **Massimo Ballotta**, è stato nominato Governatore Rotary del Distretto 2060 delle Tre Venezie, per l'anno 2019-2020.

L'Accademico di Ragusa, **Francesco Milazzo**, è stato nominato Rotary Coordinator per Italia, Malta e San Marino, per i prossimi tre anni.

L'Accademico di Pavia, **Gabriele Pelissero**, è stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere di Gran Croce dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana.

L'Accademico di Reggio Emilia, **Fabio Storchi**, ha ricevuto, dall'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, la laurea magistrale honoris causa in Ingegneria Meccatronica. mai. •Valutazione 7,37; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/ MasterCard.

Le vivande servite: farinata e bollicine; focaccia al formaggio; pizza con più farciture; sorbetto al mandarancio.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Superiore brut (Marsuret).

Commenti: Riunione conviviale atipica, in una delle pizzerie migliori della città, dove si può gustare la pizza "al metro". Il ristorante si sviluppa su due piani e la vista su Genova dalla terrazza riservata è stato un grande dono inaspettato. Il servizio puntuale e molto garbato. Le vivande sono state perfette: farinata leggera e croccante, semplice, con cipollotti e carciofi, focaccia al formaggio deliziosa e pizza saporita, con un impasto sottile molto piacevole e una lievitazione perfetta. Con questo tipo di menu si è optato per una fresca e spumeggiante birra alla spina, di buon livello. Gradito il sorbetto, fresco e digestivo, come dessert.

🗰 GENOVA-GOLFO PARADISO 9 aprile 2019

"Trattoria Bruxaboschi" di M. A. Sciaccaluga & C.. •Via Francesco Mignone 8, Genova; \$\green 010/3450302\$, anche fax; coperti 150. Parcheggio comodo; ferie agosto e periodo natalizio; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,75; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate . CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torta pasqualina e cima alla genovese; ravioli verdi ripieni di funghi porcini; vitella "a quello moddu" con funghi porcini a funghetto; latte dolce fritto.

I vini in tavola: Alto Adige Schiava 2018 (Alois Lageder).

Commenti: Non potevano mancare la torta pasqualina e la cima alla genovese, indispensabili per onorare la Pasqua dei concittadini di Colombo, magistralmente interpretate. I ravioli hanno rappresentato una squisita variante dei classici ravioli genovesi con il sugo di funghi, e per chi non desiderava i funghi sono stati serviti degli altrettanto gustosi ravioli al ragù, ripieni di carne e verdura con buona prevalenza di borragine. Grande apprezzamento per l'antipasto e i ravioli. L'interpretazione ormai centenaria della classica vitella all'uccelletto genovese ha infine proposto bocconcini di vitella ben cotti. Ottimo il dessert.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO **E GARDA BRESCIANO**

18 aprile 2019

Ristorante "Da Rino" di Massimo Cremonini, anche in cucina. •Via Belvedere 86, Porto Torchio, Manerba del Garda (Brescia); 20365/551125; rist.rino@ gmail.com, www.ristorantedarino.it; coperti 40+80 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie dalla 2a settimana di dicembre alla 2a settimana di gennaio; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,25; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di coregone affumicato con crostini; tagliolini alla Rino; filetti di pesce persico del Garda al forno con verdure; sfogliatina con frutti di bosco e crema chantilly.

I vini in tavola: Valtènesi Chiaretto 2018 (Le Chiusure); Lugana i Frati 2018 (Cà dei Frati); Lugana Riserva Molceo 2015 (Ottella); Passito (Pilandro).

Commenti: Aperto e gestito dalla famiglia Cremonesi dal 1967, il ristorante è situato fronte lago. Dal locale e dalla terrazza giardino si coglie un bellissimo colpo d'occhio sul golfo di Manerba e sull'anfiteatro montano sovrastante. I piatti realizzati dallo chef sono preparati con materie prime freschissime e di qualità. Molto curati l'impiattamento e le scelte cromatiche. Assai gradevole l'ambiente e apprezzati i piatti proposti, particolarmente i tagliolini, che sono il cavallo di battaglia del locale, e l'antipasto; alcune riserve sono state espresse nei confronti di uno dei vini proposti ma non hanno inficiato il giudizio finale sulla serata.

> BERGAMO 4 aprile 2019

Ristorante "Posta dal 1910" delle sorelle Frosio, in cucina Petronilla Frosio. •Viale Vittorio Veneto 169, S. Omobono Terme (Bergamo); 2035/851134; posta@frosioristoranti.it, www.frosioristoranti.it; coperti 60+15 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/ MasterCard.

Le vivande servite: crostini caldi e topinambur a scaglie fritti; flan d'asparagi, uovo affogato e quanciale croccante; lasagnetta d'agnello; ossobuco alla milanese con base di risotto allo zafferano; crema di due colori; terrina ai due cioccolati.

I vini in tavola: Franciacorta brut; Chardonnay.

Commenti: Una trentina di Accademici bergamaschi con ospiti ha gustato crostini caldi al formaggio e alici del Cantabrico con Franciacorta brut, per poi accomodarsi a gustare un tiepido antipasto abbinato a uno Chardonnay friulano, a giusta temperatura, che ne ha fatto apprezzare il profumo. Indovinato il primo piatto che ha richiamato l'argomento della cena ecumenica di quest'anno e un secondo da applausi. Ottimi i dolci e più che giustificati i voti alti assegnati. Senza fine gli insegnamenti della chef che si sono dilungati sino quasi a mezzanotte. Serata memorabile e tanta, tanta amicizia e allegria oltre a un servizio, organizzato da Luisa, pressoché perfetto.

> <u></u> LODI 15 aprile 2019

Ristorante "Hostaria il Cavallo" di Massimo Manfredi, in cucina la mamma Maria Antonietta. • Frazione Valloria. Via Dante 48, Guardamiglio (Lodi); 20377/51016; info@hostariailcavallo. it, www.hostariailcavallo.it; coperti 100. Parcheggio comodo; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 6,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo croccante; cozze ripiene; terrina di gamberi curry e cipolle; rotolino di pesce persico ripieno di gamberi con crema di parmigiano; ravioli di Maria Antonietta ripieni di pesce; filetto di branzino al forno con mandorle e fonduta; semifreddo al croccante.

I vini in tavola: Pinot Nero (Tramin); Pinot Grigio (Marco Felluga).

Commenti: Vicino all'argine del Po e raggiungibile percorrendo qualche chilometro fra campi e cascinette, compare il locale che non ti aspetti: tutto pesce in un ambiente total white alla ricerca di un'eleganza assoluta, un po' barocca e ridondante. Ottima l'accoglienza e attento il servizio controllato dall'esuberante e appassionato titolare. In cucina, la mamma dimostra di saper trattare il pesce anche in preparazioni ricche di ingredienti e aromi. Unanimemente apprezzati l'antipasto caldo, veramente buono e i ravioli di pesce. Certamente gradevoli ma meno riusciti branzino e dessert. L'ambiente ritenuto un po' esagerato ha gravato sulla valutazione finale.

MILANO DUOMO 11 aprile 2019

Ristorante "Al Bacco - Andrea e Carola" di Andrea e Carola Parapini, in cucina Andrea Parapini. •Via Marcona 1. Milano: \$\frac{1}{2}\dots 24121637; www. facebook.com/al.b.carola/; coperti 35. Parcheggio comodo; ferie agosto; aiorno di chiusura domenica. •Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.



Attività e riunioni conviviali

LOMBARDIA segue

Le vivande servite: tarte tatin di carciofi e grana padano; garganelli di pasta fresca, fave, pancetta e pecorino; arrotolato di coniglio alla ligure, rosti di patate; sformatino di cioccolato e pistacchio.

I vini in tavola: Prosecco Col de' Salici extra dry (Valdobbiadene); Roverone Igp 2017 (Nettare dei Santi); Barolo Chinato (Cocchi).

Commenti: Piccolo accogliente locale, aperto nel 2006, vede ai fornelli Andrea e Carola in sala. Un'osteria moderna, con una linea di cucina che spazia tra diverse regioni italiane, con particolare attenzione alla cucina meneghina, e una filosofia che vede protagoniste le materie prime rigorosamente di stagione. Il menu, scelto dai Simposiarchi G. Introvigne e C. Ferrari, ha riscosso un buon successo tra

gli Accademici; molto apprezzati la tarte tatin di carciofi, il coniglio alla ligure e lo sformatino di cioccolato e pistacchio. Ottimo rapporto qualità-prezzo. Nel corso della serata, la Delegata ha presentato tutte le attività della Delegazione e le novità relative alle pubblicazioni dell'Accademia.

9 maggio 2019

Ristorante "Trattoria La Combriccola" di Stefano Zani anche in cucina. ●Via Imbriani 19 Vicoboneghisio, Casalmaggiore (Cremona); ☎0375/203172, cell. 340/7616711; stefano.zani.14@ alice.it; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di gennaio e prima di luglio; giorno di chiusura lunedì sera,



martedì, mercoledì e domenica. •Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpo alla griglia con valeriana e maionese di rape rosse; flan di patate allo zafferano con pecorino fuso e tartufo nero estivo; tortelli di carciofi e robiola con burro fuso e granella di pistacchi; maccheroncini al torchio con punte di asparagi, funghi porcini e culatello croccante; torta al forno con frolla all'amaretto, marmellata di albicocche e meringa.

I vini in tavola: Spumante extra dry Luna (Tenuta Ferraia); Roero Arneis Docg (Cantina del Glicine); Pinot Nero Trentino Doc 2017 (Castel Firmian Mezzocorona); Montepulciano d'Abruzzo Doc "0152 (Soc. Agr. Chiarieri); Recioto di Soave Docg San Zeno (Gino Fasoli).

Commenti: La serata è stata organizzata da Giovanni Bovis, che ha voluto rimarcare, con il menu predisposto, la qualità e la creatività della cucina di Stefano Zani il quale, in questi ultimi anni, ha creato un locale dedicato solo alla buona cucina rinunciando a essere il bar del paese. Il menu ha proposto due antipasti, due primi e il dessert; si è iniziato con il polpo alla griglia con maionese di rape rosse seguito dal flan di patate allo zafferano con pecorino fuso e tartufo nero estivo per proseguire con in tortelli di carciofi e robiola al burro fuso e i

LA RIVISTA SI RINNOVA NEI CONTENUTI E NELLA GRAFICA NUOVE ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Per dare maggior spazio alla prima parte, e avere contenuti meno eterogenei e casuali, gli articoli sono strutturati nelle seguenti sezioni e rubriche: • Focus del Presidente • Attualità - Costume - Società • Tradizioni - Storia • Territorio - Turismo - Folklore • Cucina - Prodotti - Tecnologia alimentare • Ristorazione e Cuochi • Salute - Sicurezza - Legislazione.

Le pagine della prima parte aumentano a 40 (le altre 32 sono dedicate alla vita dell'Accademia: attività delle Delegazioni; riunioni conviviali; carnet degli Accademici).

Occorre, quindi, che gli Accademici tengano presenti alcune norme essenziali, affinché i loro scritti, frutto di passione e impegno, trovino rapida ed esauriente pubblicazione.

- Testi degli articoli: è necessario che i testi possano essere inseriti in una delle sezioni previste, magari indicando quale sia ritenuta più idonea. Gli articoli devono essere inviati per via elettronica, in formato word (no pdf), utilizzando l'indirizzo e-mail: redazione@accademia1953.it.
- Non verranno pubblicate mere cronache di convegni o incontri, mentre saranno molto apprezzati articoli tratti dalle relazioni più interessanti svolte nel corso dei convegni stessi.
- Lunghezza dei testi: importante che i testi abbiano una lunghezza compresa tra i 3.500 e i 7.000 caratteri (spazi inclusi): in questo modo si potranno evitare tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.
- Tempi: ogni numero della rivista viene impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina, in modo che arri-

vi agli Accademici nella data prevista. Ne tengano conto coloro che desiderano inviare un articolo con un preciso riferimento temporale.

- La pubblicazione degli articoli avviene per insindacabile giudizio della Redazione, che si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.
- La Rubrica "Dalle Delegazioni" è ora denominata "Eventi e Convegni delle Delegazioni": al fine di agevolarne la lettura, contenere gli articoli nella lunghezza massima di 1.500 caratteri spazi inclusi.

Non saranno pubblicate relazioni di riunioni conviviali svolte nei pubblici esercizi (per le quali va utilizzata la scheda apposita); né di riunioni tenute fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, a meno che non si siano svolte in occasione di un evento importante.

• Schede delle riunioni conviviali. Questa sezione è ora denominata "Attività e Riunioni conviviali". Le schede vanno inviate, in Segreteria (segreteria@accademia1953.it), entro 30 giorni dallo svolgimento del convivio. Le schede giunte oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate.

Nella compilazione, **per i commenti**, deve essere rispettato il **limite di 700 caratteri** spazi inclusi, onde evitare anche in tal caso dolorosi tagli.

Anche per questa Rubrica, si prega di non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, o che comunque non si siano svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.

maccheroncini all'uovo con punte d'asparagi, funghi porcini e culatello croccante. Tutte le portate, sono state apprezzate.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO 11 aprile 2019

"Ristorante Pardeller " della famiglia Pardeller Geiser, in cucina Thoby Geiser. •Via Roma 18, Nova Levante (Bolzano); ☎ 0471/613144, fax 0471/613150; info@pardeller.com, www.pardeller.com; coperti 40. •Parcheggio scomodo; ferie maggio e novembre; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: petto di piccione su cipolle caramellate e purè d'aglio; ravioli di farina di carrube ripieni con formaggio d'alpeggio con cappuccio ed erba cipollina; bis di cervo (guanciale e sella) con purè di sedano rapa e verdure; assiette de fromage di malga con marmellata di fichi; tortino al cioccolato fondente; gelato di banane fatto in casa; crème brulée al pepe Timut.

I vini in tavola: Sauvignon 2017 Oberkerschbaum (Hofstaetter); Pinot Nero Riserva 2015 e 2016 (Laimburg); Campaner Cabernet Sauvignon Riserva 2015 e 2016 (Cantina di Caldaro).

Commenti: Il ristorante fa parte dell'associazione "La locanda sudtirolese". Cena eccellente, lo chef non ha sbagliato un piatto sia nell'accostamento di sapori sia nella tecnica di cottura. Petto e coscia di piccione si scioglievano in bocca, ottime le cipolle, delicatissimo il purè di aglio. Interessante il recupero dell'uso della farina di carrube per fare la pasta delle ottime mezzelune ripiene di formaggio; anche i due tagli di cervo erano deliziosi con il contorno di carote, broccoli e crauti rossi. Piacevole la degustazione di formaggi di malga, con diverse stagionature, di un piccolo produttore locale; notevole anche il dessert. Molto interessante il confronto dei vini di annate diverse.

merano 9 aprile 2019

Ristorante "Flora" di Flora srl, in cucina Bruno Ghione. •Via Portici 75, Merano (Bolzano); 20473/2335996; info@trattoriaflora.it; coperti 90. •Parcheggio scomodo; ferie una settimana a gennaio; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 6,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpo alla griglia con verdure di stagione; lasagna di asparagi; baccalà alla vicentina con polenta; tiramisù.

I vini in tavola: Trento Doc brut Millesimato (Madonna delle Vittorie, Arco); Pinot Bianco Doc (Weingut Niklaserhof, Caldaro); Lugana Doc (azienda vitivinicola Colli Vaibò, Pozzolengo); Valpolicella Ripasso Classico Superiore La Cengia Doc 2016 (azienda agricola Lorenzo Begali, San Pietro in Cariano).

Commenti: Bruno Ghione da poco più di un anno ha raccolto la sfida di riorganizzare e dirigere la cucina di questo storico locale, con l'offerta di piatti tipici della cucina italiana. L'alta frequenza di pubblico conferma la validità della formula. Non altrettanto lusinghiero è stato invece il giudizio dato dagli Accademici che, dopo aver apprezzato la morbidezza e il gusto del polpo alla griglia, in riuscita combinazione con asparagi e cipolle in saor, sono rimasti perplessi davanti alle lasagne di asparagi, indefinibili nel sapore, così come per il baccalà alla vicentina, piuttosto coriaceo. L'eccessiva rumorosità dell'ambiente ha reso poi difficoltosa la convivialità.

ROVERETO11 aprile 2019

Ristorante "Aria - dell'Hotel du Lac et du Parc Grand Resort" di Hotel du Lac et du Parc Srl. ●Viale Rovereto 44, Riva del Garda (Trento); ☎0464/566600; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie 15 novembre - 20 marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,82; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliolini caserecci (mulino Quaglia) con code di gamberoni e carciofi novelli; suprema di rombo chiodato del Mediterraneo e gazpacho di verdure con rucola e mandorle; tiramisù caldo e freddo "du lac" con fragole marinate. I vini in tavola: Chardonnay del Trentino L'Opera Doc 2017 (Grigoletti); Nerofino Castel Firmian Igt 2015 (Mezzocorona); Chardis Moscato dolce (Cesarini Sforza).

Commenti: Menu elaborato, quello gustato nella sala rosa del prestigioso hotel, inaugurata per l'occasione. Combinando i sapori del lago, del mare e della campagna, accompagnati dai vini delle più note zone enoturistiche della provincia, la cucina ha puntato su raffinate variazioni di temi semplici, dai tagliolini, particolarmente apprezzati, all'originale tiramisù. Il clima frizzante della serata è stato animato da Carmelo Grigoletti e dall'appassionato cultore delle edizioni artusiane Vittorio Maltoni, giunto da Forlimpopoli per presentare una "chicca" da lui curata, ossia la riedizione delle 178 nuove ricette di Pellegrino Artusi raccolte nel testo L'Artusi dimenticato.



VENETO



"Trattoria alla Chiesetta del Muccion" di Filippo e Alessandra Rossato, in cucina Filippo Rossato. ●Contrada Chele 12, Valdagno (Vicenza); ☎0445 534016; chiesetta_muccion@libero.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo poché di spuma di asparagi bianchi di Bassano, riso Venere soffiato e polvere d'alloro; millefoglie di polenta nera, baccalà mantecato e scorzette di limone candite; risotto ai fegatini di gallina, balsamico alle ciliegie di "Casa Lovato" e crumble al parmigiano; tagliata di agnello e verdure dell'orto; polenta Maranello brulée, gelato al fieno e popcorn caramellati.

I vini in tavola: Prosecco brut millesimato Doc 2017 (Tenuta Natalina Grandi); Lessini Durello Puro Caso sui lieviti (azienda agricola Corte Mo-



VENETO segue

schina); bianco Pop 2017 (azienda agricola Tenuta l'Armonia); Teroldego Rotaliano Doc 2016 (azienda agricola Endrizzi); Recioto di Gambellara Classico Vivace Docg 2012 metodo classico 48 mesi in bottiglia (Tenuta Natalina Grandi).

Commenti: La serata di primavera si è tenuta in una amena località a cavallo fra le vallate dell'Agno e del Leogra, Simposiarca Antonio Campagnolo. Si inizia con un ottimo piatto a base di uova poché servite in una campana di vetro con spuma di asparagi e riso nero soffiato, piatto dal gusto delicato e sofisticato. A seguire, un buon baccalà mantecato, impreziosito da bucce di limone caramellato e sfoglie di polenta nera. Come primo, è stato servito un risotto ai fegatini di pollo con una aggiunta di balsamico di Casa Lovato. Piatto forte della serata la tagliata d'agnello con verdurine dell'orto e, per finire, gelato al fieno con popcorn caramellati. Discreto l'abbinamento piatto vino proposto.



Ristorante "Perché" di Luca Boldrin, anche in cucina. •Via Mezza Brusca 2, Strada Treviso-Mare, Roncade (Treviso); 20422/849015; info@ristoranteperche. com, www.ristoranteperche.com; coperti 60+40 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera. •Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focaccia farcita; asparagi verdi, uovo cotto a bassa temperatura, fonduta di pecorino; gnudi di ricotta su crema di ortiche, pomodorini confit e speck croccante; medaglioni di vitello con purea di piselli e pomodoro di Pachino gratinato; mimosa alle fragole e basilico con crema allo yogurt.

I vini in tavola: Prosecco Doc Valdobbiadene brut (Angelo Bortolin, Guia di Valdobbiadene); Friulano San Michele Doc Friuli Colli Orientali (Daniele Zof); Merlot 2017 (Ravalico, Villanova del Quieto); Colle Euganei Fior d'Arancio Docg (Tenuta S. Zibio, Galzignano Terme).

Commenti: Cucina di tradizione e stagionalità, riproposta secondo le nuove tendenze di cottura e preparazione: così per la focaccia, ma soprattutto per le "uova e asparagi", classico stagionale della zona. Interessante la rielaborazione degli "gnudi", leggera e saporita, che ha richiamato il tema dell'anno in maniera non banale. I medaglioni di vitello rappresentano un'altra preparazione classica elaborata con metodi ultra moderni: carne cotta a bassa temperatura, sfilacciata, ricomposta e brasata. Interessanti le guarnizioni dei piatti che non hanno solo valore estetico, ma soprattutto gustativo,



in quanto completano le sensazioni complessive delle pietanze. Corretti gli abbinamenti con i vini proposti.

TREVISO-ALTA MARCA 24 aprile 2019

Ristorante "Fanar" di Fabio Favretto, in cucina Fabio Favretto e Michele Cattazzo. •Via Bertoniera 27, Zerobranco (Treviso); ≈0422/978599; info@fanar.it, www.fanar.it; coperti 60+40 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. •Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: asparagi fritti; frittatine con le erbe spontanee; bignè con crema di asparagi e formaggio; vaschette di pasta frolla con mousse di asparagi; flan di asparagi con fonduta di formaggio asiago; risotto agli asparagi mantecato con grana padano e bottarga di gallina; asparagi lessi di Badoere con uova bazotte; sorbetto alle fragole e basilico; sfoglia di crema con granella di pistacchio e cioccolato bianco.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Doc; Prosecco brut Docg (entrambi Nanni Rizzi); Manzoni 6013 Doc 2017 (Serafini & Vidotto); Moscato d'Asti Docg 2018 (Cantina Gemma).

Commenti: Il menu, presentato dal Consultore Dino Biasotto che ha anche tenuto un excursus molto interessante sull'asparago nella storia, è stato rigorosamente improntato alla degustazione del famoso ortaggio e ha consentito allo chef di esprimersi con soluzioni molto apprezzate, come il flan e il risotto dal sapore

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Delegazione Alto Vicentino

"Bacalà alla Vicentina tra storia e tradizione" illustrazione e testi di Galliano Rosset (Vicenza: Editrice Veneta, 2017) "Farine: pane e polenta sulle tavole venete" testi e disegni di Galliano Rosset (Vicenza: Editrice Veneta, 2017)

Eugenio Bonzanini, Accademico di Novara

"Codice alimentare italiano - volumi I e II" (Roma: Unione nazionale consumatori, 1967)

Monsignor Giovanni Lo Giudice, Legato per lo Stato Città del Vaticano

"Contro natura. Dagli OGM al 'bio', falsi allarmi e verità nascoste del cibo che portiamo in tavola" di Dario Bressanini, Beatrice Mautino (Milano: Rizzoli, 2019)

Margherita Marconi, Accademica di Udine

"Mescolando ricordi. Vita di piazza e di cucina. San Vito al Tagliamento 1936 - 2016" di Laura Sbiz, ricette a cura di Giovanna Donazzan (San Vito al Tagliamento: s.e, 2019)

Fernando Raris, Accademico di Treviso

"Storie e realtà dei formaggi italiani, europei e del mondo" (Vittorio Veneto: Dario De Bastiani Editore, 2018)

Alessandra Visonà, Accademica dell'Alto Vicentino

"I Sentieri del Gusto. Il cibo nelle montagne italiane" di Ugo Scortegagna (s.l. Duck edizioni, 2018)

Giuseppe Zonin, Vice Delegato dell'Alto Vicentino

"Pizza Bra" di Stefano Cantiero (Roma: Gruppo Albatros II Filo, 2014) delicato, cotto perfettamente, con la giusta densità "all'onda" e arricchito con la bottarga di gallina che ha destato molto interesse. Gli asparagi lessi hanno evidenziato come oggi tutte le zone venete vocate a questo tipo di ortaggio siano in grado di produrne di eccellenti. Il dessert, graditissimo perché leggero e delicato, ha concluso nel modo migliore questa serata.

> 🟛 VICENZA 10 aprile 2019

Ristorante "Acchiappagusto" della famialia Andriolo, in cucina Eleonora Andriolo. Santa Giustina 19/2, Arcugnano (Vicenza); ≈0444/323713, cell. 349/7265392; info@acchiappagusto. it, www.acchiappagusto.it; coperti 30+30 (in terrazza). •Parcheggio privato del ristorante; ferie primi 10 giorni di novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. •Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittelle di tarassaco, frittura selvatica, pancakes salati; scampi crudi su battuta di carletti e pesto di pacasassi, capasanta arrostita su crema di aglio orsino e scaglie di tartufo nero, tartare di tonno con fattura di asparagi selvatici; vellutata di ortica e acetosella con mazzancolle e cozze saltate al mirto nero e nastro di barbabietola; tagliatelle all'aglio orsino con battuta di gamberi rossi di Mazara del Vallo e burrata di Adria; tortelli ripieni alle rosole e ricotta di capra con burro di montagna e parmigiano 36 mesi; trota di Chiampo De.Co. al cartoccio con asparagi selvatici cotti al vapore e marinati con battuta di asperula e misticanza di fiori selvatici: frittelle di fiori di acacia con sorbetto all'erba Luigia.

I vini in tavola: Ca' Rovere millesimato Brun Cuvée Doc Colli Berici (Ca' Rovere); Vulcaia Fumé Sauvignon 2017 Igt Veneto (Inama); Polveriera Pinot Bianco 2017 Doc Colli Berici (Piovene Porto Godi); Villa Mattei Spumante dolce (Costalunga).

Commenti: La Simposiarca Roberta Melli, validamente assistita dall'Accademico Stefano Chiaramonte, ha impostato un interessante menu in cui le erbe di campo, tipiche del periodo primaverile, sono state abbinate con pesce di mare e di acqua dolce. Ne è risultata una serie di portate nelle quali lo chef Eleonora Andriolo ha fuso una delle tradizioni gastronomiche tipiche del periodo della Quaresima - le erbe del campo - con l'innovazione che le deriva dalla sua attitudine alla ricerca continua. Dal buffet al dessert, tutti i piatti sono stati caratterizzati da almeno una delle erbe di stagione; di ciascuna il Simposiarca ha illustrato gli usi tipici, sia nella cucina sia nella medicina popolare.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE 12 aprile 2019

Ristorante "Mulino di Zoppola" di Daniele Leccini. •Via Risorgimento 5, Zoppola (Pordenone); ☎0434/939309; coperti 100. •Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,34; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: stuzzichini al crudo di San Daniele Doc e l'asparago bianco fritto; flan alle erbe di campo primaverili su crema allo stravecchio e speck croccante; risotto Carnaroli agli asparagi verdi e bianchi; cube roll di scottona nazionale alla griglia con patatine al forno; gubana con o senza Grappa.

I vini in tavola: Prosecco Docq Bosco di Gica (Adami); Friulano 2017 Colli Orientali del Friuli; Cabernet Franc 2017 (entrambi La Sclusa); Jadér Cuvée brut (La Delizia).

Commenti: Il complesso comprende un'osteria tradizionale friulana, a fianco della quale vi sono gli spazi per la ristorazione. L'insieme è gradevole e accogliente e mette in mostra alcune attrezzature a suo tempo utilizzate per la macina. La serata, durante la quale il Simposiarca ha brevemente illustrato le caratteristiche delle erbe proposte, l'asparago (fritto e nel risotto), l'ortica, il tarassaco e la silene volgare (nel flan), si è svolta piacevolmente, grazie anche alla qualità del cibo e dei vini che, pur con luci e ombre, sono stati apprezzati. Se il buon giorno si vede dal mattino, il locale sembra destinato a divenire un punto di riferimento nel territorio e a raggiungere ulteriori traguardi.

> mate | TRIESTE 3 aprile 2019

Ristorante "Società Triestina della Vela" di Franco Fadelli, in cucina Walter Puissa. Pontile Istria 8, Trieste; ☎040/305999; coperti 80+100 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie , gennaio/febbraio; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/ MasterCard.

Le vivande servite: trota "al Valentino": trota e spinaci accompagnata da mimosa di tuorlo e uova di trota su letto di crema di piselli; persico "alla Gennariello": riso alla parmigiana leggero e persico fritto; cefalo "alla Macchi-Castoldi": zuppa di cefalo e patate; spigola "al flottaggio": branzino bollito servito con burro aromatizzato con limone e prezzemolo; spigola "volavamo alla marinara": filetto di branzino al forno con salsa di germogli del luppolo selvatico accompagnato da fagiolini; il Per alzarsi: sorbetto artigianale alle fragole fresche.



I vini in tavola: Roero Arneis; Ribolla Gialla.

Commenti: "Aeronautico è il Ciel appunti di volo in cucina". Con una transvolata virtuale", partendo da Trieste, attraversando l'Adriatico e risalendo il Po negli irrequieti anni Venti, tra raid di velocità motonautici e piatti futuristi, si è raggiunta l'aristocratica Torino. Ritornando a oggi, trasportati dalla corrente del grande fiume, gli Accademici si sono soffermati su alcune eccellenze dell'allevamento ittico e della pesca, confrontando nel convivio i sapori del pesce di acqua dolce e salata. La serata, molto particolare, è stata apprezzatissima. Delicati e molto graditi i sapori anche per i sapienti abbinamenti pesce-verdure. Ottimo l'accompagnamento con i vini. Molto curato il servizio.

> **DINE** 12 aprile 2019

"Trattoria Alla Posta" di Maria Gilda Primosig, anche in cucina. •Via Frazione Clodig 22, Grimacco (Udine); **2**0432/725000; coperti 50. **○**Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. •Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: colombina pasquale con aperitivo della casa; salame e prosciutto con verdure in agrodolce; pâté di controfiletto di manzo, ricotta, briciole di erbe e polenta; crema di finocchi con quenelle di ricotta; ventaglietti allo sclopit (silene); quanciale e cervo con pallina di stakanje e verdura cotta; strucchi lessi; strudel di antica mela Seuka.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: Affollatissima di Accademici la riunione conviviale svoltasi in questo piccolo borgo delle Valli del Natisone, appartenente ai territori della ex Slavia veneta. Il locale della signora Maria Gilda Primosig, cuoca e tuttofare, è una semplice e accogliente trattoria, baluardo di una cucina locale genuina basata su ingredienti del territorio e ingegnose tecniche tramandate da generazioni. La relazione culturale è stata svolta dall'esperta gastronoma Lucia Pertoldi, che ha illustrato l'uso delle erbe locali sia nella cucina tradizionale sia nell'impiego officinale. La ricca degustazione ha riscosso il consenso unanime dei convenuti che hanno apprezzato quasi in equal misura tutte le portate e i vini.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA-SAN LUCA 11 aprile 2019

Ristorante "Al Pappagallo" di Pettinicchio - Valenti. •Piazza della Mercanzia 3C, Bologna; ☎051/232807; ristorante@alpappagallo.it, www. alpappagallo.it; coperti 80. •Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura mai. •Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accetate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: verticale di culatelli di Zibello; polpetta di cappone e manzo di fassona su letto di maionese del Pappagallo e porro fragrante; tortellino al mignolo in doppio brodo di cappone; lasagna tradizionale bolognese; cotoletta di vitello con osso alla bolognese; zuppa inglese tradizionale bolognese.

I vini in tavola: Rosé del Cristo Sorbara Doc (Cavicchioli); Codronchio Albana di Romagna Docg (Fattoria Monticino); B10-571 Romagna Doc Sangiovese Superiore bio; Oro Puro Romagna Docg Albana passito (entrambi Tenuta Amalia).

Commenti: La Delegazione si è riunita "sotto le due torri" per festeggiare i 100 anni del ristorante "Al Pappagallo". Simposiarca della serata l'Accademico Giampietro Gamberini. Attualmente, al comando del locale è Michele Pettinicchio insieme alla moglie Elisabetta, che ha rilevato lo storico ristorante da sempre crocevia di numerosi personaggi del cinema, del canto e dello spettacolo. Rispolvera e mette a punto tutte le antiche ricette nate al Pappagallo (nel dopoguerra è stato uno dei più importanti ristoranti al mondo). 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.

BORGO VAL DI TARO 4 maggio 2019

Ristorante "Da Gelsy" di gestione familiare, in cucina Gelsomina Villani.

•Località Fopla, Solignano (Parma);

20525/58160; info@villagelsomina.
com, www.villagelsomina.com; coperti
150+50 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. •Valutazione 8,33;
prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto crudo 36 mesi, polentina con sugo di funghi prugnoli, frittata di prugnoli; tagliatelle con sugo di funghi prugnoli; punta di vitello ripiena; patate arrosto; tiramisù; sbrisolona.

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Lambrusco; Spumantino (entrambi Monte delle Vigne).

Commenti: La stagione del prugnolo, fungo primaverile ricercato per le sue qualità organolettiche, ha propiziato la riunione conviviale promossa dal Simposiarca Antonio Ferrari che ha intrattenuto i commensali con interessanti argomenti sulla natura e proprietà del *lyophyllum georgii* o fungo di San Giorgio. La celebrazione del prugnolo, servito in una proposta di piatti fortemente legati alla tradizione, ha ricevuto ampi consensi dai commensali. Presenti



la Delegata di Versilia Storica, Anna Ricci, e il Delegato di Salsomaggiore Terme, Roberto Tanzi con l'Accademica Ornella Gallesi. Prelibata la frittata e ottima la punta di vitello. Tutto servito con attenzione e simpatia da Rosy.

Ristorante "Prima o Poi" di Loretta e Tino, in cucina Tino e Paolo. •Via C. Battisti, 57, Rolo (Reggio Emilia);
20522/666184; info@primaopoi.eu, www.primaopoi.eu; coperti 60+40 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica sera; mercoledì; sabato a pranzo. •Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto stagionato nazionale con osso tagliato a mano con toast al burro; uovo in camicia, crema di asparagi, spuma allo stracchino, cialda croccante di tapioca; pasta alla carbonara di asparagi e prosciutto "cotto di gioia"; vitello brasato con verdure di stagione; dolce alle pere con gelato al fiordilatte, mandorle tostate e sciroppo d'acero.

I vini in tavola: 1077 Spergola brut (Cantine Emilia Wine); Lambrusco Salamino Dop (Cantina di Santa Croce, Carpi); Lambrusco di Sorbara Dop Cssmr.

Commenti: Tavola rotonda con "Delegazioni a confronto: Carpi-Correggio, Parma Terre Alte, Houston-Texas (USA) e Bologna-San Luca", presenti con i rispettivi Delegati. Ospiti il DCST dell'Emilia, Giordani Pavanelli, il Sindaco di San Martino in Rio, Fuccio e l'Assessore Ferrari. Conclusioni del convivio sulla ricchezza di prodotti, usi e consuetudini. Le Delegazioni devono fare leva sulle esperienze positive diffondendo le attività istituzionali dell'Accademia sul loro territorio, nonché la cultura e la qualità del saper fare degli operatori del settore gastronomico. Pieno successo dell'evento.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO7 aprile 2019

Ristorante "Oceano Sea Restaurant" di Alberto Bertaggia, in cucina Alberto

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA

È in silver plate, in formato grande ed elegante e reca inciso, sul fondo, il logo dell'Accademia. Questo oggetto simbolico è consigliato come omaggio da consegnare ai ristoranti visitati, in cui l'accoglienza, il servizio e la cucina si siano dimostrati particolarmente meritevoli. Per ogni ulteriore notizia in merito e per le eventuali richieste, i Delegati possono rivolgersi alla Segreteria di Milano (segreteria@accademia1953.it).

Bertaggia, Luca Manfredini. •Via San Cristoforo 178/a - San Matteo della Decima, San Giovanni in Persiceto (Bologna); ☎ 051/19989867; info@ ristoranteoceano.it, www.ristoranteoceano.it; coperti 35+10 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpo brasato su crema di riso e germogli; cresta di gallo ripieno di tonno e mortadella con bottarga di tonno; spaghetti al nero di seppia con pomodorini confit e alici; anguilla arrosto con cipolla caramellata all'aceto balsamico e salsa al lievito; spuma al nero, ostrica e caramello; mousse al cioccolato bianco, salsa alle fragole e gelato al limone.

I vini in tavola: Metodo classico (Le Morette); Foscarin Slavinus, Soave Superiore Doc (MonteTondo); Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (La Battagliola).

Commenti: Riunione conviviale di primavera, dedicata al pesce, in questo intimo ristorante. Il Simposiarca Adriano Bavarone ha permesso alla Delegazione di apprezzare il locale e conoscerne il titolare, il quale, intrattenendosi con gli Accademici a fine pranzo, si è rivelato essere vero uomo di mare. Tra i piatti, particolare apprezzamento ha riscontrato la cresta di gallo, con l'abbinamento tra pesce e mortadella che ha sorpreso in positivo. I vini sono stati sapientemente presentati dal sommelier Giordano de Stefani, al quale si sono uniti i responsabili della Cantina "La Battagliola".

FORLÌ 24 aprile 2019

Ristorante "La Lughera" di gestione familiare, in cucina Marco e Miriam. •Via Lughera 59, Strada San Zeno di Galeata, Forlì (Forlì-Cesena); ≈338/9083134, 338/3346764; coperti 40. •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì. •Valutazione 8,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: crostini ai funghi, al gorgonzola, al pomodoro; tagliatelle al ragù; guancia di vitello al Sangiovese; contorni di melanzane, patate, pomodori; zuppa inglese.

I vini in tavola: Rosé (Villa Rinaldi); RoseRosse (Massa di Vecchiazzano); Domus Caia (Stefano Ferrucci); Ombroso (Giovanna Madonia).

Commenti: La passione di Marco e Miriam per la cucina semplice e tradizionale si concentra in "tagliatelle" super e in un "guanciale brasato" da fantascienza, che indubbiamente meritano il viaggio.

modena

22 maggio 2019

Ristorante "Giallo Modena" di Giallo Modena, in cucina Donatella Galvani. ●Via Paolo Ferrari 85, Modena;
2059/223911; cateringeflowerens@ gmail.com; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura 25 dicembre - 1° gennaio. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: bauletto di melanzana con brie, pomodoro e basilico fresco; tortelloni con erbette, ricotta di cinghianello, mandorle tostate e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi; pancia di maialino su morbido di patate di Montese e spinaci novelli al limone; sfera di cioccolato con mascarpone all'amaretto ghiacciato con crema calda di cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco millesimato (Dalla Balla); Lambrusco di Sorbara Vecchia Modena (Cleto Chiarli); rosso di Montalcino (Caparzo).

Commenti: Il convivio si è svolto nel ristorante annesso al MEF (Museo Enzo Ferrari) di Modena. Simposiarca, Roberto Dino Villani, Raffinati la preparazione e l'impiattamento. Molto apprezzato l'antipasto. Originale il primo piatto, rappresentato da tortelloni modenesi rivisti dalla chef. Come secondo è stato servito un trancio di pancia croccante di maialino. Particolare il dolce: mascarpone ghiacciato in sfera di cioccolato fatta fondere da crema calda di nocciola. I tre vini hanno avuto un buon gradimento. Molto apprezzata la location. Rapporto qualità-prezzo buono.

PARMA
4 aprile 2019

Ristorante "Osteria del 36" di Francesco Ziveri, Libero Falzarano, entrambi anche in cucina. •Strada Saffi 26/A, Parma; 20521/287061, cell. 334/8660572; osteriadel36@libero. it; coperti 50. •Parcheggio scomodo;

ferie metà luglio-fine agosto; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 7,29; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: culatello di Zibello con pane tostato e burro; tortelli di erbetta al burro e parmigiano; tortelli di spalla cotta al burro e salvia; filetto di maiale rosolato in padella con purea di nocciole, pancetta croccante e salsa al cioccolato; gelato alla crema di produzione propria con cioccolato e ciliegie sotto spirito.

I vini in tavola: Rosé metodo classico (Le Marchesine); Gutturnio frizzante (Il Negrese).

Commenti: È la più antica osteria del centro storico, essendo una struttura attiva dal 1880. Il nome non deriva dal numero civico: 36 era il prezzo che si pagava a suo tempo per il vino. Un'avvertenza: anche se l'indirizzo è in via Saffi, l'entrata è in borgo Retto. Gli spazi sono limitati, la cucina non solo è quella tipica, ma è preparata sul momento, con particolare riferimento alle paste ripiene, che hanno riscosso particolare successo per l'equilibrio tra sfoglia e contenuto, e il gelato alla crema. Una delle specialità del ristorante, particolarmente apprezzata da alcuni commensali, che l'hanno fatta preparare espressamente per sé, è il rognone.

PIACENZA
12 aprile 2019

Ristorante "Faccini" della famiglia Faccini, in cucina Barbara e Paola Faccini. •Strada Provinciale 6, località Sant'Antonio, Castell'Arquato (Piacenza); \$252/896340; coperti 150+80 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. •Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto crudo 40 mesi con bortolina; flan di zucchine con crema di formaggio; tortelli verdi con asparagi del territorio; guancialino di maiale con mele caramellate al profumo di cannella e patate arrosto; torta di nocciole con mousse al cioccolato.

I vini in tavola: Sauvignon I Nani e le Ballerine; Pantera (entrambi Luretta); Beryer Passito di Pantelleria.

Commenti: Il ristorante è uno dei tipici locali della provincia piacentina, dal 1932 gestito dalla famiglia Faccini. Serata molto piacevole, con un servizio perfetto curato da Massimo e Alessandro Faccini; la cena si è svolta in una sala riservata al piano superiore. Le sorelle Barbara e Paola propongono una cucina tradizionale, sempre attenta ai prodotti del territorio. Particolarmente apprezzati sono stati i tortelli con asparagi e il quancialino di maiale eseguito in modo magistrale. La serata ha ancora una volta confermato la qualità del locale, da anni uno dei capisaldi della ristorazione piacentina.

m RICCIONE-CATTOLICA 17 aprile 2019

Ristorante "Locanda del Pettirosso" di Franca e Paolo Grossi, in cucina Franca Grossi. •Via Bragaglia 183, Saludecio (Rimini); ☎0541/855152, cell. 328/0918751; info@locandadelpettirosso.it; coperti 30. •Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-8 gennaio, 1°-15 settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. •Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.



EMILIA ROMAGNA segue

Le vivande servite: assaggio di erbe spontanee stagionali; senape al vapore con uovo di quaglia; barbe di becco in umido con patate; raperonzoli con gnocco fritto; maltagliati alle ortiche con asparagi selvatici, topinambur e piselli; coscia d'agnello al forno con dragoncello e cardi dei lanaioli; semifreddo alla melissa.

I vini in tavola: Animale Celeste (Stefano Antonucci); Lacrima di Morro d'Alba Superiore (Vicari); Muffato del Plinio (Tenuta il Plinio).

Commenti: La serata aveva lo scopo di riassaporare i profumi e i sapori delle erbe spontanee che Franca e Paolo continuano ad andare a cercare con passione commovente. Tutti i piatti hanno avuto gradimento elevato. Gli Accademici sono rimasti colpiti dai sapori sempre nuovi e mai identici che generano le erbe raccolte nei campi incolti. Armonia di dolce nei maltagliati con piselli, topinambur e asparagi selvatici. Grande apprezzamento per l'agnello al forno con dragoncello e cardi dei lanaioli.

TERRE MODENESI 9 aprile 2019

Ristorante "Locanda Corte di Albareto" di gestione familiare, in cucina Maria Grazia Gherardini, Cristian Fratti, Elena Biolchini. ●Via Gaiato 107, Pavullo nel Frignano (Modena); ≈346/1696848; info@locandacortedialbareto.it; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura martedi. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate Diners.

Le vivande servite: assaggi di pani dai sapori e colori diversi; mini flan con verdure abbinati a salse di diversi colori e sapori; passatelli classici di parmigiano in brodo di cappone; noce di vitello arrosto, con vellutata di piselli e fave saltate; dolce a base di yogurt greco, con frutto della passione e cioccolato; frutta fresca.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Cantina Serena, Valdobbiadene); Pignoletto Strozzavolpe (Carafoli); Malbo Gentile; Lambrusco di Sorbara (Vezzelli).

Commenti: La Simposiarca Sara Prati ha intrattenuto su "Riti e tradizioni pasquali anche in cucina". Un argomento che ha consentito di meglio interpretare segni, parole, usanze

delle ricorrenze che scandiscono il compiersi della Quaresima. Significati che hanno guidato anche nella scelta dei cibi e dei loro ingredienti: pane, passatelli tradizionali, piselli, fave, frutto della passione; anche i colori, condotti dal bianco, giallo e verde, hanno sottolineato la fresca nota primaverile. L'uovo, simbolo e componente del cibo e decoro della tavola, insieme a proverbi sulla Pasqua in dialetto e rimandi di usanze, partecipati anche dagli Accademici, hanno rallegrato la serata.



TOSCANA

EMPOLI 10 aprile 2019

Ristorante "Lorenzo Le Vedute" di Ristorante 123 Le Vedute srl, in cucina Lorenzo Cinotti. ●Via Romana Lucchese 121, Fucecchio (Firenze); 2057/1297008, cell. 346/3512813; rist. lorenzolevedute@gmail.com; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedi; sabato a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: humus con pinzimonio di verdurine; stracciatella di burrata con coda di gambero; pappa

al pomodoro con straccetti di calamari grigliati; alici marinate con cipolla di Tropea sfumata all'aceto; ravioli al branzino con cuore di sedano; gnocco cacio, pepe e polpo; frittura di mare con verdurine; sfera di mousse al cioccolato con frutto della passione.

I vini in tavola: Passerina Igt Offida; Governo all'uso toscano Igt (Angelo Borrani).

Commenti: Gradito ritorno per i numerosi Accademici e ospiti in questo ristorante che, dopo alterne vicende, ha riaperto con una nuova gestione, proponendo un menu a base di pesce. I commensali sono stati accolti con uno sfizioso e variegato antipasto in piedi, quindi la Simposiarca ha presentato i primi piatti che aveva scelto fra la produzione locale e risultati molto apprezzati: i ravioli al branzino e gli gnocchi al polpo. A chiusura della riunione conviviale, i giovani collaboratori dello chef hanno servito il dessert di mousse al cioccolato con frutto della passione che ha entusiasmato i commensali per la presentazione e l'equilibrio nel sapore.

23 aprile 2019

Ristorante "Osteria i Macelli" di Maria Antonietta Paladini, in cucina Mirella Gigli. •Via Martiri della Resistenza, piazza dei Macelli, Borgo a Mozzano (Lucca); \$20583/88700, cell. 348/3975968; osteriaimacelli2017@gmail.com; coperti 40+20 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione

8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tordelli borghigiani; maccheroni al sugo di carciofi, salsiccia di cinta senese e nepitella; coniglio lardellato alle erbe aromatiche su crema di patate al rosmarino; sformatino di verdure; colombina di "Gigione" con crema pasticciera e nutella.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Vernaccia di San Gimignano; Chianti dei Colli Senesi.

Commenti: Il locale è stato riaperto dall'attuale gestione, tutta al femminile, in quanto sia il gestore sia i collaboratori, in sala e in cucina, sono donne. L'osteria punta molto sulla tradizione del territorio e sulla qualità, dedicandosi alla ricerca di alimenti locali, genuini, a km 0. La pasta è fatta in casa utilizzando farine provenienti dai grani antichi del Molino di Piezza (Garfagnana); tipico un tordello con ripieno di carne e verdure arricchito con erbette aromatiche, variante di quello lucchese.

LUCCA 16 aprile 2019

Ristorante "Lombardo" di Francesca e Alessandro Lunardini, in cucina Alessandro Lunardini. ●Via Vecchia della Chiesa, 83 - Santa Maria a Colle (Lucca); 20583/349091, cell. 333/6502503; info@ristorantelombardo.it, www. ristorantelombardo.it; coperti 35+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì; la sera dal martedì al venerdì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte



accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliere toscano di suino grigio con crostini; risotto allo zafferano, asparagi, erborinato di capra e lime; spaghetti alla Lombardo; tagliata di manzo con erbe aromatiche; fritto misto di verdure; semifreddo di pinoli con crema all'inglese alla Biadina di Tista.

I vini in tavola: Rosso delle Colline Lucchesi Doc di Villa Sardini 2016 (Pieve S. Stefano).

Commenti: Dopo oltre 35 anni sulle colline lucchesi, da un paio d'anni il ristorante si è trasferito sulle rive del Serchio. Da fuori dà l'dea di un locale un po' british, immerso nel verde circostante. Anche l'interno trasmette tranquillità e relax: i colori tenui e le ampie finestre ben si intonano con la campagna lucchese. L'accoglienza di Francesca è calorosa e amichevole. Si parte con un buon tagliere toscano di salumi per proseguire poi con il primo concordato: risotto agli asparagi. Il fuori programma, spaghetti alla Lombardo, piace di più. La tagliata è tenerissima e riscuote consensi unanimi e lusinghieri; il fritto misto merita la richiesta del bis.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

12 aprile 2019

Ristorante "Caffè Giusti" di Bar Giusti srl, in cucina Piergiuseppe Lucisano. ●Piazza Giusti 24, Montecatini Alto (Pistoia);
20572/70186, cell. 392/8403328; info@ caffegiusti.it; coperti 50+70 (all'aperto).
●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì.
●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pasta fritta con crudo di Pratomagno, crema di fave e pecorino con cialda croccante, pappa al pomodoro e stracciatella di burrata; croccante di asparagi su fonduta di pecorino; risotto sugli asparagi; faraona a lenta cottura e asparagi in doppia consistenza (mousse e fritti); torta pavlova con fragole.

I vini in tavola: Prosecco millesimato (Sant'Orsola); Sauvignon Malvasia Salento Igp II Pumo (San Marzano); Bolgheri bianco Doc Costa di Giulia (Michele Satta); Brachetto d'Acqui (Banfi).

Commenti: Grati all'Accademico Luca Marchetti per la scelta di questo locale "dal buon sapore di casa", in



cui le memorie giovanili hanno accresciuto il calore conviviale. È stata una piacevole sorpresa ritrovarlo ingentilito da una recente ristrutturazione che l'ha reso più elegante e accogliente. Il menu di asparagi ha mostrato impegno e cura per l'innovazione, al riparo da inopportuni esotismi. Tutte le portate sono state assai apprezzate, dagli ottimi stuzzichini all'antipasto, bello oltre che buono, fino alla torta. "Barba non è una moda del momento" - ha chiosato qualcuno. Assai lodata la scelta dei vini proposti dal giovane e bravo Lorenzo, terza generazione dei gestori.



Ristorante "La Bottega" di gestione familiare - famiglia Penni, in cucina Giancarlo Penni. •Località Grezzano - Via Grezzano 24/26, Borgo San Lorenzo (Firenze); ≈ 055/8492526, fax 055/8401301, cell. 338/6531922; ristorantelabottega@alice.it, www. ristorantelabottega.com; coperti 100. •Parcheggio comodo; ferie seconda settimana di giugno; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/ Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: verdurine di stagione fritte; affettato di prosciutto casalingo; ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia; costolette di agnello fritte; bocconcini di pollo e coniglio fritti; spinaci saltati; insalatina mista di campo; torta di mele con crema gelato.

I vini in tavola: Prosecco Maschio dei Cavalieri Doc Treviso; rosso Montalcino 2015 (Celestino Pecci); Moscato d'Asti.

Commenti: Aperto agli inizi del 1900 come "Trattoria del ponte e altri generi", il locale continua nel solco della tradizione con Giancarlo Penni, che ha realizzato, con cura e ingredienti di qualità, piatti molto apprezzati. Il fritto, tema della riunione conviviale, è stato ben illustrato dal Simposiarca Mauro Santoni, il quale ha evidenziato il carattere trasversale di questa cottura, capace di rendere saporiti e gustosi un po' tutti i tipi di alimenti, soffermandosi poi sulle diverse pastelle riportate nei più famosi ricettari. Un cenno storico anche a Caterina de' Medici, per aver portato oltralpe l'arte del friggere, e infine il ricordo di tante friggitorie del centro di Firenze, ormai quasi scomparse.

VALDARNO FIORENTINO12 aprile 2019

Ristorante "Lo Spela" di Paolo Pannacci, in cucina Paolo Pannacci, Tommaso Mazzei. •Via Poneta 44, località Ferrone, Greve in Chianti (Firenze); ≈055/850787; info@lospela.it, www. lospela.it; coperti 90+40 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8,025; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cialde di riso in tre cotture con spuma di gorgonzola e sedano, finger bread con lardo di Colonnata e limone caramellato, quadrello di focaccia con olio e semi di canapa, formaggio di riso, tartare di legumi e soia edamame; piccoli drink in abbinamento con ogni finger food; pizze in degustazione: focaccia burrata pugliese, prosciutto crudo toscano e salsa Chianti; regina Margherita, bufala,

pomodoro bio; magnifica vegetariana: verdure di stagione, ricotta di capra bio, gomasio e germogli; la gamberoni: burrata pomodorini, caviale di fragole e polvere wakame; la polpatata: polpo, crema di patate, pesto; schiacciata con hamburger di chianina, scamorza, insalatina e cipolla; dessert alla carta.

I vini in tavola: Vini in degustazione.

Commenti: Serata dedicata alla degustazione delle pizze e focacce gourmet. Premiata da prestigiose guide, la pizzeria, già visitata, ha confermato l'alto livello dei suoi prodotti da forno. L'ampia degustazione di sei varietà di pizze, con due diversi tipi di impasto (3+3), ha ottenuto il pieno gradimento degli Accademici e dei loro ospiti. Il servizio, rapido e accurato, ha consentito di avere un quadro completo delle proposte senza tempi morti di attesa. Piacevoli gli antipasti con le bevande abbinate a ciascuno di essi, denotando una cura per il particolare, così come l'abbinamento di vini e/o birre per ciascuna degustazione.

VALDELSA FIORENTINA14 aprile 2019

Ristorante "Villa II Casolare" di Eleonora Casini, in cucina Giacomo Gianchecchi. •Via Pino 65, Certaldo (Firenze); \$\mathbb{2}333/1895598; info@villailcasolare.com, www.villailcasolare. com; coperti 35+50 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie da novembre a gennaio; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasti toscani misti; fritto di verdure di stagione; coniglio ripieno con salsa ai fiori di zucca; patate alla ghiotta e fagioli bianchi all'olio; biscotto alla nocciola telé agli agrumi e mousse di cioccolato amaro; mousse al cioccolato bianco e limone con composta di mele verdi, sedano e finocchio.

I vini in tavola: Vini dell'azienda agricola Corbucci.

Commenti: Piacevolissimo pranzo, dove il giovane chef Gianchecchi ha deliziato il palato con un sublime fritto e un coniglio ripieno su salsa alle verdure. Pranzo gustato da alcuni Accademici in giardino, sotto un piacevole e tiepido sole. Grazie all'Accademico Casini, con Lidia ed Eleonora, per l'ospitalità. Allo chef l'augurio di tenere alta l'umiltà



TOSCANA segue

con cui ha cucinato, dando luogo a eccellenti pietanze. Villa il Casolare è un luogo ameno immerso nella collina toscana.



ASCOLI PICENO 17 aprile 2019

Ristorante "Baia Bianca" di Luca Pianese, in cucina Fabio Dodaro. •Via De Gasperi 28, Grottammare (Ascoli Piceno); ☎073/633333, cell. 347/6507672; coperti 40+50 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accetate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliatella di seppia con giardiniera; insalatina di puntarelle e melecche (scampi, sgusciati e privati del filetto interno) su cialda di riso al nero di seppia e crema all'aglio dolce; alice croccante, origano, pecorino e melagrana; gnocco allo zafferano ripieno di merluzzo mantecato al profumo di salvia e tartufo; boccolottone "Baldoni" allo sgombro e pomodoro confit, con gocce di burrata; zuppetta di pescato dell'Adriatico in carta fata; semifreddo al frutto della passione e crema inglese.

I vini in tavola: Charisma e Trebbiano d'Abruzzo (Lunaria); Tarà, Marche Rosato, Igt 2018 (Tenuta Cocci Grifoni).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Paolo Ulissi. Lo chef Fabio Dodaro ha proposto un menu particolare, in cui è emerso il tentativo, felicemente riuscito, di apportare alcune innovazioni nella tradizionale cucina di pesce del territorio. L'insalatina di puntarelle e melecche ha riscosso unanime apprezzamento, così come lo gnocco allo zafferano, pietanza tipica locale, ma presentata in rinnovata modalità che non ne ha minimamente intaccato il gusto. Sapore molto invitante anche per il boccolottone allo sgombro. L'alta valutazione finale testimonia il gradimento espresso. I vini hanno accompagnato convenientemente le varie portate.

FERMO 14 aprile 2019

Ristorante "A Casa De Campo" di Domenico e Fabio snc, in cucina Domenico Rivoletti. •Via dei Monti 208, Montegranaro (Fermo); ☎0734/891551, cell. 338/4187002; acasadecampo1@ gmail.com, www.acasadecampo.it; coperti 100+100 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (periodo invernale). •Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coratella di agnello con le uova; frittatina alla mentuccia; ciambella strozzosa con salame lardellato; pasticcio di tagliatelle; maccheroncini di Pasqua; frittura della tradizione: agnello, olive, verdure e cremini; agnello a scottadito con cicoria ripassata; cestino di mandorle con gelato e fragole.

I vini in tavola: Melgrà rosé; bianco Telusiano; rosso Piceno (tutti Cantina Rio Maggio di Simone Santucci).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri per la Pasqua con menu tipico della festa. Fra le pietanze, particolarmente apprezzato il pasticcio di tagliatelle, tradizionalmente, per l'occasione, sulle tavole delle famiglie abbienti montegranaresi e che la Simposiarca Adriana

Botticelli ha riproposto secondo la ricetta della zia. Molto gradite anche le preparazioni a base di agnello e l'abbinamento con i vini, opportunamente presentati dal proprietario della cantina. Molti i graditissimi ospiti fra i quali il prefetto S.E. Emilia Zarrilli, il Presidente Rotary di Civitanova Giuseppe Corvari, e il Delegato onorario di Ascoli Piceno Sergio Sadotti. Ai convenuti uova artigianali al cioccolato fondente.

MACERATA 14 aprile 2019

Ristorante "Torre del Parco" di Carlo Matteucci, in cucina Luca Sabbatini. •Località Torre del Parco, Camerino (Macerata); ₹347/1823365; coperti 200+200 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana a settembre; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coratella di agnello, pizza al formaggio e pizza dolce con salumi, frittata con la mentuccia, uovo sodo con scaglie di tartufo; vincisgrassi; paccheri di pasta di Camerino con ragù di agnello in bianco; agnello e petti di pollo fritti; agnello al forno; verdure fritte e insalata mista; dolci della tradizione pasquale, uovo di Pasqua gigante e colomba pasquale da 5 kg.

I vini in tavola: Lacrima di Morro d'Alba Doc Orgiolo 2016 Superiore; Verdicchio dei Castelli di Jesi Docg Salmariano (entrambi Marotti Campi). Commenti: Seduta accademica organizzata ottimamente dal Simposiarca Sauro Vittori, con un menu in cui hanno trionfato l'agnello e i piatti della tradizione. La parte culturale è stata curata dalla dottoressa Sara Tota, giovane biologa e nutrizionista, che ha tenuto desta l'attenzione con consigli e suggerimenti nella scelta dei cibi a seconda dell'età e dell'orario dei pasti. Ha parlato poi dell'importanza di impiegare prodotti del territorio e soprattutto di rispettare la stagionalità. Gli Accademici hanno molto apprezzato i piatti, anche se i voti non sono stati esaltanti. Curati il servizio ai tavoli e l'abbinamento cibo-vino.

PESARO-URBINO 26 aprile 2019

Ristorante "Hosteria del Castello" di Raimondo e Maria Angela Biccari, entrambi anche in cucina. ●Strada Farneta 25, Acqualagna (Pesaro-Urbino); ☎0721/798778, cell. 338/9895459; hosteria.delcastello@libero.it; coperti 65+75 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì; anche il lunedì (novembre - aprile). ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostino con aglio orsino; polenta con erbette aromatiche; frittata; salvia scarea fritta; panzanella; coratella di agnello; tagliatelle con i prugnoli; tagliatelle al ragù; coniglio in porchetta con finocchio fresco selvatico;



agnello fritto; contorni di stagione; semifreddo allo yogurt.

I vini in tavola: Vernaculum (Fattoria Villa Ligi).

Commenti: Il locale, immerso tra le dolci colline del Montefeltro, è arredato con personalità e piacevole originalità. La riunione conviviale è stata condotta magistralmente dal Simposiarca Fabrizio Valeri. Per gli antipasti sono stati utilizzati prodotti locali nel rispetto della stagionalità. Le tagliatelle, rigorosamente fatte a mano con i prugnoli, che hanno rasentato la perfezione, hanno riscosso molto successo, non di meno quelle al ragù. Ottimo il coniglio in porchetta con il finocchio selvatico fresco, come l'agnello fritto che letteralmente si scioglieva in bocca. Il pane di propria produzione è stato cotto nel forno a legna e il dolce ha concluso splendidamente la riunione conviviale.



UMBRIA

FOLIGNO 11 aprile 2019

Ristorante "Trattoria Lu Centru de lu Munnu" di Maria Savini, in cucina Valentina Accica. •Via Bevagna 6, Località Fiamenga, Foligno (Perugia); ☎0742/24762; www.centrodelumunnu.com; coperti 60. Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizza al formaggio con salame, lonza e capocollo; frittatina agli asparagi; coratella; picchirilli con fave, quanciale e pecorino di fossa; agnello al girarrosto con cicoria campagnola; dolci pasquali.

I vini in tavola: Colli Martani Grechetto; Sagrantino di Montefalco (entrambi Terre de Trinci); Sagrantino di Montefalco Passito (Trabalza).

Commenti: I Simposiarchi Alvaro Pieroni e Carlo Bertuzzi hanno scelto questa tradizionale, rinnovata trattoria, per la cena degli auguri di Pasqua. Buona fattura per la pizza al formaggio e per la coratella in bianco. Ottimi i picchirilli fatti a mano con acqua e farina, indovinata la combinazione di guanciale croccante, acidità delle fave e sapidità del pecorino. L'agnello, sapientemente condito e cotto al girarrosto, è stato gustato con il superbo abbinamento al Sagrantino Passito dell'Accademico Ciro Trabalza. Peccato non aver gustato il dolce per problemi tecnici. Brava la giovane cuoca Valentina per la scelta delle materie prime, per i piatti ben eseguiti e per il servizio semplice ma efficiente.



LAZIO

🟛 LATINA 14 aprile 2019

Ristorante "Amo" di Costantino Sicconi e Dario Scodavolpe, in cucina Marco Andretto. Hotel Tirreno-Strada Lungomare 4147-Latina; 20773/273402, cell. 340/1679078; scoda83@libero.it; coperti 60+30 (all'aperto). Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bresaola di Marlin; tris con: polpo su crema di patate, pomodorino confit e terra di olive, code di gambero su battuto di lattuga e salsa di pomodoro, tonnetto alletterato con verdure bollite e aceto di melagrana; risotto con frutti di mare e polvere di crostacei; fettuccina artigianale con carciofi di Sezze, calamari e menta; trancio di ombrina con asparagi e patate; sorbetto al mandarino; colomba pasquale con cioccolato fuso.

I vini in tavola: Prosecco; Anthium Bellone, Petit Manseng, Albiola (Casale del Giglio).

Commenti: Il ristorante scelto dall'Accademico Simposiarca Giorgio Ruggiero, per il tradizionale convivio degli auguri pasquali, è un locale completamente rinnovato e di nuova gestione, nelle mura dello storico Hotel Tirreno, con la sala dominante il lungomare dal promontorio del Circeo a Torre Astura. I giovani gestori, già noti nel campo della ristorazione, hanno dato vita a una nuova realtà enogastronomica del capoluogo pontino, in cui il pesce è il protagonista assoluto del percorso culinario proposto e curato con esperienza. Attento e garbato il servizio. Durante il convivio è stato presentato il nuovo Accademico Enrico D'Antrassi accolto con un caloroso applauso.

> RIETI 12 aprile 2019

Ristorante "La Trota dal 1963" di Sandro e Maurizio Serva, anche in cucina. •Via S. Susanna 33, Rivodutri (Rieti); ≈0746/685078; info@latrota.com, www.latrota.com; coperti 30.

Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì e mercoledì. •Valutazione 8,8; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

I vini in tavola: Vini selezionati dal ristoratore.

Le vivande servite: amuse bouche di piselli e nero di seppia; trota, couscous all'ananas, aceto di rose; zite arrostite ripiene di coregone affumicato; risotto affumicato al rosmarino, liquirizia, caviale e quance di luccio; "baccalà" di luccioperca; dessert selezione dalla carta dei dolci.

Commenti: Il ristorante dei fratelli Maurizio e Sandro Serva, affiancati dai loro figli Michele e Amedeo, si conferma ai massimi livelli della ristorazione nazionale. Sempre capaci di stupire con apparenti azzardi e nuovi accostamenti, mantengono una tipologia di cucina strettamente legata a ciò che il territorio offre. La cucina, l'ambiente e il servizio sono sempre altezza e lasciano nei commensali un piacevolissimo ricordo unito al desiderio di tornare presto.

> **WITERBO** 17 aprile 2019

Ristorante "Da Pancino" di Trattoria Da Pancino di Anna Tofi e C.. •Via Dante Alighieri 3/5, Montefiscone (Viterbo); 20761/826137; trattoriadapancino@gmail.com; coperti 70+30 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie fine giugno - inizio luglio; giorno di chiusura giovedì. •Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto vegetariano con supplì; pappardelle nonna Lucia; pollo alla Pancino; broccoletti ripassati; zuppa inglese.

I vini in tavola: Bianco e rosso Vitiano (Falesco).

Commenti: Vario e abbondante l'antipasto con i fagioli "del Purgatorio" della vicina Gradoli, conditi con un non appropriato peperoncino in luogo del canonico pepe. Le pappardelle hanno ricordato agli Accademici il piatto di uno storico ristorante che non esiste più nel quale ha lavorato la nonna Lucia che ha dato il nome alla variazione delle sue pappardelle. Il pollo era piacevolmente panato e cotto alla griglia, leggero e molto sapido; buono il contorno (anch'esso non privo di abbondante peperoncino!). Zuppa inglese buona e nella più pura tradizione locale. Buon servizio, prezzo fuori mercato per la sua favorevole misura; più gradito il vino rosso.



ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA 28 aprile 2019

Ristorante "La Pineta" di Ristorante La Pineta srl. •Via Fonte Vecchia, Villavallelonga (L'Aguila): 20863/949174, cell. 328/5719910; coperti 80. • Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: tagliatelle al ragù bianco e zafferano della Vallelonga; agnolotti con stracchino e scaglie di tartufo della Vallelonga con ciliegini al profumo di basilico; arrosto misto di agnello, pecora e salsiccia nostrane; centrali di patate del Fucino al forno e verdure di stagione; tiramisù della casa; centrali di frutta.

I vini in tavola: Vini e spumanti (Cantina del Fucino).

Commenti: Materie prime rigorosamente della zona, con una elabo-



ABRUZZO segue

razione rispettosa della tradizione; premurosa attenzione nella sequenza delle portate e sincronismo con la scaletta articolata della serata hanno reso il convivio impeccabile e trascorso con grande serenità e attenzione. I primi sono risultati delicati nei sapori e nella perfetta cottura; tenero l'agnello (e non poteva essere altrimenti) che ha soddisftto anche qualche tradizionale Accademico critico. La "griglia a vista" ha reso più caratteristica la preparazione dell'arrosto misto. Soddisfatti i numerosi ospiti che hanno avuto modo di apprezzare un'ottima cucina nell'ambito di uno spazio culturale di estremo interesse.



MOLISE

CAMPOBASSO 7 aprile 2019

Ristorante "Casale Maginulfo" di Vincenzo Risi, in cucina Rosanna d'Andrea. •SP 45, Roccamandolfi (Campobasso); 20865/814521, cell. 348/7390592; info@casalemaginulfo.com, www.casalemaginulfo.com; coperti 50. Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 8; prezzo fino a 35 €: carte accettate tutte.

Le vivande servite: mbaniccia (polenta morbida arricchita da erbe di campo, patate e pochi fagioli); spgnata (zuppa di borlotti che una volta veniva cotta nella pignatta, al camino); fegatini di agnello; frittata alla mentuccia; stracciata in brodo; polenta sfritta e polenta alla roccolana ("sfritta" perché condita con olio sfrigolante e peperoni); agnello arrosto con patate; peperoni in agrodolce; dolce del Casale con fragole; pastiere al riso e al grano.

I vini in tavola: Tintilia Settevigne (Cipressi).

Commenti: Nel rispetto della tradizione pasquale, si è potuto gustare la "mbaniccia", la "spgnata", la stracciata (in realtà stracciatella di uova e formaggio) in brodo di manzo e pollo, che tradizione vuole servita

la sera del sabato santo, e l'immancabile agnello di Pasqua, proposto dopo un secondo primo piatto: una gustosa polenta bianca e rossa, pasticciata con ragù e salsiccia. Molto gradevole il dolce: una pasta montata, al cioccolato e Tintilia. Un piccolo gioiello, insomma, del quale merita menzione anche il gentile ed esperto maître Rodolfo; da sottolineare poi l'impeccabile organizzazione del menu, con un indovinato abbinamento con il vino molisano, della Simposiarca Bruna Benevento.

🕮 ISERNIA 13 aprile 2019

Ristorante "Patrizio" di Patrizio Di Cesare, anche in cucina. •Corso Marcelli 37, Isernia; 20865/299516, cell. 338/09621920; patriziodicesare@ gmail.com; coperti 40.

Parcheggio comodo; ferie 19-31 maggio; giorno di chiusura sabato a pranzo. •Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: flan di scampi, patate viola e salicornia con crema di topinambur e asparagi; flan di scampi con crema di zucchine, porro e zafferano; fusilloni al nero di seppia con pesce spada, vongole e pesto di pistacchio, su rapa rossa in due consistenze con polvere di funghi trombetta; semifreddo al pistacchio con crumble di mandorle e cacao amaro.

I vini in tavola: Uprematism rosato di Bombino nero.

Commenti: Nel cuore del centro storico di Isernia, questo caratteristico e caldo ristorante accoglie gli Accademici e gli ospiti della Delegazione reduci dall'incontro su: "L'emigrazione molisana all'estero e la tradizione gastronomica". I ta-

voli riservati sono piacevolmente impreziositi da un bel gioco di fiori primaverili e il curato menu annuncia i piatti dai nomi accattivanti. La scelta innovativa di un insieme di ingredienti, di profumi, di aromi, seppure molto gradevoli, mascherano a volte l'identità del piatto. Così il pesce, protagonista di pietanze ottime, non ha risalto e carattere. Comunque piatti ben eseguiti, apprezzati; un ottimo servizio; buoni vini, per una serata molto soddisfacente.

m TERMOLI 14 aprile 2019

Ristorante "Le Ginestre" di Marialucia Pircio. •C.da Cavate, Castelbottacio (Campobasso); 2392/7324233; coperti 60+60 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: salumi nostrani fatti in casa (capocollo, filetto, prosciutto e salsiccia); fegatini di agnello in umido (a zuppetta); pizza e foje; soffritto di maiale con friggitelli; frittata di asparagi; frittella di pasta; fiadone al formaggio; lasagne in brodo di gallina nostrana; ravioli di ricotta conditi con sugo di galluccio ripieno; galluccio ripieno al sugo; agnello arrosto con carciofi, cacio e ova e insalatina mista; fragole al limone; pesche di Castelbottaccio;, pigna e pastiera di grano.

I vini in tavola: Rosso Montepulciano Igp (Catabbo).

Commenti: L'accogliente agriturismo propone buona cucina casareccia della tradizione contadina bassomolisana, a base di ingredienti del territorio nel rispetto della stagionalità, in gran parte prodotti in azienda. Il menu, sapientemente selezionato dal Consultore Simposiarca Amoruso, ricco di pietanze dai sapori antichi e robusti, realizzate con ingredienti genuini dai profumi forti, ha riscosso positivi consensi. Apprezzatissimi e di buona fattura gli antipasti. Ottimo il galluccio. Deliziosi i dolci, in particolare le pesche, di chiara provenienza borghese extraregionale, diverse dalla semplicità dei dolci contadini molisani eppure entrate nella tradizione di Castelbottaccio.



CAMPANIA

BENEVENTO 12 aprile 2019

Ristorante "Antica Trattoria Traiano" di gestione familiare, in cucina Paolo Moscovio. •Via Manciotti 48-50, Benevento; 20824/277669, anche fax, cell. 346/2873232; ristorantetraiano1985@ outlook.it; coperti 60+40 (all'aperto). •Parcheggio zona pedonale; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crocché di patate del Taburno; trilogia di pizza: margherita, marinara e capricciosa; baccalà lesso; baccalà fritto; baccalà in casseruola con pomodorino pachino: alici in tortiera: alici indorate e fritte.

Commenti: Il ristorante è situato nel centro storico di Benevento ed è possibile godere della bellezza dell'Arco di Traiano distante pochi metri. Il personale di servizio è presente e attento alle varie esigenze della clientela. La cucina si connota, oltre che per una discreta pizza, per la presenza di numerosi contorni propri della cucina locale (peperoni imbottiti, melanzane a barchetta, melanzane a funghetto, patate e peperoni) e per l'elaborazione di ricette tradizionali con alici (ottime) e baccalà.



Ristorante "Gourmeet" della Società Gicu. ●Via Alabardieri 8/11, Napoli; 2081/7944131; coperti 30. ●Parcheg-



gio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì a cena. •Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fellata di salumi (nero casertano); formaggi sardi; ricotta salata; uova alla monachina; casatiello; fave fresche; menesta mmaretata; capretto a lo furno caso e ova; carcioffole 'ndurate e fritte; pastiera de grano.

I vini in tavola: Fidelis Aglianico 2015 (Cantina del Taburno); Marsala vecchio (Florio).

Commenti: Gradita è stata la presenza della Legata di Mumbai, Stefania Scapicchio e altri ospiti. Il menu scritto in dialetto, o meglio, in lingua napoletana, ha rispecchiato fedelmente la tradizione pasquale. Immancabili i menu cartacei forniti dal Vice Delegato Massimo Ricciardi, molto esplicativi e divertenti. L'antipasto, ossia 'O Beneritto (il benedetto), è un insieme di prodotti rigorosamente campani. La minestra, composta da quasi tutte le verdure di stagione, seguita dai carciofi indorati e fritti, è stata gradita. Il capretto, elemento principe del pranzo pasquale (cotto al forno, con formaggio e uova), ha deluso un po' le aspettative. Pastiera di giuste proporzioni.



Ristorante "Hotel Scapolatiello" della famiglia Scapolatiello, in cucina Giuseppe Guastafierro. •Piazza Risorgimento 1. Cava dei Tirreni (Salerno): ☎089/443611; direzione@hotelscapolatiello.it, www.hotelscapolatiello.it; coperti 70+50 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mini parmigiana di carciofi e provola fumé, mini capresina-soufflé di mozzarella con verdure grigliate; mistata di mare; mezzi paccheri alla Nerano con podolico stagionato Dop e pesto di basilico; ombrina scaloppata al limone con contorni dello chef; soufflé di pastiera di grano con contorno di frutta e crema inglese all'arancia.

I vini in tavola: Falanghina la Pietrasanta; spumante Villa Sandi.

Commenti: Non si poteva scegliere data migliore e luogo più consono per dare il "benvenuto" in Accademia ai tre nuovi soci. L'evento si è svolto, nel mistico luogo della città metelliana, prima seguendo la benedizione delle Palme e successiva Santa Messa, poi, con la visita guidata allo stupendo complesso monumentale della "Badia". Lo chef Giuseppe Guastafierro ha deliziato gli Accademici con primizie e specialità del territorio, preparate con fantasia e arte. Alla brigata di cucina, invitata per i consueti ringraziamenti, un lungo e caloroso applauso per la cortese accoglienza e l'ottimo trattamento. Molto buono il rapporto qualità-prezzo.



PUGLIA

🟛 TARANTO 13 aprile 2019

"Trattoria del Nonno" di Arianna e Salvatore Mignogna, in cucina Elena Tedesco. •Via Largo Pescheria 1, Borgo Antico, Taranto; 2099/9800081, cell. 320/6847398; coperti 70+50 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: calamari ripieni; parmigiana di mare; polpette di polpo; cozze gratinate; amatriciana di mare; risotto pulito bianco; pesce al forno con fasolari e funghi; frittura di paranza; sorbetto; pastiera.

I vini in tavola: Vini della Cantina San Marzano.

Commenti: Il Delegato Francesco Pastore ha precisato che la scelta di rivisitare questa trattoria è stata fatta per valutare il nuovo chef. La serata si è svolta in un clima di vivace convivialità. La valutazione finale ha evidenziato pareri molto contrastanti, con alcuni apprezzamenti per il coraggioso tentativo di innovare le vecchie ricette tradizionali con nuove proposte e, viceversa, con scarso gradimento da parte di altri Accademici. Tutti i commensali, comunque, sono stati d'accordo nel valutare il servizio molto lento.





BASILICATA

MATERA 4 maggio 2019

Ristorante "Rivelli" di Massimo Rivelli, in cucina Angiola Giangrasso. •Via Casalnuovo 169, Matera; ☎0835/406400, cell. 392/2503078; ristoranterivellidag@gmail.com,; coperti 80+8 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie due settimane a novembre; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: minestra di carciofi, fave e piselli; polpette di lampascioni; ceccio condito con crudaiola di pomodorini; risotto agli asparagi selvatici; sformato di cardoncelli, polpettine di carne e uova; pecorino locale stagionato; torta di cioccolato e mandorle.

I vini in tavola: Primitivo di San Vito Doc Matera (Cifarelli).

Commenti: Con Ettore Bove, DCST Basilicata, Leo Giannotti Accademico di Amsterdam e Nino Masella Accademico di Pollino-Policastro, si è riunita la Delegazione per gustare verdura, uno degli alimenti più poveri della cucina lucana: mangiafoglie, ha ricordato Bove, era il nome dato ai contadini del Sud. Semplice ma ricca di sapore la minestra di fave, piselli e carciofi; complessa e ben riuscita la preparazione dei cardoncelli (Cardogna macchiata) "seduti" nella teglia con polpettine di carne fritte, pecorino, salame piccante e brodo di carne; non perfettamente mantecato il risotto; ottimi il pecorino locale e la torta di cioccolato e mandorle.



CALABRIA

AREA GRECANICA-TERRA **DEL BERGAMOTTO** 22 aprile 2019

Ristorante "Cundù" di gestione familiare. •Contrada Cundù, Motta San Giovanni (Reggio Calabria); **2** 0965/343604; giofallanca96@ gmail.com; coperti 70+70 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi e insaccati con formaggi (produzione locale); bruschette; uova bomba; parmigiana; involtini; sfoglia ripiena; polpette; tagliatelle ai funghi porcini; maccheroni al sugo d'agnello; agnello in umido; grigliata di maiale; dolce della casa.

I vini in tavola: Vini di produzione propria.

Commenti: Coorte di antipasti accettabile. Superlativi i maccheroni al sugo d'agnello in umido. Appena commestibili le tagliatelle ai funghi.



CALABRIA seque

Buono l'agnello in umido, cucinato secondo tradizione. Appena sufficienti la grigliata di maiale e i contorni, come anche il dessert. Vino pessimo. Ottima accoglienza. Servizio ai tavoli migliorabile.

■ LOCRIDE-COSTA **DEI GELSOMINI** AREA GRECANICA-TERRA **DEL BERGAMOTTO**

7 aprile 2019

Ristorante "Da Giglio" di Ilario Zannino. •Contrada Carrubbara 20, Caulonia (Reggio Calabria); 2338/5435762; ilariozannino13@amail.com; coperti 70. Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschette con curcuci e varie, capocollo e soppressata, ricotta e formaggi con salsine, polpette di melanzane e di carne, pane padronale; maccheroni di casa con polpette al sugo; spaghetti agli asparagi selvatici; stroncatura alla "troppitara"; capretto al forno; baccalà saltato in padella; baccalà in umido; torta alle fragole.

I vini in tavola: Vini della casa.

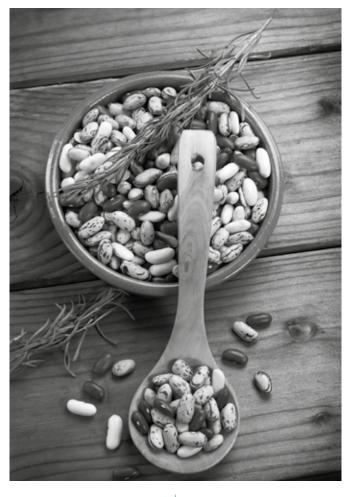
Commenti: Riunione conviviale organizzata in collaborazione con la vicina Delegazione. Superlativi gli antipasti, seguiti da una selezione di primi assolutamente dignitosa, che ha preceduto i secondi di equal livello. Cucina tradizionale dei luoghi. Buon vino. Ottima accoglienza. Servizio ai tavoli migliorabile.



SICILIA

AGRIGENTO 5 aprile 2019

Ristorante "Turismo rurale Principe di Aragona" di Giuseppe Pendolino, in cucina Rosa Terrasi. •Contrada Fontana Vicario, Aragona (Agrigento); 20922/600600, cell. 320/7817105; coperti 80. Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di



chiusura martedì. •Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagano di Aragona, formaggio stagionato, polpettine in agrodolce, cuor di carciofi gratinato, broccoli ripassati, frittata di asparagi, caponata bianca di cardi; carnelioni con ricotta, fave e finocchietto selvatico; busiate con carciofi e pistacchio; involtini al forno con cicoria ripassata; fragoloni agrumati; colomba e ricci al pistacchio (produzione Di Stefano).

I vini in tavola: Bolle Nere (Antichi Vinai); Catarratto; Etna rosso (entrambi Barbazzelle).

Commenti: Gli Accademici si sono dati appuntamento per un incontro sul pistacchio e carciofo. Il paesaggio primaverile ha fatto da sfondo alla cena. Molto apprezzata la specialità pasquale di Aragona: il tagano (u tagano), uno sformato al forno di pasta, uova e tuma, la cui caratteristica principale è la presenza delle uova (esattamente 40 uova per un chilo di pasta e un chilo di tuma). Le

vivande servite hanno rispecchiato la tradizione contadina, cucinate secondo le antiche ricette, elaborate dallo chef che ha saputo coniugare tradizione e innovazione.

CANICATTÌ 12 aprile 2019

Ristorante "La Taberna" di Campanella, Destro, Borsellino srl. •Via . Garibaldi 110, Racalmuto (Agrigento); 20922/948826; coperti 100+90 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. •Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: focaccia con pâté di olive; pane fritto con le uova; caponata di melanzane; funghi alla brace; fonduta; bietole; polpette di fave; sfingi di verdura; carciofi fritti; cipolle ripiene; patate ripiene; fagiolata; trippa alla parmigiana; fegato di vitello nella rete di maiale; cannolo scomposto; fragole; ananas.

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

Commenti: Dopo il convegno "La mandorla nella cucina siciliana" e la mostra degustazione di dolci di mandorla, organizzata dalla Delegazione nell'ambito delle attività del coordinamento territoriale per la Sicilia Occidentale, gli Accademici si sono spostati, per la riunione conviviale, a Racalmuto, città natale dello scrittore Leonardo Sciascia. Simposiarca Salvatore Lauricella. Il locale, che nel 2017 è stato completamente ristrutturato, vanta un'interessante raccolta di articoli, foto, immagini e curiosità della vita privata e pubblica dello scrittore. Ottima la cena a base di piatti tipici della tradizione locale; accoglienza calorosa.

MARSALA 17 aprile 2019

Ristorante "Le Isole" di Giovan Battista Lombardo, anche in cucina. •Lungomare Boeo 50, Marsala (Trapani); 20923/363296, cell. 328/8874374; www.ristoranteleisole.it; coperti 45+18 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie 10 - 31 gennaio; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: millefoglie di bufala con melanzane; lasagnette al carciofo fritto, bianco di salsiccia e zafferano; pappardelle al ragù di cinghiale al Nero d'Avola; pan di colomba con sbriciolata integrale, crema, panna e fragole, croccante di cannolo.

I vini in tavola: Rosso Vivo; Grillo (Cantine Vinci).

Commenti: Dall'interno di questo locale, si gode una visuale stupenda sulle isole Egadi. Dopo il consueto saluto ai commensali e aver illustrato il menu, la Delegata ha dato il via alla serata. La cena ha messo in luce la maestria dello chef nella realizzazione delle pietanze, tanto che alla fine, invitato dagli Accademici in sala, ha ricevuto complimenti unanimi. Atmosfera allegra e augurale per la Pasqua imminente; servizio soddisfacente e vini ben appropriati.

messina 14 aprile 2019

Ristorante "Antica Tindari" di Antica Tindari srl. • Contrada Moreri Soprani, Patti (Messina); 2094/1317202, cell. 335/6225768; info@anticatindari.it, www.anticatindari.it; coperti 120+60 (all'aperto). Parcheggio privato del

ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. •Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mezzelune di pasta fresca con verdure di campagna su crema di ragusano Dop; cannolo di crêpe con ragù di suino dei Nebrodi e granella di pistacchio; arrosto di cosciotto di agnello farcito con erbette, pancetta e primo sale; patate al forno; crostata tiepida al limone.

I vini in tavola: Imperium, Mamertino rosso Doc; Inzolia Terre Siciliane bianco (entrambi Antica Tindari).

Commenti: Apprezzata la cucina dell'accogliente locale, condotto dalla signora Pina con la figlia llenia e il genero Giuseppe, forti di esperienze anche internazionali, in una cascina elegantemente ristrutturata in una vallata dei Nebrodi con annessa moderna cantina biologica. I numerosi Accademici, convenuti con molti ospiti per lo scambio degli auguri pasquali, hanno gradito quasi unanimemente la ricca offerta di antipasti fra cui spiccavano un tortino di finocchietto selvatico e una fresca ricotta. Delicate e saporite le mezzelune e il cannolo e apprezzato il cosciotto di agnello, accompagnato da un interessante Mamertino, rendendo pienamente meritata la convinta consegna del guidoncino.

🟛 RAGUSA 27 aprile 2019

Ristorante "Majore" di Salvatore La Terra Maiore. Via Martiri Unaheresi 12, Chiaramonte Gulfi (Ragusa); 20932/928019; info@majore.it, www.majore.it/; coperti 110.

Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salame nostrano, capocollo Majore, lonzino al pepe nero, lonzino lardellato, prosciutto crudo, prosciutto Majore gran riserva, gelatina di maiale, olive alla menta; risotto alla salsiccia; cosciotto di maiale con porcini e tartufo; salsiccia alla brace; patate dorate; cassatina di ricotta ragusana; parfait alle mandorle.

I vini in tavola: Calicino di Saint Germain Cerasuolo di Vittoria Docg.

Commenti: Pranzo organizzato in occasione del convegno "La norcineria negli Iblei", nel locale più conosciuto per le preparazioni di norcineria. Tantissimi gli ospiti e quasi tutti i Delegati della Sicilia Orientale, guidati dal CT Ugo Serra. I piatti serviti hanno riscosso il plauso unanime dei commensali, con particolare apprezzamento per il magistrale cosciotto di maiale. La tradizione culinaria iblea viene declinata in tutte le sue specialità. Un plauso alla famiglia La Terra Majore per il lavoro instancabile sul territorio.

17 aprile 2019

Ristorante "Don Camillo" di Caeras Soc. Coop, in cucina Giovanni Guarneri. •Via Maestranza 96, Siracusa; 20931/67133, fax 0931/1847584; info@ristorantedoncamillo.it, www. ristorantedoncamillo.it; coperti 50. Parcheggio zona pedonale; ferie mese di gennaio e 15 giorni a luglio; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancino/a liquido; filetto di suino nero dei Nebrodi affumicato con crema di patata di Siracusa; ravioli di falso brasato di manzo con burro, salvia e ragusano Dop; arrosto di agnello al rosmarino cotto sottovuoto a bassa temperatura su salsa delle sue animelle alle mele; barattolino di frutta cotta sottovuoto e gelato di mandarino marzaiolo.

I vini in tavola: SATISfaction Spumante brut 2018 (Cantina Modica di San Giovanni): Etna rosso Doc 2017 (Vini Pietradolce); Terra e Cielo Passito di Frappato Igt 2018 (Cantine Pepi Vini srl).

Commenti: Il Delegato ha introdotto il Consultore Anita Rubera, Simposiarca, che ha trattato il curioso tema: "Cosa bolle in... lavastoviglie". A conclusione, il ringraziamento del Delegato Tamburini per l'impegno profuso dalla Simposiarca e un applauso degli Accademici e dei graditi ospiti, fra i quali la dottoressa Laura Valvo, redattore capo del quotidiano "La Sicilia". È stata proposta la cena in tavola con servizio impeccabile: una sequenza armonica di ottime pietanze. Infine, la consegna della vetrofania 2019 dell'Accademia da parte del Delegato allo chef Giovanni Guarneri, al maître Roberto Giudice, al sommelier Enzo Amoruso e alle brigate di cucina e di sala.

WAL DI NOTO 14 aprile 2019

Ristorante "Masseria degli Ulivi" di Arianna e Toto Ambrogio. •Contrada Porcari snc, Noto (Siracusa); 20931/813019, fax 0931/813048; info@masseriadegliulivi.com, www. masseriadegliulivi.com; coperti 70+30 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie novembre - marzo; giorno di chiusura mai. •Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: millefoglie di cialde di ragusano Dop con julienne di verdure in agrodolce; sformatino di riso con ragù di salsiccia e granella di noci della Masseria; filetto di maialino con glassa alle mandorle; spicchi di patate al forno e porri caramellati; semifreddo di ricotta fresca con ganache al caffè.

I vini in tavola: Timperosse (Cantine Settesoli): Passito di Noto Aurantium (Giasira).

Commenti: Piacevole riunione conviviale. Il locale è un luogo del cuore della Delegazione, che vi fa ritorno dopo tre anni. Certezze in un posto

di charme, tra cui spiccano lo sformatino di riso con ragù di salsiccia e granella di noci, davvero saporito, e il filetto di maialino dei Nebrodi con glassa alle mandorle, impeccabile con l'aggiunta dei porri che bilanciano perfettamente la carne, tenera. Buon rapporto qualità-prezzo per una cucina tradizionale ed elegante nella presentazione. Particolarmente indicata la stagione, nell'alta collina di Noto, in una campagna lussureggiante e circondata dagli ulivi.



M GALLURA 3 aprile 2019

Ristorante "Dulchèmente" di famiglia Grillotti. •Via Papandrea 110, Olbia (Sassari); 20789/21451; info@dulchemente.com, www.dulchemente.com; coperti 120. Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: "sciatt" valtellinesi e cozze di Olbia impanate e fritte; insalatina di calamaretti freschi con finocchi e bottarga di muggine; paccheri con salsa di gamberi, fiori di zucca, asparagi selvatici e ricotta mustia; tonno rosso con salsa di agrumi e melagrana; dessert "sferamisù".

I vini in tavola: Vermentino di Gallura Docg Invidia; Igt Gola Consorzio (entrambi San Michele di Berchidda).



SARDEGNA segue

Commenti: Calda ed elegante l'accoglienza dei titolari del locale, la famiglia Grillotti, originaria della Valtellina ma in Sardegna da 30 anni. Lo chef Giorgio Corongiu ha proposto un mix di tradizione e innovazione: dalle cozze di Olbia impanate e fritte all'insalatina di calamaretti e bottarga di muggine; dai paccheri del pastificio "La Rustichella d'Abruzzo" al tonno rosso servito con salsa di agrumi e melagrana. Superlativo il dessert preparato da Elena Pratali. Eccellenti il Vermentino Invidia e il rosso Gola del Consorzio San Michele di Berchidda. Ottimo il giudizio degli Accademici che hanno premiato il ristorante, lo chef e la brigata di cucina.

SASSARI SILKI 13 aprile 2019

Ristorante "La Cuccarazzena" di Alberto Paulesu. •Via Roma, 38, Porto Torres (Sassari); ≈079/4133665, cell. 392/6417546; paulesualberto@gmail. com; coperti 50. •Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini della casa; patate ripiene; involtini di melanzane e ricotta mustia al gratin; carasau con peretta fusa e guanciale; spiedino mare-terra pastellato, con curcuma; funghi con ripieno di erbe selvatiche e salmone; favette e carciofi in umido in sfoglia di parmigiano; trofie al pesto di mare; culurgiones al pesto di rucola e pomodori essiccati; agnello brasato al finocchietto selvatico; calamari fritti; seadas e tumbarelle; pane della casa ai semi di girasole, sesamo e finocchietto selvatico.

I vini in tavola: Cannonau in purezza al 100%; Vermentino in purezza al 100% (entrambi vini sfusi della Cantina di Gabriele Palmas).

Commenti: La Simposiarca Marina Dessì, con Vienda Vangelisti e Vanna Ruiu, ha organizzato una piacevolissima cena in questo locale accogliente, dove la famiglia Paulesu propone una cucina con le ricette tradizionali di famiglia e l'utilizzo di prodotti locali elaborati con perizia e fantasia, con un'attenzione in più nella presentazione. Ottimi gli antipasti; particolari i culurgiones; freschissimi e tenerissimi i calamari. Apprezzati i dessert, in particolare le tumbarelle con il delicato ripieno di ricotta e noci. Giusta la scelta e l'ab-

binamento dei vini. Il Delegato si è complimentato con tutta la famiglia e il personale ringraziandoli per la gentilezza e la disponibilità.



EUROPA

AUSTRIA

WIENNA 10 aprile 2019

Ristorante "Trattoria Martinelli" di Barbaro. •Palais Marrach, Freyung 3, Vienna; №043/015336721; martinelli@barbaro.at, www.barbaro.at; coperti 50+70 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tarassaco, formaggio di capra, lampone; tartara di tonno, di salmone; polpo grigliato su spuma di zafferano e patate; capesante e gamberi alla griglia; maltagliati con ragù di coniglio su crema di carote e polvere di oliva nera; fegato d'oca con rapa rossa e broccoletto selvatico; corona di maiale; fagioli, salsiccia e pimientos de padrón; torta amalfitana.

I vini in tavola: Soave Classico 2016 (Coffelle).

Commenti: Piacevole riunione conviviale, interessante e soprattutto curiosa per il menu proposto. Gli

Accademici sono rimasti sorpresi dalla fattura originale delle portate, oggetto di attenta riflessione e di vivace discussione. Certamente non si è trattato di piatti della tradizione bensì nuovi, sia per ingredienti sia per accostamenti. Sicuramente da fotografare, forse un po' meno da riprovare. Ottimo il servizio e particolarmente elegante l'ambiente.

FRANCIA

PARIGI 10 aprile 2019

Ristorante "Il Toscano" di Aldo Elia. •42, rue de l'Amiral Hamelin, Parigi; ≈ 0033/0147551081; coperti 25+4 (all'aperto). •Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. •Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: parmigiana; ravioli farciti di ricotta e spinaci, caponata e crema taleggio; gamberi con lardo di Colonnata, purè di ceci e patate all'olio e rosmarino; tiramisù ricotta e caffè.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Orvieto Vigna Vecchia; Gran Sasso Terre di Chieti 2017 (Cantina Farnese).

Commenti: Riunione conviviale di primavera, curata dai Simposiarchi Tino e Muriel Callegari, in un ristorante di chiara impronta toscana. Aldo Elia, chef e proprietario, propone piatti della nativa Livorno, già vanto di famiglia. La sua interpretazione è attuale e gustosa; curata e autentica la scelta delle materie prime. Buona varietà di vini e accoglienza cordiale e premurosa completano le qualità di questo locale,

nel quale, tuttavia, come sovente a Parigi, gli spazi sono purtroppo angusti e le tavole esigue, e ciò influisce negativamente sulla convivialità di una serata.

GERMANIA

monaco di Baviera
11 aprile 2019

Ristorante "Oseria Malandra" di Giorgio Malandra. •Schlossstrasse 17, Ismanag (Monaco di Baviera); № 089/99628695, fax 089/99628699; info@osteria-malandra.de, www.osteria-malandra.de; coperti 80. •Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato. •Valutazione 7,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: risotto con carciofi mantecato al burro acido e parmigiano; gamberone reale su fregola sarda al brodo di cardo e crostino al pâté di carciofi; medaglione di vitello con carciofi in agrodolce e patate novelle; panna cotta al cioccolato e fave tonka con crumble di macadamia; ciambotto di ananas e mango al pepe lungo.

I vini in tavola: Cirò bianco 2018 (Librandi); Barbera d'Asti Superiore 2013 (Dezzai).

Commenti: Va dato merito ai Simposiarchi, David Roggendorff e Arno Crazzolara, di avere scoperto questa deliziosa osteria a 20 km da Monaco di Baviera. Il menu proposto, che aveva come tema il carciofo, è stato ampiamente apprezzato dagli Accademici. Da segnalare il risotto mantecato in maniera eccezionale e il gamberone reale; molto curati anche gli altri piatti. Buono l'abbinamento dei vini; il servizio al tavolo puntuale e attento. Il rapporto qualità-prezzo interessante. La relazione del Simposiarca David Roggendorff, esposta in maniera simpatica; più tecnica, ma non meno interessante, quella di Arno Crazzolara.



MALTA

MALTA 10 aprile 2019

Ristorante "Mammino" di Antonio e Anna Mammino, in cucina Antonio Mammino. ●Republic street 75/76, Valletta (Malta); ☎00356/21231255

- 00356/99496010; lagiaramalta@ gmail.com, www.lagiaramalta.com; coperti 75. •Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e martedì sera. •Valutazione 8,15; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudo di pesce; polpette di neonato; gamberi all'aglio; spaghetti alle vongole; rosette al salmone; involtino di pesce spada e melanzana; cassata siciliana.

I vini in tavola: Calanica Nero d'Avola Merlot; Calanica Insolia Chardonnay (entrambi Duca di Salaparuta).

Commenti: Tutto in pietra maltese dal tipico color miele, il ristorante ha l'aria di casalinga semplicità, dove i profumi antichi, che arrivano dalla cucina, già anticipano i segreti piaceri della cena imminente. Vi lavora con entusiasmo e dedizione Antonio, siciliano verace, il quale, con la sua abilità nel friggere e arrostire e l'aggiunta di poche e profumate erbe, riesce a trasformare le vivande più semplici in piccoli capolavori di sapienza culinaria. Molto apprezzati gli antipasti, per la loro varietà e freschezza, e l'involtino di spada e melanzana dal sapore insieme delicato e ben definito. Un plauso meritato al premuroso servizio di sala e alla squisita ospitalità offerta dal proprietario.

PAESI BASSI

DEN HAAG-SCHEVENINGEN 26 aprile 2019

Ristorante "Gran Tour in Italia" di Francesco Zani, in cucina Antonio Bisignano. • Rusthoekstraat 39, Den Haag; 20031/0704063906; ristorante@grantourinitalia.nl, www.grantourinitalia. nl; coperti 35. •Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. •Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/ MasterCard.

Le vivande servite: magatello dal cuore rosa con salsa antica; faraona alla lombarda, su letto di polenta, funghetti di sottobosco, patatine chips viola, formai de mut, cavolo nero croccante; filetto di orata su esplosione di acqua di spinaci, verdurine croccanti, corallo di barbabietola, riduzione al Vermentino; "cheese cake" all'italiana (ricotta e cioccolato).



I vini in tavola: Incrocio Manzoni/Innesto, Pinot Bianco e Riesling 2017; Refosco dal Peduncolo Rosso 2016 (entrambi Ornella Bellia); Nespolino rosso, Merlot/Sangiovese 2016 (Nespoli); Putteus Reserva, Negroamaro/Malvasia 2015 (Mocaver); Pagadebit, Savignon blanc/ Bombino (Nespoli).

Commenti: Il proprietario bergamasco Francesco Zani e il cuoco erbese Antonio Bisignano hanno proposto un menu con uno spiccato accento lombardo. La cena è stata molto apprezzata, in particolare per la capacità del cuoco di saper combinare sapori antichi e di disporre le vivande con cura sul piatto, in maniera elegante. Successo hanno riscosso il magatello e la faraona su letto di polenta, cotta in maniera impeccabile. Il dolce alla ricotta e cioccolato è risultato molto ben fatto. Il proprietario Francesco ha contribuito a impreziosire la serata con un ottimo servizio e descrivendo con passione gli eccellenti vini che hanno accompagnato le pietanze.

RUSSIA

mosca 🚊 18 aprile 2019

Ristorante "Semifreddo" di Semifreddo-group, in cucina Nino Graziano e Luca Verdolini. •Timura Frunza 11/55, Mosca; 2007/4951815555; coperti 150+40 (all'aperto). Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtini alla parmigiana, tartara di salmone e spiedini di mozzarelline e olive; tartara di branzino selvatico e scorzette di limone e menta; carpaccio di carciofi con parmigiano ed erba cipollina; risotto alle primizie di primavera (pisellini e asparagi verdi); gnocchetti di patate con fonduta di pecorino sardo e ragù di vitello; spalletta di agnello brasata al Nero d'Avola; panettone al pistacchio di Bronte e ricotta candita, con crema calda al pistacchio.

I vini in tavola: Prosecco (Bisol); Alastro (Planeta).

Commenti: Lo chef Luca Verdolini, negli ultimi tre anni braccio destro di Nino Graziano, vanta un'esperienza di lavoro in molteplici ristoranti e, per l'occasione, ha proposto un menu dedicato ai "profumi di primavera e della Pasqua italiana", piatti tradizionali primaverili italiani con le primizie della tavola e una rivisitazione di alcune ricette pasquali. La tartare è stata giudicata molto buona e i due primi piatti hanno trovato la piena soddisfazione degli ospiti. Apprezzato il dolce. Simposiarca Vittorio Torrembini. La cena ha raccolto un numero importante di adesioni con la partecipazione di personalità politiche.

SVEZIA

STOCCOLMA 3 aprile 2019

Ristorante "Capri Due" di Domenico Cifalá, Massimiliano Cipriani, Martin Alavi, in cucina Massimiliano Cipriani. •Tomtebogatan 27, Stoccolma; 2 0046/08314593; coperti 78+25 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie 22-30 luglio; giorno di chiusura a pranzo. •Valutazione 8,51; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capesante bardate con pancetta su crema di topinambur, olio al tartufo; controfiletto al Nero d'Avola, purè di patate all'aglio tostato; semifreddo alla vaniglia; pere cotte al vino rosso e cannella.

I vini in tavola: Prosecco (Rotari); Monferrato bianco 2016 (Franco Mondo); Tancredi 2015 (Donnafugata); Kaid Vendemmia Tardiva Doc Šicilia 2017.

Commenti: Accoglienza, servizio e cucina impeccabili, al di sopra delle aspettative, sicuramente uno dei migliori ristoranti italiani di Stoccolma. Simposiarchi della riunione conviviale Tony Anello e Bengt Savérus. La cena è iniziata con le capesante preparate con grande maestria e presentate con eleganza; a seguire, un tenerissimo controfiletto d'agnello accompagnato da una salsetta al Nero d'Avola, un delicato purè di patate e la cipolla rossa caramellata: un buon connubio. In chiusura, un semifreddo alla vaniglia ben bilanciato nei sapori. Ottimi e abbondanti i vini.

UNGHERIA

BUDAPEST 10 aprile 2019

Ristorante "Krizia" di Graziano Cattaneo, anche in cucina. Mozsar u.12, Budapest; **20036/13010563**; info@ ristorantekrizia.hu, www.ristorantekrizia.hu; coperti 44. •Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a fine luglio; aiorno di chiusura domenica. •Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo affogato croccante su crema di parmigiano, con punte di asparagi e chips di prosciutto crudo; tortello con cagliata di pecora, su crema di fave e polvere di capperi; filetto di rombo gratinato alle erbette di campo; sorbetto al finocchio con polvere di liquirizia; agnello arrostito a bassa temperatura su purea di carciofi; semifreddo di colomba pasquale al caramello di agrumi.

I vini in tavola: Prosecco Millesimato extra dry 2017 (Bepi Tempesta); Greco di Tufo Docg 2016 Sanpaolo; Primitivo di Manduria Dop 2016 Oro di Eméra (entrambi Claudio Quarta).

Commenti: Sempre un punto di riferimento importante per chi vuo-



EUROPA seque

le gustare piatti autenticamente italiani a Budapest. Il menu, concordato tra il Delegato-Simposiarca e lo chef, è stato scelto in linea con le tradizioni alimentari pasquali, da cui anche la relazione tenuta per l'occasione. Positivamente unanime è stato il giudizio sulle pietanze: non poteva essere altrimenti vista la fama e la professionalità indiscussa dello chef. Una menzione particolare al secondo piatto di agnello. Ottimi i vini in abbinamento; buono il servizio; molto interessante il rapporto qualità-prezzo.



NEL MONDO

CINA

HONG KONG 3 aprile 2019

Ristorante "Osteria Ristorante Italiano" di Holiday Inn Group, in cucina Paolo Federici. •Mezzanine Floor, Holiday Inn Golden Mile, 50 Nathan Road, Tsim Sha Tsui, Hong Kong; **2**00852/3151010; chiararodriquez@ gmail.com; coperti 80.

Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 6,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vitello in salsa tonnata con croccante di mais; antipasti liguri: zucchine ripiene, cucculli al pesto, acciughe alla ligure; malloreddus alla campidanese; cima alla genovese, verdure, spinaci saltati; dolcenera.

I vini in tavola: Langhe bianco Monsordo 2016 (Ceretto); Vermentino 2016 (Tenuta Belguardo); Korem Isola dei Nuraghi 2014 (Argiolas); Barbera d'Alba Piana 2016; Moscato d'Asti 2018 (entrambi Ceretto).

Commenti: Musica e regioni italiane. Musica leggera, impegnata e d'autore, hanno richiamato accostamenti con piatti popolari, per palati raffinati e per gusti colti. La vita di Fabrizio De André ha guidato gli Accademici in un itinerario gastronomico tra le regioni che hanno influenzato la sua produzione artistica. Con i natali del cantautore, vagando tra vicoli e pontili genovesi. La sua esperienza di bimbo sfollato ha condotto in Piemonte. Il suo amore per la Sardegna ha permesso una incursione nella cucina di quell'isola. Il caffè di Don Pasquale e lo spontaneo coro accademico hanno brillantemente chiuso la serata.

SHANGHAI 29 aprile 2019

Ristorante "Ai Fiori" di Elena Pan, in cucina Luigi Saffiotti. •2/F, 566 Huaihai Zhona Lu, incrocio con Chenadu Nan Lu, Shangai; 20086/216315 2037; www.aifiori.cn; coperti 68+35 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie Capodanno cinese; giorno di chiusura mai. •Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uova in camicia con asparagi e fonduta di parmigiano; agnolotti "del plin"; costolette di agnello con patate, piselli e fondo di cottura; colomba di Pasqua.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Tallero); Gemma del Sole Passito Igt Calabria (Ippolito); Is Solinas Doc Riserva; Chardonnay Terre di Chieti Igt; Gewürztraminer Alto Adige Doc.

Commenti: La riunione conviviale pasquale ha voluto essere nazionale e di ricerca delle origini, ripercorrendo radici gastronomiche tipiche anche della gastronomia giudaica e spaziando dal Nord al Sud della Penisola. Non sono mancate le menzioni sulle origini dell'uovo nel-

la simbologia cristiana e pagana. Il Simposiarca Carlo D'Andrea ha ripercorso la funzione sacrificale dell'agnello nelle scritture e in tavola. Anche la proverbiale colomba è stata menzionata, dalla sacralità dei cieli al dolce oggi presente sulle tavole. Il nuovo Accademico Guido Tamburi ha descritto i vini.

ISRAELE

material TEL AVIV 15 aprile 2019

Ristorante "Pasta mia" di Ilan Moses- PR Riccardo Hoffman, in cucina Ilan Moses. •Wilson 10, Tel Aviv; ☎00972/35610189; pastamia@co.il; coperti 50+30 (all'aperto). Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fiori di zucca fritti ripieni di formaggi; antipasto misto di verdure; parmigiana di melanzane; focaccia; gnocchi tartufati; ravioli al radicchio e pecorino; pasta senza glutine al pesto; tonno alla griglia con patate al forno; arrosto di vitello con cuori di carciofo; torta di pere; torta al formaggio.

I vini in tavola: Cabernet Sauvignon; Pinot Grigio (entrambi Cavit); Prosecco (Moretto).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri, per la Pasqua ebraica e cattolica, quest'anno coincidenti, si è svolta in uno dei più antichi locali di Tel Aviv (aperto da 22 anni). gestito da una famiglia di origini italiane. Nell'ultimo anno, l'attività del ristorante si è rinnovata, nel menu e nelle manifestazioni di ritrovo importanti per la comunità italiana, grazie al coinvolgimento di Riccardo Hoffman, molto noto tra gli italiani della città. Alla cena hanno partecipato numerosi personaggi noti e due nuove Accademiche, Giordana Di Capro e la giornalista Nessia Laniado, che ha presentato un interessante intervento sull'origine mediorientale del caffè e la sua diffusione in Italia.

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO 2 aprile 2019

Ristorante "Italia in Bocca" di Antonio D'Accurso, anche in cucina. •Calle Porfirio Herrera € 23, Santo Domingo (Distrito Nacional); 2001829/7321695; coperti 40+20 (all'aperto). Parcheggio scomodo; ferie 1° gennaio, venerdì santo, 24 e 25 dicembre, 31 dicembre; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: burrata Riviera (pane casereccio con pesto di pistacchio, pomodori secchi e burratina); risotto al radicchio e speck; tagliata di "flap-meat" con parmigiano a scaglie e rucola; cannolicchi siciliani.

I vini in tavola: Cuvée 28 Trento, Doc (Rotari); Santagostino Baglio Soria 2013 lqt (Firriato): Moscato Giallo Trentino 2015 Doc (Mezzocorona).

Commenti: Il Simposiarca Stefano Mancini ha proposto questa nuova trattoria, aperta nel 2016 da un giovane italo-venezuelano, che è un appassionato di cucina siciliana e italiana in generale. Molto buono l'antipasto, consistente in una piccola burrata su un pane casereccio un poco tostato e condito con un buon pesto al pistacchio di Bronte e pomodori secchi. Gustoso anche il dessert: un piccolo cannolo siciliano che ha riscosso un buon punteggio. Il risotto è risultato un poco salato e la tagliata senza troppe pretese. L'ambiente è molto semplice ma il servizio rapido ed efficiente: insieme al buon rapporto qualità-prezzo, hanno trasformato la riunione conviviale in una piacevole serata.



SINGAPORE-MALAYSIA-**INDONESIA**

SINGAPORE-MALAYSIA-**INDONESIA**

8 aprile 2019

Ristorante "Amò" di Jody Adler, in cucina Beppe De Vito, Federico Schiraldi. 33 Hong Komg Street, Singapore; **20065/67237733; book@amorestau**rant.sg, www.amorestaurant.sg; coperti 60+36 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie 1º gennaio; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: antipasto misto (pane, taralli e olive, bocconcini di mozzarella, burratina, provolone piccante, capocollo, salame dolce e piccante); cavatelli ceci e gamberi; riso patate e cozze; baccalà al forno con cime di rapa; zucchine alla poveredda e patate arraganate; bocconotti all'amarena e frittelle di ricotta.

I vini in tavola: Prosecco brut NV, Doc (Terre Gaie); Verdeca 2017 Igp (Angiuli); Primitivo La Marchesa 2018 lgt (Polvanera).

Commenti: La riunione conviviale è stata l'occasione per celebrare la cucina pugliese. Il locale è stato scelto per le origini dello chef e il suo staff: tutti di Bitonto, come il Simposiarca. Il ristorante offre una cucina italiana con influenze mediterranee di ottima qualità. Chef e Simposiarca si sono trovati subito d'accordo sulla scelta dei piatti, grandi classici della cucina pugliese, che sono stati perfettamente interpretati nonostante la difficoltà a reperire alcuni ingredienti. Taralli, cavatelli e bocconotti sono stati preparati con grande fedeltà ai sapori di Bitonto. Il baccalà è stato "scomposto" dallo chef in maniera creativa e gustosa. Serata molto piacevole.

STATI UNITI D'AMERICA

MEW JERSEY 4 aprile 2019

Ristorante "Taormina Restaurant" di Salvatore Taormina, anche in cucina. ●482 Boulevard, Kenilworth, NJ 07033, Kenilworth (New Jersey); 200908/4971717; www.taorminaristorante.com; coperti 75+10 (stagionale) (all'aperto). • Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caponata; fichi al forno con prosciutto e gorgonzola; arancini; trofie al pesce spada; penne alla Norma; gamberoni agliati al forno; spiedini di vitello; patate al forno; insalata di finocchio e arance (sanguinello).

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Nero d'Avola (Cusumano); Pinot Grigio (Lumina Ruffino).

Commenti: La pasta alla Norma da non perdere. I gamberoni sono stati sorprendenti.

MEW YORK

8 maggio 2019

Ristorante "Maiella" di Tommy Demaras, in cucina Raffaele Solinas. 4610 Center Blvd. Long Island City, New York; 2001/7186061770; info@ maiellalic.com, www.maiellalic.com; coperti 180+100 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie Thanksgiving e Natale; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì a pranzo. •Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: stuzzichini tra cui anatra e fichi sulla polenta, raviolini fritti e tortino di funghi; tartare di salmone; burrata e prosciutto con pomodori secchi e vin cotto e polpettine di agnello; fettuccine Maiella fatte con un'infusione di vino rosso, condite con parmigiano e tartufi di stagione: salmone al forno; brasato di manzo sulla polenta; torta ripiena di crema e ricoperta di meringa tostata.

I vini in tavola: Prosecco (La Stellina); Vermentino 2017 (La Calla); Montepulciano d'Abruzzo 2016 (Cerulli).

Commenti: Nuovo ristorante sulla riva est dell'East River, con bellissimo panorama di Manhattan. Il nome Maiella fa riferimento all'omonima montagna in Abruzzo, da cui deriva il menu. Locale spazioso, con arredamento in stile moderno. Un menu ampio, con riferimenti alla tradizione abruzzese, e piatti mare e monti in chiave moderna. Molto apprezzati gli stuzzichini, serviti attorno al bar. Lo chef ha spiegato la tecnica per dare il colore e sapore del vino rosso alle fettuccine. Ottima la presentazione. L'altro piatto



lodato dagli Accademici è stato il brasato di manzo, cotto perfettamente. Una bellissima serata conviviale con un menu che ha trovato un largo consenso.

del servizio.

TUNISIA

🟛 TUNISI 28 aprile 2019

Ristorante "Sport Nautique" di Madame Boutheina Baccouche, in cucina Mr. Maher Allouche. •1. Quai Tarak Ibn Ziad - Bizerte, Biserta (Tunisi); 2 0021/672432262, fax 0021/672434769, cell. 0021/626432262; sportnautique@live.com; coperti 120. Parcheggio comodo; ferie Ramadan; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tonno con insalata Karkainaise; riso ai frutti di mare; grigliata di pesce del golfo di Biserta; caponata di verdure; mosaico di dolci della casa.

I vini in tavola: Moscato di Kelibia (Les Vignerons de Carthage).

Commenti: Riunione conviviale aperta ai familiari, in un locale elegante di fronte al Golfo di Biserta. Nell'occasione, il Delegato Luigi Collu ha accolto nella Delegazione l'Ambasciatore Sergio Busetto. Il menu è stato presentato dal Simposiarca Vincenzo Cinieri. Gli Accademici hanno espresso riserve sulla preparazione del riso ai frutti di mare, scotto e insipido, e condito con il formaggio. Discreta e particolarmente abbondante la grigliata di spigola e tonno accompagnata dalla caponata di verdure; ottimi e unanimemente apprezzati il mosaico di dolci della casa e il vino servito. Buona volontà, ma ancora

URUGUAY

molto lavoro da fare per raggiun-

gere un elevato livello di qualità

MONTEVIDEO 24 aprile 2019

Ristorante "Plantado" di Fabiàn Bicelli. •Rambla rep. del Perù 1479, Montevideo; ☎00598/26211241; coperti 80. Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. •Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette al prosciutto crudo; peperonata, carpaccio di manzo, vitel tonné, mozzarella ripiena di melanzane, insalata caprese; risotto ai funghi; agnello al forno al vino rosso con patate al rosmarino e caponata; cannolo.

I vini in tavola: Champagne Castelar extra brut (azienda Familia Deicas); Pinot Noir rosé 2017 (azienda Garzón).

Commenti: L'Accademico Obert, Simposiarca, si è prodigato nell'organizzare l'evento grazie all'esperienza e alla disponibilità dello chef Bicelli. I piatti hanno ottenuto il plauso degli Accademici. Buonissime le bruschette; ottimi gli antipasti, in particolare la mozzarella calda; eccellente la carne del vitel tonné. Molto gradito il risotto, perfettamente cotto, con l'utilizzo di riso Carnaroli di produzione locale, servito nella pentola di cottura. Ottimo l'agnello al forno, presentato anch'esso nella pentola di cottura. La caponata non è stata all'altezza degli altri piatti, forse per un eccesso di acido. Buoni i cannoli. Un'ottima cena, complimenti al Simposiarca e allo chef.

NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

■ Cuneo-Saluzzo

Davide Gerboni

■ Novara

Marco Cesti • Vittorio Cocito

<u>■</u> Torino

Alessandro Antoniotti

Torino Lingotto

Riccardo Macario • Andrea Panero • Daniela Terzolo

LIGURIA

■ Genova

Lorenzo Ball • Giorgio Minestrini • Letizia Miraudo

■ Riviera dei Fiori

Giovanna Biamonti • Marco Caldarelli

LOMBARDIA

Riccardo Colombo • Maria Luisa Gasparini

Varese

Laura Pirro Balatto

VENETO

■ Belluno-Feltre-Cadore

Tatiana Dallo

FRIULI - VENEZIA GIULIA

■ Udine

Viviana Mauro

EMILIA ROMAGNA

Carlo Alberto Bulgarelli • Giulio Garuti • Alberto Mario Levi • Adolfo Orsi • Marco Righi

Rimini

Matteo Mattei Gentili

TOSCANA

■ Arezzo

Ernesto Ferrini

Vincenzo Audino • Anna Maria Secco

Viareggio Versilia

Margherita Tomei

MARCHE

■ Ascoli Piceno

Maurizio Serafini

MOLISE

Campobasso

Mariagiovanna De Bellonia •
Giacinta Gasdia • Maurizio Nerilli •
Enzo Palermo • Laura Potito

SICILIA

■ Cefalù

Sonia Zito

Enna

Vincenzo Murgano

Lucia Apicella • Giuseppe Lo Giudice • Francesco Paolo Palumbo • Calogero Scibetta

BRASILE

Rio de Janeiro

Marcio Antonio Chiminazzo

FRANCIA

Parigi

Charlene Moscovici • Carla Zazzali

GUATEMALA

Guatemala

Sebastian Morales Gallio • Benedetta Poggio

MESSICO

Città del Messico

Ricardo Keel-Assante

REPUBBLICA DI SAN MARINO

■ San Marino

Mauro Maiani

SPAGNA

■ Madrid

Maria Alicia Muñoz-Costi Rodriguez

STATI UNITI D'AMERICA

🟛 Atlanta

Susan Axon ● Linda Leigh Brock ● Andrei Serbanescu

Chicago

Barbara Cola • Clara Orban • Mario Polito

■ Los Angeles

Sophie Grusq • Eva Nemeth

SVIZZERA

■ Zurigo

Caroline Fehr-Kraft

TUNISIA

Tunisi

Pietro Collari

NUOVE LEGAZIONI

ROMANIA

Legato: Sanda Mihail Accademici: Primo Fratus • Giuseppe Milesi • Giuseppe Zilli

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Giovanni Sciola (da Praga)

VENETO

Bassano del Grappa-Altopiano dei Sette Comuni

Roberto Zuccato (da Alto Vicentino)

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

Lussemburgo

Massimo D'Eufemia (da Istanbul)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Vice Delegato: Donatella Clinanti Consultore-Segretario: Emilio Torta Consultore-Tesoriere: Mario Zarrella Consultori: Enrico Alloero • Patrizia Bergese Bogliolo Gentile • Carlo Alberto Goria • Alfio Orecchia

≘ Ciriè

Delegato onorario: Franco Gerardi

LOMBARDIA

male Vigevano e della Lomellina Delegato: Carla Fiorino

VENETO

Consultore: Emilia Coletti

TOSCANA

Valdichiana-Valdorcia Sud

Consultore: Federico Longobardi

UMBRIA

■ Valli dell'Alto Tevere

Delegato: Patrizia Perniola - Morini Vice Delegati: Gianfranco Ciabocchi

Carmelo Zappone

Consultore-Segretario: Marco Rondoni

Consultori: Tommaso Bigi •

Walter Bonotto • Lamberto Bubbolini • Francis Paul Contini • Giuliano Smacchia •

Fabio Volpi

LAZIO

Roma Appia

Vice Delegato: Barbara D'Egidio Consultore-Segretario: Stefano Minerva Consultori: Vitantonio Amodio • Fabio Nobili • Viviana Franca Paliotta • Franco Ongaro

ma Roma Eur

Vice Delegato: Enzo Pagani Consultore: Carmela Maria Rosaria Gragnani Zompi

PUGLIA

Consultore-Tesoriere: Giuseppe Rollo

CALABRIA

🟛 Cosenza

Consultore: Francesco Amato

CINA

Shanghai

Consultore-Tesoriere: Carlo D'Andrea Consultore: Paola Terreni

FRANCIA

male Parigi Montparnasse

Vice Delegato: Andrea Fesi Consultore-Segretario: Gian Paolo Cossu Consultori: Vania Coletti Pierre Issot-Sergent

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Gian Paolo Poretti

LOMBARDIA

Bergamo

Donatella De Quarti

FRIULI - VENEZIA GIULIA

■ Udine

Piero Vidoni

EMILIA ROMAGNA

■ Carpi-Correggio Luigi Carnevali

LAZIO

ma Roma Eur

Mariella Ragno

Aggiornamenti a cura di

Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena

FOCUS

see page 3

DARK CLOUDS OVER ITALIAN CUISINE

Misleading 'traffic light labels'; European goods threatened with hefty tariffs by the USA: just a few of the grave dangers menacing the 'Made in Italy' brand.



ood-related news in the past few days has not been rosy for Italian cuisine; amid a few merely intriguing items, there are others which sadly showcase the typical Italian penchant for self-harm, while still other developments, not brought about by us, appear to be bona fide punishments.

In the merely intriguing category: the acclaimed but somewhat unconvincing **World's 50 Best Restaurants 2019** ranking, sponsored by the San Pellegrino and acqua Panna drinking water companies (Nestlé group), having eliminated Massimo Bottura because he topped the chart last year, **has anointed as world's best restaurateur Mauro Colagreco** (from La Plata, Argentina) with his restaurant Mirazur in Menton, France, while **Italy has fallen heavily from last year's heights**, having to make do with 29th place for Piazza Duomo in Alba (from 16th place) and 31st for Le Calandre in Rubano (from 23rd). Niko Romito has plunged from 36th to 51st place.

Italy's provenance labelling norms invalidated

Speaking of the Swiss multinational Nestlé, we have also gathered that by the end of 2019, every product sold in Europe must bear the infamous Nutriscore traffic light labels, a system already addressed in an earlier Focus and solidly opposed in Italy "for misleading customers". In fact we are facing, just for a change, a convoluted situation on which the European Commission should pronounce itself clearly regarding simplified food labelling. Concerning labels, however, the bad news doesn't end here. Brussels and the legal authorities in Rome have also impugned the norms approved by the Italian parliament requiring

food labels to display place of production or packaging. Though it probably matters little to know whether a well-known frozen pizza was made in Germany or Naples, we believe that **in food, greater transparency is preferable**. However, food industry lobbies champion the opposite ethos.

'Made in Italy' also faces overseas threats: the USA have added various products to the list of **European goods facing possible tariffs**. These include cheeses (mozzarella, ricotta, pecorino romano, parmigiano reggiano, grana padano, provolone), olives, cherries and jams, but especially, **coffee: a crucial product exported worldwide**. Of course, various cured meats figure too, such as raw and cooked ham, salami etc; and as a finishing touch, **pasta, whether fresh or dried**.

Speaking of ham, we have read woeful news about **Parma and San Daniele raw hams, apparently produced from Danish Duroc hogs**, which is absolutely forbidden by the relevant quality consortia. Consequently, by late 2018 alone, almost a million hams were confiscated and 'unbranded': approximately 20% of the annual Parma and San Daniele production, generating almost a million Euros in revenue from two products which are emblematic of our food culture.

Antonino Cannavacciuolo's odd recipe for "linguine with Genoese pesto"

We would like to conclude with a **bizarre nugget** about our capable, gruff, lovable chef-star **Antonino Cannavacciuolo**, boasting several Michelin stars for Villa Crespi (2 stars), Café & Bistrot (Novara, 1 star) and Bistrot Cannavacciuolo (Turin, 1 star). There are also Laqua Charme & Boutique in Meta, province of Naples, and finally (for now), the gourmet street food stand christened 'Antonino, il Banco di Cannavacciuolo' ('Antonino, Cannavacciuolo's Food Stand') in the Style Outlet, northern Italy's busiest outlet, located in Vicolungo.

Among our boy's many activities (such as television programmes and cooking courses) there is that of writing recipe books. His recipe for linguine with Genoese pesto is truly surprising. He starts by listing the ingredients, including 500 grammes of basil for four people! Half a kilogramme: a mountain of basil (recipes generally call for a cupful, about 100 grammes). Even overlooking the ten walnuts which tradition doesn't include but which some cooks use anyway, what follows leaves us nonplussed: "Wash the basil; pick and dry the leaves. Blanch (parboil) them in salt water and chill them in water and ice. Drain and press them dry". One wonders whether the otherwise competent Antonino has even read his own publication.

Paolo Petroni

ATLANTIC BLUEFIN TUNA: BETTER WHEN CAUGHT ON THE MOVE

see page 4

Drawing inspiration from the tuna festival which has been held for the past 17 years in Carloforte, Sardinia, the journalist Gigi Padovani celebrates the qualities of bluefin tuna caught in the Mediterranean, which is considered the best. He also notes the decline of fixed coastline *almadraba* nets, which are disappearing.

HOW MUSIC MAY MODIFY FOOD PERCEPTION

see page 6

Charles Spence's book *Gastrophysics*: The New Science of Eating, notes the musicologist Sara Venturino, presents data from years of research about the complex interplay between food and the psyche. What if we could 'guide' the emotional effects of food? Studies suggest that music may alter the perception and flavours of food, increasing pleasure.



TURIN, PORTA PILA

see page 8

Porta Pila is what the Piedmontese call the Porta Palazzo market in the pulsing heart of Turin: Europe's largest extant open-air market. The same square contains the Centro Palatino, a glass and metal structure built in 2000 following a design by Massimiliano Fuksas, which now hosts the 'Central Market', with many food and wine booths and places to shop or eat at communal tables.



A GOOD HUSBAND

see page 10

Roma Castelli Academician Roberto Dottarelli is referring to *maritozzo*, literally 'little husband', a typical Roman creamfilled breakfast bun. Its name derives from the masculine tradition, originating in the 19th century, of declaring one's intentions by offering this pastry to one's beloved. It is apparently a sweet version of the Tuscan *pan di ramerino* (rosemary bread).

THE TEMPLARS AND THE "MEDITERRANEAN DIET" OF THE LATE MIDDLE AGES

see page 12

Physicians of the Gemelli Hospital in Rome have undertaken a research project entitled "La dieta dei Cavalieri Templari: il loro segreto di longevità" ("The diet of the Knights Templar: The Secret of their Longevity"), which seems to trace those knights' extraordinary longevity (relative to the general population of their time) to their highly regimented food habits, aligned with the Mediterranean Diet.

WHAT HAS BECOME OF LAXERTO COI PUISCI?

see page 14

Mackerel with peas, a delectable dish, is disappearing even from the traditional taverns in the port of Genoa. It formerly appeared on rich and poor tables alike in early spring, when fresh peas were picked and fishing was fruitful. Even mackerel itself is disappearing from fishmonger's shops, though it is a flavoursome, wild-caught and affordable fish. Has it perhaps fallen from food fashion?

FOR EVERY HERB... A DISH!

see page 15

Aromatic herbs employed in cuisine can also play a cultural role in marking traditions, notes Gorizia Delegate Roberto Zottar, recalling their use in two recipes from Friuli. One is litùm: parboiled herbs and sprouts, drained, browned in a pan, flavoured with clarified butter or sautéed lard and then drizzled with a few spoonfuls of vinegar. The other is the classic Friuli omelette (*frittata*), higher and softer than most omelettes.

THE SNAILS OF ST JOHN THE BAPTIST'S DAY

see page 18

In Rome and the Roman Castles area, it was traditional to enjoy snails in a savoury and fragrant broth on the 24th of June, St John the Baptist's Nativity feast. This food ritual occurred in public squares and family homes alike.

Eating these horn-bearing snails assumed the symbolic significance of destroying all manner of adversities.

PORCHETTA, A SOURCE OF NATIONAL PRIDE

see page 20

The American press hails it among the highest achievements of Italian cuisine, and even "one of the five things to taste at least once in a lifetime". This boneless pork roast has ancient, apparently even Etruscan origins. The version from Ariccia, in the Roman Castles area, obtained PGI recognition in 2011.

FROGS AS FOOD, EVEN TODAY

see page 22

Besides inspiring writers and poets, frogs have long appeared on some, though not all, tables. The 1st-century Chinese reportedly ate them, as did the Romans. Fried, with lemon, or stewed: they can be prepared in many ways.

CAMPOBASSO AND THE "MYSTERIES"

see page 24

In Campobasso, in the Molise region, the Corpus Christi feast of early summer is marked by ancient rituals combining religious sentiment with rich and varied foods. The "Mysteries" are thirteen living representations of saints and Biblical characters who form a procession and are borne into the sky by metal structures concealed under their costumes.

"THE ROUND, SUPREME AND CELESTIAL WATERMELON"

see page 26

So it is defined by Pablo Neruda. One's mouth and face must sink, with gluttonous abandon, into this summer fruit's thirst-quenching and sweet pulp, declares the journalist Morello Pecchioli. No need to fret about diet: it provides only 15 calories per 100 grammes.

SALMUERIE IN THE VAL TRAMONTINA

see page 28

Pordenone Academician Giorgio Viel illustrates a salting technique which confers a distinctive flavour upon cheeses: immersion in a liquid named *salmuerie*, composed of milk, salt and cream. This is an old custom of the Val Tramontina, in the

Dolomite mountains of Friuli, producing salty cheeses rich in unique fragrances.

THE FUTURE OF EELS

see page 30

Dr Oliviero Mordenti and his research group at the University of Bologna have elaborated a protocol to breed this endangered fish in captivity. This involves methods of feeding larval eels to promote their growth. Until now, farming of the European eel, one of the most prized fish species, was exclusively undertaken beginning with adult specimens.

THE FOUR P'S

see page 32

"Pane, pasta, pizza, patate" - bread, pasta, pizza and potatoes: these, notes the Honorary Delegate for Palermo Mondello, Antonio Ravidà, are robustly democratic foods because for centuries they have been feeding rich and poor, young and old. A vast variety of grains and flours has been used for creating a wealth of different breads, but the other three P's are no less versatile in the kitchen.

ANGELO PARACUCCHI'S NINETIETH BIRTHDAY

see page34

Lunigiana Academician Giuseppe Benelli reminisces about the great cook of the

Locanda dell'Angelo, whom we lost in 2004. Paracucchi was the forefather of 'zero-kilometre' food, but above all, of modern cuisine, combining flavours in particularly varied and startling ways, from the strong to the delicate, the fresh to the exciting. He trained an entire generation of cooks who disseminated and implemented his cooking style over the years.



FOOD WASTE

see page 36

Andrea Vitale, who teaches at Milan University, delves into causes, remedies and the future in the field of food sustainability. The latest figures tell us that each year, one in three food items is thrown away, and that consumers remain poorly educated in avoiding food waste. The FAO's data for 2018 suggest that over 50% of food waste occurs at home. One of the most feasible strategies to combat this is efficient education of the new generations, beginning in school.

THE DESIRE TO EAT HEALTHY

see page 39

A psychology research group at York University has identified several characteristics which are always present when the desire to eat healthfully, for example to eat 'organic' food, becomes an obsession. This is known as orthorexia, and leads to behaviour which adversely affects health.



Translator: Antonia Fraser Fujinaga **Summarized:** Federica Guerciotti