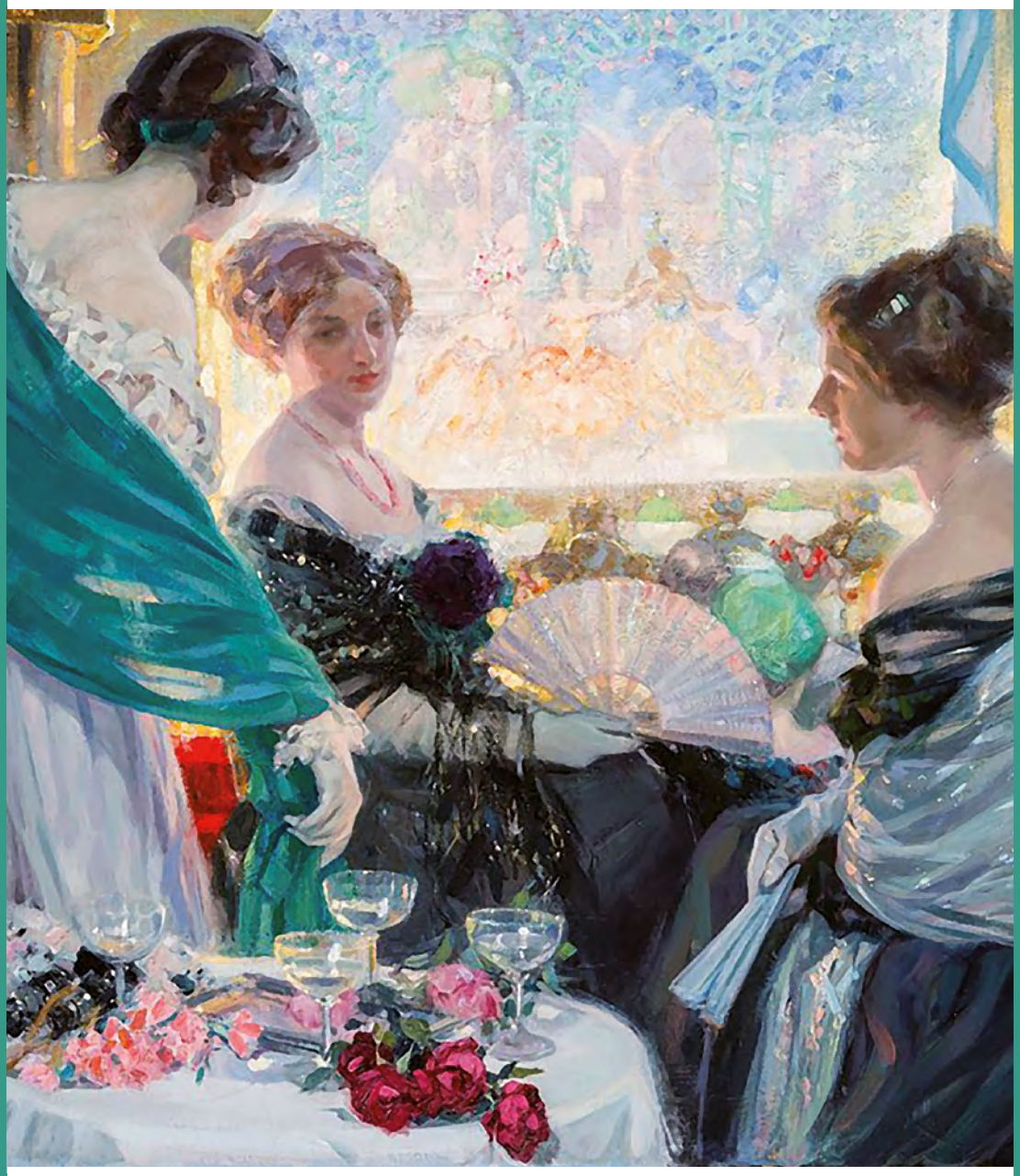
CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it

ISSN 1974-2681

N. 322, GENNAIO 2020 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

GENNAIO 2020 / N. 322

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIUSEPPE BENELLI, FRANCO BIANCHI, BIAGIO BONFIGLIO, ANDREA CESARI DE MARIA, ELISABETTA COCITO, MARIO ANDREA FRANCO, GABRIELE GASPARRO, ANNA MARMIROLI, GIGI PADOVANI, MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI, ROSSANA RAGIONIERI, RENZO RIZZI, GIANCARLO SARAN, PATRIZIA SCHIFI, ALDO E. TAMMARO, FABIO TORRESI, ALDO VANINI, ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR, ADRIANA ZUDDAS.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK, NICO BOI.

❖❖❖

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

❖❖❖

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

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

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC

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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

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

Rivista associata all'Unione Stampa Periodica Italiana

Sommario

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

In copertina: *Elaborazione grafica dell'opera "Serata al teatro" (1911) di Ulisse Caputo, in esposizione dal 18 gennaio al 7 giugno 2020 alla mostra "Donne nell'arte: da Tiziano a Boldini", Palazzo Martinengo, Brescia*

Focus del Presidente

3 Lo spreco alimentare: un problema ingigantito *(Paolo Petroni)*

Attualità • Costume • Società

4 Alla riscoperta dei grani antichi *(Patrizia Schifi)*

Tradizioni • Storia

6 Preparazioni dolci e salate in Piemonte *(Elisabetta Cocito)*

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

Sommario

8 A tavola con "re Carnevale"
(Biagio Bonfiglio)

Territorio • Turismo • Folklore

10 Martondele o mortandele
(Giancarlo Saran)

12 Cibo ed erotismo
nel cinema di Fellini
(Giuseppe Benelli)

14 Due musei per scoprire
il mondo dell'olio d'oliva
(Franco Bianchi)

16 Il mirto: un'autentica miniera
di composti nutraceutici
(Mario Andrea Franco)

18 Trattoria con posti in piedi
(Rossana Ragionieri)

20 Bigoli e gargati
(Renzo Rizzi)

22 *Su filindeu*
(Aldo Vanini)

23 Il budino diplomatico
(Roberto Zottar)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

24 Le sfogliatine di Villafranca
(Morello Pecchioli)

26 Torta di mandorle,
vera regina di primavera
(Adriana Zuddas)

27 Le nuove tecnologie in cucina
(Anna Marmiroli)

Ristorazione e Cuochi

29 Il sapore dell'Italia?
È a tutto tondo
(Gigi Padovani)

32 Un teorema milanese
(Andrea Cesari de Maria)

Salute • Sicurezza • Legislazione

34 La ristorazione scolastica
(Andrea Vitale)

36 La festa del maiale nel Fermano
(ma lui non si diverte)
(Fabio Torresi)

39 L'insidia dei tappi di plastica
(Gabriele Gasparro)

In libreria

40 Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

41 Eventi e Convegni
delle Delegazioni
43 Calendario accademico
47 Attività e riunioni conviviali
48 Riunione Conviviale Ecumenica
52 Accademici in Primo Piano
68 Carnet degli Accademici
69 Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"
70 International Summary

Lo spreco alimentare: *un problema ingigantito*

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia

Dopo le feste di fine anno, si ripropone la questione delle stime farlocche.

Trascorso il lungo periodo delle feste, giornali, riviste e televisione sono passati dai soliti consigli sui pranzi della vigilia, di Natale e sui cenoni di fine d'anno ai risaputi e contraddittori suggerimenti **sulle diete disintossicanti**. Fin qui tutto secondo tradizione. Questo inizio del nuovo ventennio, tuttavia, ci sta portando originali lamentazioni relative ai soldi sprecati. Sprecati in regali inutili che vengono sovente riciclati perché orrendi, ingombranti o di nessuna utilità, tanto da non sapere neppure dove metterli. **Quello che stupisce è la rapidità, quasi in tempo reale, con la quale sono fornite le stime**. Come faranno! Non è ancora quasi passato il Natale che già i nostri esperti, forse usando la desueta sfera di cristallo, ci dicono che un italiano su tre, pari a 23 milioni di tapini, è pronto al riciclo dei regali ricevuti. Regali inutili per un valore di 3,3 miliardi di euro. Con questi impressionanti comunicati si sottintende che, con la crisi economica in corso in Italia, siamo dei pazzi irresponsabili che buttano così tanti soldi.

Tra i beni riciclati, sembra che i generi alimentari rappresentino il 45%: come vengono fatte le stime?

Tra i beni riciclati, sembra che i generi alimentari rappresentino il 45% e che il 20% del cibo acquistato finisce in pattumiera. Da qui si sparano altre cifre drammatiche del tipo "ogni famiglia butta nel bidone 85 chili di cibo in un anno, pari a 450 euro" e ancora "lo spreco alimentare ammonta a 15 miliardi di euro l'anno" e così via. **Con valori e stime diverse a seconda delle fonti**. E proprio qui sta il problema: che un certo spreco ci sia è evidente, ma con quali metodi riescano con tale rapidità a sapere cosa succede nelle case degli italiani è un vero mistero. L'importante è il "titolone" che faccia impressione e ci faccia sentire colpevoli per lo spreco di ogni bendidio. Tuttavia, **siamo sicuri che noi consumatori siamo i soli e veri colpevoli**? Intanto qualche miliardo di euro viene gettato via alla fonte: nei campi, nei magazzini dei grossisti e dai negozianti, cioè prima che il cibo arrivi nelle nostre case. Poi ci sono le industrie

che propongono grandi sconti sulle confezioni extra large e sul 3 al prezzo di 2. Sanno benissimo che oggi ci sono solo 2,3 componenti per famiglia e che ormai un terzo dei nuclei familiari è formato da una sola persona, ma invece di proporre confezioni adatte a questo target, si ostinano a considerare gli acquirenti come membri di una famiglia numerosa come un secolo fa.

Se non si sprecasse nulla, i consumi si ridurrebbero del 20-30%. La nostra economia reggerebbe tale urto?

Poi c'è il grosso problema della **data di scadenza**. Molti, il giorno dopo della data stampata sulla confezione, buttano via il prodotto teoricamente scaduto, quando basterebbe guardarlo e assaggiarlo per capire che è ancora ottimo, vedi uova, latte, formaggi, salumi, pasta e così via. La realtà è che questa scadenza, nata per tutelare i consumatori, **è finita per essere un vero toccasana per le industrie**. Se tutti fossimo razionali, se tutti compressimo solo regali utili, o solo i cibi che servono e non si sprecasse nulla, i consumi si ridurrebbero del corrispondente 20-30%. La nostra economia reggerebbe tale urto?
Il problema degli avanzi c'è sempre stato e già l'Artusi ne era consapevole. Nel 1918, fu pubblicato postumo un libro del poeta Olindo Guerrini dal titolo *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa e risparmiare con gusto*. Dopo di lui decine di volumi, sul medesimo tema, sono stati pubblicati anche in anni recenti. L'Accademia, nel 2016, ha editato il volume *La Cucina del riuso* nella vecchia collana degli Itinerari di Cultura Gastronomica. Segni, questi, che testimoniano la sensibilità degli avveduti consumatori che non sopportano di vedere sprecato il buon cibo.

Alla riscoperta dei grani antichi

di Patrizia Schifi
Accademica di Rieti

Sono caratterizzati da un'altezza elevata (fino a 150 centimetri), una resistenza maggiore alle erbe infestanti e non è necessario ricorrere a pesticidi e fertilizzanti.

Sappiamo tutti molto bene che **in Italia il cereale per eccellenza è Il grano**, ampiamente consumato sotto forma di pane, pasta, focaccia, pizza, dolci, alimenti che hanno reso famosa e inimitabile la cucina *Made in Italy* nel mondo. Quanto si conosce veramente di tale prezioso e primordiale alimento?
Tenteremo, in questo breve articolo, di fare un po' di chiarezza.
Il grano appartiene alla famiglia delle graminacee ed è un cereale utilizzato nell'alimentazione umana da oltre ottomila anni. Quello che oggi viene comunemente impiegato **è il frutto di numerosi incroci tra specie diverse e di modificazioni** apportate, principalmente, **per ottimizzarne la produttività e la resistenza** all'attacco di microrganismi patogeni; per facilitarne la raccolta con i macchinari e per evitare il cosiddetto allettamento (ripiegamento fino a terra di piante erbacee per azione del vento e della pioggia) che, nei cereali a paglia, può causare un'anomala ricrescita a curvatura dello stelo, rendendone difficoltosa la mietitura.
Un esempio di "grano moderno" è il cosiddetto **grano duro (Creso)**, oggi largamente utilizzato, **frutto dell'incrocio della varietà di grano Senatore Cappelli** con un'altra *cultivar*, risalente ai primi anni Settanta del secolo scorso, irradiata con raggi gamma del cobalto radioattivo e da cui derivano moltissime varietà moderne.
Per ottenere risultati che soddisfino il mercato, purtroppo, si ricorre sempre più spesso all'uso di pesticidi (soprattutto nel grano importato), come il **glifosato**, un erbicida che lo IARC (Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro) ha di recente inserito tra le **sostanze cancerogene per l'uomo**.

Il termine "antico" si riferisce a piante coltivate in Italia fino alla prima metà del 1900

Non è quindi un caso che la sempre più diffusa "moda" del bio stia portando il mercato del grano a **un'inversione di tendenza, con la riscoperta dei così detti grani antichi**. Il termine "antico" non va preso proprio alla lettera: non si tratta di vere antiche varietà, ma ci si riferisce, in sostanza, a quelle di statura più elevata, tradizionalmente coltivate in Italia fino alla prima metà del 1900.
Per quale ragione sono preferibili rispetto ai grani "moderni"? **Dal punto di vista colturale, i grani antichi sono caratterizzati da altezza elevata**: le spighe

raggiungono i 150 centimetri, e ciò comporta una resistenza maggiore alle erbe infestanti e, di conseguenza, **non è necessario ricorrere all'uso di pesticidi e fertilizzanti; basso fabbisogno idrico**: alcune varietà si coltivano con poca acqua, generando una nuova biodiversità e adattandosi bene a luoghi e climi diversi; **resistenza a malattie e insetti**.
Dal punto di vista nutrizionale, alcuni studi moderni hanno sottolineato come i grani antichi siano un toccasana per la salute. Innanzitutto contengono una quantità di glutine inferiore rispetto ai grani "moderni", talvolta addirittura assente, e hanno una struttura meno complessa rispetto a quella del grano odierno, permettendo una più veloce assimilazione (sono molto più digeribili) e riducendone la tossicità. I grani antichi hanno per natura un **indice glicemico inferiore** e diminuiscono, pertanto, il rischio di sviluppo del diabete di tipo 2 e delle malattie cardiovascolari. Inoltre, limitando al minimo la raffinazione di tali grani già poveri di zuccheri, vengono conservate anche le proprietà della crusca, utile per mantenere ulteriormente basso l'indice glicemico nel sangue, rendendo stabili i livelli di glucosio e colesterolo e aiutando a tenere sotto controllo il peso. Non dimentichiamo che i prodotti realizzati con farine integrali apportano maggior sazietà e riducono l'insulina e le incretine ormonali (causa di diabete, malattie cardiovascolari e fattori di rischio per diversi tipi di tumori).
La macinatura a pietra dei grani "antichi", inoltre, consente di preservare il germe di grano, ossia l'embrione del chicco di frumento, ricco di vitamina E e B e di acidi grassi. Tali grani sono ricchi in **minerali**, come magnesio e potassio, **fibre**, **antiossidanti**, e mostrano **una migliore composizione proteica**.
Alcuni studi statunitensi hanno dimostrato, infine, come le loro proprietà benefiche possano prevenire infiammazioni dell'intestino e di altri organi.
Insomma, **le qualità benefiche di questi grani sono indubbie e gli studi lo dimostrano**, ma in definitiva quali sono le varietà più note? Eccone una breve lista.

Le varietà più note e le loro caratteristiche

Senatore Cappelli: si tratta del "grano duro" che deve il nome al senatore abruzzese Raffaele Cappelli; fu realizzato dal genetista Nazareno Strampelli, proprio nella fertile campagna reatina, frutto di un incrocio di una varietà italiana con una tunisina, con l'intento di produrre un grano di maggior resa. A **oggi è forse il più conosciuto e diffuso**.
Grano monococco o **piccolo farro** o **Enkir**: da tenere distinto dal farro di cocco (farro) e lo spelta (antenato del grano tenero), è una delle specie più antiche di grano, coltivate già nell'area della Mezzaluna Fertile (Nilo, Giordano, Tigri ed Eufrate). È ricco in proteine e caroteni e povero in glutine e quindi è perfetto per chi soffre di **stitichezza** e **diabete**.
Khorasan o **Kamut®** è detto anche "Grano dei Faraoni" date le sue origini egiziane. Attenzione, con il termine Kamut non si intende una varietà, bensì **un marchio registrato** della varietà Khorasan. Esso è molto ricco di proteine, vitamina E e selenio e ha proprietà antiossidanti.
Timilia o **Grano marzuolo**: proveniente dalla Sicilia, è utilizzato per produrre il famoso **pane nero di Castelvetrano**. Dà origine a una farina di semola ricca di germe di grano, sali minerali, vitamine del gruppo B, fibre e proteine.
Russello: varietà di grano duro di origini siciliane, molto apprezzato per la panificazione; produce una farina ricca di proteine, costituite principalmente da glutine.
Solina: è un grano tenero molto diffuso in Abruzzo già a partire dal XVI secolo, utilizzato per la pasta fatta in casa e per la panificazione.
Gentil Rosso: le sue origini risalgono alla seconda metà del 1800 in Toscana; contiene poco glutine, è ricco in vitamina B e ha un buon tenore proteico. Si presta molto bene alla preparazione di pasta, pizza, pane, pasta all'uovo e dolci.
Rieti originario: largamente diffusa nel 1800 e 1900, questa varietà, originaria della pianura reatina, fu usata da Strampelli come base dei suoi esperimenti poiché, crescendo nell'acqua, prima che il territorio venisse bonificato, si presentava resistente all'attacco dei parassiti.
Verna: varietà di grano tenero originario della Toscana, nato dall'incrocio tra altre due varietà. Ha un moderato contenuto di proteine totali, tra cui lo 0,9% di glutine rispetto al 14% dei grani comuni, che lo rendono particolarmente assimilabile da persone che soffrono di intolleranze alimentari (ma non per gli allergici).
Risciola: varietà di grano tenero largamente diffuso in Molise, Basilicata e Campania fino al XIX secolo; è ricco di vitamine e minerali che gli assicurano un sapore autentico.
Dopo questo breve *excursus*, che certamente non esaurisce le diverse varietà esistenti e le molteplici tecniche di coltivazione, oggi rimane forte l'eredità lasciata dal Nazareno Strampelli che, proprio nella pianura reatina, ha dato origine alla migliore alimentazione moderna (bio). Infatti, attraverso l'incrocio di differenti tipologie di grano, mediante l'inserimento dei chicchi di diversi tipi nelle spighe, Strampelli otteneva un grano più resistente per sfamare un maggior numero di persone, mentre oggi, dopo anni di oblio, i grani antichi, e in particolare il Rieti originario, sono tornati a essere coltivati, grazie ad alcuni coraggiosi agricoltori i quali, attraverso una filiera corta di produzione, provano a rendersi indipendenti dalla grande industria.

Preparazioni dolci e salate
in Piemonte

di Elisabetta Cocito
Accademica di Torino

È sempre stata soprattutto la tradizione dolciaria a caratterizzare il territorio.

Paste di meliga

Guido Gozzano descrive le signore e signorine di Torino le quali, con voluttà e "con papille ghiotte" si accingono a scegliere un pasticcino cedendo al peccato di gola, e mentre lo gustano "pare suggano non crema e cioccolatte ma superliquefatte parole del D'Annunzio". Siamo nel 1907, nello storico caffè "Baratti e Milano" di Torino, tuttora esistente, frequentatissimo e pressoché immutato. Ho citato Gozzano perché emblematico di quanto la tradizione dolciaria e l'uso di frequentare confetterie e caffè trionfassero all'epoca e di quanto il fascino della dolcezza abbia avuto da sempre risalto nell'immaginario e, seppur in forma diversa, perduri nel tempo.
"Nelle vetrine dei pasticcieri si ammirano torte di pan di Spagna e frolla, oltre a bellissimi vasi colmi di confetti, praline, canditi e caramelle in una cornice elegante di legni intarsiati e velluti". Queste sono le confetterie torinesi del 1700, 1800 e primi del 1900.
Se è pur vero che i ritmi sostenuti della vita contemporanea hanno cambiato molto le abitudini, le pasticcerie storiche, inaugurate perlopiù nel 1800, sono rimaste quasi tutte intatte, sigillate nel tempo, così come i dolci della tradizione. Infatti, pasticcieri, confettieri e cioccolatieri piemontesi non solo hanno creato botteghe, ma hanno **posto le basi dell'industria dolciaria nazionale**. Una tradizione che ha le sue origini nei conventi dell'Alto Medioevo e del Rinascimento, ma che raggiunge, appunto, il suo apice nel 1800.
Facciamo un passo indietro. I dolci più antichi erano molto semplici, preparati con miele (il dolcificante per eccellenza) e con ciò che offriva il territorio. Gli antichi Taurini confezionavano l'*aquicelus* a base di miele e pinoli, che potremmo definire l'antenato del torrone alle nocciole. I latini *pistores lactarii*, ottenuti lavorando latte o formaggio fresco, si possono considerare gli antesignani della panna cotta o dei dolci di seirass, oggi tipici del territorio.
Il Medioevo è un'epoca povera di dolci: lo zucchero e le spezie venivano vendute dagli speziali e solo le famiglie più ricche potevano permetterseli. I dolci della gente comune erano poco più che pani zuccherati poi arricchiti con ciò che era disponibile. Si sfruttavano le risorse locali, i cerali poveri (orzo, avena, segale) e la frutta, il cui uso, nell'elaborazione dei dolci, è antichissimo. Per fare un esempio, Carlo Magno, nei suoi "capitolari", incoraggiava la coltivazione di frutta, anche quella da cuocere.

La tradizione di molti dolci è legata a casa Savoia

Leggenda vuole che sia stata Bianca di Monferrato (1500), **moglie di Carlo I di Savoia, a diffondere in Piemonte l'uso di marmellate e confetture**. Successivamente, importanti esperti in frutticoltura arrivarono anche dalla Francia, come i famosi fratelli Burdin (fine 1700). È a questa tradizione e conoscenza che attinge l'anonimo confetturiere piemontese nel suo trattato, sempre del 1700, dove insegna la maniera di confettare frutti in diverse maniere.
Ricordiamo che la frutta essiccata era comunque una risorsa alimentare importante, in particolare le castagne, che nei periodi di carestia costituivano quasi

l'unica fonte di cibo (pan di legno e vin di nuvole, prosaicamente castagne e acqua), assieme alle **noci e soprattutto alle nocciole, coltivate** con l'olivo nella collina soleggiata di Torino, ma prevalentemente **nel Monferrato e nelle Langhe**. Alcuni cereali vennero più tardi sostituiti dal mais, che in Piemonte soppiantò, nella cucina popolare, il grano saraceno, acquisendo **la definizione di meliga** derivante dal sorgo (*melia* in dialetto), pianta simile per forma. Tale termine, nell'accezione più comune, è stato adottato soprattutto in pasticceria: **famose sono le *paste d'melia* (paste di meliga)**, che si dicono nate durante un cattivo raccolto che aveva fatto alzare troppo il prezzo del frumento; i fornai cominciarono così a mescolare la farina di mais a quella di frumento dando vita a questi prelibati biscotti. Per la cottura si utilizzava il forno comune. In pratica si aggiungeva alla pasta da pane il lievito e si facevano i cosiddetti *parafam*: pezzi di pasta unti di olio, cosparsi di zucchero cui si davano fattezze di pupazzo ed erano per i bimbi.

È all'inizio del Rinascimento che si diffondono i prodotti contenenti zucchero, tra cui le spezie da camera (**confettini digestivi** con garofano, zenzero, grani d'anice). Presso la corte dei primi duchi di Savoia erano diffuse le ***treggee*** (antenate dei bonbon fatti con mandorle o semi di finocchio rivestiti di zucchero), **le dorature** (gelatine di frutta) e **i buttafuori, cioè i canditi**.

L'arte di candire la frutta proviene da Genova che l'apprende dagli Arabi. Giunge poi in Piemonte e diventerà un prodotto tipico di Carignano, dove la produzione di zeste risale al XIV secolo. Con la diffusione dello zucchero, la preparazione dei liquori da tavola, dei prodotti in zucchero e delle confetture passa ai confettieri e **i pasticcieri confezionano invece torte, timballi in grasso e in magro e la pasticceria fredda**.

Alcuni esempi di torte salate realizzate con i prodotti locali

L'usanza di farciture di formaggio, carni e frattaglie risale all'epoca medievale e si diffonde soprattutto nell'area pedemontana. Venivano confezionate con rimasugli o parti meno pregiate di carni, nella cucina quotidiana povera, e con impasti di pregio solo nei banchetti o ricorrenze. È il caso dei ***pastalli*** e delle ***artoclee***, simili alla pasqualina ligure. È pur vero che in Piemonte non esiste una grande varietà di torte salate, ma se andiamo a guardare nelle singole aree scopriamo, per esempio, la **bergurta, nella tradizione walser, in cui si combinano mele, toma e cipolle**. Oppure la **torta di patate, cipolle e salsiccia del Canavese**. Con questi due esempi si evidenzia come si sfruttavano i prodotti locali e come l'apporto calorico, fattore importante ai tempi, fosse alto. Naturalmente le ricorrenze avevano i loro dolci d'elezione. Per i matrimoni erano benauguranti i confetti, le noci e le castagne, ma anche, specie nella valle Ellero le *pomac*: 7 torte salate (di riso, patate, zucche, prugne). Per la festa di Sant'Antonio Abate, a Pinerolo, dopo la benedizione degli animali davanti alla chiesa, i padroni ricevevano una torta color zafferano condita con un po' d'olio e sale. Era considerata portatrice di buona salute (un talisamano).

Oltre alle torte salate si preparavano **torte dolci, focacce con farina, uova, miele, e farcite con marmellata o frutta**. **Sono le *tartes***, citate nei rendiconti di *coquina* degli Acaia. Le famiglie più abbienti possedevano la *lancea pro turtis* per tagliarle (*status symbol*). Verso la metà del 1300, alla corte dei Savoia, vengono preparati i primi grandi pasticci: ***i gateaux de savoie***. Erano composizioni monumentali, servite da paggi a cavallo e araldi in divisa. La pasta dei *gateaux*, conosciuta anche come savoiarda, è deliziosa e porosa. È di origine antica anche la produzione del *biscotus* (cotto due volte) per la quale i Savoia fanno redigere appositi capitolati per la fornitura riservata all'esercito; e ancora, le *nebule*, grosse cialde, termine usato per indicare un tempo le ostie da medicina, così importanti che alla corte sabauda c'erano ufficiali addetti alla loro preparazione, i *Nebulatores*.

La rivoluzione industriale investe anche il settore dolciario

Con il 1700, il primato del buon gusto, nella moda e in particolare a tavola, passa dall'Italia alla Francia. Gli artigiani sono favoriti dalla situazione economica di Torino, sede della corte, dove questi prodotti arrivano gravati da dazi minori. Le raffinatezze nelle porcellane e argenterie si riflettono nella pasticceria e nella confetteria. Lo si riscontra nel trattato del Vialardi e ancora prima nel già citato volume *Il confetturiere piemontese* (di anonimo) del 1790, che tratta tutte le specialità tra cui una curiosa composta di uva muschiata. La confetteria diventa simbolo di eleganza.

La rivoluzione industriale investe anche il settore dolciario, e vede il diffondersi dell'industria della biscotteria secca. **A Natale, si afferma l'elaborazione piemontese del panettone: il Galup**, creato nel 1922 da Pietro Ferrua. Pinerolo è la "Città della Cavalleria" e della torta Zurigo, due tradizioni strettamente legate tra loro. Infatti, la torta Zurigo è nata proprio all'ombra dei maneggi militari pinerolesi. La tradizione vuole che, verso l'inizio degli anni Trenta, il mastro pasticciere Castino abbia ideato la torta Zurigo, su richiesta della principessa Jolanda di Savoia, assidua frequentatrice della "Città della Cavalleria".

A tavola con "re Carnevale"

di Biagio Bonfiglio
Accademico di Siracusa

Questa festa è sempre stata, e sempre sarà, sinonimo di divertimento e di sfarzo nel travestimento e nella tavola.

Il Carnevale è festa di passaggio al nuovo anno; segue riti orgiastici e buffoneschi in omaggio all'assunto latino, che si vuole appartenga originariamente sia a Seneca sia a Sant'Agostino: "*Semel in anno licet insanire*" e cioè una volta l'anno è lecito impazzire.
Oggi, a dire il vero, proprio per restare nell'ambito della cucina, il Carnevale ha perso quasi tutte le caratteristiche di quel detto latino, in quanto possiamo ben dire che tutto l'anno è Carnevale. Infatti, se non fosse per i carri allegorici che ancora rinnovano la tradizione in tante città italiane, la riflessione non potrebbe essere che quella appena detta.
"*Carnem levare*" è l'origine etimologica del nostro Carnevale. Un'etimologia che istintivamente ci condurrebbe a un ossimoro comportamentale, laddove togliere la carne sembrerebbe in contrasto con i riti del Carnevale che tutti conosciamo e cioè dell'abbondanza del cibo e della festosità spensierata dei suoi giorni.
Invece, **"*carnem levare*" era semplicemente un banchetto d'addio alla car-**

ne, che si celebrava la sera precedente il Mercoledì delle Ceneri. Infatti il Carnevale è un periodo festivo che si colloca tra l'Epifania e la Quaresima. Il primo uso di questo termine risale alla fine del XIII secolo, intorno al 1297 con "Carnovalo". Questa festa è sempre stata, e sempre sarà, il sinonimo del divertimento estremo, dello sfarzo nel gioco, nel travestimento e nella tavola.
Anticamente i festeggiamenti legati a tale manifestazione profana e folcloristica duravano più di un mese, a partire dal giorno seguente l'Epifania fino al giungere della più triste e austera Quaresima, ma, dopo il terremoto dell'11 gennaio 1693, la durata della festività cominciò a essere ridotta e attualmente dura una settimana.
Il dialetto siciliano è quello che più di tutti conserva la dizione più vicina al termine etimologico originale; infatti, diciamo "*si un cannaluvari*" o "*a festa l'i cannaluvari*" .

La cultura gastronomica fa sfoggio delle sue antiche tradizioni

La cultura gastronomica dell'isola, nelle ricorrenze del Carnevale, fa sfoggio delle sue più antiche tradizioni e dei suoi più **saporiti e profumati piatti, tutti rigorosamente a base di carne e di sughi di maiale aromatizzati al finocchietto selvatico**, come la **salsiccia**, famosa quella di Palazzolo Acreide, di Buccheri e di Buscemi; il **falsomagro**, con mortadella o prosciutto, con salsiccia di maiale, lardo o pancetta; i **"cavateddi"** col sugo di maiale spolverizzati con pecorino siciliano o ricotta infornata; **la gelatina di maiale**; "impanateddi o scacciate o cudduruni" con salsiccia e broccoli o con patate e cipolle.
Per i dolci ricordo **i cannoli**, anche se oggi li troviamo in tutte le stagioni, come succede per tanti prodotti, ma che erano, all'origine, dolci tipici del Carnevale; **la pignoccata**, un impasto di farina, tuorli, zucchero e un pizzico di sale, tagliato in tocchetti, successivamente fritti in sugna bollente, sgocciolati e decorati con miele allentato con succo d'arancia e spolverizzati di cannella spellata e perline colorate; **i torroni** di mandorle e di giuggiulena (semi di sesamo) con il miele delle colline iblee.
Un tempo, a Siracusa, c'era una maschera che rappresentava "o dutturi", il quale, l'ultima sera della festa, faceva l'operazione al re Carnevale, prima di incendiarlo, nelle piazze dei paesi, tirandogli fuori le budella che altro non erano che saporite salsicce di maiale che servivano per l'ultima abbuffata.

Martondele o mortandele

di Giancarlo Saran
Accademico di Treviso

Un viaggio nell'archeologia di frattaglia, ma anche nelle preparazioni attuali.

È noto che, del maiale, non è mai buttato via niente, tanto che, con i tagli minori, ossia le frattaglie, si potrebbe organizzare un *tour* goloso su terre di confine con gli insaccati, che riserverebbe **scoperte e sorprese curiose**, ai limiti dell'archeologia del gusto. **Per esempio, con le *martondee* (o martondele) venete**. Non vi è traccia scritta, tranne poche fonti che rimandano a quelle **piccole produzioni locali che sopravvivono grazie all'entusiasmo e alla passione di pochi norcini**. Eppure, in quell'area del Veneto centrale, posta fra le tre province di Treviso, Padova e Vicenza, la ***martondea*** è un autentico culto. Al solo nominarla gli occhi di ragazzini diventati adulti si illuminano e risuona dagli anfratti della memoria un'unica parola: "**gli stampi…**".

La preparazione delle martondele coinvolgeva tutta la famiglia

Quando la mattanza del divin porcello era rito ancestrale, le cui radici affondavano in quell'economia domestica che vedeva nel maiale il centro di gravità permanente di preparazioni destinate a durare per i mesi a venire, alcuni passaggi erano necessariamente cruenti. Nelle famiglie allargate di allora (genitori, figli, nonni, nipoti e relativi zii e cugini) si aveva il riguardo di non turbare gli occhi innocenti dei più piccoli. Ecco allora che, dalla voce autorevole del capofamiglia, scattava l'ordine perentorio: "**andate a prendere gli stampi per le martondele**". In sostanza i più piccoli del gruppo venivano spediti da un parente o conoscente, possibilmente lontano, a ritirare un sacco che conteneva i relativi arnesi per confezionare poi il tutto. Al ritiro, prima di iniziare la via del ritorno, un ammonimento "**guai aprirli, sono per le martondele**". E, silenziosi, i piccoli corrieri di frattaglia percorrevano il percorso inverso. Un carico da soma che li riportava alla corte familiare quando le scene più cruente della macellazione avevano avuto oramai termine. Il tavolo era imbandito per gustare le prime leccornie, dono della generosa creatura alimentata per un anno da tutta la famiglia con quanto

avanzava dalla mensa e dal cortile. Nel sacco, in realtà, c'era solo zavorra assortita, ma ciò, i piccoli innocenti non lo potevano sapere. Questa è la leggenda. La sostanza è altra.
Una volta provveduto a **salvaguardare i tagli più importanti** da destinare a **prosciutti**, **salami**, **soppresse**, si utilizzava quanto restava di edibile, in particolare le **frattaglie più vascolarizzate**, quali **reni** e **polmoni**. Il tutto triturato con sale, pepe, qualche spezia, frutto dei segreti (o di quanto offriva la madia domestica) di cui ogni famiglia era depositaria. L'**uso dell'uvetta è opzionale**, qualcuno sostiene "moderno" adattamento di quando, nel tempo addietro, si mettevano gli acini appassiti della vendemmia autunnale. Il tutto avvolto nel retino del maiale stesso e da lì, poi, il rito della preparazione. **La liturgia classica** prevede l'utilizzo di una padella, con un filo d'olio, posta a fuoco basso per una quindicina di minuti, protetta dal coperchio. Stando bene attenti a non ledere il retino, il tutto viene girato per un tempo analogo. "Nell'uso familiare" ricorda **Nicola Biehler**, docente dell'**Alberghiero Maffioli di Castelfranco Veneto**, "il prodotto era pronto. Tuttavia, considerata la presenza di inevitabili residui ematici, **la moderna tecnica suggerisce anche un breve passaggio di pochi minuti in forno ventilato** a 180-200 gradi". Non si modificano le proprietà organolettiche, ma si ha la massima garanzia di sicurezza di quanto si andrà a degustare.

Una scoperta per i giovani, un irrinunciabile amarcord per chi le ha gustate a suo tempo

Una scoperta per i giovani, un irrinunciabile amarcord per chi le ha vissute a suo tempo. La martondela può essere consumata a piacere come **moderno *street food***, su di una **fetta di pane**, oppure **abbinata a polenta**, possibilmente bianca, come si usava un tempo

in queste terre dove la coltivazione del **mais biancoperla** era molto diffusa. A **Castelfranco Veneto**, patria dell'omonimo **radicchio variegato**, a denominazione Igp, si è proposto un abbinamento inconsueto, ma intrigante.
Le **martondele vengono adagiate su alcune foglie di radicchio**, il tutto con una golosa cornice di polenta bella fumante. Ecco nascere la proposta delle **martondele del Giorgione**. Ma c'è anche chi è andato oltre, facendo il verso al più famoso prodotto dello *street food* a stelle e strisce, ossia il **Mac Mart**. Questo e molto altro ancora è nato da una originale iniziativa che ha preso piede all'interno di una tre giorni a tutto suino, "**Porcomondo**", alla sua seconda edizione, in quel di **Riese Pio X**, terra natale di papa Sarto. Grazie alla testimonianza dei suoi ultimi ambasciatori (un ristoratore, due macellai, una cooperativa agricola), una pattuglia di palati curiosi si è immolata alla degustazione delle relative proposte. Ne è emerso un confronto di opinioni che ha permesso di condividere i diversi retroterra (di tradizione, cultura) delle relative martondele, confermandone una delle loro attrattive: la diversità non omologata.

Gemelle diverse, la martondela veneta e la mortandela trentina

All'incontro è emerso anche, casualmente, un inconsueto gemellaggio che ha fatto mormorare a più di qualcuno: "Gemelle diverse o sorelle separate?" Il riferimento è corso alla **mortandela trentina**, specifica della **Val di Non**, con capitale **Tassullo**, e **Caldonazzo**, agli inizi della **Valsugana**. Entrambe sedi, da vent'anni, delle relative sagre di paese. Era tradizione che le famiglie della vallata acquistassero un maialino alla fiera dei Santi, a novembre, per poi allevarlo tutto un anno con patate, crusca, scarti di ortaggi e fieno. **A pochi chilometri di distanza, vi sono punti in comune e diversità ben radicate**. C'è la **mortandela fresca** (con retino, detto "redesin", a Caldonazzo, e senza retino nel Nonese). Non è mai presente l'uvetta, e sulle spezie la scelta è varia, anice stellato e chiodi di garofano compresi. Venivano **pestati nel mortaio** (**ecco perché il termine "mortandela"**) tagli quali fegato, lingua, coppa, lavorati poi con lardo e aglio. Praticamente scomparse, le mortandele sono risorte negli ultimi anni, grazie anche alla curiosità golosa dei molti turisti attratti dalla loro originalità. **Oggi c'è anche una versione moderna ingentilita con parti nobili** quali spalla, coscia, pancetta. Nella Val di Non vengono messe ad asciugare su **assi di legno ricoperte di farina di grano saraceno**, più fine e sgranata della farina bianca comune. Le **pezzature molto variabili**, da 80 a 200 grammi. **Fresche, rientrano in varie preparazioni**. Oltre che **alla griglia** o **spadellate**, anche in **zuppa d'orzo** o **risotto al Teroldego**, ma pure con **erbe lessate**, tarassaco *in primis*. Poi vi è la **versione affumicata** (con rametti di ginepro) e **stagionata**, preferibilmente per un mese, che la rende un salume. Alcuni, come per esempio **Massimo Corrà**, preferiscono il retino "in quanto le preserva dal fumo, dando un sapore più delicato".
Ecco allora che, **nell'edizione 2020 di "Porcomondo"**, si creeranno le migliori condizioni per **un ampio e gustoso confronto tra due tradizioni** profondamente radicate nelle rispettive terre native. Che poi si chiami mortandela o martondela, diventa sfumatura tutta da gustare.

Cibo ed erotismo
nel cinema di Fellini

di Giuseppe Benelli
Accademico della Lunigiana

Il cibo diventa, sotto la sua regia, tentazione, gusto proibito e sensualità.

Quest'anno ricorre **il centesimo compleanno di Federico Fellini**. Era, infatti, il 20 gennaio 1920 quando il regista nasceva a Rimini, la città balneare in cui ha vissuto la stagione della giovinezza, per poi andarsene a diciannove anni a Roma a lavorare come fumettista nella redazione del "Marc'Aurelio". Per tutta la vita continuerà a dire: "Non riesco a considerare Rimini un fatto oggettivo. È piuttosto, o soltanto, una dimensione della memoria". In *Amarcord* racconta la Rimini degli scherzi scolastici, del Grand Hotel col fascino della *Belle époque* e la meraviglia della facciata Liberty, delle ciccione in acqua, d'estate, e delle giunoniche contadine in bicicletta, nei giorni di mercato. Un erotismo che aveva incontrato da ragazzo al cinema "Fulgor", dove seduceva la tabaccaia col seno traboccante e quel sedere che pareva un mondo.

Vincitore di cinque Oscar con *La strada*, *Le notti di Cabiria*, *Otto e mezzo*, *Amarcord* e uno alla carriera, incontrò l'ostilità di parte della critica che gli contestava di aver rotto con il Neorealismo per abbandonarsi alla favola.

Il vocabolario amoroso e quello gastronomico si intrecciano costantemente

Frequente, nella sua cinematografia, il richiamo al cibo in una "giostra" di rumori e sapori, dove il vocabolario amoroso e quello gastronomico si intrecciano costantemente. **Il banchetto di nozze**, rituale legato all'eros per definizione, al quale **ne *La strada*** partecipano Zampanò e Gelsomina, è una festa popolare nel cui ambito il protagonista (Anthony Quinn) esprime un desiderio sessuale primitivo. **In *Satyricon***, la rivisitazione del romanzo di Petronio, **l'avidità gastronomica** raggiunge il suo apice scandaloso: la sagoma di una testa di toro su un piatto, bulbi oculari in giganteschi piatti, un maiale arrosto svuotato delle interiora. L'ebbrezza dei riti dionisiaci e il vino come dio invadente procedono con ritmo e dischiudono altri mondi. Ma **il film che più si avvicina alla sua vita in fatto di cibo è *Amarcord***, ambientato nella Rimini degli anni Trenta. Gli ormoni degli adolescenti impaz-

Una scena del film "Amarcord"

zano; una donna fiera, vestita di rosso, attira sguardi e ammirazione; uno zio un po' squinternato si rifugia su un albero e grida al mondo: "Voglio una donna!". La famiglia in cucina mangia la minestra, anche se ciò che è in tavola è molto meno interessante di ciò che succede attorno. Il cibo diventa, sotto la regia di Fellini, tentazione, gusto proibito e sensualità come nel caso dell'incontro a pranzo di Guido e la sua amante in *Otto e mezzo*. L'inappetenza di Guido (Marcello Mastroianni) di fronte alla voracità di Carla (Sandra Milo) esprime un difficile rapporto erotico: lei spolpa lentamente, con piacere, una coscia di pollo, mentre lui la osserva.

Tutto è legato alla tradizione alimentare dell'infanzia

Dal cibo come elemento consolatorio in *Amarcord* al senso **del proibito che l'atto del mangiare può nascondere** in film come *Boccaccio '70*. Le forme prosperose di Anita Ekberg, che invita al consumo di latte, e quelle procaci delle donne che hanno costellato la vita del regista sono sinonimo di un'alimentazione abbondante. Tutto è legato alla tradizione alimentare dell'infanzia. **La mamma** Ida Barbiani, romana di sette generazioni, **aveva educato i figli** Federico, Riccardo e Maddalena **alla buona tavola**. Il papà Urbano era un rappresentante di parmigiano e in casa teneva forme grandi come tavole da pranzo. "Sono cresciuto con quell'odore sotto il naso", ricordava Fellini.
La moglie Giulietta, emiliana doc, cucinava grandi quantità di minestrone, tagliatelle al ragù e pollo alla diavola. Passava per vera virtuosa della pasta e fagioli alla romana, con i borlotti rossi. Sosteneva che il segreto consiste nella densità e che il cucchiaio di legno deve rimanere dritto in piedi nel tegame di terracotta. Infine, le ricette della sorella Maddalena, alla cui tavola Federico ritrovava, come per incanto, quella sinfonia di sapori descritta nel volume della sorella e della nipote: ***A tavola con Fellini.* Una serie di ricette amate dal regista**: maltagliati con fagioli, brodetto di pesce, piccione arrosto, polpettine di bollito con uvetta, ma anche tagliatelle, cannelloni e cappelletti in brodo, il tutto accompagnato da un buon bicchiere di Sangiovese. "Una ricetta, in particolare, entusiasmava zio Federico - afferma la nipote Francesca - è una ricetta fresca, gustosa ma che esalta la semplicità della cucina italiana: **le alicette agli agrumi**".

Era solito vagabondare tra i ristoranti della Capitale, come racconta nel film "Roma"

La consuetudine di vagabondare tra i ristoranti della Capitale Fellini la racconta nel film *Roma*. Il regista è affascinato dall'atmosfera carnevalesca che trovava per le strade, "*come se l'intera città cenasse tutta assieme*". I cuochi servono cucchiaiate di lumache e le cameriere gridano i piatti del giorno: "intestino di vitello", "fettuccine alle vongole" e "scampi alle acciughe". Il giovane protagonista si unisce, nella confusione, al tavolo di un gruppo di romani: "Sei quello che mangi", dice l'uomo seduto affianco a lui estraendo una lumaca dal guscio. C'è sempre stato nell'essere umano il bisogno di uscire da sé, della dissipazione, dell'euforia. Essere soli tra molti, urlare nel frastuono sono forme di ritualità che obbediscono a un istinto innato. Sia il cibo sia la fame degli attori sono reali: le comparse mangiano tra una scena e l'altra. Fellini girò e rigirò con carrellate attorno alla piazza per catturare forchettate di spaghetti sospese a mezz'aria.
La prima azione di Fellini, sedendosi al tavolo di un ristorante, era di aprire la salvietta, tirare fuori la penna e cominciare a schizzare il volto di chi si trovava davanti a lui, o appuntare una fantasia che gli attraversava la mente. Scrive Gianfranco Angelucci: "Il Ristorante Dal Toscano al Girarrosto era il preferito in materia di carne […]; la giovane e piacente proprietaria, consacrata da Federico in un disegno la 'Beata Paola delle Polpette', dava all'impasto di **carne tritata** una forma schiacciata e ovoidale a gusto del regista, **utilizzando un trito di carne bollita insaporita da pinoli e uva passa**. Una leccornia che nel menu porta ancora il nome di Fellini. Il foglio di carta è ancora conservato nel locale come una reliquia".
Scanzonato e imprevedibile, il grande regista si esprimeva dischiudendo la porta al mistero e affidandosi alla voce dell'arte, l'unica che non potrà essere manipolata. Come *La voce della luna*, che prende il dominio del cielo e toglie la notte dagli occhi. Federico Fellini è morto nel '93 e la sua luna continua a splendere poetica e ironica.

Due musei per scoprire
il mondo dell'olio d'oliva

di Franco Bianchi
Accademico della Riviera dei Fiori

Si trovano entrambi a Imperia e raccontano un emozionante viaggio lungo settemila anni.

Due musei a dir poco unici, che raccontano la storia dell'olio d'oliva e non solo. Sono a Imperia, nati entrambi dall'iniziativa di due industriali del settore. Il primo è il **Museo dell'Olivo intitolato a Carlo Carli**, l'indimenticato patron dell'omonima azienda olearia che lo ha realizzato. Il secondo è **il Museo della latta d'olio**, cioè dei contenitori dove l'olio veniva confezionato per la spedizione, e si deve a un paziente lavoro di ricerca condotto dai **coniugi Guatelli**.

Il Museo dell'Olivo racconta la storia dell'albero attraverso i secoli: un percorso che parte dalle sue origini nel Medio Oriente fino ad arrivare alla diffusione in tutto il Mediterraneo, nell'epoca greco-romana, e all'attuale espansione nel mondo. Diciotto sale, altrettante tappe di un emozionante viaggio lungo 7.000 anni, per scoprire i segreti del "Principe della Dieta Mediterranea".

Centinaia di oggetti spiegano l'evoluzione della lavorazione dell'oliva

Una storia illustrata con centinaia di oggetti grandi e piccoli che spiegano l'evoluzione della lavorazione dell'oliva: **le pietre dei primi frantoi, le giare e le pelli di capra per il trasporto**, i preziosi **contenitori per l'uso cosmetico** delle matrone romane, le "bugie" dove, grazie a uno stoppino, l'olio illuminava il buio medievale e quello più recente. E ancora la **ricostruzione degli ambienti dove l'oliva viene "spremuta" a freddo**, senza solventi (come avviene ancora oggi) o quella della **stiva di una nave oneraria romana** con le anfore ben impilate. Una lezione di storia, di alimentazione e di estetica del corpo, considerando l'espansione della coltivazione,

Carlo Carli

Museo dell'olivo: anfore nella stiva di una nave oneraria romana

Museo della latta d'olio

l'utilizzo dell'olio nelle mense e nella cosmesi.
Non senza aneddoti curiosi: **gli otri** utilizzati fino all'ultima guerra per il trasporto dell'olio - dice un detto popolare - **dovevano essere confezionati con pelli di capre vergini**. Sembra una leggenda metropolitana, e invece risponde a una precisa esigenza: le pelli delle capre giovani **non odorano**, mentre quelle di capre anziane puzzano e rovinano l'olio in esse contenuto. Insomma, quella che può sembrare un'arcaica superstizione è, invece, una ragione pratica…

Una prestigiosa raccolta di più di seimila lattine per spedire l'olio in tutto il mondo

Il secondo Museo sorge nel borgo di Chiusanico, un piccolo paese alle spalle di Imperia, lungo la Statale per il Piemonte, dove Riccardo Guatelli, ma soprattutto sua moglie Tiziana hanno raccolto più di seimila lattine, i contenitori nei quali l'olio veniva spedito in tutto il mondo. **Il prestigio della raccolta consiste nel fatto che si tratta dei cliché originali, ognuno diverso dagli altri**, utilizzati per la stampa degli imballaggi in banda stagnata litografata.
Naturalmente, **i locali** dove sorge il Museo sono perfettamente in linea con il tema: si tratta infatti di **un frantoio del XVII secolo** opportunamente ristrutturato.

Imperia è stata un importante centro di produzione e commercio dell'olio d'oliva

Come mai queste raccolte sono sorte proprio a Imperia?
Forse non tutti lo sanno, ma la città è stata un centro importante di produzione e commercio dell'olio d'oliva. **Qui erano nate, nel 1800, alcune importanti aziende olearie, come la Sasso e la Berio e, nel 1912, la prima raffineria**: grazie alla raffinazione, l'olio veniva privato dei suoi difetti, e dopo essere stato arricchito con una miscela di extravergine per "profumarlo", finiva sulle mense (oggi le tecniche di lavorazione sono cambiate, e l'olio viene prodotto già privo di difetti).
Alla prima raffineria ne seguirono presto altre, e in breve Imperia divenne il più importante centro italiano per la lavorazione e l'esportazione. **Per qualche decennio, la piazza di Imperia movimentava il 60% dell'esportazione nazionale**.

E accanto alla lavorazione dell'olio sorsero le fabbriche che fornivano i recipienti. **L'olio era confezionato in bottiglie di vetro per il consumo nazionale e in lattine per l'esportazione, con etichette dai nomi storici o stravaganti**: c'era il filone "poetico" che proponeva **Olio Dante e Virgilio**, quello "patriottico" che annoverava **Olio Mazzini e Garibaldi**, quello "geografico" con **Capri e Tevere**, il "lirico" con **Verdi e Caruso**. E ancora "Mamma Mia", "Faccetta Nera"…
L'olio era destinato essenzialmente agli **emigrati, soprattutto nelle Americhe**, i quali avevano grande nostalgia della Patria e **non si accontentavano di una lattina anonima**, ma la pretendevano con decorazioni che ricordassero simbolicamente l'Italia. Da qui il proliferare di marche i cui nomi oggi fanno sorridere. Per inciso, alcuni pezzi sono stati donati a Francis Ford Coppola in occasione della sua visita al Museo, e oggi sono esposti nella tenuta del grande regista, a Napa Valley, in California. Tra le etichette spicca - ovviamente - quella del "Padrino".
A Imperia è nata anche l'Onaoo (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva) la prima organizzazione che si è occupata di **formare gli assaggiatori di olio** d'oliva: gente che sa riconoscere pregi e difetti, il cui giudizio (espresso in un panel) è indispensabile per ottenere la qualifica di olio extravergine. Oggi, infatti, un olio non può essere commercializzato con il nome di extravergine se non ha superato l'esame qualitativo da parte di un gruppo di esperti assaggiatori. Almeno in Italia…

Il mirto: un'autentica miniera *di composti nutraceutici*

di Mario Andrea Franco
Accademico di Alghero

Dalle sue bacche si produce anche il liquore "Mirto di Sardegna", secondo un preciso disciplinare.

Il mirto (*Myrtus communis L.*) è una **pianta aromatica tipica della macchia mediterranea**, già ampiamente studiata e utilizzata. In molti trattati si riporta il ruolo simbolico che esso ebbe sin dall'antichità. In particolare, fu sacro a Venere e molti, basandosi su quanto affermato da Ovidio nelle *Metamorfosi*, sostengono che Venere, quando uscì nuda dalla schiuma del mare, si rifugiò dietro un cespuglio di mirto. Anche i Romani e i Sabini si purificarono con fronde di mirto dopo la riconciliazione seguente il famoso ratto. I Greci consideravano le bacche di mirto il **frutto prediletto di Afrodite** e utilizzavano questa pianta come simbolo di gloria e di amore.

Le proprietà medicinali furono riconosciute fin dall'antichità

Anche le proprietà medicinali furono riconosciute fin dall'antichità dagli Assiri e dai Babilonesi che utilizzavano l'olio di mirto in occasione della circoncisione, mentre Greci e Romani lo impiegavano per combattere leucorrea, ulcere, derma-

tosi e affezioni delle vie urinarie e delle vie respiratorie. Nel Medioevo, i semi e le foglie triturate e mischiate al vino erano considerate rimedio contro l'avvelenamento da funghi e contro la peste. Sempre in quel periodo, **i profumieri ottenevano, per distillazione dei fiori, la cosiddetta "acqua degli angeli"** utile a conservare la **freschezza della pelle**.
Per quanto riguarda la produzione del liquore, molti autori riportano come fonte primaria il libro XIV della *Naturalis Historia* di Plinio, dove si cita l'aromatizzazione dei vini e, in particolare, **la ricetta di Catone per preparare il "*Myrtitem*" ossia il vino aromatizzato al mirto**. La Sardegna, che subì la dominazione romana dal 238 a.C. al 455 d.C., potrebbe aver subito l'influenza di tale cultura nel fare "il vino di mirto".
Nei tempi più recenti, nell'isola, la produzione del liquore ebbe una sua evoluzione, entrando a far parte della tradizione culturale, utilizzato su larga scala a livello familiare. La trasformazione in prodotto industriale non ha una data certa, ma sicuramente oggi rappresenta una fonte importante di reddito con un notevole numero di addetti, a partire dalla raccolta sino alla trasformazione e commercializzazione.
Nel maggio 1998, fu stampato uno studio, effettuato dall'Università di Sassari, dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (Trento), dalla Confindustria della Sardegna e dalla costituita Associazione Produttori, dal titolo *Caratterizzazione del Liquore Mirto di Sardegna Tradizionale*, che riportava studi storici, geografici, economico-aziendali, tecnico-economici e, infine, un'analisi chimico-merceologica delle bacche di mirto, dei semilavorati e dei liquori, compreso il "Disciplinare di Produzione" per l'ottenimento del marchio di tutela della qualità del liquore "Mirto di Sardegna Tradizionale".

Attualmente, il liquore è tutelato dalla Comunità Europea

Attualmente, tale liquore è tutelato dalla Comunità Europea attraverso il Regolamento comunitario n. 110/2008 **con il nome "Mirto di Sardegna"**.
I dati della letteratura riportano i vari composti che caratterizzano questa bacca e, in particolare, i composti fenolici (acido gallico e acido ellagico), flavonoli (glicosidi della myricetina con piccole quantità di glicosidi di quercitina e kampferolo), flavani e epicatechine oltre a importanti quantità di antocianine.
L'importanza di tali sostanze, ormai, è patrimonio culturale sia all'interno della comunità scientifica sia del consumatore, il quale sempre più si rivolge a prodotti naturali che mostrano **potenziali attività nutraceutiche. Negli ultimi anni, si sono intensificati gli studi sulle foglie, sulle bacche ma anche sui semi** che mostrano essere ricchi di ellagitannini con attività antiinfiammatoria e antifungina.
Un lavoro pubblicato sulla rivista della Società Chimica Americana (ACS Omega) ha evidenziato che l'oenotheina B e l'eugeniflorina D_2 sono le sostanze più rappresentate nei semi, raggiungendo il 2% in peso rispetto al peso del seme. Aver riconosciuto e separato queste sostanze ha permesso di testare in vitro e confermare le significative **attività antiinfiammatorie a livello gastrico** dell'oenotheina B, rafforzando l'interesse verso tale sostanza per la salute gastrointestinale.
In parallelo, nella stessa pubblicazione, sono state messe in evidenza le **attività antifungine** dell'oenotheina B soprattutto verso ceppi di Candida resistenti al farmaco di riferimento (fluconazolo).
Elevate quantità di oenotheina B sono state riscontrate anche nei liquori di mirto di Sardegna analizzati. Tali sostanze sono ellagitannini macrociclici naturali in grado di impartire note astringenti e si ipotizza che l'alta concentrazione di questa sostanza nel liquore possa dare spiegazione della tipica astringenza che caratterizza il gusto del liquore "Mirto di Sardegna", contribuendo alle proprietà peculiari della bevanda.
L'importanza di tali risultati conferma come la natura offra ciò di cui abbiamo bisogno per il nostro sostentamento sia dal punto di vista nutrizionale sia farmaceutico (da qui deriva il termine nutraceutico).

Il mirto viene utilizzato in tutte le sue componenti

L'uomo, da sempre, ha saputo riconoscere e utilizzare queste potenzialità. Si pensi al mirto che viene usato in tutte le sue componenti: **le foglie per aromatizzare** diversi piatti, produrre oli essenziali **o liquori come il mirto bianco. Le bacche**, anch'esse per aromatizzare piatti della tradizione sarda ma soprattutto per la produzione del liquore "Mirto di Sardegna". **I semi** hanno da sempre rappresentato uno scarto soprattutto dell'industria liquoristica ma grazie a questo studio devono essere visti come fonte primaria di un prezioso metabolita naturale, le cui proprietà potrebbero essere sfruttate dalle industrie alimentari e farmaceutiche per lo sviluppo di prodotti utili per la salute umana, soprattutto considerando i benefici che si possono ottenere dal consumo di cibi arricchiti con queste sostanze.

Trattoria con posti in piedi

di Rossana Ragionieri
Accademica di Empoli

Erano luoghi in cui si servivano cibi e bevande, che oggi appartengono allo street food.

Quando in trattoria o al ristorante non si andava così frequentemente come accade attualmente, c'erano, nelle città come Firenze (e qualcuno c'è ancora), molti posti dove si mangiava in piedi. Questo accadeva soprattutto dai **trippai, nelle mescite e nelle friggitorie**.
Il trippaio, oggi tornato di moda, fermava il suo carretto nel cuore della città, dove il passaggio è più frequente, oppure sceglieva i rioni popolari. Insalata di poppa o trippa e lampredotto costituivano, allora, un vero pasto, inseriti nella rosetta e accompagnati da un bicchiere di poderoso vino rosso. Tali cibi, oggi appartenenti allo *street food*, non erano già pronti da portare in tavola, come si possono trovare attualmente in vasetti di vetro sterilizzati, ma si mangiavano chiacchierando davanti al carretto del trippaio, inondati dagli odori che si spandevano dalle pentole in costante ebollizione. In piedi mangiavano il bancario e il muratore, il medico e il contadino.

Il trippaio era una figura caratteristica

Non era ininfluente neppure la personalità del trippaio, uno che in mezzo alla gente ci sapeva e ci sa stare, uno che anima subito la discussione, che dentro al panino mette il cibo che cucina con sapienza esperenziale. Già i "*thermopolia*", riemersi negli scavi a Pompei ed Ercolano, raccontano di antichi cucinotti affacciati sulle strade per la vendita di cibi cotti, come la minestra di farro o le cicerchie.
A dar da bere agli assetati pensavano, invece, **i gestori delle mescite. Anche qui si stava generalmente in piedi**. Il rasino di vino rosso, nei bicchieri senza gambo con la base molto pesante, si appoggiava su mensole di legno appositamente studiate. Talvolta erano presenti pochi tavolini per il gioco delle carte. Con Bacco in mano, si litigava o si discuteva animatamente, magari sulla porta di uno di questi pertugi, favoriti nelle liti dal rosso da mescita che aveva una gradazione sui 13°. A Firenze, sostavano, spesso, oltre ai contadini quando scendevano in città per i loro affari, anche i fiaccherai nell'attesa dei clienti da trasportare, gli scaricatori, i carrettieri. Era un modo per trascorrere le pause di riposo. C'erano anche clienti transumanti, che si facevano servire un rasino in una mescita, per poi passare a un'altra postazione e a un altro gottino, andan-

do da un locale all'altro. Del resto, **a Firenze, molti luoghi ricordano l'importanza assunta dal vino, con strade che si riferiscono ai vigneti**, come via della Vigna Vecchia, via della Vigna Nuova o la chiesa di Santa Maria in Vigna, oggi Santa Maria Novella. Allo stesso modo, richiamano alla mente l'antica attenzione dei fiorentini verso l'oro di Bacco, **le finestrelle, in funzione dal 1300 al 1900, nelle più antiche stradelle della città**, o le buchette del vino dalle quali veniva venduto con discrezione direttamente ai passanti. Dal numero di buchette ancora presenti, come a Palazzo Antinori o in via del Giglio o ancora in Santo Spirito, si può affermare che l'abitudine di fermarsi e riempire di rosso un vetro panciuto era piuttosto diffusa.

In piedi si stava anche nelle friggitorie che offrivano, o meglio friggevano, di tutto, **dalle frittelle di riso a quelle di mele**, dall'impasto della pasta alla croccante polenta gialla, dalle patate alle polpette fino ai bomboloni. Già i Greci narravano dell'usanza egizia, ben presto adottata anche da essi stessi e successivamente dai Romani, di friggere il pesce e venderlo per strada, intorno al porto di Alessandria.
Un tempo, in Toscana, si friggeva anche il sangue di maiale defibrinato. **Si preparava, cioè, il migliaccio**, a base di sangue suino, sia dolce sia salato, perché nella macellazione del maiale non si buttava via niente. Altrove c'era il migliaccio, ma chiamato roventino, un piatto oggi scomparso. Il sangue, con poca farina e uova calcolate a occhio, veniva ben amalgamato e fatto cagliare a bagnomaria, poi fritto a cucchiaiate nello strutto. Pare che gli ultimi roventini siano stati quelli di Gigi de' Pallai, cioè Luigi Acciaioli di Sesto Fiorentino.

Si friggeva di tutto, dalle ciambelle alla polenta, dal pane al pesce

In San Frediano e in Santa Croce le friggitorie erano piuttosto diffuse, ma in realtà si potevano trovare un po' ovunque, in centro come in periferia. Con una invidiabile manualità, un semplice foglio di carta gialla, che un tempo si otteneva proprio dalla macerazione della paglia, arrotolato su se stesso, diventava un cono che avvolgeva coccoli o ciambelle da tenere in mano mangiando, appunto, **in piedi o passeggiando**. È vero che dietologi e nutrizionisti sconsigliano oggi di mangiare in piedi, tuttavia ciò consente di incontrare e parlare con un maggior numero di persone, come accade nelle cene a buffet, oppure in ciò che oggi si definisce *social-table*, una stanza con grandi tavoli in cui poter mangiare tutti insieme, accanto a chi non si conosce, come succedeva in passato. **Il concetto è sempre quello di condividere**.
Talvolta, nelle capienti e vissute pentole, **si friggeva anche il pane**, quello raffermo, bagnato con il latte del quale parla l'Artusi. Anche qui non si buttava nulla.
A Firenze è meno frequente, invece, trovare friggitorie di pesce, mentre altrove ci si imbatte molto più spesso negli spazi dove **si frigge il prodotto ittico invenduto o la paranza**, il pesce piccolo rimasto in fondo alle reti dei pescatori. Matilde Serao scrive, nel 1884, che da questi friggitori si possono acquistare "per un soldo quattro o cinque panzerotti o un frammentino di alici".
Sicuramente oggi non mancano friggitorie, o tavole calde o luoghi dove si possa gustare un bicchiere di vino. Tuttavia, l'atmosfera è diversa, impersonale, e spesso si gustano un calice di vino o coccoli e ciambelle a un costo esagerato in un locale alla moda.

Bigoli e gargati

di Renzo Rizzi
Delegato dell'Alto Vicentino

Due tipi di pasta caratteristici del territorio, che richiedono succulenti condimenti.

Nel territorio vicentino, è ancora molto forte la tradizione dei bigoli e del bigolaro (torchio), uno strumento di cucina, necessario alla loro realizzazione, che termina con una ghiera di bronzo. Tale tipo di pasta ha un'interessante origine documentata: nel 1604, Bartolomio Veronese, chiamato Abbondanza, pastaio in Padova, brevettò il "torcio bigolaro" di sua invenzione e chiese autorizzazione, ottenendola, all'allora Consiglio del Comune per potersene servire nel suo lavoro.
I bigoli sono grossi spaghetti, di diametro non inferiore a 2,5 millimetri e lunghi circa 30 centimetri, i quali **si esaltano con condimenti molto "ricchi"** in quanto possono trattenere una grande quantità di sugo avendo una superficie resa ruvida dalla ghiera in bronzo attraverso la quale vengono estrusi.
Sono di origine contadina, fatti in casa con un misto di farina di grano duro, grano tenero e acqua. Un tempo, per motivi economici e non dietetici, si aggiungeva farina integrale, essendo quella bianca un prodotto "rifinito per nobili".
La ricetta tipica è quella dei **bigoli con "l'arna"** (anitra), un piatto del territorio compreso fra Thiene e Zanè, anche se sono diffusi in tutto il Vicentino dove è tradizione gustarli la prima domenica di ottobre, giorno della Madonna del Rosario, che non è solo una festività religiosa, ma ha molti punti di contatto con la storia militare: il 7 ottobre 1571, infatti, la flotta della Serenissima Repubblica di Venezia riportò una schiacciante vittoria sui Turchi, a Lepanto. Tradizionalmente quello era già un giorno di raduno e di preghiera delle confraternite del rosario, ma, dopo la battaglia, Pio V stabilì che in quella data si sarebbe dovuta festeggiare "Nostra Signora della Vittoria", che Gregorio XIII, nel 1573, elevò a ricorrenza, come giorno della Beata Vergine del Rosario.

Due sono le ricette che si contendono la tradizione del sugo d'anatra

Due sono le ricette che si contendono la tradizione di questo sugo. La prima, che probabilmente trova più fondamento nella storia, è quella secondo la quale **il ragù deve essere fatto esclusivamente con le frattaglie dell'anatra**, mentre la stessa va lessata e poi gustata a parte, e nel brodo ottenuto si fanno bollire i bigoli. **L'altra,** invece, **utilizza per il sugo, oltre alle frattaglie, tutta la polpa dell'anatra**: si lessa, quindi,

solo la carcassa per ottenere il brodo in cui far bollire la pasta. Entrambe le ricette sono ottime, fondamentale è insaporire i bigoli facendoli bollire nel brodo dell'anatra, questa, oramai desueta.

I gargati, particolarmente spessi, vanno conditi con il "consiero"

Inequivocabilmente e quasi esclusivamente vicentini sono i **gargati**, di diametro di 1,5 centimetri e lunghezza di circa 4, preparati anch'essi con il bigolaro ma con una ghiera diversa. L'impasto è costituito da farina di grano tenero, semola di grano duro, sale e uova. I gargati sono una pasta corta simile ai "sedanini" o ai "maccheroncini rigati" particolarmente spessi e il loro nome deriva dall'appellativo dialettale dell'esofago: *gargato*, da *gargarozzo*.
Ecco come li racconta Amedeo Sandri, chef e "cuoco operaio" come ama definirsi: "I gargati sono un piatto simbolo scledense (da Schio); hanno un foro centrale quasi impercettibile, una lunghezza di circa quattro centimetri e un tempo di cottura considerevole dato lo spessore della pasta".
I gargati vanno conditi con il "consiero": sugo di accompagnamento molto interessante, del quale non esiste una ricetta "omologata". Ha origine contadina e viene realizzato **con carni di recupero**, di avanzo, arricchite da verdure. Si tratta di **una ricetta estremamente variabile, praticamente "in sintonia" con le stagioni**.

In primavera si usano carni bianche e da cortile, come anatra, oca, pollo e tacchino; in autunno carni rosse bovine; in inverno si preferiscono carni ancora più robuste, più grasse e dal gusto più deciso, come la salsiccia, la pancetta e la cacciagione. Parimenti le verdure variano dai bruscandoli (germogli di luppolo), asparagi, piselli ed erbe spontanee (in primavera), ai cipollotti, peperoni, pomodoro e zucchine (in estate), ai funghi e zucca (in autunno), per finire, in inverno, con il radicchio tardivo di Treviso, i carciofi o il broccolo fiolaro.

BIGOLI CON L'ARNA

Ingredienti: ***400 g di bigoli, 1 anatra già pulita e fiammeggiata, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, ½ bicchiere di vino bianco, salvia, rosmarino, salsa di pomodoro, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.***

Preparazione: ***mondare e tritare la cipolla e l'aglio e farli rosolare in un'ampia casseruola con qualche cucchiaio d'olio. Adagiarvi l'anatra, salare, pepare e profumare il tutto con qualche foglia di salvia e il rosmarino. Sfumare con il vino bianco e proseguire la cottura a fuoco lento. Quando l'anatra sarà quasi cotta, toglierla dal tegame e disossarla riducendone le carni in piccoli pezzi. Filtrare il fondo di cottura e rimetterlo nel tegame assieme all'anatra disossata; aggiungere qualche cucchiaio di salsa di pomodoro diluita con acqua e brodo caldi, aggiustare di sale e portare a termine la cottura. Nel frattempo, cuocere i bigoli in abbondante acqua salata, scolarli e condirli facendoli saltare per 2 minuti in padella con il sugo d'anatra.***

CONSIERO

Ingredienti (per 6 persone): ***100 g di lardo, 1 cipolla media, 1 tubetto di concentrato di pomodoro, 100 g di carne bianca, 1 rametto di salvia, 1 rametto di rosmarino, erbe aromatiche di stagione, acqua, sale, pepe.***

Preparazione: ***rosolare, in un tegame, la cipolla e il lardo tritati. Unire il concentrato di pomodoro allungato con l'acqua e la carne bianca a pezzi piccoli. Aggiungere le erbe aromatiche tritate, il sale e il pepe. Cuocere per circa 40 minuti a fuoco dolce.***

Su filindeu

di Aldo Vanini
Accademico di Cagliari Castello

La storia e la ritualità di una minestra tradizionale sarda, oggi rivalutata.

A chi ne osservi un piatto colmo e fumante, *su filindeu* potrebbe apparire una banale minestra di capellini e formaggio filante in brodo, un po' irregolari e non perfettamente staccati l'uno dall'altro.
Commetterebbe un imperdonabile errore, sia pure a prima vista, perché ha di fronte **un piatto di estrema sapienza** che, ancora una volta, dimostra **quali eccellenze possano celarsi dietro una forma semplice** e raffinata.
Su filindeu, al singolare e non i *filindeus*, come spesso erroneamente viene chiamato, è uno di quei segni di una tradizione antica e legata a occasioni speciali.

Una tradizione antica, legata a occasioni speciali

Il primo di maggio e il quattro di ottobre, i pellegrini, provenienti dalla chiesa del Rosario di Nuoro, **giungono al santuario di San Francesco a Lula,** dopo un cammino notturno. Il santuario sarebbe stato edificato nella seconda metà del XVIII secolo per sciogliere il voto di un bandito che era stato assolto dai crimini di cui era accusato. Vera o leggendaria che sia, la storia ha lasciato questa forte tradizione pellegrinale che, come spesso accade, **ha anche un suo risvolto culinario: *su filindeu***.
Grazia Deledda, nel suo *Elias Portolu*, nel raccontare come i personaggi vivano la festa, accenna a questa minestra rituale, anche senza entrare nei dettagli. "L'indomani mattina partenza. Il priore vecchio aveva consegnato lo stendardo, la nicchia e le chiavi al priore nuovo, sorteggiato il giorno prima; la prioressa aveva diviso il pane e le provviste avanzate e l'ultima caldaia di *filindeu* tra le famiglie della grande cumbissia".
Cumbissias sono le semplici dimore dei pellegrini, costruite intorno alle chiese campestri, dove celebrare riti devozionali ma anche culinari.
L'assonanza del nome e il suo legame a una tradizione religiosa porta molti a tradurlo come "fili di Dio", etimologia affascinante quanto debole. **Molto più attendibili sono le ipotesi degli storici dell'alimentazione Massimo Montanari e Giovanni Fancello, i quali fanno risalire il nome all'arabo *fidaws***, attribuito (insieme a quello di *itrya*) a tipi di **pasta filiforme** citati in documenti commerciali del XIV secolo. Termine che discende poi, a cascata, nel castigliano, nel catalano, nel provenzale e nel siciliano, con *fideos*, *fideuà*, *fidiaux*, *fideis* e *fidilini* e che troviamo nelle varie diramazioni linguistiche sarde come *findeos*, *fundeos*, *filande* e, infine, *filindeu*.
Chiarita l'etimologia, è bene tornare alla preparazione di questa minestra, tanto speciale da essere rimasta patrimonio di pochissime signore in possesso della manualità necessaria.

La pasta viene tirata tra mani e braccia fino a ottenere 256 fili sottilissimi

Ingredienti semplicissimi - semola di grano duro, acqua e sale - impastati per tutto il tempo necessario per ricavare una pasta morbida ma, soprattutto, elastica, in quanto, tagliata in piccoli pezzi, viene tirata tra mani e braccia fino a ottenere, con successive piegature, duecentocinquantasei (l'ottava potenza del 2!) fili lunghi e sottilissimi.
Una pasta filata, dunque, e non trafilata. Ora, è risaputo che la trafilatura è importante, nelle paste, per trattenere i sapori del condimento o dei brodi con i quali si accompagnano ma, in questo caso, un effetto anche più efficace si ottiene facendo asciugare, su un largo cesto di rami di asfodelo, le serie di fili, incrociandole a sessanta gradi fra loro e in tre strati, e **ottenendo un graticcio fitto, atto a trattenere il brodo in cui verranno cotti** per un tempo brevissimo e dopo averli tagliati a pezzi.
Brodo, naturalmente, di pecora, e condito con formaggio pecorino fresco, per una minestra da preparare e consumare all'istante, alla quale seguono, nel giorno della festa, la carne e le verdure utilizzate per la sua preparazione.
Un piatto rituale molto più facile da raccontare che da preparare, il quale, dopo aver rischiato di andare perduto, torna oggi alla ribalta nella rivalutazione delle tradizioni alimentari locali, così da ripresentarsi anche in alcuni e selezionati ristoranti dell'Isola, e non solo del territorio d'origine.

Il budino diplomatico

di Roberto Zottar
Delegato di Gorizia

Ricicliamo panettoni e pandori avanzati.

L'Epifania porta via solo le feste, ma non ciò che rimane dei panettoni e pandori delle festività da poco concluse. A dire il vero, la tradizione meneghina prevede che l'ultimo panettone sia mangiato a San Biagio il 3 febbraio, dopo la festa della Candelora. **La ricetta che propongo affonda le radici nelle povere preparazioni a base di pane della nostra tradizione**, dove anche il pane vecchio era sacro e non si buttava mai. Già nel 1400 il Maestro Martino da Como, cuoco personale del patriarca di Aquileia, nel *Libro de arte coquinaria*, riporta una *suppa dorata*, termine che si riflette nel friulano attuale *sopis doradis*, fette dorate, cioè fette di pane raffermo imbevute in latte, uova, zucchero e aromi, e poi fritte nel burro. Nella Venezia Giulia sono note come *snite* o *snìtis*, nome che tradisce chiaramente l'origine austriaca da *Schnitte* "fetta". **Il pane fritto è un dolce comune a molti altri territori del Nord Italia**, cugino del *pain perdu* francese, diffuso anche in Istria dove, a Fiume, è chiamato *Làndize*. In Carnia, *li' sopis*, una volta fritte, venivano inzuppate nella *bulìde*, una specie di vincotto speziato e questa versione è simile alle *sope di cjavàl* (fette di cavallo!) un tempo prescritte alle puerpere come corroborante. Nel ricettario di Caterina Prato, si usa il pan nero per una torta e anche la contessa Perusini annovera sia una torta di pan di segale sia un budino di pane e uno di focaccia.

L'Artusi lo chiama "budino gabinetto", nel senso che sa di diplomazia

Il budino di cui desidero parlare ha il nome altisonante di ***budino diplomatico***. In gastronomia l'aggettivo *diplomatico*, attualmente, è, però, caratteristico di una millefoglie alla crema con all'interno il pan di Spagna.
Gigi Padovani, nel suo libro *Gianduiotto mania*, riporta un budino diplomatico di casa d'Azeglio, presente in un menu del 1896, il "*Boddingo alla Canavesa con zabalione*". Questo dolce era stato già mirabilmente descritto da Giovanni Vialardi, capo cuoco pasticciere, fino al 1853, nelle cucine della Real Casa Savoia, nel suo ricettario *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria* del 1854, sotto il nome di "*podingo di gabinetto*" in cui prescrive l'uso di "biscottini a forma di segno", cioè i savoiardi.
L'attestazione forse più famosa di questa ricetta è data dall'Artusi che la chiama "Budino Gabinetto", e aggiunge "un budino che sa di diplomazia". Infatti, il termine *gabinetto*, dal francese *cabinet*, è inteso come gabinetto di governo. **Il budino di panettone**, chiamato "*el budin de la serva*" nella tradizione lombarda, pur essendo una soluzione per riciclare gli avanzi dopo i bagordi delle feste, è un dessert molto buono, sia nel sapore sia nella consistenza, che non sfigura affatto in un pranzo elegante, tanto che l'Artusi propone di realizzarlo appositamente con biscotti savoiardi.

La ricetta è semplice e gustosa

Per **una ricetta rivisitata, che sfrutti i panettoni e i pandori rimasti**, caramellate uno stampo da savarin, rotondo con il buco in mezzo, e riempitelo poi con cubetti di panettone, o pandoro o pan di Spagna o savoiardi, inframezzati da amaretti, uvetta e canditi. Spruzzate con Rhum o Alchermes e versate sopra una crema, tipo *crème caramel*, fatta mescolando, senza sbattere, 5 uova con 100 g di zucchero e un litro di latte caldo. Cuocete in forno in un bagnomaria caldo a 140° per almeno un'ora.

Le sfogliatine di Villafranca

di Morello Pecchioli
Accademico onorario di Verona

Dal 1842, ininterrottamente, è forse il dolce più vecchio d'Italia ancora molto apprezzato.

Ha quasi centottant'anni ma è sempre fresca e fragrante come quando è nata nel 1842. Mostra ancora le stesse curve perfette della gioventù ed è burrosa e morbida. Mettendo da parte le origini leggendarie di tanti dolci italiani, fonti storiche alla mano, la sfogliatina di Villafranca (di Verona) è, probabilmente, **la pastarella che vanta il più lungo e ininterrotto periodo di produzione. E di successo**. Ha attraversato la storia d'Italia ammaliando prima i palati risorgimentali, poi quelli della *Belle Époque* e del Futurismo. Neppure il fascismo, l'autarchia e la guerra fermarono la produzione delle **squisite ciambelle di finissima pasta sfoglia**. Quando un decreto vietò l'uso del burro per la pasticceria fresca, il prefetto di Verona concesse la deroga a Marcello Fantoni, pasticciere amico di poeti, giornalisti, pittori e intellettuali di fama nazionale: "La vostra industria è antichissima e rappresenta una tradizione assai nota".

Giovanni Fantoni creò una ciambella leggera come una nuvola

A quel tempo, la croccante pastarella compiva cent'anni. Nacque dal genio dolciario di Giovanni Fantoni, nonno di Marcello, quando sul trono dell'Impero austroungarico, e quindi anche sul Lombardo-Veneto, sedeva Ferdinando I d'Asburgo Lorena. Aprendo il caffè cui dette il nome, Giovanni si distinse dai colleghi-concorrenti offrendo ai clienti una ciambella leggera come una nuvola, carezzevole come la coccola di una mamma, aulente come un bacio d'amore. **Il segreto? La sottigliezza della pasta**, tirata sottile sottile, come un velo da sposa. La ricetta, passata da una generazione di Fantoni all'altra, raccomanda che la sfoglia dev'essere talmente diafana da poter leggere una lettera d'amore posta sotto. Da quel lontano 1842, le sfogliatine di Villafranca sono sempre uscite con il buco e **non sono mai mancate sui tavoli del Caffè Fantoni, tutt'ora in piena attività**. Fa parte della prestigiosa associazione dei Locali storici d'Italia insieme al Gran Caffè Gambrinus di Napoli (1860), al Savini di Milano (1867), al Pedrocchi di Padova (1831), all'Antico Caffè Greco di Roma (1760) e al padre di tutti i caffè d'Italia: il Florian di Venezia (1720).
La sfogliatina fu apprezzata dai patrioti che sedevano ai tavolinetti in marmo del caffè e dagli occhiuti sbirri di Cecco Bep-

pe che li guatavano da altri tavoli. Addolcì la bocca di Carlo Alberto prima che si riempisse con il fiele della sconfitta di Custoza nel 1848, prima guerra d'indipendenza. Fu gustata da Austriaci, Ungheresi, Croati, Boemi, Piemontesi e, nel 1859, quando gli imperatori Francesco Giuseppe e Napoleone III si incontrarono a Villafranca per mettere fine alla seconda guerra d'indipendenza, da Zuavi e Francesi. La sfogliatina trepidò il 24 giugno 1866 - terza guerra d'indipendenza - per il principe Umberto chiuso nel Quadrato del 49° reggimento fanteria assaltato dagli ulani a cavallo, comandati dal conte Rodakowsky.

Con inciso il castello di Villafranca, furono esportate anche in America

Finalmente italiana, la sfogliatina continuò a cavalcare il successo, apprezzata dal popolano e dai nobili. Renato Simoni, giornalista e scrittore, la psicanalizzò nel 1906 sul *Can da la Scala*: "È tonda per amor di contrasto, essendo nata nella città del Quadrato". Simoni - che dopo pochi anni passò al "Corriere della Sera", diventando il più grande critico teatrale italiano -, continuò a divertirsi freudianamente: "La psiche della sfogliatina non si può studiare perché l'anima è scappata fuori dal buco della medesima".
Simoni era uno dei grandi amici di Marcello Fantoni, uomo di grande cultura ed esperto di *marketing* prima ancora che fosse inventato. Fu lui a far conoscere in tutto il mondo la ciambellina con la fragrante crosticina zuccherata. **La pubblicizzò su quotidiani, settimanali, riviste d'arte, sulle guide turistiche, sui cataloghi della Biennale veneziana**. La offrì in fiere ed esposizioni internazionali guadagnando medaglie d'oro ed encomi. Marcello spediva sfogliatine in tutta Italia, in Europa e perfino in America in cassette di legno sulle quali era inciso, a sbalzo, il castello di Villafranca. Passando di bocca in bocca ad artisti, giornalisti, scrittori, **la sfogliatina si costruì una certa fama letteraria basata su articoli, invenzioni, poesie d'occasione, scherzi letterari, dediche**.
Sotto gli effetti di un'overdose di glucosio, il poeta Berto Barbarani informa nel 1898 quattro strofe di sei ottonari posti uno sull'altro come la sfoglia delle ciambelle. Il titolo è *Sfogliatine al burro*: "Il bambino che a mattina/lascia il letto a Villafranca,/ si fa dar mezza palanca, per comprar la sfogliatina, e la spende da Fantoni,/ ch'è il papà dei bimbi buoni.- Le ragazze che han di latte/ la camicia sulla pelle,/ per ridur le labbra belle/color rosa, corron tutte/a mangiar sul far del giorno/le sfogliate cotte al forno.- Il vecchietto senza denti,/che ha pugnato non so dove,/nel sessanta sei e nove,/nelle pugne più potenti,/mangia il dolce prelibato/da Fantoni fabbricato". Tra gli estimatori della sfogliatina troviamo lo scrittore Giannino Omero Gallo, il giornalista Giovanni Cenzato, il poeta Fragiocondo, il giornalista Gandolin (pseudonimo di Luigi Arnaldo Vassallo) il quale, nel 1893, su il "Don Chisciotte", celeberrimo giornale umoristico, celebrò Marcello Fantoni e la sfogliatina.

Trilussa, D'Annunzio, Fogazzaro apprezzavano molto le sfogliatine

Anche Trilussa, l'Esopo *de' noantri*, apprezzò le ciambelline che Fantoni gli spediva a Roma, dedicando loro parole d'elogio.
Perfino un matador, Estrela, che si era esibito in Arena a Verona, fu conquistato dai prodotti del "caballero Fantoni".
Gabriele D'Annunzio, poeta, vate ed eroe, **elogiò le sfogliatine che Marcello gli faceva recapitare al Vittoriale**.
Antonio Fogazzaro, romanziere e senatore del Regno, nel 1908, ringraziò il pasticciere villafranchese: "Mi faccio interprete di un coro di lodi: **le sfogliatine sono rapidamente sparite dalla tavola**". I pittori Ximenes e Dall'Oca Bianca le dipinsero. Quest'ultimo, quando la musa s'infiacchiva, si recava con Simoni e Barbarani a "merenda" dal cavalier Fantoni "poeta dell'amicizia, creatore di gioie saporose e inebrianti". Perfino un filosofo di fama internazionale, **Giuseppe Rensi, pure lui villafranchese, si accodò all'esercito degli estimatori**. Nel 1941, il giornalista Carlo Manzini, solito a tuffare la penna nell'inchiostro dell'umorismo, celebra sul quotidiano veronese "L'Arena" il centenario della nascita del dolce, intingendo, però, lo strumento nella nostalgia: "La sfogliatina ha sapor di casa, di onesta provincia, direi quasi di Strapaese e a tutti noi, pronti a gustarla ancor oggi, ricorda, con una punta di malinconia, il tempo dei nostri primi anni che non tornano più, passati al paesello, il giorno della Comunione, quello della Cresima, le domeniche consacrate, tutte le feste dell'infanzia nostra pura e gentile, allora che ogni premio più ambito era costituito dalle sfogliatine. Le sfogliatine annegate sublimamente nel latte, ché il buon Dio certo ci perdona, questo innocuo e caro peccato di gola".
Lasciamo l'ultima parola a **Cesare Marchi**, giornalista e autore di bestseller, che **profumò con l'odore di burro e zucchero delle sfogliatine le redazioni milanesi dei grandi giornali**, con i quali collaborava, portandole in dono a Indro Montanelli, Enzo Biagi, Giulio Nascimbeni, Silvio Bertoldi. Se talvolta non si presentava con le tipiche confezioni quadrate sottobraccio lo rimproveravano: "E le sfogliatine?". L'ironico Marchi non si scomponeva e suggeriva come farsele: "La ricetta è facile. Basta prendere un buco e mettere attorno la sfoglia".

Torta di mandorle,
vera regina di primavera

di Adriana Zuddas
Accademica di Cagliari

La morbida polpa delle mandorle macinate profuma di fiori d'arancio, limone, liquore, cannella.

La torta di mandorle, nella tradizione sarda vera regina delle torte, **muove i suoi primi passi nell'ultimo periodo di gennaio, quando i fiori del mandorlo**, con il loro colore bianco o rosa, a seconda che i frutti siano dolci o amari, cominciano a illuminare le campagne, **annunciando che la primavera non è lontana**.
Era la torta dei matrimoni, delle cresime, della Candelora di cattolica memoria (ricorda la presentazione di Gesù al Tempio), che **si celebra il 3 febbraio, in concomitanza con la festa solenne del Santo Patrono, San Biagio**.
Un tempo, gli uomini erano impegnati nella raccolta delle mandorle, e le donne a privarle della buccia, riunite in grandi stanze delle case padronali, quando i frutti erano così abbondanti da ricoprire l'intero pavimento, per poi esporle al sole ad asciugare. Oggi la produzione è

diminuita, poiché le piante del mandorlo sono state sostituite da altri tipi di coltivazioni. Ciò, tuttavia, non impedisce, mentre è ancora inverno, di ammirare le esplosioni di colore, vera magia che nasce da un atto d'amore tra la pioggia e il vento. Le famiglie benestanti tenevano per sé una buona provvista di mandorle, da usare nel corso dell'anno e che vedeva celebrata l'abilità de "is meris de domu", le padrone di casa.
C'è stata fino a qualche anno fa, attivissima a Dolianova, la signora Gesuina Pittiu, che nessuno ha finora uguagliato nella sua arte dolciaria e in specie nella realizzazione della torta di mandorle, avvalendosi di insegnamenti diretti da parte di maestre esperte, e anche provando, riprovando e correggendo se stessa.

Nella preparazione tradizionale, il segreto è nella manipolazione degli ingredienti

Uno dei suoi segreti era sicuramente la manipolazione degli ingredienti, rigorosamente fatta a mano: niente frullatori o bacchette elettriche. Le mandorle, private del guscio più esterno, vengono immerse per qualche minuto nell'acqua bollente e poi scolate. Tale operazione facilita l'eliminazione della pellicola marrone. Le mandorle bianche sono poi sparse sui canestri e lasciate ad asciugare in un luogo arieggiato. Lo strumento imprescindibile, che determina la qualità della torta, è il macinino in ferro con il tappo di legno. Si può ancora trovare in commercio. Viene fissato al tavolo con una vite a chiave, **le mandorle vengono calate, un po' per volta, nel cilindro in ferro bucherellato che si fa ruotare con la manovella, appunto, a mano**. La polpa macinata fuoriesce come per incanto, morbida, integra nei suoi umori, pronta all'uso.

LA RICETTA

Ingredienti: ***400 g di mandorle, 400 g di zucchero, 12 uova, 100 g di farina, 1 limone, liquore, cannella. Per la glassa (eventuale): 300 g di zucchero semolato, 250 g di zucchero a velo, 2 cucchiai di acqua di fiori d'arancio, 1 cucchiaio di succo di limone filtrato, acqua.***

Preparazione: ***grattugiare la parte esterna della buccia del limone, senza intaccare la parte bianca, amara; separare i rossi d'uovo e unirli allo zucchero, per mescolarli poi con un cucchiaio di legno, finché il tutto non si trasformi in un composto morbido e schiumoso. Unire alla pasta di mandorle, preparata come indicato, il composto di uovo e zucchero, la scorza del limone e gli albumi montati a neve ferma; amalgamare il tutto con un delicato movimento dal basso verso l'alto. Aggiungere la farina, la cannella, il liquore e amalgamarli ancora, per qualche istante, con movimenti ritmati e leggeri, versando il tutto su una tortiera appena unta con olio d'oliva e leggermente infarinata. Porre la torta in forno caldo a 160° e cuocere per circa mezz'ora, finché non assume un colore dorato. Una volta fredda, si potrà scegliere di cospargerla semplicemente con lo zucchero a velo o di ricoprirla con la glassa. Per prepararla, versare in un pentolino lo zucchero semolato e l'acqua di fiori d'arancio, aggiungere un po' d'acqua che ricopra lo zucchero di qualche millimetro. Cuocere a fuoco lento, finché il composto non si addensi. Spegnere il fuoco e attendere che si raffreddi. Porre lo zucchero a velo in una ciotola, versare lentamente lo sciroppo e il limone fino a ottenere una consistenza non troppo fluida.***

Le nuove tecnologie in cucina

di Anna Marmiroli
Delegata di Reggio Emilia

Una sfida prima di tutto culturale.

La storia della conservazione del cibo è quella di una lotta antica dell'uomo per garantirsi, nel tempo, la possibilità di accedere, con continuità e sicurezza, a risorse alimentari diversamente deperibili o inutilizzabili se lasciate al loro proprio stato naturale nel tempo. Riuscire a conservare i cibi significava darsi una *chance* di sopravvivenza in più.
Le prime tecnologie di conservazione del cibo risalgono a tempi antichi, ai Romani, agli Egizi prima di loro e, probabilmente, si perdono nella notte dei tempi, proprio perché la conservazione risponde a uno dei bisogni primari dell'uomo: quello di garantirsi la sopravvivenza! Ecco allora l'idea di cuocere i cibi, l'uso del miele, degli aceti, dei sali, delle spezie, via via fino alle scoperte più recenti, alle conservazioni in vetro (inizi del 1800), a quelle sottovuoto, alle invenzioni sempre più raffinate delle catene del freddo.

La tecnologia ha cambiato il modo di pensare la tavola

Non c'è dubbio, e basta chiedere a un qualsiasi chef, che la tecnologia, anche solo degli ultimi anni, ha cambiato il modo di pensare la tavola. Prima tra tutte **la catena del freddo**, una vera e propria rivoluzione tecnologica. I sistemi di raffreddamento sempre più avanzati permettono di consegnare un gambero appena pescato a Mazara, direttamente a Milano, senza perdere un briciolo di qualità e freschezza. Ciò che oggi costituisce davvero una rivoluzione è lo sviluppo della strumentazione in cucina. Questi ultimi 15 anni hanno cambiato totalmente il

modo di approcciarsi al piatto, alla materia. Si allontanano gli additivi: ormai c'è **l'evaporatore rotante**, che riesce a distillare a basse temperature mantenendo così tutte le proprietà dell'ingrediente, che altrimenti andrebbero perse con una normale ebollizione.
Si rende la carne tenera come non mai con i **roner per la cottura a bassa temperatura**. Si disegna un diverso uso delle materie prime: cucinare potendo utilizzare quasi tutto di un ingrediente permette di ridurre gli sprechi.
Tra i **forni a vapore** che si trovano ormai anche nelle case, quelli che si controllano da remoto, con telecamere incorporate per non perdere di vista nulla mentre si fa altro, sono all'ordine del giorno.
E cosa dire delle tecniche di cottura a **ultrasuoni**? La carne, a contatto con tali macchinari, riesce ad avere una maturazione spinta in pochissimo tempo. Quello che si frollava in mesi, ora si può fare in giorni senza perdere qualità.
Gli ultimi modelli di **abbattitori** da cucina ad azoto liquido riescono a congelare perfettamente un alimento, a -30 gradi, in una manciata di minuti.
L'intelligenza artificiale robotica, in grado di "copiare" alla perfezione le mosse, le posture, i gesti dello chef, anche e soprattutto in sua assenza, quali scenari può aprire all'elaborazione del piatto, senza l'uomo ma con tutta la sua sapienza tecnologica?

La coltura idroponica garantisce una vasta fruibilità delle materie prime

Le nuove tecnologie agiscono anche sullo sviluppo e sulla produzione delle materie prime: una per tutte, lo sviluppo delle colture idroponiche. Tali coltivazioni cominciano a garantire piante sviluppate in idroponica sempre più organicamente perfette e assicurano una fruibilità delle materie prime fino a oggi impensabile (**quanto terreno serve per un campo di zucchine e quanto meno ne serve per lo stesso quantitativo coltivato in idroponica**?). Non solo, quindi, prodotti coltivati in poco spazio ma soprattutto che arrivano a chi non potrebbe coltivarli secondo le regole classiche, e che sono ricchi dal punto di vista nutrizionale, capaci di garantire uno standard di qualità elevato, disponibili in gran parte dell'anno.
Tutto ciò ha il potere di spaventare, ma proprio per questo è oltremodo necessario approfondire la conoscenza di tali strumenti per coglierne le valenze positive e per rifiutarne gli eccessi o le ridondanze, forse facendosi guidare dal faro che storicamente ci ha sempre animato, quello di mettere l'uomo al centro di tali processi. E forse, allora, capiremo di essere di fronte a un nuovo Rinascimento.

Il sapore dell'Italia?
È a tutto tondo

di Gigi Padovani
Accademico onorario di Torino Lingotto

Intervista con la chef Cristina Bowerman, Presidente degli Ambasciatori del Gusto: "Nessuna ricetta è immutabile".

Qualche anno fa, si tenne a New York un convegno organizzato dal ristoratore Tony May, uno dei primi cuochi del Bel Paese a sbarcare a Manhattan, dal titolo significativo: "La cucina italiana vittima del suo successo". Oggi più che mai quel concetto rimane di attualità: **nel mondo si mangiano sempre di più piatti di tradizione tricolore**, i nostri prodotti sono conosciuti e apprezzati, e spesso alquanto imitati. **Esistono, tuttavia, ancora degli stereotipi**: pizza e spaghetti (ormai il mandolino è andato in soffitta, per fortuna, insieme con le tovaglie a quadretti) rimangono l'emblema planetario della nostra cucina.
Nel giugno 2016, **un gruppo di quaranta chef**, sull'onda del successo dell'Expo 2015 di Milano, ha fondato **l'Associa-**

Gnocchetti, ricci di mare e bagnacauda di aglio nero (foto Niko Boi)

zione Italiana Ambasciatori del Gusto, che ha come scopo la "valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico italiano". Del resto, gli ambasciatori sono proprio gli incaricati di una missione in Paesi stranieri.

Cristina Bowerman vuole interpretare al meglio "il concetto italiano del gusto"

Alla guida dell'Associazione, fin dalle origini, c'è **una "cuoca secchiona" - come è stata definita per il suo rigore professionale** - la pugliese-romana-americana, **Cristina Bowerman**. Con determinazione conduce la sua battaglia per interpretare al meglio "il concetto italiano del gusto" (dallo Statuto degli Ambasciatori): **attraverso talk show, convegni, campagne sociali di sensibilizzazione** (come Action Aid e Fiorano For Kids), vuole rafforzare il successo dell'alta cucina di casa nostra, "con una visione - afferma - che ci consenta di uscire dagli stereotipi con i quali è conosciuta". **Questa la visione della Bowerman**: "Gli stili di vita sono cambiati, dobbiamo rispondere agli attuali clienti dei ristoranti, non ai nostri nonni o alle nostre madri: pertanto la cucina tradizionale può servire come trampolino di lancio, ma si deve adattare. C'è una generazione di chef conosciuti nel mondo, primo tra tutti Massimo Bottura, che promuove e protegge i nostri ingredienti, senza dimenticare però che non esiste nessuna ricetta immutabile". **Qual è la definizione di gusto italiano?** "Quando all'estero si vede camminare una persona vestita bene, subito si riconosce se è italiana: non si sa se porti un abito di Armani, di Valentino o di qualche altro stilista, ma ha uno stile inconfondibile. Per la cucina è lo stesso. **I nostri piatti hanno un gusto rotondo, voluttuoso, vellutato**: 'riempiono', anche grazie ai nostri ottimi carboidrati, che non vanno demonizzati come si fa troppo spesso negli ultimi tempi. Se li confrontiamo con la cucina asiatica, questa, al contrario, è contraddistinta da picchi di acidità o di piccantezza, graficamente potrebbe essere rappresentata con gli angoli acuti, non con il bel tondo italico".

Ha aperto a Roma il ristorante "Glass Hostaria", premiato con la stella Michelin

Nata a Cerignola, in Puglia, dopo la laurea in Giurisprudenza, Cristina Bowerman ha vissuto molti anni negli Stati Uniti e là ha voluto dare seguito alla sua passione per la cucina, laureandosi, ad Austin, in Culinary Arts: non soltanto un altro pezzo di carta, perché l'ha saputo usare al meglio tornando in Italia, a Roma, per aprire nel 2005 il ristorante "Glass Hostaria", premiato con la stella Michelin. Donna, madre, imprenditrice e chef: lei ci tiene a essere tutto insieme. Lo dice con determinazione, ricordando il titolo del libro scritto dalle americane Tania Kindersley e Sarah Vine, *All'indietro sui tacchi a spillo. L'impossibile arte di essere donne*, che riprende una battuta della ballerina Ginger Rogers, indimenticabile compagna di Fred Astaire in tanti film hollywoodiani di metà Novecento. "Il fatto che le donne incontrino ancora delle difficoltà a raggiungere gli stessi livelli professionali dei colleghi uomini è purtroppo un fatto molto noto. Secondo me si tratta di un fatto culturale, di una mentalità che va cambiata, come dimostrano certi commenti che ancora circolano nel nostro ambiente. Ho assistito a dibattiti dedicati alle donne chef ai quali erano stati chiamati a parlare sei cuochi maschi… Magari non era voluto, ma siamo ancora a quel punto. Sto cercando di insegnare a mio figlio dodicenne che non si può giudicare qualcuno per il suo aspetto fisico o il

sesso, hanno valore soltanto la persona e il merito".

Attraverso l'azione degli Ambasciatori del Gusto sono nati diversi progetti, come la collaborazione con gli istituti alberghieri; le settimane della cucina italiana all'estero; la convenzione con l'Università Lum Jean Monnet per la formazione di imprenditori nel settore enogastronomico; il protocollo con l'Ente Nazionale Risi per promuovere il riso italiano nel mondo. "Da ultimo - racconta la Bowerman - abbiamo lavorato con l'Ordine degli Psicologi per promuovere uno studio scientifico sui fattori di stress nel mondo della ristorazione. Vogliamo capire come migliorare la vita di tutti, sfatando nel contempo un mito: nelle nostre brigate non volano le padelle come si vede in tv, quello è spettacolo. **Lo chef, che vuol dire capo, deve avere autorità e autorevolezza, ma rispetta sempre la brigata**, perché è nell'interesse del ristorante poter operare in armonia".

La Roma di Trastevere, Cerignola, San Francisco: qual è l'esperienza che segna i piatti del "Glass Hostaria"? "Io sono pugliese, romana, americana, tutto insieme: mi è sempre piaciuto non avere confini. Voglio citare una frase molto bella che ho sentito poco tempo fa: smettiamola di parlare di nazionalità e parliamo di umanità. Dopo tanti anni in cui si parlava soltanto di tradizione, oggi sento tanti chef citare le contaminazioni, utilizzando anche ingredienti diversi. **La tradizione va tutelata, ma non può essere immobile, senza evolversi**, altrimenti il rischio è che le nuove generazioni non la comprendano affatto e la rifiutino. All'inizio della mia carriera sono stata criticata perché utilizzavo l'avocado, mio ricordo americano, e oggi in Sicilia le coltivazioni sono diffuse ovunque. **Non voglio farmi limitare dalla dottrina del chilometro zero: preferisco conoscere la 'fonte certa' di un ingrediente**. Voglio sapere come viene coltivato ciò che entra nel piatto. Se la verdura cresce nell'orto accanto a casa mia, dove scorre l'autostrada, non mi sta bene, per dire".

È d'accordo a identificare la nostra come una cucina di ingredienti? Lo hanno sostenuto diversi chef stranieri, come Ferran Adrià o Alain Ducasse, riferendosi all'Italia. "È vero, si ripete molto questo concetto. Ma io sono d'accordo a metà. Perché senza il *savoir faire* dei cuochi non può nascere niente, non basta portare in tavola un buon prodotto".

I piatti iconici del ristorante, frutto di una vocazione multiculturale

La conferma di questa vocazione multiculturale arriva anche dai piatti iconici del ristorante, come gli "Gnocchetti, ricci di mare, bagna cauda all'aglio nero, pane croccante e tartufo"; il classico "Ravioli ripieni di fonduta di parmigiano 60 mesi e burro d'Isigny"; il "Paninetto con lampascioni, maionese alla nocciola e midollo" o il dessert-non dessert "Stilton, uva, cioccolato bianco, fondente e Porto".

Aggiunge la chef del "Glass Hostaria": "**Quando cucino cerco sempre una connessione tra le diverse culture che mi appartengono**. A Identità Golose, due anni fa, presentai un parallelo tra il mole poblano e la coda alla vaccinara, due piatti che vengono fatti in due Paesi lontanissimi tra loro, ma che hanno qualcosa in comune: il cacao in una ricetta salata". E conclude: "Solo il cibo può connettere tutti i popoli".

Gigi Padovani

Ravioli ripieni di fonduta di parmigiano 60 mesi (foto Niko Boi)

Un teorema milanese

di Andrea Cesari de Maria
Delegato onorario di Milano Duomo

Camminando per Milano alla ricerca di una tradizione gastronomica che rischia di scomparire.

Un teorema viene definito come un'affermazione iniziale che trae le conclusioni sulla base di dimostrazioni relative. In questo caso il teorema è quello della sempre più inesorabile decadenza della cucina tradizionale, almeno a Milano.
La dimostrazione è, ovviamente e purtroppo, circoscritta all'osservazione personale della realtà, ma credo possa essere esemplificativa di una tendenza difficilmente arrestabile.
Seguendo il filo di una supposizione, recentemente ho pensato di percorrere a piedi un tratto di strada a Milano, **partendo dall'Hotel Diana** dove tutta la storia dell'Accademia ebbe inizio nell'ormai lontano 1953, **per arrivare fino a Porta Romana**, che anche i non milanesi ricorderanno per una fortunata canzone di tanti anni fa, interpretata, tra gli altri, da Giorgio Gaber e diventata uno degli emblemi di Milano. Sto parlando di un lungo viale, diviso a metà da splendidi platani secolari, sotto ai quali passano alcune linee tramviarie. Lunghezza totale della passeggiata 5 chilometri contando entrambi i marciapiedi, andata e ritorno.

Su cinque chilometri di strada, ogni sessanta metri si trova un locale dedicato al cibo

Scopo della ricerca era quello di trovare la conferma a un sospetto relativo allo stato comatoso in cui versa la tradizione in cucina a Milano, verificando la presenza di attività di bar e ristoranti in quel tratto di strada, probabilmente a maggior concentrazione di offerta rispetto al resto della città (anche se non massima, perché sui Navigli ci sono molti più esercizi), tuttavia **emblematica di una realtà cittadina**: ebbene, nei 5 chilometri, ho contato 83 possibilità di somministrazione di cibi, il che significa un esercizio ogni 60 metri circa.
Già una prima osservazione sorge spontanea: probabilmente, per non dire certamente, **si tratta di attività, se non improvvisate**, almeno giustificate dall'esigenza di "fare qualcosa", se non addirittura di reinventarsi, **non originate, quindi, da storie pregresse**, in cui a un padre subentra il figlio per portare avanti una tradizione, orgoglio di anni e anni di sacrifici. Manca quello che gli americani chiamano *belly fire*, il sacro fuoco della passione, che qui si riduce a mero calcolo di convenienza.
Quali di questi 83 locali sono dotati di cucina, di uno chef che abbia frequentato una scuola, che garantisca un approccio professionale? Oppure, come sospetto, la maggior parte di questi punti vendita si appoggiano a società di *catering* per bar o ristoranti, con menu standardizzati ordinabili il giorno prima, o la mattina stessa, per un'offerta destinata a esaurirsi nell'arco della giornata.

Quanti di questi esercizi saranno ancora qui tra qualche anno?

Quanti di questi locali saranno ancora qui tra qualche anno, senza durare lo spazio di un mattino per manifesta inadegua-

tezza all'esercizio della professione, per non pensare addirittura al "lavaggio" di denari di dubbia provenienza, attività purtroppo non trascurabile a Milano?
A riprova di quanto precedentemente detto, **un recente studio della Camera di Commercio di Milano ha indicato in 24 mesi la durata media di un esercizio di somministrazione in città**, prima della forzata chiusura di un'attività compressa da costi che non trovano un punto di pareggio.
Spingendo in maggiore profondità la mia analisi, ho suddiviso gli 83 esercizi tra quelli di cucina italiana e cucina extra Italia e qui i dati sono ancora più sconfortanti: **degli 83 punti vendita ben 27 erano stranieri**, fra africani, mediorientali, americani, asiatici, messicani.
Se pensiamo, a detta dei turisti stranieri che ogni anno ci visitano, che uno dei tanti poli di attrazione del Bel Paese era, e fortunatamente è ancora, proprio la nostra cucina, viene da chiedersi perché abdicare così in fretta, **perché lasciare spazio a cucine di non particolare professionalità o a proposte che non sono nella nostra tradizione**, realizzate spesso in condizioni igieniche precarie, come dimostrato dai sequestri dei NAS, oppure con possibili rischi per la nostra salute?
Certo, Milano è città internazionale, da sempre crocevia di culture diverse, tuttavia dispiace questo lasciare il campo ad approcci che nulla hanno a che fare con la nostra storia e il nostro vissuto.
Nei secoli siamo stati preda di scorribande da parte di milizie straniere, adesso l'occupazione, quella finanziaria, è più subdola ma altrettanto invasiva, se si pensa che tutto o quasi il nuovo quartiere di grattacieli è in mani arabe, mentre sia le squadre di calcio milanesi sia la Pirelli, da sempre orgoglio della città, parlano lingue straniere. Per non menzionare il tanto celebrato quadrilatero della moda, lontano dall'Italia quanto a proprietà dei pacchetti azionari di controllo.

Nessuno dei locali considerati propone qualche piatto della tradizione milanese

Quanto riscontrato è ancora più grave, e qui vengo al nocciolo di questa mia breve osservazione, se si pensa che fra tutti gli esercizi presi in considerazione, non ne ho trovato uno che proponesse qualche piatto della tradizione milanese. **Niente risotto, niente mondeghili, nessun ossobuco, niente cotoletta,** per non parlare di nervetti, minestrone, cassoeula e altri piatti che per anni hanno fatto la loro comparsa sulle tavole meneghine. **Ogni 60 metri c'è di tutto, tranne il nostro vanto**.
Solo qualche sparuto panettone, oltretutto imbastardito da farciture e varianti che nulla hanno a che fare con la tradizione ma che seguono logiche esclusivamente di *marketing*, di stupore della clientela, piuttosto che di vero e proprio miglioramento qualitativo.
Viaggiando per l'Italia, non ho mai avuto difficoltà a trovare piatti locali di cui andare fieri, che nessun ristoratore si sentirebbe mai di togliere dal menu. A Milano, invece, la tradizione pare non esistere più, in nome di un modernismo forse fine a se stesso, che già si nota nelle insegne esterofile di molti locali, quasi che la lingua inglese sia sinonimo di buona cucina.
Sarà anche vero che la cucina milanese è grassa, ricca di burro poco salutare, tuttavia la cucina, quella intelligente, ha negli anni fatto sue le nuove esigenze salutistiche, adattando le ricette ai passi avanti compiuti dalla scienza.
Cercare piatti della tradizione è ormai un passa parola, uno scambiarsi informazioni tra amici, visto che nei ristoranti se ne trova sempre meno traccia. **Rarissimo**, per non dire impossibile, **incontrare un locale appena aperto che basi la sua cucina sulla tradizione**.
Certo **esistono ancora dei "baluardi" locali** dove, fortunatamente, l'offerta resta uguale, ma sono quasi per adepti, generalmente **ubicati in zone periferiche**.
Ben vengano quindi i ristoratori legati alla tradizione che è compito di ogni Accademico proteggere, tutelare e valorizzare se non si vuole che di tanti anni e di tante storie non resti che un timido ricordo. Se manca la proposta di piatti che abbiano una "storia", è conseguentemente più difficile educare le giovani generazioni che probabilmente apprezzerebbero ricette magari sconosciute, se solo presentate in maniera adeguata.
Pier Paolo Pasolini, tanti anni fa, scriveva: "Difendi i paletti di gelso, di ontano, muori di amore per le vigne. Per i fichi negli orti. I ceppi, gli stecchi. Difendi i campi tra il paese e la campagna, con le loro pannocchie, le vasche del letame abbandonato. Difendi il prato. I casali somigliano a Chiese: godi di questa idea, tienila nel cuore. La confidenza col sole e colla pioggia, lo sai, è sapienza santa. Difendi, conserva, prega".
Mi piace pensare che di un aspetto si sia involontariamente dimenticato, da aggiungere all'elenco assolutamente da difendere e conservare: della splendida cucina regionale italiana che ha attraversato e unito generazioni.

La ristorazione scolastica

di Andrea Vitale
Accademico onorario di Milano Navigli

Una recente sentenza del TAR del Lazio ha ritenuto che la consumazione dei pasti degli studenti, in un tempo condiviso, favorisca la loro socializzazione.

Dopo avere affrontato il tema nel numero dello scorso ottobre 2018, è doveroso ritornare sull'argomento alla luce del **recente susseguirsi di contrastanti pronunce della Giustizia civile e di quella amministrativa**.
La recentissima sentenza n. 14368 del 13 dicembre 2019, emessa dal TAR Lazio, sezione III bis, **ha sancito il diritto del minore a essere ammesso a consumare i propri pranzi di preparazione domestica nel locale refettorio della scuola**, statuendo, quindi, in senso opposto alla sentenza della Cassazione a Sezioni Unite n. 20504/19 del 30 luglio scorso.
La Suprema Corte si era infatti pronunciata non ritenendo configurabile la sussistenza di un diritto soggettivo e incondizionato alla auto refezione individuale nei locali scolastici e nell'orario della mensa non potendo i genitori degli alunni influire sulle scelte riguardanti le modalità di gestione del servizio mensa, rimesse all'autonomia organizzativa delle istituzioni scolastiche in attuazione dei principi di buon andamento dell'Amministrazione pubblica.

Gli studenti che non fruiscono del servizio mensa possono consumare i pasti con gli altri

Il TAR Lazio, dopo l'ordinanza n. 6011/19 del 13 settembre 2019, ha invece ritenu-

to, con la sentenza succitata, sussistente il diritto, per gli studenti non interessati a fruire del servizio mensa, a frequentare ugualmente il tempo mensa senza essere costretti ad abbandonare i locali scolastici in pieno orario curriculare e ciò secondo le considerazioni che seguono.
All'interno di questo quadro normativo, l'autorefezione, quale esplicazione del diritto costituzionale alla scelta alimentare tutelato dagli articoli 2 e 32, **non comporta in alcun modo una modalità solitaria di consumazione del pasto**, dovendosi, per quanto possibile, garantire, da parte dell'Amministrazione scolastica, la consumazione dei pasti degli studenti in un tempo condiviso che favorisca la loro socializzazione.
Altrimenti ragionando, verrebbe a essere leso il diritto di partecipare al "tempo mensa" quale segmento del complessivo progetto educativo, ovvero - fruendo della refezione scolastica per necessità e in assenza di alternativa - si trasformerebbe il relativo servizio in servizio obbligatorio. Eventualità, questa, contraria al dettato di legge. Non è controverso, infatti, che il servizio di ristorazione scolastica previsto dal D.M. 31 dicembre 1983 sia un servizio locale a domanda individuale, oneroso, facoltativo sia per l'Ente Locale, libero anche di non erogarlo, sia per l'utenza, libera di non servirsene. Tale facoltatività reciproca è stata confermata dal recente D.lgs. n. 63/2017, il cui art. 6 prevede che i servizi di mensa siano "attivabili a richiesta degli interessati".
Il Ministero dell'Istruzione, dell'università e della ricerca, con la circolare 348 del 3 marzo 2017, rivolta ai direttori degli Uffici scolastici regionali, aveva già confermato **la possibilità di consumare cibi portati da casa, dettando alcune regole igieniche** e invitando i dirigenti scolastici ad adottare una serie di consequenziali cautele e precauzioni, ivi compresa l'assistenza delle ASL.
Occorre pertanto, per poter legittimamente restringere, da parte della pubblica autorità, una tale naturale facoltà dell'individuo o, per esso, della famiglia, che sussistano dimostrate e proporzionali ragioni inerenti quegli opposti interessi pubblici o generali.

Secondo il TAR, i pasti di preparazione domestica, al pari delle merende del mattino, costituiscono un'estensione dell'attività di **preparazione alimentare familiare** autogestita, senza intervento di terzi estranei al nucleo familiare; la preparazione di questi è un'attività non assoggettata alle imposizioni delle vigenti normative in materia di igiene dei prodotti alimentari e delle imprese alimentari e relativi controlli ufficiali; non è soggetta a forme di autorizzazione o controlli sanitari, e **ricade completamente sotto la sfera di responsabilità dei genitori**, sia per quanto concerne la preparazione, sia per ciò che attiene la conservazione e il trasporto dei cibi in ambito scolastico.
La sola competenza del dirigente e del corpo docente è quella che passa attraverso la vigilanza sui minori, volta a **evitare che vi siano scambi di alimenti**.

L'Amministrazione scolastica e comunale adotteranno le corrette procedure

Invero, la Regione Lazio era già intervenuta in materia, indicando alcuni accorgimenti tecnici e organizzativi al fine di ridurre al massimo il rischio alimentare connesso ai pasti, sia per quelli preparati in ambito domestico, sia per quelli forniti dal normale servizio refezionale: **percorso autonomo per i cibi domestici e, quindi, non commistione di alimenti; contenitori ermetici forniti dalle famiglie ai figli; adozione di misure idonee a evitare scambi di cibi**.
Competerà, quindi, all'Amministrazione scolastica e a quella comunale adottare le corrette procedure per gestire i rischi da interferenze, secondo le disposizioni in merito, ferma restando un'adeguata formazione e informazione rivolta al corpo docente cui la legge assegna la funzione di vigilanza e assistenza educativa.
Il dettato della pronuncia del Giudice Amministrativo addossa dunque ogni onere e responsabilità, in ordine all'organizzazione del servizio e all'attuazione di tutte le necessarie misure igienico-sanitarie, all'ente scolastico e/o comunale, liberando l'appaltatore da ogni eventuale conseguenza del mancato rispetto delle norme in materia.
Naturalmente, la citata pronuncia del Tribunale Amministrativo lascia aperti, e anzi massimizzerà, se troverà ampia applicazione pratica (come si prevede), tutti i **problemi già sollevati dagli operatori economici del settore** in termini di obblighi contrattuali e di costi sul rapporto gestore/Istituzioni scolastiche. Infatti, **ove un numero rilevante di utenti decidesse di non avvalersi più del servizio di mensa** scolastica, ne conseguirebbe una rilevante alterazione del valore economico delle prestazioni dedotte in contratto, che dovrebbe trovare necessario riequilibrio onde garantire all'esecutore del servizio quantomeno la legittima previsione della realizzazione di un utile d'impresa, caposaldo di ogni attività economica organizzata.
Altro non resta, per gli operatori economici del settore, che affrontare con la committenza tale complessa vicenda, al fine di giungere a una soluzione operativa condivisa di un problema che non può essere lasciato alla sola valutazione degli Organi di Giustizia.

La festa del maiale nel Fermano
(ma lui non si diverte)

di Fabio Torresi
Delegato di Fermo

Il rito della "salata" per la preparazione degli insaccati di suino è stato sacrificato in nome della sicurezza alimentare.

Una tradizione basilare per la comprensione e la conoscenza della cultura culinaria fermana e marchigiana è quella della macellazione del maiale e della lavorazione delle carni, attraverso quei procedimenti riassunti dal rito della "salata".
"Lo salato", nelle Marche, è un termine che fa riferimento agli insaccati di carni suine, e non al più ampio concetto di prodotto trattato con il sale.
Nel "fare la salata o fare la pista", sono comprese le due fasi di un **"rito" ancestrale che si svolgeva nelle campagne,** d'inverno e "co' la luna vona": la macellazione dei suini, i lavaggi, la divisione in mezzene e il successivo appendimento alle travi "de lu magazzì" per sottoporle a opportuna refrigerazione: "a falle strinà". Le operazioni finivano in mattinata; il pomeriggio era destinato "a portà lu piattu a li vicinati": generalmente un piatto da minestra con foglie di cavolo e contenente ritagli prelevati dalle mezzene e sangue rappreso e lessato. **La vita nelle campagne era povera, ma si praticava la solidarietà**.
Dopo uno o due giorni, le mezzene venivano portate nella cucina per la suddivisione delle carni ossia per "capà la carne" da destinare alla produzione degli insaccati. Le carni magre erano per i "salami di carne", quelle più grasse per le salsicce e i ciauscoli; il lardo (salato) per la preparazione di sugo e condimenti. Si rifilavano prosciutti, spallette, lonze, "costarelle". Poi si provvedeva alla bollitura della testa e delle altre parti destinate alla "coppa". Dallo scioglimento in un recipiente al fuoco della "riccia" (parte dell'intestino) si rica-

vava lo strutto che veniva conservato nella vescica per essere utilizzato per le fritture. Il residuo secco dello scioglimento della "riccia" costituiva gli "sgrisci" usati per condire internamente la pizza. Alla fine delle operazioni, si appendevano gli insaccati ad asciugare su "li vastò", infilati su appositi ganci ancorati al soffitto della cucina.

Da quanto ricavato da un maiale, derivava l'apporto proteico di un'intera famiglia

I lavori erano lenti e meticolosi; la sera, al loro termine, gli amici più intimi e tutti i vicini gustavano una ricca cena in cucina, l'unica stanza in cui ardeva il fuoco e Il tepore che si sprigionava agevolava il lento asciugamento e la maturazione del "salato".
Da quanto ricavato da un solo maiale, derivava la quasi totalità dell'apporto proteico di un'intera famiglia: le salsicce dovevano durare fino a marzo, quando si iniziava il primo ciauscolo; gli altri salami e le lonze accompagnavano i più gravosi lavori della stagione calda. Tutto con parsimonia: "*lo pà a muccicù, lo salato a cica*" recitava non a caso il proverbio.
Tutte le operazioni della "salata" erano scandite secondo un rito sovrapponibile alla codificazione dell'*Armilustrium* **descritto dalle Tavole Eugubine** (probabilmente rinvenute nelle Marche), databili intorno al 1000 a. C. "Si preghi in silenzio sulle carni e sui prodotti della terra (compreso la "salsamola": sale e farina di farro rostita)… dopo il rito dell'Offertorio si assicuri che si può dare la santa offerta… si torni alla Fortezza e si preghi sulle budella e sui macinati. Quindi si mettano da parte le scodelle da consacrazione, si producano i vari insaccati". Nelle stesse Tavole sono ricordati anche salami bianchi e neri con chiaro riferimento ai ciauscoli di carne e di fegato.
Il rito dell'*Armilustrium* (preromano) venne aggiornato dalla scuola di Preci. I territori dell'Abbazia di Preci (poco lontana da Visso) erano estesi a Est fino all'Adriatico, con un porto sulla foce del Tronto.

Tecniche e dosaggi erano tramandati oralmente. Nelle contrade erano attivi vari macellatori, i quali operavano su suini maturi (250/300 kg), di almeno due anni ("*duvia avè pistato le stoppie armino due 'ote*" (dovevano aver calpestato i terreni su i quali era stato raccolto il grano almeno per due stagioni). I maiali erano allevati nelle piccole aziende agricole mezzadrili, nutriti al pascolo e/o con alimenti naturali; nel periodo invernale venivano somministrate le ghiande raccolte in autunno: "*per fà nsodà la carne*".
Gli insaccati prevedevano il solo utilizzo della carne suina con sale e pepe (i ciauscoli erano aromatizzati con aglio sminuzzato). **Nessuno utilizzava l'aggiunta di lattosio, destrosio, fruttosio, saccarosio, coloranti, conservanti, antiossidanti e aromatizzanti sintetici**; l'uso di prodotti sofisticati era considerato imperizia tecnica o taroccamento: "*quillu la pista non la sa fa, o je java a male*".
Nella seconda metà del 1900, le modeste abitazioni rurali vengono abbandonate, i piccoli mattatoi comunali vengono chiusi e la festa della "salata" quasi scompare.

L'eredità dei vecchi norcini passa all'industria alimentare

L'eredità dei vecchi norcini passa all'industria alimentare che, con frigoriferi e stagionatori (a temperature, umidità e ventilazioni controllate), trasformano in "salato", suini di pochi mesi (che non conoscono l'odore e il sapore delle ghiande), **allevati con mangimi tecnologici nei rari allevamenti industriali** (in massima parte del Nord) che vendono tutto l'anno all'industria (a poco più di un euro/kg di peso vivo). Non può entusiasmare l'odierna omologazione dei prodotti, sempre disponibili, con scarsa stagionatura e dal sapore felpato. Ci sogniamo gli insaccati di una volta, la lonza di scrofe e il prosciutto di 25 kg massaggiato a mano su un reticolato di canne, stagionato 2 anni nella grotta, alle condizioni climatiche che il buon Dio mandava. Oggi la "salata" si è affrancata da quel rituale pregno quasi di "sacralità"; **si è persa la stagionalità nella consumazione che seguiva la maturazione delle varie tipologie di salumi**.
La normativa europea prevede il Riconoscimento Comunitario per autorizzare uno stabilimento di produzione di alimenti di origine animale e stabilisce quali siano i ruoli dell'operatore del settore alimentare (OSA) e dell'Autorità competente (AC).
L'apposizione del numero di riconoscimento CE (bollo ovale con numero identificativo) da parte dell'OSA, sulle etichette dei prodotti lavorati, **rappresenta l'idoneità del prodotto per la commercializzazione**. Ciò comporta,

per l'operatore, oltre che un'adeguata conoscenza delle norme in ambito di sicurezza alimentare, la perfetta padronanza dei processi produttivi al fine di poter identificare i pericoli a essi connessi e la probabilità di rischio. Pertanto, l'azienda deve identificare in autocontrollo quelle fasi che possono minimizzare/eliminare il rischio, definite punti critici di controllo (CCP), che dovranno essere costantemente monitorate al fine di individuare tempestivamente eventuali non conformità che potrebbero rappresentare un rischio per la salute pubblica.

Le procedure obbligatorie per gestire correttamente il processo produttivo

Con il termine "autocontrollo" si intende l'insieme delle procedure obbligatorie e volontarie messe in atto dall'OSA per gestire correttamente il processo produttivo.
In queste strutture, il Veterinario ufficiale del Servizio Igiene degli Alimenti di origine animale svolge le attività di controllo per la verifica del rispetto della normativa UE. **Tale verifica viene effettuata mediante ispezioni non programmate** o audit programmati in base alla categorizzazione del rischio e riguarderà sia i requisiti strutturali sia la corretta gestione e applicazione delle procedure di autocontrollo (per esempio: gestione delle materie prime, degli ingredienti, delle procedure di sanificazione e manutenzione delle strutture e delle attrezzature, della disinfestazione, della tracciabilità, della corretta etichettatura e dell'igiene del personale). Durante l'attività di verifica, il Veterinario ufficiale effettua il controllo visivo della struttura, delle attrezzature e dei processi produttivi; prende visione dei documenti e delle registrazioni compilate dall'OSA; può procedere al prelevamento di campioni di prodotto, all'effettuazione di misurazioni strumentali, all'intervista degli operatori addetti.
Il campionamento, che potrà riguardare sia materie prime, sia prodotti intermedi e/o finiti, viene eseguito con il criterio della casualità per la ricerca di microrganismi patogeni, microrganismi indicatori di igiene, sostanze inibenti, additivi, allergeni, metalli pesanti e contaminanti ambientali in genere. Al giorno d'oggi il piacere di antiche emozioni olfattive e gustative, collegate al consumo di salumi, ma anche di alimenti tradizionali in genere, non può derogare dall'uso di ingredienti come alcuni additivi indispensabili per inibire la crescita e la moltiplicazione di germi patogeni quali il *Clostridium botulinum*.
Il significato di questa interpretazione deve essere collegato alla globalizzazione del mercato, al **mutato sistema di allevamento e di approvvigionamento delle materie prime e alle ormai imprevedibili condizioni climatiche**.
L'utilizzo di ogni additivo è regolamentato da una specifica norma comunitaria che ne ha valutato l'accettabilità a determinati dosaggi. Se sull'etichetta troviamo le diciture (E300), (E301), (E252), significa che sono stati aggiunti additivi chimici (consentiti) con funzione conservante e antiossidante, capaci di migliorare l'aspetto, di preservare il sapore, di evitare l'imbrunimento delle carni e di rallentare l'irrancidimento: indispensabile se gli insaccati hanno eccessiva percentuale di grasso.
Insomma, "salata" addio, in nome di una maggior sicurezza alimentare.

Fabio Torresi

L'insidia dei tappi di plastica

di Gabriele Gasparro
Delegato di Roma

Aprendo e chiudendo le bottiglie, si sprigionano microplastiche che vengono ingerite dall'organismo insieme all'acqua.

Le bottiglie di plastica usate per l'acqua minerale, di cui gli italiani, per il consumo, sono secondi solo al Messico, rappresentano una componente importante dei rifiuti abbandonati. **Solo il 40% delle bottiglie di acqua minerale di plastica finisce nel circuito della raccolta differenziata**. Non si valuta il grave pericolo per l'ecosistema ambientale: ci sono al mondo vere e proprie isole di plastica sui mari, le più grandi sono sei. La più vasta, la *Pacific Trash vortex*, è situata nell'Oceano Pacifico e si sposta seguendo la corrente oceanica. Le sue dimensioni, simili a quelle della Penisola Iberica, sono immense: le stime parlano di un minimo di 700.000 kmq di estensione fino a più di 10 milioni di kmq, per un totale di circa 3 milioni di tonnellate di rifiuti accumulati. Anche il Mediterraneo, non esente da queste pericolose isole galleggianti, è classificato come la sesta zona di accumulo di rifiuti plastici al mondo.

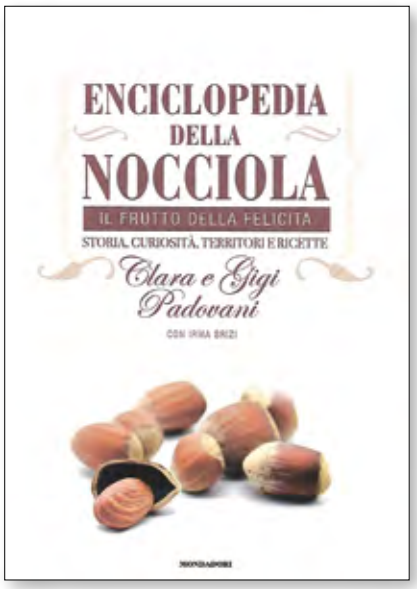
Uno studio della Statale di Milano, mette sotto accusa il polietilene dei tappi

Ora, un accurato studio dei ricercatori del Dipartimento di Scienze Politiche Ambientali dell'Università Statale di Milano **ha messo sotto accusa anche i tappi** di queste bottiglie. Secondo la ricerca, ogni volta che ne svitiamo uno **si liberano microplastiche che si depositano sul bordo della bottiglia** e vengono ingerite dall'organismo insieme all'acqua. Sono state esaminate in laboratorio bottiglie di principali marche prodotte con PET (polietilene) di diverso spessore, sottoposte, poi, a vari trattamenti per simulare l'uso ripetuto dei tappi svitati e avvitati.
L'azione di apertura e chiusura è stata ripetuta fino a 100 volte. Inoltre, l'acqua è stata filtrata per contare il numero di microplastiche presenti e determinare il tipo di polimero da cui provengono. Si è potuta confermare, così, la presenza di microplastiche nell'acqua minerale in ragione di circa **150 microparticelle per litro**. Tale presenza deriverebbe dai tappi, che sono realizzati con **polietilene ad alta densità, che reagisce male alle sollecitazioni derivanti dall'apertura e chiusura**. Esse provocherebbero il rilascio di microscopici frammenti di plastica, che si depositano soprattutto sul bordo della bottiglia e sul tappo stesso. Stiamo parlando di **centinaia di migliaia di microparticelle che possiamo ingerire ogni volta che beviamo direttamente dalla bottiglia**.
Dalla ricerca è emerso anche che le bottiglie delle diverse marche si usuravano diversamente secondo le caratteristiche strutturali del collo. Alcune marche rilasciavano una quantità di microplastiche dieci volte maggiore rispetto alle altre.
Lo stesso problema potrebbe interessare altri tipi di contenitori di plastica con tappo a vite, per cui si potrebbero studiare altri sistemi di chiusura meno logoranti, come il ricorso a lubrificanti speciali per ridurre la frizione e quindi il distacco delle particelle.
La ricerca, comunque, non è stata in grado di valutare fino a quando un'esposizione prolungata alle microplastiche possa avere effetti sulla salute umana.
Il problema delle microplastiche finora ha riguardato soprattutto la fauna ittica, in maniera molto preoccupante, ora stiamo scoprendo che interessa anche l'uomo, e, certamente, non solo per i tappi delle bottiglie di plastica.

Mondadori, Milano, 2019, pp. 224 € 19,90

Enciclopedia della nocciola

di Clara e Gigi Padovani



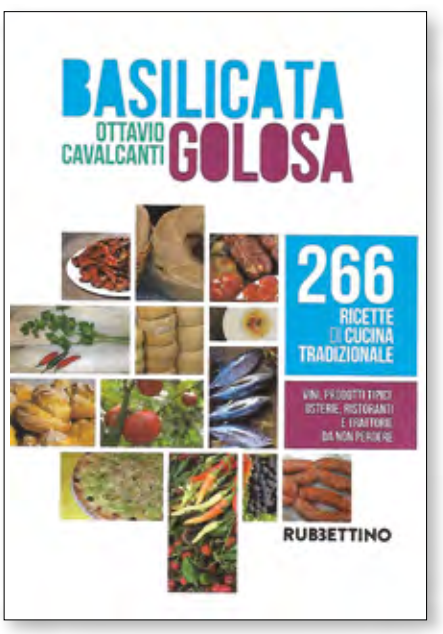
Non ci vuole molto a immaginare che, vedendo chiamare "enciclopedia" un volume di 224 pagine, sorga il sospetto che gli Autori abbiano sovrastimato il valore della loro opera. Per cominciare a ricredersi, basta scorrere l'indice e leggere il primo capitolo dedicato a storia, mito e letteratura del frutto di questo albero, di cui è stata documentata l'esistenza già 150 milioni di anni fa, ed è riscontrabile la presenza nell'arte e nella letteratura degli ultimi tre millenni, dai poemi cinesi, alle fiabe di Grimm, ai cartoni di Walt Disney, passando per Boccaccio, Shakespeare, Arcimboldo e molti altri.
Dalla nocciola deriva una serie di prodotti che trovano una dovizia di applicazioni gastronomiche: basti affermare che per ogni lettera dell'alfabeto (ivi comprese le per noi esotiche K e W) esistono delle "noccio-specialità", elencate nell'apposito dizionario.
Nell'opera di Clara e Gigi vengono trattati numerosi altri aspetti, fra cui quelli relativi ai rapporti fra nocciola, salute e bellezza, alla distribuzione geografica dei noccioleti, alle creme spalmabili, ai consigli per la degustazione. E non finisce qui, perché il volume è completato da una nutrita serie di ricette, proposte da Irma Brizi, Direttrice dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola. A questo punto il lettore si convince: la denominazione di enciclopedia non è affatto un'usurpazione.

Rubbettino, Soveria Mannelli (Catanzaro), 2019, pp. 239 € 9,90

Basilicata golosa

di Ottavio Cavalcanti

"Cucina della Basilicata alla riscossa" sarebbe un sottotitolo appropriato per questo ricettario in cui l'autore elenca ben duecentosessantasei piatti a sostegno della finora misconosciuta ricchezza e originalità della cucina lucana. La successione delle ricette segue la formula abituale: primi, carni, pesci, verdura e legumi, dolci, con l'interposizione di due capitoli sorprendentemente corposi, dedicati a uova, pizze e pani. E non mancano neppure i capitoli dedicati ai salumi, ai formaggi e ai vini, alle eccellenze lucane e ai luoghi dove assaporare una cucina di tipo tradizionale. Una mano che guida le persone desiderose di approfondire gli aspetti enogastronomici di questa parte d'Italia. Era ora!



Trentino - Alto Adige

BRESSANONE

La disfida del tortello

Nella cena ecumenica, un simpatico confronto tra la cucina dell'Alto Adige e quella dell'Emilia Romagna.

Nei bei locali della scuola alberghiera "Hellenstainer" di Bressanone, seguiti dagli studenti, i commensali hanno assistito a un confronto tra la cucina sudtirolese e quella emiliana, declinato sul tema della pasta fresca ripiena. L'aperitivo altoatesino è a base di speck e formaggio Bergkäse della Val Pusteria, "formaggio di monte" prodotto nelle malghe; la risposta emiliana è parmigiano reggiano e mortadella. La "disfida del tortello" ha previsto quattro portate di diverse paste ripiene, tutte commentate da vari interventi di cultura gastronomica, tra i quali quello molto autorevole del professor Andrea Fabbri dell'Università dell'Alimentazione di Parma. Per l'Alto Adige, sono stati serviti i ben noti "Schlutzkrapfen" o "Schlutzer", ravioli a forma di mezzaluna ripieni di ricotta e spinaci, conditi, nella prima portata, con formaggio grigio ammorbidito nel burro ed erba cipollina e, a seguire, ravioli fatti con farina di carrube, ripieni di crauti macinati con pezzi di maiale affumicato e conditi con burro alle castagne e spuma al timo. L'Emilia Romagna ha risposto con fantastici tortellini in brodo, preparati da Lucia Antonelli, regina del tortellino, e con tortellacci di zucca profumati all'aceto balsamico. La dimostrazione si è conclusa con un bis di piccoli Krapfen ripieni di castagne al papavero e con una spiritosa zuppa inglese.
La cena ecumenica, organizzata dal Delegato Piergiorgio Baruchello, ha inteso essere un momento di festa che ha messo a confronto alcune eccellenze delle due cucine. Per gli entusiasti studenti un momento di alto arricchimento culturale e una prova (del tutto riuscita) per il loro futuro professionale. (Matteo Valdemarin)

Friuli - Venezia Giulia

GORIZIA

Premio "Nuvoletti" al patron del ristorante "Trattoria al cacciatore"

Hanno partecipato molti Accademici della regione e di Treviso-Alta Marca.

La Delegazione ha ricevuto un nutrito numero di Accademici di Treviso-Alta Marca. L'incontro è iniziato con una visita all'antico maniero della città e del suo borgo. Dopo una puntata in Slovenia, a Nova Gorica e alla stazione ferroviaria di confine della Transalpina, si è visitata, nel Collio, l'azienda vinicola Gradisc'iutta di Robert Princic, già Presidente del Consorzio Vini Collio. Una degustazione di vini è stato il giusto aperitivo prima della riunione conviviale al ristorante "Trattoria al cacciatore" de La Subida. Al pranzo, dove ci sono state, tra l'altro, degustazioni di vari formaggi locali con polenta, di prosciutto di Cormons leggermente affumicato e di radicchi cotti con il cren, hanno partecipato anche Accademici di tutte le Delegazioni della Regione Friuli - Venezia Giulia. Si è colta l'occasione per consegnare a Joško Sirk, patron del ristorante, il premio "Giovanni Nuvoletti" per l'anno 2019. L'incontro si è concluso con una visita all'Acetaia di Sirk, che produce un profumatissimo aceto direttamente dai chicchi dell'uva e non da vinacce. I Delegati di Treviso-Alta Marca, di Gorizia e di Pordenone si sono dati appuntamento a gennaio per una riunione conviviale sul tema dei bolliti. (Roberto Zottar)

Le nuove tessere inviate agli Accademici per mail: niente più plastica

A partire dall'anno in corso, **saranno eliminate le tradizionali tessere di plastica** consegnate agli Accademici in regola con i pagamenti. I più recenti strumenti informatici ci consentono, infatti, di **renderne più efficiente l'invio**. Con la nuova metodologia, le tessere arriveranno per mail a ciascun Accademico che avrà pagato la quota annuale e il Delegato ne riceverà copia per opportuno controllo. **L'Accademico potrà poi stampare la tessera ricevuta**.

In tal modo si ottengono 4 vantaggi:

1 Risparmio annuale di acquisto di circa 8.000 tessere in plastica.
2 Risparmio di molte ore di lavoro per la Segreteria che doveva stampare singolarmente le tessere e inviarle ai 300 Delegati.
3 Minor inquinamento per diversi chili di plastica non più utilizzati.
4 Il Delegato non dovrà portare le tessere, per più volte, alle riunioni conviviali al fine di consegnarle ai Soci, in alcuni casi con rimanenze a fine anno.

Si consiglia di scaricare sul proprio smartphone o tablet la App gratuita STOCARD, che già da ora consente di visualizzare la propria tessera, fotografando il nuovo codice a barre presente sulla stessa, che, in seguito, potrà avere altre utili applicazioni.

PORDENONE

Consegna del premio "Nuvoletti" all'Associazione Lis Aganis

Grande impegno per la promozione culturale, sociale e civile.

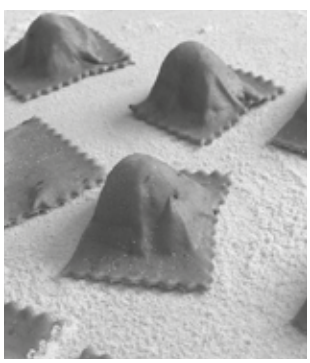
Consegnato, durante la cena ecumenica, il premio "Nuvoletti" 2019 all'Associazione Lis Aganis, Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane, riconosciuto di interesse regionale nel 2006.
Gli obiettivi principali dell'Ecomuseo sono la promozione culturale, sociale e civile; il recupero e la valorizzazione dei patrimoni locali; la promozione di una migliore qualità della vita nelle aree rurali e il sostegno a forme di sviluppo sostenibile per il territorio. Rivolge speciale attenzione alla valorizzazione di un percorso gastronomico-culturale attorno ai prodotti tipici e locali, attraverso le tradizioni, la cucina del territorio, in abbinamento ai prodotti enologici. Porta all'attenzione dei possibili fruitori l'esistenza di artigiani e piccoli imprenditori che, con le loro attività, promuovono particolari offerte di prodotti alimentari antichi e nuovi.
Da sette anni organizza il Premio Trivelli, per la valorizzazione della pitina - oggi Igp anche grazie all'impegno profuso dall'Associazione - presso i ristoratori, onde diffonderne la conoscenza a un vasto pubblico di consumatori. Due i ricettari editi, basati sulle proposte regionali.
Numerose altre pubblicazioni inerenti cucina e gastronomia: dai prodotti del territorio delle Dolomiti Friulane - mele antiche, cipolla rossa di Cavasso Nuovo, erbe officinali e piante spontanee commestibili, *pistum* (pietanza rustica della Val Tramontina) - alle attività: storie di cuochi e di cucine, sui cuochi della pedemontana, storie di malghe e di alpeggio, latterie.
Proficua e continuativa la collaborazione con la Delegazione, sia per l'organizzazione, sia per gli interventi a convegni e altre manifestazioni. (Giorgio Viel)

PARMA

Cena sull'antico greto del torrente

Una location suggestiva e un menu con prodotti locali.

La Delegazione si è riunita presso l'"Osteria dei Servi", posta nella centralissima piazza Ghiaia, sede storica del mercato cittadino. Il greto del torrente Parma, dopo uno straripamento nel 1177, si era spostato verso Ovest di circa 130 metri, lasciando a secco il vecchio ponte romano. Il sito, ricoperto dai ciottoli del greto, prese il nome di Ghiaia, rispettivamente Piccola a Sud e Grande a Nord delle vestigia del ponte. Lo spazio divenne sede di commerci e, dopo la prima fiera di Sant'Ercolano nel 1227, fu destinato a mercato del bestiame. Dal 1509, ospitò il mercello pubblico, trasferito poi da Maria Luigia, nel 1838, quando nella piazza furono edificate le beccherie in stile neoclassico e fu aggiunto il mercato di frutta e verdure. La piazza, alla fine degli anni Venti del Novecento, vedeva la sostituzione delle beccherie con un mercato coperto sotto il piano stradale del lungo Parma, raggiungibile da una scalinata, in corrispondenza della quale si trova attualmente il ristorante.
La serata, in onore al tema dell'anno, ha avuto come prima pietanza i tortelli di patate di Rusino, piccola frazione del comune di Tizzano Val Parma, dove viene coltivata questa tipica patata rossa, conditi con porcini di Borgo Val di Taro e porro croccante e, come secondo,



un prodotto venatorio dell'Appennino: lombata di capriolo ripiena di frutta secca, con purea di carciofi e frutti di sottobosco.
Durante la serata, Giovanni Ballarini ha tenuto una piccola commemorazione dello chef francese tristellato Joel Robuchon, spentosi all'inizio di agosto. (GG Iapichino)

Emilia Romagna

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA, MUGELLO

Carni prelibate a difesa della qualità italiana

Sempre più difficile tenere alto il nome della vera carne italiana: l'82% arriva dall'estero.

Meglio le carni biologiche emiliano romagnole o quelle toscane del Mugello? La "sfida" tra eccellenze è stata proposta dalle due Delegazioni, ospitate in una favolosa cornice, quella dell'azienda vitivinicola Umberto Cesari di Castel San Pietro che ha accompagnato i piatti con i propri vini ormai sbarcati, e da anni, sulle tavole di tutto il mondo. A sfidarsi, due realtà vicine geograficamente ma distanti nella scelta della produzione delle carni. Da una parte, la Fattoria Valdastra che ha proposto le carni italiane provenienti dagli allevamenti Limousine del Mugello, dall'altra, l'azienda Lem di Toscanella di Dozza che ha presentato carni italiane provenienti da allevamenti ispirati alla tradizione giapponese. L'apertura della riunione conviviale è spettata al Delegato di Castel San Pietro-Medicina, Andrea Stanzani. "Il 18% delle carni che arrivano sulle nostre tavole è italiano; quindi, l'82% arriva dall'estero. È sempre più difficile tenere alto il nome della vera carne italiana, ma noi non ci arrendiamo" hanno commentato i due produttori. I commensali hanno potuto gustare le sontuose preparazioni di tre chef: Giuseppe Giacometti, Stefano Boselli e Dmitri Galuzin, tutte a base di carne ma con un occhio anche alla riscoperta di tradizioni dalle origini, talvolta, antichissime. Superfluo dire che la sfida si è chiusa in parità. (Andrea Stanzani)

TERRE MODENESI

Incontro sul parmigiano reggiano

Il valore della produzione della montagna modenese.

L'Antica Corte Casa Marini accoglie, tra rimandi di boschi dorati dall'autunno e prati verdeggianti esaltati dal sole, Autorità, Accademici, opinionisti, appassionati, curatori del settore, venuti per approfondire il legame di filiera che contraddistingue la produzione del parmigiano reggiano di montagna. Al benvenuto iniziale della Delegata Rosalba Caffo Dallari e del Sindaco di Polinago Domenico Tomei, segue Pier Paolo Veroni, Coordinatore Territoriale per l'Emila, che conduce l'incontro. Inizia Rosanna Scipioni, Vice Delegata di Bologna dei Bentivoglio, relazionando sul benessere animale nell'allevamento delle bovine da latte produttrici; sulle peculiarità delle razze utilizzate e sui tratti virtuosi della produzione di montagna. Segue la relazione di Claudio Guidetti, Segretario del Consorzio parmigiano reggiano, sede di Modena, che illustra le caratteristiche organolettiche della produzione di montagna; il valore nutrizionale; la conoscenza identificativa, e aggiorna sulla tutela commerciale del marchio parmigiano reggiano Dop in Italia e all'estero. Fanno seguito alle relazioni, l'esposizione e la descrizione di forme di parmigiano reggiano provenienti da tre caseifici: "Rosola", "Cinghianello", "Càsola", distinguendo il formaggio anche in base alla razza delle mucche dalle quali deriva il latte: frisona e bianca modenese. Il test della "battitura" ha preceduto la spaccatura, l'analisi del colore e della consistenza della pasta, il profumo. Gli Accademici hanno partecipato alla degustazione guidata di tre campioni delle forme aperte, accompagnata da un calice di vino. (Rosalba Caffo Dallari)

VERSILIA STORICA

Diploma di Buona Cucina allo chef Gaio Giannelli

Nel corso della cena ecumenica, valorizzate le preparazioni del territorio.

La riunione conviviale ecumenica si è svolta presso il ristorante "Pozzo di bugia" in Querceta. Lo chef Gaio Giannelli ha proposto un menu caldo e avvolgente, in una *location* intima e familiare. L'importanza delle preparazioni del territorio, attinenti al tema dell'anno, è stata rispettata e valorizzata sia nei tortelli versiliesi sia negli gnocchi, preparati con la patata nella sua integrità, compresa la buccia. Al termine della cena, è stato consegnato il Diploma di Buona Cucina allo chef Giannelli che ha rappresentato la Delegazione a Toronto, in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. (Sandra Bresciani)

Toscana

MUGELLO

Premio "Dino Villani" alla Società agricola Bacciotti

Il pecorino stagionato, prodotto dall'azienda, mantiene intatti gli aromi e i sapori del circoscritto territorio di produzione.

Nel corso della cena ecumenica, che si è svolta al Golf Club "Poggio dei Medici" a Scarperia, è stato consegnato, dal Sindaco di Scarperia e San Piero, Federico Ignesti, e dalla Delegata Monica Sforzini, il premio "Dino Villani" 2019 ai fratelli Sandra e Roberto Mongili, della Società agricola Bacciotti di Sant'Agata di Mugello, per il loro eccellente pecorino stagionato.
È un formaggio ottenuto da un processo artigianale di lavorazione, secondo la tradizione tramandata con impegno e passione dalla famiglia, presente sul territorio dalla metà del secolo scorso. La trasformazione del latte a crudo, senza trattamenti termici, consente di mantenere intatta la microflora autoctona con gli aromi, i profumi e i sapori del circoscritto territorio dove viene prodotto. La lavorazione è interamente manuale e la qualità della materia prima impiegata, ottenuta con metodo certificato biologico, è assicurata dal diretto controllo di tutte le fasi della produzione, che avvengono esclusivamente all'interno dell'azienda, dotata di un piccolo caseificio, a partire dal foraggio per l'alimentazione degli ovini.
Note di orgoglio per Scarperia, e anche per l'intero territorio mugellano, nelle parole del Sindaco Ignesti per il prestigioso riconoscimento da parte dell'Accademia, che premia un'azienda da tempo impegnata nella valorizzazione di prodotti tradizionali di alta qualità. (Monica Sforzini)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2020

MARZO

*13 marzo - **Pescara***
Convegno "A tavola con consapevolezza"

GIUGNO

*13 giugno - **Cosenza***
Convegno "Il cedro di Calabria: tradizioni, salute e sapori"

Marche

PESARO-URBINO

Il menu nobile

È quello che prevede una sequenza completa di portate, con piatti sia di carne sia di pesce.

In occasione della visita al ristorante "Il Castiglione" di Pesaro, si è svolta una interessante relazione, a cura dall'Accademico Giuseppe Fattori, sulla sequenza dei piatti serviti, dall'antichità a oggi. Fin dai tempi dei Romani, i banchetti comprendevano piatti di pesce e di carne, compresa la cacciagione. Basta vedere la famosa cena di Trimalcione (dal *Satyricon* di Petronio Arbitro) in cui vengono serviti: antipasti; pesci di vario genere, fra cui pesciolini di mare, aragoste, triglie; carni di molte qualità (manzo, testicoli, rognoni, una vulvetta, capponi, pancetta, lepre).

Si è così proseguito, soprattutto nel periodo rinascimentale, ad allestire banchetti nei quali la sequenza del menu prevedeva pesci di qualità, poi le carni e la cacciagione.

Oggi, si è passati al menu monotono: solo pesce o solo carne, anche se, nei pranzi ufficiali, specie in occasione di matrimoni, vengono ancora serviti "menu nobili" - come alcuni li chiamano - costituiti da una entrata, uno o due piatti di pesce e uno o due piatti di carne. Inutile dire che, nel corso della riunione conviviale della Delegazione, il menu nobile è stato protagonista.

Un gioiello segreto

Cena alla "Casina del Curato", sede del Club della Pipa.

La "Casina del Curato" o "Casina di Raffaello", sede del prestigioso Club della Pipa, al centro del quartiere Parioli, costituisce una felice eccezione nel panorama della ristorazione romana.

Il villino rinascimentale, con origini nel XIV secolo, faceva parte della Villa Giulia e, dai tempi di Papa Alessandro VI Borgia, vi hanno soggiornato artisti come Raffaello Sanzio.

Proprietà del Comune di Roma dal 1938, fu abbandonato per trent'anni, ma poi, affidato al Club della Pipa, venne restaurato, con garbo, rispettandone i colori, l'elegante architettura e i disegni originali. A fronte di una partecipazione nutrita da parte degli Accademici, la cena è stata servita in giardino, in un gazebo adiacente, arredato con gusto e riscaldato. Il menu, preparato dallo chef Sergio Petralito, offriva, tra l'altro, un risotto ai funghi porcini, e gnocchetti alla crema di bufala, su purea di pomodorini al profumo di basilico; nodini di vitello con un gâteau di patate, su letto di carciofi alla romana profumati alla menta; flan di cioccolato con cuore caldo, su salsa all'arancia. Il servizio attento, gentile e accurato.

Gli Accademici hanno voluto onorare l'impegno profuso dalla cucina, applaudendo lo chef e l'ottima e sorridente signora Donatella, direttrice del locale.

(Enrico Martini)

Lazio

ROMA NOMENTANA

Vincenzo De Luca Accademico onorario

La nomina è stata festeggiata al Circolo degli Esteri.

La Delegazione, che vanta tra i suoi Accademici numerosi Diplomatici cultori della cucina italiana, ha organizzato con il Circolo degli Esteri una riunione conviviale dedicata alla stagionalità del cibo italiano. Nella magnifica sede sul Lungotevere, il Presidente del Circolo, il Ministro Plenipotenziario Luigi Maria Vignali, ha sottolineato il rapporto tra Diplomazia e Accademia. Ospite d'onore della serata il Ministro Plenipotenziario Vincenzo De Luca, Direttore Generale per la Promozione del Sistema Paese, il quale, nel suo intervento, ha presentato la quarta edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. All'attività di promozione della gastronomia italiana all'estero, ha sottolineato nel suo intervento il Delegato Alessandro Di Giovanni, come nelle passate edizioni, contribuisce attivamente l'Accademia attraverso le oltre 80 Delegazioni e Legazioni all'estero. È intervenuto poi il Segretario Generale Roberto Ariani che ha ringraziato Vincenzo De Luca e lo ha insignito del titolo di Accademico onorario della Delegazione consegnandogli, con il Delegato Di Giovanni, distintivo e diploma. Magnifico evento, prologo di una sempre maggiore collaborazione con il Circolo degli Esteri, ed eccellente "menu diplomatico", elaborato dall'Ambasciatore Riccardo Sessa, Simposiarca della serata, poi dettagliatamente illustrato agli Accademici nel suo intervento. Il menu è stato realizzato dallo chef del Circolo, Fabio Caprini, e dalla chef Maria Chiara Palma del ristorante romano "Bottega '99".

(Mauro Gaudino, Alessandro Di Giovanni)

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

La birra, dalla Mesopotamia a… Tagliacozzo

Illustrate tutte le caratteristiche delle birre prodotte dal birrificio artigianale "Fermento Marso".

Nel cuore del centro storico, a due passi da Piazza dell'Obelisco in quel di Tagliacozzo, attraversando un bellissimo giardino, si entra nel ristorante ("Giardino Resta") dove decorazioni sobrie, ma eleganti, hanno ben fatto cornice per il "convivio dei tempi". Bionda o bruna "purché sia birra" è parsa la sintesi del mastro birraio Stefano Venturini, titolare del birrificio artigianale "Fermento Marso", che ha occupato lo spazio culturale del

convivio. Il relatore ha ripercorso l'evoluzione storica della bevanda, per poi illustrare gli attuali stili, riconducendoli alle principali tradizioni tedesche, belghe e inglesi. Ha spiegato, inoltre, come viene prodotta la birra attraverso le varie ricette: nel suo artigianale opificio è stato scelto lo stile di produzione delle birre inglesi. Dopo un'interessante panoramica dei vari tipi di malto, luppoli e lieviti usati, e una descrizione delle caratteristiche organolettiche delle 7 linee di birra da lui prodotte, ha richiamato le origini della sua passione che poi ha portato alla nascita della propria azienda. Interessante il dibattito che ne è seguito. Una serata vissuta dagli Accademici e dai numerosi ospiti, giunti anche da fuori provincia, in un'atmosfera di grande simpatia e amicizia, ben sottolineata dal Delegato Franco Santellocco Gargano che ha tenuto a felicitarsi con il Simposiarca (Bruno Bernardi) e il cerimoniere (Corrado Palma) per l'ottimo puntuale supporto organizzativo. I complimenti allo chef e alla sua brigata, per la qualità e l'impeccabile servizio: più che meritato l'accademico guidoncino al ristorante.
(Franco Santellocco Gargano)

Calabria

CROTONE

Conversazione sulla pasta crotonese

Gnocchi, cavatelli e timballo di ziti celebrano, nel menu, il tema dell'anno.

La cena ecumenica è stata celebrata presso il ristorante "Il Conte di Melissa", noto per l'eccellenza della preparazione delle pietanze e della genuinità delle materie prime. La Vice Delegata Luigia Stricagnolo Petrillo ha intrattenuto con una brillante conversazione sulle paste fresche e ripiene tipiche della tradizione crotonese, intervallando aneddoti e curiosità di notevole e piacevole interesse. Il maestro di cucina Vincenzo Lamanna ha deliziato con la preparazione di tre primi piatti, magistralmente elaborati sul tema della serata.

Europa

Francia

PARIGI

Virtù e pregi dell'olio d'oliva

Il tema è stato al centro degli eventi della IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo di Parigi.

Sotto la guida della Delegata Luisa Polto, la Delegazione ha organizzato un seminario di approfondimento sull'olio extravergine toscano, presso la sede parigina di Monte Paschi Banque, partner dell'evento, con il concorso del Presidente dell'Accademia dei Georgofili Massimo Vincenzini, Delegato di Empoli; dell'Agenzia Regionale della Sanità Toscana, dottor Franco Cipriani; del Delegato di Valdarno Fiorentino, Ruggero Larco. Era presente, tra gli ospiti, la Console Generale d'Italia in Francia, Emilia Gatto. Sono stati illustrati la tradizione dell'olivo in Toscana, le varietà, i problemi attuali legati alla sua coltivazione. Un approfondimento dei processi di estrazione ha messo in luce come i lieviti, presenti al momento della frangitura, possano influire sulla qualità dell'olio, migliorabile attraverso studi specifici dei microorganismi presenti nell'olio. La "piramide alimentare" toscana ha dimostrato come, tra gli stili alimentari che assicurano una vita più lunga e senza malattie o disabilità, si affermi la Dieta Mediterranea che rimanda a varietà nei prodotti di consumo, alla sobrietà nelle quantità, a frutta, legumi, cereali integrali, poco vino e dolci e olio extravergine di qualità per condire e cucinare. Illustrate le prove scientifiche a sostegno del ruolo protettivo dell'olio d'oliva per le malattie cardiovascolari e i tumori. Ruggero Larco ha tracciato la storia della coltivazione dell'olio in Toscana evidenziandone una intensificazione e un maggior uso in cucina dal 1850 in poi. Presentate le grandi ricette toscane nelle quali l'olio extravergine d'oliva è imperativo.
(Carmen Guerriero)

Omaggio alla castagna

Una simpatica relazione che ha riportato molti Accademici ai ricordi dell'infanzia.

L'area culturale ha trovato primissimo spazio nella riunione conviviale d'autunno, nel corso della quale la relatrice Rita Di Censo ha dato vita a un simpatico racconto che, tra il serio e il faceto, ha riportato molti Accademici ai ricordi della prima infanzia quando, seduti insieme ai grandi, si aiutava a preparare le castagne, con quel famoso taglietto, al fine di evitare lo scoppio, per essere messe in una padella forata, sul fuoco vivo, nel grande camino. Pretesto, forse, per stimolare, ancora una volta, una riflessione, un confronto di maturate convinzioni sul buono e il meno buono del "prima e dopo il prosciugamento del Lago Fucino" quanto al clima e alla vegetazione. Certo è che il prodotto della cucina attuale, quello servito a tavola con perfetto sincronismo, ha messo tutti d'accordo nel riconoscere che la modernità, quando è rispettosa della tradizione, nulla toglie ai delicati genuini sapori. Un menu equilibrato nelle singole portate, nella giusta alchimia dei sapori. Allo chef Franco Franciosi dell'"Osteria Mammaròssa" sono andate le felicitazioni del Delegato Franco Santellocco Gargano che pure ha sottolineato l'impeccabile servizio di sala. Il Presidente della Cantina del Fucino ha personalmente consegnato l'omaggio alla relatrice e ad alcuni illustri ospiti del convivio. (F. S. G.)

Romania

BUCAREST

Tre importanti eventi per la IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

Una mostra e una relazione sul caffè; una conferenza sul gusto; una ricca cena.

In occasione della IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Delegazione ha organizzato tre importanti eventi, in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia in Romania e l'Istituto Italiano di Cultura, presso la cui sede è stata inaugurata la mostra di grafica "Caffè", di Paolo Dalponte. Andrej Godina, dottore di Ricerca in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del Caffè, ha proposto, poi, un viaggio nel mondo del caffè espresso italiano, dai primi del Novecento fino a oggi.
Nel secondo evento, il professor Gianni Galavena ha svolto una conferenza sul tema "Il gusto: questione di chimica". A seguire, una cena buffet preparata dallo chef Marco Favino.
L'Ambasciata d'Italia, il Consolato di Cluj-Napoca, la Legazione di Cluj e la Delegazione di Bucarest hanno infine organizzato un terzo evento, presso il Grand Hotel d'Italia di Cluj, con una cena buffet preparata da molti ristoratori locali.
I tre eventi hanno ottenuto un grande successo con una nota di merito alla collaborazione creatasi tra la Delegazione, la neo Legazione di Cluj e il Console Onorario.

Nel Mondo

Cile

SANTIAGO DEL CILE

Interessante rassegna storica sulle paste

Serata ecumenica in amicizia e convivialità.

Nel ristorante "Le Due Torri", gestito dal 1959 da una stessa famiglia originaria di Bologna, la Delegazione ha celebrato la cena ecumenica. È stata presieduta dal Delegato Alessandro Bizzarri, dalla Vice Delegata Floria Orsini e dalla Segretaria Patricia Angelini, con la presenza di 22 persone tra Accademici e ospiti.
L'Accademico Romolo Trebbi ha svolto un'interessante rassegna storica sulle paste ripiene e sugli gnocchi. Una bellissima serata, con i commensali riuniti intorno a un bel tavolo simpatico e molto allegro.

Turchia

ISTANBUL

Iniziative di collaborazione con l'Ambasciata d'Italia a Istanbul

Promuovere lo scambio gastronomico e culturale

La Delegazione si è riunita nella splendida cornice di Palazzo di Venezia, residenza dell'Ambasciatore italiano in Turchia. Per l'occasione, l'Ambasciatore, insieme alla Delegata Dilek Bil, ha invitato dall'Italia lo chef Samuele Beccaro, che ha preparato le migliori ricette della tradizione culinaria veneta. La riunione conviviale è stata parte di una serie di eventi che si sono tenuti a Istanbul, organizzati dalla Delegazione in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia per la promozione della cucina italiana. In apertura si è tenuta una conferenza stampa con qualificati ospiti opinionisti di settore su tali iniziative congiunte. È seguito poi uno *show-cooking* a 6 mani degli chef Samuele Beccaro (*Accademia delle Professioni DIEFFE*), Giancarlo Gottardo (*Divan*) e Giuseppe Pressani (*Paper Moon*). A questi ultimi due sono stati conferiti rispettivamente il premio "Giovanni Nuvoletti" e il Diploma di Buona Cucina. Sono seguiti due *show-cooking* presso le Università di Yeditepe e Ozyeğin. Gli eventi sono stati i primi di una lunga serie prevista in un progetto di collaborazione a più ampio respiro, tra l'Ambasciata e la Delegazione, con l'obiettivo di promuovere lo scambio gastronomico, culturale ed economico tra Italia e Turchia e incentivare i rapporti bilaterali tra i due Paesi.

Stati Uniti d'America

LOS ANGELES

Un convivio all'insegna della qualità

Con il patrocinio del Consolato Generale d'Italia.

Si è conclusa a Los Angeles la IV edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo con un convivo veramente speciale. Oltre ad avere avuto il patrocinio del Consolato Generale d'Italia, è stato ideato un gustoso menu firmato dalla chef e Ambasciatrice del gusto Barbara Pollastrini. La sala privata del ristorante "Heroic Deli and Wine Bar", a Santa Monica, è stata decorata per l'occasione creando un'atmosfera calda e lussuosa. L'evento è stato coordinato dalla Vice Delegata Mariella Salvatori. I commensali hanno gustato un prelibato ed equilibrato menu sia per l'esaltazione degli autentici sapori degli ingredienti, sia per la presentazione artistica. È stata molto apprezzata la presenza della Console Generale Silvia Chiave, che ha partecipato con la sua famiglia, e nell'occasione le è stato consegnato il pacco di benvenuto quale Accademica onoraria. La Consultrice Paola Lorenzi ha esposto una breve relazione sul tema dell'anno "Educazione alimentare: cultura del gusto". (Mariella Salvatori)

PIEMONTE

ASTI
8 ottobre 2019

Ristorante "Francese" di Giuseppe Francese. ●Via dei Cappellai 7, Asti; ☎0141/592391; coperti 180+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpette di pane e salame fritte; salame crudo; parmigiana di melanzane; zite col sugo della domenica; rollatine ripiene di formaggio aromatizzato all'aglio e prezzemolo; pastiera; melanzane gratinate al cioccolato.

I vini in tavola: Assaggi di vini bianchi e rossi della Costiera Amalfitana.

Commenti: Per la cena del dopo Consulta della Delegazione, gli Accademici sono tornati in questo locale "storico". Il Simposiarca Zarrella, in collaborazione con il patron Beppe, ha voluto ricreare il pranzo della domenica, esattamente quello che, a casa Francese, si gusta ancora oggi. Cibi interessanti e schietti, carichi di mediterraneità hanno stuzzicato il palato con particolare attenzione alle rollatine, così tenere da sciogliersi in bocca. Sconcertanti le melanzane al cioccolato il cui sapore antico ha suscitato l'interesse dei commensali. Piacevoli i vini, cordiale il servizio.

LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
5 ottobre 2019

Ristorante "Pernambucco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ●Viale Italia, Albenga (Savona); ☎0182/53458, cell. 333/5605655; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: lingua in salsa verde; insalata di baccalà; mandilli al pesto; pesce di lenza in crosta di sale con salsa aje'; "bunettu".

I vini in tavola: Pigato Doc 2017 Vigne Veggie (Massimo Alessandri); Granaccia Doc 2017 (Biovio); Pigato Passito Nicol, (Massimo Alessandri).

Commenti: Eccellente serata dedicata a un vanto del Ponente albenganese: l'aglio di Vessalico. È stato piacevole apprezzarlo in diverse preparazioni, tutte di stretta tradizione. Ottimi i piatti, ben eseguiti e molto apprezzati da tutti i commensali. Davvero eccellenti i mandilli e il pesce besugo, come le salse, profumate e saporite quanto basta. Eccellente "u bunettu", antico budino ligure. Anche i vini, benché noti, si sono rivelati all'altezza della serata, impeccabile davvero per la cucina e per il servizio.

MARCHE

FERMO
30 ottobre 2019

Ristorante "Lorè" di Edi Traini, in cucina Maria Zazzetta. ●Via Giordano Bruno 271, Porto San Giorgio (Fermo); ☎0734/673870, cell. 338/8758433; editraini@gmail.com, www.trattorialorè@it; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie marzo e settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì, in inverno anche domenica sera. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: seppioline settembrine; alici a scottadito con anelli di cipolla rossa di Pedaso; brodetto sangiorgese con pane bruscato e polentone; crostatina alla crema al limone e frutta fresca.

I vini in tavola: Deviango Sangiovese vinificato in bianco; Celestiale Pecorino in purezza (entrambi Casale Vitali); Tam'Ando passito di uve stramature di Montepulciano.

Commenti: Graditissima e partecipata riunione conviviale in una storica trattoria di Porto San Giorgio, per gustare il piatto tipico (De.Co.) della città: il brodetto. La stagionalità ha determinato le specie ittiche utilizzate per la pietanza, servita con polentone o pane bruscato, ma anche l'antipasto. Apprezzata la raffinata crostatina di crema al limone con frutta fresca. Il Delegato ha accolto, nella Delegazione, Stefania Budassi e Maura Raccichini e ha ringraziato, accompagnato da una corale ovazione, la cuoca Maria Zazzetta, da 49 anni alla guida della cucina.

UMBRIA

PERUGIA
24 ottobre 2019

Ristorante "Da Cesarino" della famiglia Milletti. ●Piazza IV Novembre 4/5, Perugia; ☎075/5728974; coperti 90+70 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie dal 7 gennaio 3 settimane; giorno di chiusura mercoledì, giovedì a pranzo. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortina farcita con rucola e stracchino; schiacciata alla cipolla e rosmarino; crostini alla perugina; tagliatelle al tartufo bianco; punta di petto di mongana con patate arrosto; zuppa inglese.

I vini in tavola: 111 Rosé de Noir Millesimato 2016; Dunarobba 2018; Rosso Mattone Riserva Doc 2018 (tutti Cantine Briziarelli).

Commenti: In onore degli Accademici della Delegazione di Parigi, in viaggio di piacere in Umbria, riunione conviviale "straordinaria", a soli sette giorni dalla cena ecumenica, in uno dei più antichi ristoranti di Perugia, con ingresso sulla splendida piazza che è il cuore della città. Menu classico del locale, piacevolmente illustrato dal Simposiarca, il Delegato onorario Renato Palumbo. Molto apprezzate le tagliatelle, fatte in casa, impreziosite dal "diamante della cucina", il tartufo bianco. Ottimi gli abbinamenti, con spumante, vini e grappa delle Cantine Briziarelli.

LAZIO

FORMIA-GAETA
9 ottobre 2019

Ristorante "Acqua Pazza" di Gino Pesce e Patrizia Ronca. ●Piazza Carlo Pisacane 10, Ponza (Latina); ☎0771/80643; acquapazza@ponza.com; coperti 20+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mesi invernali, salvo prenotazione; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sgombro al sale con battuto mediterraneo; seppia gusto brace, carciofi, misticanza e menta; tubettoni con ristretto di zuppa acqua pazza e pesci di scoglio; trancio di spigola con zucchine alla scapece; cocco, lime, cassis e the matcha.

I vini in tavola: Nature (Munsupello); vino di Bianca (Marisa Pouchain Tafurri).

Commenti: Il patron Gino Pesce accoglie con simpatia gli Accademici: inizia il crescendo di sapori e odori che solo una chef del livello di Patrizia Ronca riesce a far provare. Si parte con gli sfizi, davvero indimenticabili. Due capolavori di arte e di sapori lo sgombro e la seppia. Delicati, ma ben strutturati i tubettoni. Indimenticabile la spigola. I *must* del ristorante, anfiteatro sul mare con una vista mozzafiato, sono il pesce selvaggio locale dei pescatori ponzesi e le verdure dei contadini dell'isola. Felice conclusione con il dolce che sarà difficile dimenticare. Molto apprezzato il vino. Applauso finale da parte di tutti gli Accademici.

LAZIO segue

VITERBO
3 ottobre 2019

Ristorante "Linetta" di gestione familiare. ●Via Roma 40, Canepina (Viterbo); ☎0761/750052, cell. 340/4902696; www.trattorialinetta.business.site; coperti 75. ●Parcheggio scomodo; ferie luglio e Natale; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto vegetariano; maccaroni alla canepinese al ragù; funghi al forno; patate arrosto; zuppa inglese e castagne sciroppate al Rhum.

I vini in tavola: Bianco biologico; Pecorino; rosso biologico Montepulciano d'Abruzzo (tutti Cantina di Teramo).

Commenti: Riunione conviviale destinata alla più pura tradizione locale. I "maccaroni alla canepinese" (altrimenti detti "fieno") sono un vanto di tutti i Monti Cimini della Tuscia. La particolarità della pasta all'uovo è l'eccezionale ridotto spessore, la lavorazione interamente a mano e un tipo peculiare di cottura che li rende gonfi di aria e quindi leggeri, malgrado gli ingredienti. Nell'antipasto vegetariano, brillano le melanzane sott'olio e il piatto funghi e patate tipico della stagione e delle tradizioni. Zuppa inglese impeccabile e castagne (più esattamente marroni) locali perfettamente mantenute. Cena unanimemente apprezzata, anche per la calorosa accoglienza e il premuroso servizio.

ABRUZZO

VASTO
30 ottobre 2019

Ristorante "A un Passo dal Mare" della famiglia Manes, in cucina Marco Manes. ●Via Bachelet 130, Casalbordino (Chieti); ☎0873/918029, cell. 334/8580993; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: seppioline in purgatorio; polpo vivace sul letto di patate; calamaro ripieno alla ventricina; cefalo Garzedoro in agrodolce; sagnette ceci e pannocchie; triglie in guazzetto; caparroni (lumaconi di mare); bocconotti e tarallucci.

I vini in tavola: Spumante brut (Mucci); Pecorino Abruzzo Doc; Montepulciano d'Abruzzo Doc (entrambi Priori); Passito Proibito (Mucci).

Commenti: Nato da due famiglie storiche di pescatori, il ristorante vanta origini remote con una cucina ricca di sapori e saperi, curata ancora da nonna Immacolata. Pescato proveniente dalle imbarcazioni di proprietà, trattato con grande maestria al punto di rendere nobili i pesci poveri dell'Adriatico; condimenti sapidi ed equilibrati senza coprire i sapori primari del pesce. Una serata ricca di sensazioni ed emozioni, grazie anche alla presenza di Annamaria Verzino di 83 anni, la pescatrice più anziana dell'Adriatico, chiamata "la sposa del Mare". Ottimi i vini abbinati, eccellente il lavoro svolto dal postulante Nicola Priori in veste di Simposiarca.

NEL MONDO

CINA

SHANGHAI
12 ottobre 2019

Ristorante "Va bene" di Daniele Baldo, in cucina Alessandro Tonin. ●2/F, North Block, Lane 181 Taicang Lu, near Madang Lu, Shangai; ☎00862/16311 2211; coperti 90+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 3-4 giorni durante il Capodanno cinese; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cuscinetto ripieno di ragù d'agnello e cannella, cracker di semola croccante con merluzzo mantecato, cetriolo con formaggio di capra, limone e menta; pâté di fegatini di pollo all'arancia con pane ai cereali; bruschetta con finocchiona toscana, spuma di parmigiano, marmellata di cipolle; tortino di porcini e crema all'aglio dolce; risotto allo zafferano con midollo; arrosto con fichi e fegato grasso, castagne, crema di rosso d'uovo e maionese alle acciughe; formaggio e mostarda; torta di pane con uvetta, profumata al sambuco e rosmarino e latte di mandorle.

I vini in tavola: Testarossa Blanc Oltrepò Pavese Docg metodo classico Brut 2008 (La Versa) o Lugana Doc Catulliano 2017 (Pratello); Barco Reale di Carmignano Doc 2016; Carmignano Docg Riserva 2014 (entrambi Le Farnete); Vin Santo Cortona Doc 2008 (Baracchi).

Commenti: Ricreare un menu consono al 1500 è sempre una sfida. Pietanze rinascimentali sono state studiate con rigore e passione da Accademici e chef, per aprire le porte ai sapori della cucina di Leonardo. La serata è partita con presentazioni in seno alle invenzioni di Leonardo in cucina; le riscoperte dei sapori a disposizione nell'epoca precolombiana e musica cinquecentesca di sottofondo. Si sono trovati legami tra creatività di Leonardo, innovazione e le sue regole dello stare a tavola e percorsi nella psiche dell'artista. Simposiarchi: Marco Leporati e Michele Cecchi; descrizione dei vini da parte di Luigi Minervini. In sala Daniele, in cucina Alessandro assistito, per l'occasione, dallo chef Federico Parravicini.

Riunione Conviviale Ecumenica

PIEMONTE

ALESSANDRIA

Ristorante "Aurora Girarrosto" della famiglia Cerchi, in cucina Giorgio e Stefania Cerchi. ●Strada Statale per Genova 13, Tortona (Alessandria); ☎0131 863033; info@auroragirarrosto.com, www.auroragirarrosto.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana dopo ferragosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformato di crescenza con crema di piselli; agnolotti ai tre stufati; tortelli di radicchio in vellutata di zucca; pasta fresca all'uovo gratinata al forno al ragù di chianina; misto griglia di carne con contorno di cipolline e patatine caramellate; dolci misti al cucchiaio.

I vini in tavola: Bianchi e rossi delle Cantine tortonesi Mutti.

Commenti: In questo ristorante elegante e spazioso, ormai simbolo della cucina tortonese, è stata organizzata la cena ecumenica che, malgrado i tre assaggi di primi, per rispettare i dettami dell'Accademia, è risultata piacevole e ben bilanciata per l'assoluta qualità dei piatti preparati, dall'antipasto ai dolci, punto di forza della famiglia Cerchi. Da ormai tre generazioni essa accontenta gli Accademici con un ottimo rapporto qualità-prezzo. Il servizio è sempre veloce e accurato.

ASTI

Ristorante "Cascinale Nuovo" della famiglia Ferretto, in cucina Walter Ferretto. ●Statale Asti-Alba 177, Isola d'Asti (Asti); ☎0141/958166; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio, agosto; giorno di chiusura domenica sera e

lunedì. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pâté di coniglio con pan brioche; giardiniera di verdure; semolino dolce fritto; pane e salame cotto artigianale; cipolla al sale; torta di gorgonzola e fichi; trippa alla moda di Walter; agnolotti gobbi astigiani "a culo nudo" (con aggiunta di Barbera a piacere); agnolotti "dal plin" ripieni di stufato di manzo al Barbera d' Asti; gnocchi di patate di montagna in salsa di robiola di Roccaverano e cialda di nocciole; passlache di ris e coi con salsa leggera di bagna caoda; minestra di feuje d' sars, fagioli e ceci con rondelle di cotenna al rosmarino; zuppetta di frutti autunnali; ravioli dolci.

I vini in tavola: Spumante brut (Cocchi); Barbera d'Asti Mon Ross 2018 (Forteto Della Luja); Moscato d'Asti Belb 2018 (Mongioia).

Commenti: Serata riuscitissima dal punto di vista culturale e gastronomico. La prima parte è stata riservata ai relatori: Gaia Bongiovanni e Andrea Beltramone hanno illustrato l'importanza dell'uso diversificato delle farine con una prova organolettica. Donatella Clinanti ha ricordato la storia della pasta nell'astesana ed Enrico Alloero ha parlato di agnolotti e dintorni. Cinque piatti di pasta, antichi e moderni, realizzati con estrosa creatività dallo chef. Persino gli agnolotti rielaborati in versione dolce hanno arricchito questa carrellata di sapori e profumi. Buoni i vini, servizio nella norma. La folta rappresentanza di Accademici ha improntato la serata alla più viva convivialità e allegria.

CIRIÈ

Ristorante "Hostaria del Vecchio Macello" di Antonio Turolo, anche in cucina. ●Via Torino 70, Ceretta di San Maurizio Canavese (Cuneo); ☎011/9279901; f.fabian.2000@yahoo.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: paninetto al vapore con salame di turgia e burro; fritto di paccheri, ricotta e acciuga; focaccia alla cicoria e olive; gnocco di castagna "garessina", ripieno di toma d'alpeggio e porcini in crema; timballo di maccheroni lunghi all'uovo, melanzane, provola e salsa pizzaiola; raviolo ripieno di coda di bue cotta a bassa temperatura e porri croccanti; tagliatelle al cacao, burro nocciolato, purea di cachi, frutti di bosco e scaglie di cioccolato bianco.

I vini in tavola: Erbaluce brut 2016; Erbaluce extra brut 2013 (entrambi Cieck); Favorita 2017 (Marziano Abbona); Barbera d'Asti Camp du Russ 2017 (Coppo); Passito di Erbaluce di Caluso 2010 (Cieck).

Commenti: Lo chef Antonio Turolo ha saputo interpretare il tema con grande maestria. Accademici e ospiti hanno potuto apprezzare la qualità e la bontà del cibo servito, in particolare il dessert che ha voluto mantenersi in tema con le tagliatelle al cacao. Molto interessante la proposta dei vini, ben abbinati con il cibo: complimenti al sommelier e responsabile di sala Simone. Il ristorante è stato recentemente rinnovato e risulta molto piacevole e accogliente con una piccola pecca: poca insonorizzazione e conseguente rumorosità. Il servizio è stato impeccabile, preciso e gli Accademici hanno dimostrato il loro apprezzamento per la serata.

IVREA

Ristorante "Da Enrietto di Silvana" di Silvana Falletti. ●Borgata San Giuseppe 14, Favria (Torino); ☎0124/348990; ristorantedaenrietto@gmail.com, www.ristorantedaenrietto.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedi e martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gnocco fritto con carpaccio di salmone e sorbetto ai frutti esotici; agnolotti al tovagliolo; gnocchetti di patate su crema di melanzane conditi con pesto di rucola, pistacchi, pomodorini secchi, cialda di pecorino; filetto di maialino in crosta con albicocche disidratate e mandorle; gelato su cialda croccante con crema di sottobosco, torrone e zabaione.

I vini in tavola: Glera vino spumante cru 65 Jacur Extra Dry (Bernardi); Barbera del Monferrato Doc La Monella 2018 (Braida); Caluso passito Docg Sulé (Orsolani).

Commenti: Per l'ecumenica la Delegazione è tornata in un locale di grande tradizione, già presente a Prascorsano, prima di trasferirsi nell'attuale sede ricavata con gusto da un'antica cascina. Gli stuzzichini dell'aperitivo hanno avuto un buon esito. Apprezzati anche gli agnolotti, vero punto di forza del locale, meno il filetto di maiale in crosta, ritenuto troppo asciutto. Qualche riserva sui vini. Nel corso della cena, Giuseppe Trompetto ha tenuto una relazione sugli aspetti del tema ecumenico nel Canavese. Il clima della serata è stato improntato a uno spirito conviviale in allegria.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

Ristorante "Locanda La Francisca" di Renato e Grazia Sartori. ●Piazza Mameli 14, Omegna (Verbania); ☎032/643219, cell. 371/3811933; info@locandalafrancisca.it, www.locandalafrancisca.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gnocchi di zucca allo zenzero ed erba cipollina; crespelle con funghi gratinati, speck e zafferano; parmigiana di verdure con burrata; filetto di vitello glassato al Soave; montebianco.

I vini in tavola: Chardonnay Igt (Valpantena); Nebbiolo Tre Confini (Torraccia).

Commenti: È uno dei due nuovi luoghi dell'accoglienza sul versante settentrionale del Lago d'Orta che - in spazi storici attentamente restaurati negli esterni e interni con ambientazione moderna, molto apprezzata insieme ad arredi di qualità - propone, con cortesia e impegno, una cucina con un ragionato assortimento di pietanze e di vini. Nella serata a tema ecumenico, con il testo accademico a farla da padrone nelle osservazioni svolte nella grande tavolata, sono stati gustati in proposito gli gnocchi di zucca e le crespelle con funghi gratinati, speck e zafferano, particolarmente apprezzate, con attenzione alla stagione, cui ben si è conformato, sul finire del convivio, un maestoso montebianco.

VERCELLI

Ristorante "Interno 3" di Interno 3, in cucina Massimiliano Massara. ●Via Vittorio Veneto 3, Vercelli; ☎0161/746819; coperti 28. ●Parcheggio comodo; ferie 13-26 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: lasagnetta aperta, ragù bianco di fassone, castagne; gnocco fritto, coppa e parmigiano; pacchero ripieno di caprino, caffè e gambero crudo; il ravielli; pasta e fagioli; scampo glassato al rosmarino; cannolo di tajerin, melanzana e fonduta di pomodoro; gnocchi di ricotta cuore di fragola, cioccolato fondente e menta.

I vini in tavola: Roero Arneis Docg Luet 2017 (Cascina Val del Prete); Dolcetto San Luigi 2018 (Pecchierino); Piemonte Moscato Doc 2018 (Capetta).

Commenti: Sul tema "la pasta fresca, ripiena e gli gnocchi", lo chef ha usato estro e fantasia, proponendo in tavola un menu gustoso e sorprendente. Tra i piatti serviti il "ravielli", un tortello ripieno di panissa, risotto tipico del Vercellese, che è stato inventato dall'Accademico Agostino Gabotti. Un piatto che potrebbe diventare, sul fronte della pasta ripiena, espressione della tradizione culinaria locale, basato sul riuso di uno dei piatti più amati del territorio. Il tema 2019 è stato interpretato al meglio dallo chef, che ha giocato con i sapori, innovando senza, però, dimenticare le tradizioni del territorio.

LIGURIA

GENOVA

Ristorante "Osteria del San Giorgio" di Roberto Scala, in cucina Roberto Scala. ●Via Rimassa 150 r, Genova; ☎010/0018612; www.osteriadelsangiorgio.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cappon magro della tradizione; gnocchetti di calamaretti e julienne di zucchine; ravioli di pesce con sugo di crostacei; pescato alla ligure con patate, olive, pomodorini e pinoli; semifreddo alle nocciole.

LIGURIA segue

I vini in tavola: Lungarotti Giano.

Commenti: Osteria di lunga data, situata a due passi dal mare, di consolidata gestione e dall'ambiente raccolto ed elegante. La serata si è aperta con un'esaustiva relazione dell'Accademico Minestrini e del giornalista Marco Benvenuto, avente come tema "le paste ripiene", per poi proseguire con la cena, tutta a base di pesce, che si è aperta con un ricco e gustoso cappon magro. A seguire, gnocchetti di calamaretti, molto gustosi, e ravioli di pesce, eleganti e morbidi al palato. E' stato poi servito un pescato, cucinato nel solco della tradizione ligure, dal sapore molto delicato e, per finire, uno squisito semifreddo. La cena è stata accompagnata da un ottimo vino.

SAVONA

Ristorante "Quintilio" di gestione familiare, in cucina Luca Bazzano. ●Via Gramsci 23, Altare (Savona); ☎019/5800; rquintilio@libero.it, www.ristorantequintilio.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prime 2 settimane di luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte

Le vivande servite: caponet di verza, specchio di pomodoro e pasta fillo; raviolini fatti a mano al plin al sugo di arrosto; maccheroni all'ago all'altarese con ragù di salsiccia; petto di faraona cotto a bassa temperatura; patate di Calizzano; tiramisù.

I vini in tavola: Nebbiolo Langhe (Bricco Maiolica); Brachetto.

Commenti: Nell'accogliente sala arredata con minimalistica eleganza, il cuoco propone un assaggio di un piatto locale: il riso in cagnone all'altarese, una delizia incredibilmente leggera per il palato; il caponet, di rustica nascita, diviene un piatto di rara eleganza. I piatti a tema raggiungono l'apoteosi con i ravioli al plin, perfetti per sottigliezza della pasta, cottura, sapore e condimento. L'originalità

del tipo di pasta dei maccheroni all'ago si unisce a un sugo di rara bontà. Delicato il petto di faraona, che avrebbe meritato una maggiore presenza di salsa. Eccellente il tiramisù "destrutturato". Servizio rapido e cortese. Piena la soddisfazione dei commensali.

LOMBARDIA

ALTO MILANESE

Ristorante "La Fornace" di Luigi Poli, in cucina Vincenzo Marconi. ●San Vittore Olona (Milano); ☎0331/518306; info@polihotel.com, www.ristorantelafornace.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocco fritto con culaccia di Zibello e composta di cipolle rosse; zuppettina di funghi con capelli d'angelo; gnocchi di semolino e aglio nero con bitto e burro d'alpeggio; ravioli con ripieno di parmigiana di melanzane su crema tiepida di mozzarella; tagliatelle di grano saraceno con biete, patate, casera, costina di maiale e cotiche; cannelloni con castagne e ricotta, gelato al miele caramellato.

I vini in tavola: Gutturnio Vivace 2017; Gutturnio Superiore 2017 (entrambi Scarabelli Colli Piacentini); Verdesa 2018 (scuola agraria Ferrazzi & Cova, Villa Cortese), Moscato d'Asti Alasia 2018.

Commenti: L'Alto Milanese non ha una tradizione legata a pasta o gnocchi, ecco quindi che per approfondire l'argomento gli Accademici, con l'importante collaborazione dello chef Vincenzo Marconi, hanno attinto alla altrui tradizione proponendo nuove ricette in diverse declinazioni dell'argomento da trattare. Tutto buonissimo e cucinato con estrema attenzione ma hanno riscosso più consensi i ravioli di farina di farro prodotta da una cascina che dista circa 800 metri dal ristorante e le tagliatelle di grano saraceno (pizzoccheri) con costine di maiale e cotiche croccanti. Impossibile svolgere meglio il tema proposto e il risultato è stato giudicato eccellente all'unanimità.

BERGAMO

Ristorante "Da Cesira" di Cesira Belingheri. ●Via Cantoniera della Presolana 1, Colere (Bergamo); ☎0346/30049, cell. 347/5440175; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: brodino alle verdure scottate con sapori di Oriente; fichi scottati al tartufo, lardo di Arnais; formaggella invecchiata della Valle di Scalve; crostini con acciughe cantabriche con burro di montagna; polpette di carne bovina; creste Scalvine ai funghi porcini trifolati e licheni di montagna del Passo del Vivione; creste Scalvine al radicchio tardivo di montagna con salsa tartufata ed erbe amare; misto alla griglia: agnello; roast beef; filetto; salsiccia di pecora e verdure grigliate miste; gelato alla liquirizia con liquore alla liquirizia entrambi della casa.

I vini in tavola: Merlot di Sotto il Monte; Friulano con spumante della Franciacorta.

Commenti: Servizio perfetto e menu da ristorante pluristellato in una valle per i più sconosciuta, ai piedi della Presolana e poco oltre l'omonimo Passo alto 1.300 mt. Cesira ha creato, lanciato e registrato la terza pasta ripiena bergamasca le "creste Scalvine", servite solo nei rifugi e nei ristoranti di una delle più piccole e belle valli bergamasche, che si affiancano ai casoncei e agli scarpinocc; le creste richiamano quelle dei monti che la circondano. Tutti entusiasti e tanti applausi per la più bella cena dell'anno.

LARIANA

Ristorante "Tarantola" di Vittorio Tarantola, anche in cucina. ●Via della Resistenza 29, Appiano Gentile (Como); ☎031/930990, cell. 333/4799275; info@ristorantetarantola.it, www.ristorantetarantola.it; coperti 150+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-15 gennaio; giorno di chiusura lunedì sera, martedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: agnolotto di pasta fresca con ragù di vitello, cremoso al parmigiano ed essenza di barbabietola; manzo in lenta cottura, al ginepro, badina e alloro con verza croccante; topinambur e tortello di zucca gialla; pan sfogliato ripieno di uvetta e noci con blu del Moncenisio e cugnà; raviolo di sfoglia al cacao, cremoso al cioccolato e nocciole con gelato e pere alla cannella e mosto cotto.

I vini in tavola: Pignoletto brut Medici (Ermete); Arneis Ponchione; Dolcetto Langhe (Roccasanta); Ala (Duca di Salaparuta).

Commenti: Pasta fresca, ripiena, gnocchi: la cena ecumenica ha aperto un orizzonte infinito per la creatività in cucina, nel pieno rispetto delle nostre plurisecolari tradizioni gastronomiche. Anche quest'anno la Delegazione ha deciso di affidarsi alla passione e maestria di Vittorio Tarantola che ha saputo coniugare ricerca e fantasia, rispettando pienamente il tema della serata. Strepitosi gli agnolotti. Una vera scoperta il pan sfogliato ripieno. Degno di particolare menzione il dolce: un raviolo di sfoglia al cacao, perfettamente accompagnato da un calice di "ALA", Antico Liquorvino Amarascato. Magnifica serata, ulteriormente allietata dall'ottima selezione di vini proposti.

LECCO

Ristorante "Da Gigi" delle sorelle Gobbi. ●Piazza IV Novembre 4, Crandola Valsassina (Lecco); ☎0341/840124; info@dagigicrandola.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie ultimi 10 giorni di gennaio, ultimi 15 giorni di giugno; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: scoglio di saraceno soffiato, spuma di pesteda, trota affumicata del Lario, more; crema di saraceno, filettini di fagiano alla birra fumé locale, castagne al naturale; raviolo al saraceno in farcia di porcini, fonduta di bitto Dop, crumble di pancetta, polvere di black allium; guancia di vitello cotta lentamente, mosto d'uva nebbiolo, mela caramellata, vela saracena; frolla di saraceno e bisciola, composta di rabarbaro, sorbetto di sottobosco.

I vini in tavola: Valtellina Superiore Prugnolo Docg 2016 (Aldo Rainoldi).

Commenti: Il Simposiarca Roberto Bonati, su suggerimento dello chef Carlo Maglia, ha proposto un menu avente come filo conduttore il grano saraceno. Le portate, intervallate da una relazione sullo pseudo cereale, hanno suscitato la curiosità dei commensali per l'utilizzo, ogni volta diverso, dei leganti impiegati per agglutinare una farina non facile da domare. Le spiegazioni dettagliate ed esaustive dei cuochi hanno integrato i commenti unanimi volti al convinto apprezzamento della cena. Spiccata preferenza per la crema di saraceno seguita dal raviolo in farcia di porcini. Evelina, giovane pasticciera, ha commentato la sua "dolce" preparazione a chiusura della serata. Gradito l'abbinamento con i vini.

MILANO DUOMO

Ristorante "Antica Osteria La Rampina" della famiglia Gagliardi, in cucina Lino e Luca Gagliardi. ●Via Emilia 3, ang. Via Rocca Brivio, San Giuliano Milanese (Milano); ☎02/9833273, fax 02/98231632, cell. 389/5367262; rampina@rampina.it, www.rampina.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittini di zucca; gnocchi di patate ripieni di formaggio Branzi; pizzoccheri di Teglio; ravioli di magro; marubini cremonesi con i tre brodi; tortelli di zucca mantovani; agnolotti dell'Oltrepò Pavese al ripieno di stufato di manzo; frittelle di mele; mousse di marroni con salsa di cachi.

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso (Borgo del Principe); Roverone rosso-Collina del Milanese Igt 2018 Nettare dei Santi.

Commenti: Il menu, basato sulle ricette lombarde presenti nel volume dell'Accademia (presentato per l'occasione dalla Delegata), è stato assai apprezzato dai numerosi ospiti: molto buoni i ravioli di magro e i tortelli di zucca; equilibrati tra leggerezza e sapore gli gnocchi ripieni e gli agnolotti allo stufato. Le Simposiarche, Anna Mattioli e Marisa Zipoli, hanno contribuito al menu con alcuni piatti da loro preparati. Questa cena in cui la "cucina degli angeli" arricchisce la proposta dello chef ha sempre grande successo. Si chiude con un caloroso applauso agli "angeli", Anna e Marisa, e allo chef Lino Gagliardi cui è stato donato il piatto dell'Accademia dedicato al tema della cena ecumenica.

VARESE

Ristorante "Purtascia" della famiglia Bianchi. ●Via Stazione 1, Coquio Trevisago (Varese); ☎0332/7000264; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: grissone alle verdure tra speck e mortadella di bufalo; tagliatelle ai funghi porcini; raviolone ripieno di asiago con ragù di radicchio tardivo; gnocchi di zucca caserecci con tartufo di Acqualagna (Norcia) e parmigiano; crostatina di mele; frutti di bosco su mousse di yogurt.

I vini in tavola: Bianco Amicone; rosso Amicone (entrambi Cantina di Ora).

Commenti: Il tema è stato perfettamente seguito ed eseguito, partendo dalla pasta fresca. La cena è iniziata con un antipasto a base di mortadella e speck di bufalo, divisi al centro da un "grissone" di pasta sfoglia con all'interno verdure e semi di lino e sesamo, ed è terminata con una crostata di mele e una mousse di yogurt e frutti di bosco. Il vino rosso è stato particolarmente apprezzato dagli ospiti per la vicinanza all'Amarone, pur non avendone il corpo, mentre il bianco ha deliziato le signore dal palato fine. L'ottima cena è terminata con la consegna del meritatissimo piatto alla famiglia Bianchi che si è dimostrata ancora, una volta, un ottimo punto di riferimento.

TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO

Ristorante "Oberraindlhof" della famiglia Raffeiner. ●Randl 49, Senales (Bolzano); ☎0473/679131; info@oberraindhof.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 15-30 novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto d'agnello di proprietà del maso con ragù di pere al rosmarino; bis di pasta della Val Senales con ragù d'agnello e mezzelune di pecora del maso; coscia d'agnello in crosta di timo con gnocchetti di patate "Schupfnudel" e carote; Krapfen.

I vini in tavola: Spumante "Sällent" (Befehlhof di Oswald Schuster); Rosè Igt; Pinot Noir (entrambi Maso Marinushof di Heiner Pohl); Moscato Rosa (Tenuta Vinicola Plonerhof).

Commenti: Cena ecumenica, immersi nel calore di una stube storica, accolti dalla simpatia coinvolgente del proprietario ma, soprattutto, per le ben note capacità dello chef di cucina e del suo staff. L'uso di prodotti del maso di proprietà danno garanzia sulla genuinità delle pietanze servite, validamente accompagnate da pregevoli vini di piccoli produttori locali. Particolarmente apprezzati la pasta, tipica della zona, e le mezzelune, con ragù dal sapore intenso, nonché l'agnello, eccezionale per morbidezza e uso degli odori dell'orto. Convivio piacevole. Meritati i ringraziamenti alla cucina, ai due Simposiarchi e a Bruno Barbieri per la sua dotta relazione.

ROVERETO

Ristorante "Hotel Piccolo mondo" di Marco e Graziano. ●Via Matteotti 108, Torbole sul Garda (Trento); ☎0464/505271; info@hotelpiccolomondotorbole.it, www.hotelpiccolomondotorbole.it; coperti 24. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 20 gennaio - 31 marzo, 1° novembre - 20 dicembre; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocchetti di milza in brodo; canederlo con le rape rosse al burro fuso e salvia; talleri di Bernardo Clesio con ragù di vitello e semi di papavero; gnocchi di patate della Val di Gresta con funghi finferli; coniglio disossato farcito alle susine di Dro, profumato con rosmarino e vino bianco Nosiola con verza arrostita; parfait alla grappa di Moscato di Toblino con frutti di Sant'Orsola.

I vini in tavola: Brezza Riva brut metodo classico Trento Doc; bianco Trentino Doc biologico collezione Apponale 2018; rosso Igt biologico collezione Apponale 2017 (tutti della Cantina dell'Agraria di Riva del Garda).

Commenti: Il menu della festosa ecumenica, preparato dall'eccellente staff, ha presentato quattro primi ispirati alla cucina dei ricettari popolari, in parte dimenticata, come gli gnocchetti di milza serviti in un ottimo brodo. Hanno spiccato per originalità i talleri del principe vescovo Bernardo Clesio, specialità di pasta all'acqua proposta dall'ottimo maestro di cucina Sergio Chiesa. In sintesi, buona valutazione della cucina e del servizio. Apprezzati anche i vini e coinvolgenti i colti interventi dei Simposiarchi Claudio Cella e Donata Loss, nonché di Alberto Faustini, direttore de "L'Adige", che ha concluso: "Anche attraverso un solo piatto si può fare storia e memoria!".

TRENTO

Ristorante "Casa Raphael" di Terme di Roncegno. ●Piazza De Giovanni 4, Roncegno Terme (Trento); ☎0461/772000, fax 0461/764500; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: code di gambero in tempura leggera di farina di riso; verdure d'autunno dorate con sfogliatine calde di forno di casa; tortellone classico di grano "Senatore Cappelli" farcito con ricotta di pecora su foglie di spinaci scottate al burro fior d'Alpe; tagliatelle di farro toscano integrale con la crema ai funghi porcini freschi ed essenza di Vermouth; gnocchetti di patate di montagna e grano antica varietà con il ragù classico di vitello d'allevo; guanciale di vitellone nostrano in stracotto con salsa al vino Teroldego e spuma di sedano rapa fresco della val di Gresta; arrotolato di coniglio di fattoria biologica disossato, speziato con erbe fini dell'orto di Maso Albio con carote in glassatura leggera; île flottante su crema inglese con piccola tartelletta di marzapane all'acquavite trentina.

I vini in tavola: Prosecco Empiria bio; Pinot Grigio biologico 2018; Teroldego biologico 2017 (entrambi Pisoni).

Commenti: Cena ecumenica in Valsugana, nella splendida cornice di un albergo storico. La cena, curata con dedizione e passione dall'Ac-

TRENTINO - ALTO ADIGE segue

cademica Serena Capitani, è stata premurosamente servita nell'ottocentesca sala da ballo con affreschi di Ardengo Soffici. La peculiarità della rinomata cucina, improntata su un'equilibrata alimentazione salutista, basata sui prodotti bio del maso di proprietà è stata forse in parte penalizzata dal menu prefissato.

VENETO

CORTINA D'AMPEZZO

Ristorante "Rio Gere" della famiglia Bellodis, in cucina Nicola Bellodis. ●Località Rio Gere, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/3434; www.riogere.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie maggio e tra ottobre e novembre; giorno di chiusura martedì (fuori stagione). ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tirtl con spinaci; cestini di polenta con porcini e speck; fagottini di sfoglia ripieni; lasagnetes con erbe dell'orto; casunziei con s'ciopetis, con patate e speck, con selvaggina al profumo di ginepro; canederli allo speck, al formaggio e alle erbe in brodo di carne; gnoche con sones de pestorte; rufioi con crauti; tirtl con marmellata di bruscei e tè de ciarié.

I vini in tavola: Prosecco col fondo Valdobbiadene; Tirèle Prosecco fermo; Candolo (entrambi Riva De Milan Valdobbiadene).

Commenti: In questa importante occasione, è stata ritrovata la vera cucina ampezzana, grazie a un'accurata indagine su ricette più antiche e dimenticate. Le Simposiarche Silvana Savaris Grasselli, membro del CST Veneto, e Monica Sardonini Hirschstein, dopo avere consultato ricettari e donne ampezzane, hanno presentato quanto realizzato in cucina dal cuoco Nicola Bellodis: un menu che ha coniugato piatti più conosciuti a più desueti. Accademici e ospiti hanno molto apprezzato il menu proposto, che ha svolto appieno il tema della riunione conviviale ecumenica, introdotto, sotto il profilo storico, dal brillante intervento dell'Accademico onorario Giampiero Rorato.

TREVISO-ALTA MARCA

Ristorante "Dalla Libera" della famiglia Stella. ●Via Farra 52, Treviso; ☎0438/966292; info@trattoriadallalibera.it, www.trattoriadallalibera.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 26-6 gennaio, 16-31 agosto; giorno di chiusura lunedì e le sere di martedì, mercoledì, domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: porcini fritti, sfoglia di pane e pâté di fegato di coniglio, purè leggero con ripieno di tortellino, scaglie del montasio Dop; raviolo di patate con mascarpone e liquirizia; raviolo alle erbe; raviolo al montasio e polvere di patata; raviolo di zucca violina; gnocchi di patate ai funghi chiodini; spalla di maiale a due cotture; verdura cotta e insalatina mista; dolce millefoglie espresso, con crema pasticciera senza farina; dolcetti della casa.

I vini in tavola: Kalibro spumante 2018 metodo Cavazzani; Mina 2018; El Ruden 2017; Fervo 2017 Marzemino di Refrontolo Passito Docg (tutti Astoria).

Commenti: Un intervento molto interessante dell'Accademico Giorgio Polegato sulla biodiversità in agricoltura. Il Delegato, Simposiarca, ha presentato il menu e il libretto di ricette stampato per l'occasione. Tutti i piatti hanno confermato l'alto livello della cucina, sia i primi sia il secondo piatto, cotto con procedure particolari che hanno reso la carne morbida, saporita e croccante. Anche con il dessert, elegante nella sua presentazione, si è avuto equilibrio di sapore e di fragranza. Consegna del premio "Villani" alla Latteria di Miane per il formaggio montasio Dop di malga. L'elogio ad Andrea Stella, per i piatti e l'ambiente, ha trovato l'accordo unanime di tutti gli Accademici.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE

Ristorante "Alla Casasola" di Marina e Floriana Enache. ●Via Piave 57, Maniago (Pordenone); ☎0427/700965; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pituccia su polenta morbida e aromatizzata; tortelli al figomoro di Caneva; gnocchi di rape rosse farciti con pitina su crema di formaggio asìno; coniglio in crosta di guanciale di Sauris con purè; torta con nocciole e crema di cioccolato bianco.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumantizzata (Dino Turco); Pastello rosso (Ronco Margherita); Friulano; Merlot (entrambi Villablar); Ramandolo (Maurizio Zaccomer).

Commenti: Simpatica e ben organizzata l'accoglienza con prodotti significativi della gastronomia regionale, presentati con fantasia. Singolare e azzeccata l'aromatizzazione con erbe profumate della delicata polentina di accompagnamento alla pituccia. In particolare risalto le due pietanze celebrative del tema dell'anno: i tortelli dal gusto raffinato e gli gnocchi con una elegante presentazione, specialità del locale. Gustoso il coniglio. Menu ben equilibrato. Vini, pur se bene abbinati, non all'altezza della cucina, che si distingue sia per la scelta di prodotti del territorio, sia per la presentazione delle pietanze. Florina ha una mano d'artista, oltre che capacità gastronomica. Servizio solerte e amichevole.

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA-SAN LUCA

Ristorante "La Panoramica" di Massimo Alberi, in cucina Gianpaolo Alberi. ●Via San Mamolo 31, Bologna; ☎051/580337; info@trattorialapanoramica.com, www.trattorialapanoramica.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di porcini, grana e sedano; tortellino in brodo; tagliatelle al ragù; tortellone burro e salvia; balanzone di ricotta con mortadella, burro e oro; torta di tagliatelle.

I vini in tavola: Pignoletto 2018 Docg (Torre dei Nanni-Poderi Fiorini); Lambrusco di Sorbara Doc Vigna del Cristo 2018.

Commenti: A due passi dal centro, in un'accogliente sala, si è svolta la cena ecumenica. Una serata all'insegna della convivialità ma anche della tradizione, della cultura e dei sapori. Sono stati serviti quattro piatti della cucina tradizionale bolognese, concludendo con la torta di tagliatelle. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato le tagliatelle al ragù e i tortelloni. Nel corso della cena, il Delegato onorario Maurizio Campiverdi ha illustrato agli Accademici e agli ospiti la storia e le curiosità delle paste servite. Apprezzati il locale, il rapporto qualità-prezzo e i vini.

BORGO VAL DI TARO

Ristorante "Solari" di gestione familiare, in cucina Paola Solari. ●Loca-

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Faenza, **Gian Luca Altini**, è stato eletto Presidente del Rotary Club di Faenza.*

*L'Accademico di Monaco di Baviera, **Mattia Dalla Costa**, è stato eletto, per il prossimo triennio, Presidente di LES Italy. È stato anche nominato, a Yokohama, membro del Board International di-LES-Licensing Executives Society quale Co-Counsel (avvocato del Board).*

lità Cereseto, Compiano (Parma); ☎0525/824801; solari_paola@libero.it, www.trattoriasolari.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta fritta con salumi misti; tris di tortelli erbetta e zucca con burro e salvia e patate con sugo di funghi; gnocchi con sugo di funghi; tagliatelle con sugo di funghi; anolini in brodo; funghi fritti; semifreddo di cioccolato.

I vini in tavola: Lambrusco dei Colli Parmensi; Ortrugo dei Colli Piacentini.

Commenti: La cena ecumenica ha posto in risalto il tema dell'anno: la pasta fresca, ripiena e gli gnocchi. Il menu si è articolato su questi prodotti tipici del territorio dando luogo a una rassegna di primi piatti esaltati, data la stagione, da condimento con funghi, espressione di caratteristiche specifiche riconosciute a livello europeo con la denominazione Igp di Borgotaro. Il Simposiarca della serata, Graziano Florini, ha coinvolto in aneddoti sui fungaioli della zona, suscitando interesse e curiosità. Tutti i piatti hanno trovato pieno gradimento, con particolare attenzione agli anolini in un brodo piacevolissimi al gusto. Una serata gradevole trascorsa in convivialità.

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA

Ristorante "Ippocampus" di Adriano Rizzelli, in cucina Adriano Rizzelli e Lucia Migliorini. ●Via Mori, Località Gallo, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/946831; ristoranteippocampus@gmail.com; coperti 160. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino di patate e velo di zucca in cestino di parmigiano; verdura pastellata e piccole crescentine ripiene; tortellini in brodo; balanzoni (ripieni di prosciutto, lombo di maiale, ricotta) con burro e salvia; gogliardoni con sedano croccante e cipolla di medicina (ripieno come il balanzone con aggiunta di mortadella); gnocchi di patate al ragù all'ubriaca; tortelloni verdi di ricotta con prosciutto croccante, gorgonzola e noci; savoiardi ripieni di crema pasticciera; ravioli con mostarda bolognese; zuccherotti montanari.

I vini in tavola: Pignoletto (La Battagliola); Barbera Oltrepò Pavese (Le Coste Vermiglie); Sangiovese (La Battaglio).

Commenti: È stato scelto un locale dove, in menu, sono sempre presenti paste ripiene tipiche. Dagli ottimi tortellini in brodo, di piccola dimensione, si è passati ai balanzoni, con riferimento alla maschera bolognese, al gogliardone di pasta verde e agli gnocchi di patate del territorio con un condimento particolare cotto per 7/8 ore con aggiunta e sfumatura di grappa. Per finire, i tortelloni verdi, molto apprezzati per l'equilibrio nei sapori. Splendidi i savoiardi. A fine serata, il Delegato Andrea Stanzani ha consegnato il piatto in silver, meritatissimo, al titolare, complimentandosi con la brigata di cucina e di sala per l'ottima riuscita della cena.

CERVIA-MILANO MARITTIMA

Ristorante "Il Moro" della famiglia Battistini. ●Via Pinarella, 115, Cervia (Ravenna); ☎0544/975585; info@ilmoro.net, www.ilmoro.net; coperti 370+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: spoja lorda in brodo di gallina; curzùl allo scalogno; gnocchi verdi al guanciale; sbrofaberba con seppia e fagioli.; zuppa inglese.

I vini in tavola: Vini dell'azienda agricola Ballardini di Brisighella.

Commenti: Dopo una breve introduzione al tema della cena ecumenica, da parte del Delegato, e dopo aver dato il benvenuto a 3 nuovi Accademici nella Delegazione, la serata si è sviluppata all'insegna della tradizione romagnola e tutti i piatti proposti lo testimoniano. A partire dalla "spoja lorda" in brodo di gallina, chiamata anche minestra imbottita o piena, ai "cùrzul allo scalogno", un termine dialettale per indicare i lacci delle scarpe. Buono l'abbinamento dei vini.

CESENA

Ristorante "Tosco Romagnolo " di Paolo Teverini, anche in cucina. ●Via del Popolo 2, Bagno di Romagna (Forlì - Cesena); ☎0543/911260, cell. 366/4392147; www.hoteltoscoromagnolo.it; coperti 65. ●Parcheggio comodo; ferie prime 2 settimane di giugno; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortellini fritti; tortelli alla lastra; tortelli fritti dell'Alto Savio; cartoccio di funghi di bosco in foglia di castagno; gnocchi: di patate con salsa di zucchine, formaggio di fossa e guanciale di mora romagnola; gnocchi falsi di seppia, farciti di vongole sulla loro salsa e chips di pane fatte in casa; cappelletti in brodo di cappone alla moda di Artusi; tortelli di patate dell'Appennino Tosco-Romagnolo al ragù; ravioli di manza romagnola con salsa di brasato al Sangiovese; piccola torta alle castagne con salsa al vin brulé.

I vini in tavola: Extra brut Blanc de Noi-Champenois (Sangiovese Pertinello); Il Tornese 2017 (Cantina la Palazza Vecchiazzano); Montepirolo 1999 (Magnum San Patrignano - Coriano).

Commenti: Un menu che ha saputo coniugare le tradizioni del territorio con la cucina del crinale tosco- romagnolo, con una capacità di eccellenza, figlia di una ricerca attenta e interessante. Teverini ha servito gli aperitivi in cantina, in un ambiente unico ed emozionante. Di particolare effetto scenografico l'antipasto di funghi di bosco in foglie di castagno e i falsi gnocchi di seppie, frutto di un'interessante ricerca. Apprezzati i cappelletti e i tortelli di patate. Applauso al dolce, sia per la composizione sia per i sapori. Ospite e applaudito oratore, lo scrittore Graziano Pozzetto il quale, in due distinti interventi, ha raccontato le origini dei cappelletti.

FERRARA

Ristorante "La Chiocciola" della famiglia Migliari, in cucina Adalberto Migliari. ●Via Runco 94F, Ferrara; ☎0532/329151; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 gennaio, 1°-15 luglio, 1°-15 settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia pomodoro e origano, parmigiano reggiano; tortelli di ricotta con fonduta di alici del Cantabrico e galletta di nocciola; tagliolini "via Emilia" burro, prosciutto e parmigiano; cappelletti verdi con ripieno di faraona saltati con il sugo di cottura; gnocchi di patate e salamina da sugo; torta di tagliatelle.

I vini in tavola: Lore 04 vino spumante extra dry (Mattarelli); Pignoletto sui lieviti orsi 2017 Docg (Vigneto San Vito); Vite in Fiore; Limbecca Sangiovese Superiore 2015 Doc (Francesconi); Malvasia dolce frizzante 2017 Igt (La Stoppa).

Commenti: Il Delegato Luca Padovani ha calorosamente accolto gli ospiti, fra cui il Prefetto dottor Michele Campanaro, e gli Accademici e ha presentato la relazione molto piacevole, oltre che interessante, della Simposiarca Annamaria Toti. Lo chef, grazie anche alla ricchezza di spunti offerti dalla cucina ferrarese, ha saputo interpretare sapientemente il tema accademico. Gli gnocchi sono stati abbinati al tipico prodotto locale: la salamina da sugo. L'accostamento ha ottenuto un ampio consenso fra gli Accademici che hanno rivolto unanimemente un plauso anche al Simposiarca Maurizio Mantovani, che ha anche curato l'abbinamento dei vini. La scelta di accompagnare la cena con vini regionali è stata apprezzata.

IMOLA

Ristorante "Frascineti" di Maurizio Frascineti, in cucina Liliana Costa. ●Via Chiesa di Pediano 2, Imola (Bologna); ☎0542/657016; frascineti@virgilio.it; coperti 95+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortelli di ricotta burro e salvia; garganelli pancetta e scalogno; tagliatelle al ragù di prosciutto; strozzapreti al ragù; coniglio arrosto e verdure alla griglia: pomodori, zucchine e melanzane; gnocchi dolci di patata con ripieno di albicocca.

I vini in tavola: Pignoletto Dop Colli d'Imola; Sangiovese Rubicone Igt, Ambra Divina da uve stramature (Frascineti).

Commenti: In un agriturismo situato sul monte Frassineto, maggiore asperità del circuito iridato dei Tre Monti, la Delegazione si è ritrovata per vivere la cena ecumenica con occhi e palato deliziati dalle paste fresche, ripiene e dagli gnocchi serviti come dolce. Una

EMILIA ROMAGNA segue

scelta premiata dagli Accademici che hanno dimostrato di gradire la cucina della famiglia Frascineti che, da tre generazioni, interpreta la tradizione del territorio. Poi una fortunata coincidenza: il premio "Massimo Alberini" è stato consegnato al laboratorio artigianale di pasta fresca di Graziano Bettini che da quasi trent'anni, con le mani della moglie Maria, soddisfa i palati degli imolesi e di molti clienti provenienti da altre località.

PIACENZA

Ristorante "Caffè Grande" di gestione familiare, in cucina Betty Bertuzzi. ●Piazza Paolo 8, Rivergaro (Piacenza); ☎052/988524, anche fax; info@caffegrande.it, www.caffegrande.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio e 15 a settembre; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: tortelli di ricotta e spinaci con burro e salvia o sugo ai funghi; pisarei e fasö; anolini in brodo; semifreddo al croccante di mandorle con cioccolato; sbrisolona.

I vini in tavola: Gutturnio Superiore (La Tosa); Malvasia passito (Perini & Perini).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta in questo locale che coniuga mirabilmente uno scrupoloso rispetto della tradizione del territorio con l'attenzione all'evoluzione della cucina e con una felice propensione ad alcune intelligenti innovazioni. Il menu della serata, peraltro, era saldamente ancorato ai caratteri della cucina piacentina più tradizionale, in piena coerenza con il tema annuale della cena ecumenica. Sono stati dunque proposti solo primi piatti, tutti espressivi del tema nelle sue varie sfaccettature, ed eseguiti impeccabilmente in perfetta aderenza ai canoni del *genius loci* culinario. Unanime l'elevato gradimento.

RIMINI

Ristorante "La Casa Vecchia" di Mariangela Gianotti e Sebastiano Mascella. ●Via Cà Zamprino 147, Maiolo (Rimini); ☎0541/921511, cell. 328/6593730; lacasavecchia@lavalmarecchia.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto e affettati, focaccia, bustrengo; cappelletti in brodo; tortelli al sugo; coniglio ai fiori di finocchio selvatico; pollo ruspante alla griglia; patate; erbe di campo saltate; torta di mele e prugne; torta di noci.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Brunei (La Tordera); Sangiovese Superiore Oddone (Tenuta La Viola), Sangiovese Riserva Terre di Ceparano (fattoria Zerbina).

Commenti: Il Simposiarca Pier Giacinto Celi ha scelto questo locale ben consapevole della genuinità e qualità dei piatti, realizzati esclusivamente con prodotti coltivati e allevati in loco. L'accoglienza è stata cordiale e premurosa. La Delegata ha introdotto il tema della serata, ripercorrendo la storia della pasta fresca in Italia, cibo che, nonostante l'apparente semplicità, è frutto di una lunga elaborazione culturale che ha permesso, nella molteplicità delle varietà territoriali, la definizione di un modello alimentare riconosciuto in tutto il mondo. Il Simposiarca ha raccontato l'origine delle paste ripiene e tutti sono intervenuti con citazioni, racconti e aneddoti anche legati a esperienze familiari.

TOSCANA

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Ristorante "Ceragetta" di gestione familiare - Effegi srl, in cucina Agnese Grilli, Francesca Poli. ●Via Ceragetta- Capanne di Careggine, Careggine (Lucca); ☎0583/667004, anche fax, cell. 345/7513896; info@ceragettaresort.com, www.casevacanzalaceragetta.it; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliatelle ai funghi; gnocchi al sugo di noci; tortelli alla lucchese; ravioli burro e salvia; lasagne ai carciofi e tartufo; filetto di vitella su crostone di pane al profumo di tartufi; contorni; torta Squisita della Pieve.

I vini in tavola: Prosecco; bianco fermo; rosso (tutti Fattoria Lari di Pisa).

Commenti: Ristorante caratteristico, ai piedi delle Alpi Apuane. Tutti i commensali sono stati concordi nel valutare di buon livello, sia l'accoglienza sia il menu proposto. Le portate sono state sostanziose e casalinghe, con un ottimo servizio e una particolare attenzione per le esigenze di ogni ospite. Nell'occasione, è stato assegnato al ristorante il Diploma di Buona Cucina 2019, e ai rappresentanti della pasticceria Lilli di Pieve Fosciana, il premio "Massimo Alberini".

LIVORNO

Ristorante "Il Calesse" di Federico e Leonardo Cenci. ●Via del Littorale 445, Quercianella (Livorno); ☎0586/491077, cell. 335/7450363; trattoriailcalesse@gmail.com, www.ilcalesse.it; coperti 180+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in gennaio e in autunno; giorno di chiusura lunedì (in inverno da lunedì a mercoledì). ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cozze alla marinara; zuppetta di mazzancolle, calamari e fagiolini zolfini; crostini di pesce; triangolini (baccaletti alla polpa di nasello) al dentice; gnocchi di patate alla crema di zucchini e mazzancolle; crostini misti di porcini e cacciagione; verdure pastellate; scagliozzi di polenta; ravioli casarecci (con ricotta e spinaci) ai fughi porcini; tortelli di carne al ragù d'oca; crostata casareccia, in alternativa gelato.

I vini in tavola: Spumante extra dry Imperiale millesimato 2018 Ca' delle Rose (Fossalta di Trebaseleghe); Orvieto Campogrande Santa Cristina 2018; rosso Armonia Igt toscano 2016 (Casadei di Suvereto).

Commenti: Il Delegato Sergio Gristina si è orientato verso i giovani e valenti cuochi del Calesse, dove il Simposiarca Gianfranco Porrà ha potuto concordare un'interessante e gustosa sinfonia di paste, molto presenti nel ristorante e anche nel comprensorio cittadino, diversificate nei sapori da sughi diversi, sia di mare sia di terra. Serio apprezzamento ricevuto dalla successione delle portate, ma anche dagli antipasti. La riunione conviviale è stata impreziosita dalla puntuale, esauriente e applaudita conversazione accademica svolta da Sabrina Domenici sulla storia della pasta alimentare e su aspetti interessanti delle svariate preparazioni.

LUCCA

Ristorante "Orti di via Elisa" di Samuele Cosentino e Silvia Pacini, in cucina Samuele Cosentino. ●Via Elisa 17, Lucca; ☎0583/491241; info@ristorantegliorti.it, www.ristorantegliorti.it; coperti 120+35 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie seconda settimana di gennaio, seconda e terza settimana di novembre; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortello polpetta; tortellaccio duchessa; tortellino diven di pistacchi e mousse di mortadella; fagottino di spinaci con ricotta e noce moscata; bocconcino di grana e bibita di ricotta e spinaci; taglierini nei fagioli; ravioli di castagne al sugo quasi bianco di salsiccia; gnocchi di patate al ragù; ravioli di frolla alla ricotta e cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Superiore Sopralerighe; Terre di Matraia Doc Colline lucchesi (fattoria Colle Verde).

Commenti: La responsabile leggerezza con cui Samuele Cosentino esprime se stesso e la sua cucina, nella cena ecumenica, conferma il detto di Cesare Marchi, "L'unità d'Italia si chiama pastasciutta". Nel buffet di pasta, giochi lessicali trasformano tipi di pasta ripiena in simpatici e arditi finger food. Il fagottino raccoglie consensi entusiastici. I taglierini nel brodo di fagioli, prima, e gli gnocchi al ragù, poi, rilevano l'anima tradizionale, inframezzati dai ravioli di castagne al ragù di salsiccia i quali, realizzati per l'occasione, accarezzano e frustano il palato in un'alternanza di emozioni. Ottimi ravioli di frolla, ripieni di ricotta e spolverizzati di cioccolato bianco, chiudono allegramente la serata.

MAREMMA-GROSSETO

Ristorante "Locanda Fonte di Braca" di Lauretta Maria Martini. ●Podere 76, Campagnatico (Grosseto); ☎ cell. 328/3786075; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gnocchi pecorino, zucca e timo; tortelli al ragù; pici vongole e porcini; tagliatelle al ragù bianco di cinta senese; torte salate di verdura; millefoglie alla crema chantilly.

I vini in tavola: Tribulo Montecucco Sangiovese Docg (Poggio Stenti).

Commenti: Cena ecumenica organizzata, nelle vesti di Simposiarca, dal Delegato Mauro Rustici. L'Accademico Domenico Saraceno, membro del CST Toscana, ha introdotto il tema della serata premettendo che parlare di ricette tipiche della Maremma grossetana significa parlare di ricette povere, quelle che un tempo, quotidianamente, servivano a sostenere i frequentatori di questa terra: essenzialmente carbonai, pastori transumanti, badilanti e braccianti agricoli. Si parla, naturalmente, della Maremma del 1800. I piatti proposti dai titolari Lauretta e Franco e dal Simposiarca sono stati apprezzati da tutti i commensali, Accademici e ospiti. Serata veramente ben riuscita.

PRATO
PISTOIA

Ristorante "La Fontana" di Gualtiero Billi, anche in cucina. ●Via del Canneto 1, Prato; ☎0574/27282; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2a decade di agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di fegato; bruschette ai san marzano; ficattole e prosciutto; pappardelle al papero; cannolo alla pratese; griglia di bistecca, rosticciana, pollo, salsiccia; funghi, carciofi fritti, fagioli bianchi, patate al forno; soufflé all'arancia con crema d'arancia, cioccolata calda o Grand Marnier.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Col de' Salici); Chianti Classico Dianella 2017.

Commenti: Meta preferita dai pratesi, nelle rare gite domenicali al tempo del boom industriale, luogo in cui ancor oggi si raccoglie l'acqua salubre della fonte che San Procolo fece sgorgare da quei terreni, oggi la Fonte Procula è all'ingresso dell'ottimo ristorante in cui la Delegazione ha celebrato una gradevole cena ecumenica, accogliendo trenta accademici di Pistoia. Graditi ospiti Roberto Doretti, CT Toscana Est, Alberto Bellandi, Presidente Lion Prato Host.

SIENA VALDELSA

Ristorante "Villa Sabolini" di Chateau Villa Sabolini srl ●Località Mensanello, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/972001; info@villasabolini.it, www.villasabolini.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo bazzotto impanato su besciamella con vele di prosciutto crudo croccante; maccheroncini alla chiantigiana con cipolla di Certaldo Dop e gota di cinta senese; ravioli maremmani ai pomodorini scottati, pinoli e basilico fresco; rollatina di coniglio ripiena con salsiccia e pistacchi con salsa al tartufo; rollè Dama (pasta sfoglia ripiena di crema chantilly e mousse al cioccolato fondente) con frutti di bosco.

I vini in tavola: Chianti Classico Docg 2018 (Barone Ricasoli).

Commenti: In un ambiente suggestivo e raffinato, gli Accademici hanno gustato un menu altrettanto raffinato con la rivisitazione, in chiave moderna, di piatti tipici del territorio. La fragranza degli ingredienti e la maestria dello chef hanno fatto giudicare dagli Accademici, in maniera molto positiva, quanto allestito. La brigata di sala, ben coordinata dalla giovane direttrice Marta Fontani, ha svolto il servizio con puntualità ed efficienza. Al termine, il Delegato ha consegnato allo staff il guidoncino, complimentandosi della buona riuscita della serata.

VALDICHIANA-VALDORCIA SUD

Ristorante "Daria" di Daria Cappelli, in cucina Marco Palomba. ●Via San Luigi 3, Monticchiello (Siena); ☎0578/755170; info@ristorantedaria.it, www.ristorntedaria.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie giorni infrasettimanali nei mesi di gennaio e febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino di scorzonera con crema di pecorino e scaglie di tartufo fresco; cappellacci di faraona e spuma di funghi porcini; pancia di maiale, cotenna croccante, melanzane e scalogno brasato; zuppa inglese.

I vini in tavola: Tener Podernuovo Orcia Doc 2017 (Banfi); rosso Montecucco Riserva 2015 (Collemassari).

Commenti: Apprezzata la scelta dei Simposiarchi Piero Baldelli Boni e Fernando Cattani del locale e un menu con i primi sapori d'autunno: in apertura le scaglie di tartufo per un delicato tortino di scorzonera. La pasta un po' troppo consistente ha penalizzato i cappellacci, ottimi per profumo e gusto. Particolarmente apprezzata la pancia di maiale servita con una deliziosa cotenna croccante. Curati la scelta e l'abbinamento dei vini.

VOLTERRA
COSTA DEGLI ETRUSCHI

Ristorante "Mocajo" dei fratelli Fabrizio e Laura Lorenzini, in cucina Laura Lorenzini. ●S.S. 68 Località Casino di Terra, Guardistallo (Pisa); ☎058/655018, cell. 328/9429214; www.ristorantemocajo.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: lasagnetta con melanzane, pesto di pomodori e pinoli, origano dei monti Iblei, capperi di Pantelleria fritti; gnocchi di patate con fagiano e funghi; tortelli di peposo con salsa di pecorino e tartufo nero; taglio di bistecca di vitello chianina e fagioli all'uccelletto; sorbetto agli agrumi; parfait al caffè e granita all'oro Trinci.

I vini in tavola: Prosecco (Andreola); Vermentino Massovivo (Frescobaldi); Chianti Classico (Badia a Coltibuono).

Commenti: Le Delegazioni si sono affidate all'indiscussa capacità dello chef Laura Lorenzini che, con eccezionale bravura, svolge il suo compito. Nel menu non sono stati presentati solo primi, per sottolineare, ancora di più, l'importanza della pasta. Il clou della serata è stato il tortello di peposo, eccezionale sia per il significato storico sia per il suo sapore e gusto deciso. Il parfait al caffè ha chiuso brillantemente la cena, con gli applausi sinceri degli intervenuti. I vini scelti e serviti da Fabrizio sono stati, come al solito, precisi e in armonia con le pietanze.

MARCHE

ANCONA

Ristorante "Osteria Vino e Cucina" di Gabriella Scortichini & C. snc, in cucina Gabriella Scortichini. ●Via XX Settembre 54, Ancona; ☎0731/779783, cell. 339/3159092; osteriavinoecucina@libero.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie prime 3 settimane di luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccola crêpe ripiena di taleggio al tartufo nero e tartufo nero; cappelletti in brodo di cappone; ravioli ai funghi porcini; tagliatelle al sugo di papera e altre carni; gnocchi al sugo di papera e altre carni; coniglio in potacchio; maialino al forno; fave e piselli al finocchietto; cicoria passata in padella; zuppa inglese; castagnole con creme al mascarpone, cioccolato e marmellata di arance.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Verziano (Vignamato); Rosso Piceno Doc Di Filellu (Finocchi).

Commenti: La proprietaria ha accolto gli Accademici con grande entusiasmo e una cucina di tradizione e di ottima qualità. La mini crêpe è stata di gusto raffinato e squisito sapore. I cappelletti eccellenti nel perfetto equilibrio delle componenti dal sapore veramente unico, come anche i ravioli e le tradizionalissime tagliatelle e gli gnocchi: tutto di gran livello. Il coniglio di una fragranza superlativa, come il maialino di una morbidezza e sapore molto accattivanti. I contorni non sono stati da meno. I dolci sono stati la giusta conclusione. L'abbinamento dei vini è stato corretto e buono. L'intervento culturale dell'Accademico Benedetto Ranieri è stato eccellente per chiarezza, sintesi e completezza espositiva.

MARCHE segue

ANCONA-RIVIERA DEL CONERO

Ristorante "Seta Cucina di Campagna" di gestione famigliare. ●Strada San Silvestro 174, Senigallia (Ancona); ☎071/665039; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trippa, fagioli con le cotiche, polenta; cannelloni; tagliatelle al ragù; gnocchi alla papera; grigliata mista: costato, agnello, fegatelli, salsiccia, patate arrosto; tiramisù al Marsala.

I vini in tavola: Lacrima di Morro d'Alba (Lucchetti).

Commenti: Cena all'insegna della tradizione, in questa eccellente trattoria di campagna. Ottimi i piatti proposti, le paste fatte in casa, tutti rigorosamente della tradizione contadina; grande attenzione alla qualità della materia prima ricercata nelle campagne circostanti e trattata con grande maestria. Particolare menzione meritano la trippa, piatto storico e sempre super richiesto e le tagliatelle, vero *must* del locale. La riunione conviviale prosegue con una piacevole dissertazione del professor Frega sulla qualità delle farine.

ASCOLI PICENO

Ristorante "Hotel Ristorante Villa Picena" di hotel Parco dei Principi srl, in cucina Christian Amabili. ●Via Salaria 66, Colli del Tronto (Ascoli Piceno); ☎073/892460, cell. 329/2428762; info@villapicena.it, www.villapicena.it; coperti 50+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: olive all'ascolana; ravioli incaciati di gallina all'ascolana; "surgitt"(gnocchi) al ragù di coniglio; maccheroncini al ragù rustico (con frattaglie di pollo e fegatini); arista in crosta con salsa di uva bianca e vino cotto; ravioli di castagna.

I vini in tavola: Tarà, Passerina spumante brut (Tenuta Cocci Grifoni); Pecorino (Illuminati); Rosso Piceno Superiore (Tenuta De Angelis).

Commenti: I Simposiarchi Pasquale D'Avella e Ferruccio Squarcia si sono adoperati per coniugare al meglio il tema con le tradizioni gastronomiche del territorio. L'impegno è stato unanimemente riconosciuto e apprezzato. Massimo gradimento non soltanto per la struttura ma anche per le pietanze, in particolare per i tre primi, sia per i loro condimenti, sia per la lavorazione delle varie paste (tutte a mano). Per esempio, la scelta, per le paste ripiene, dei "ravioli incaciati", tipico prodotto della cucina ascolana. Lo chef ha avuto l'attenzione di curare, con la solita grande professionalità, la preparazione e la presentazione delle pietanze. I vini hanno accompagnato validamente le portate.

MACERATA

Ristorante "Le Case" di Francesca Giosuè, in cucina Giacomo Messi. ●Contrada Mozzavinci 16, Macerata; ☎0733/231897; www.ristorantelecase.it; coperti 140+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliatelle con verdure e crema di parmigiano; cappelletti in brodo di gallina ruspante; gnocchi di patate; tortelli ripieni; calcioni di ricotta con crema.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica Terre di Valbona 2017 (Belisario); Rosso Piceno Lyricus 2017 (Colonnara); Moscato d'Asti Primo Bacio 2018 (Scagliola).

Commenti: La cena ecumenica ha avuto per Simposiarchi gli Accademici Sergio Branciari e Fabio Mariani. Interessante la parte culturale, in quanto la relazione ufficiale è stata affidata a una professionista della pasta, la signora Laila Nonni, con alle spalle un'attività di produzione di pasta fresca iniziata dai nonni 60 anni fa. Gli Accademici hanno appreso che nel mondo della pasta fresca si sta realizzando l'innovazione di inserire farine di legumi, con molte proprietà salutistiche. Sono stati graditi tutti i piatti serviti e, in particolar modo, l'antipasto e il dolce. Ottimi i vini e puntuale il servizio ai tavoli.

UMBRIA

SPOLETO

Ristorante "Barcaccia" di gestione familiare. ●Piazza Fratelli Bandiera, Spoleto (Perugia); ☎0743/225082; www.ristorantebarcaccia.it; coperti 70+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cappelletti in brodo; cannelloni al ragù; strengozzi con funghi sanguinosi; faraona alla leccarda; rape ripassate; attorta; castagne arrosto.

I vini in tavola: Rosso Umbria Igp.

Commenti: Una cucina sempre attenta alla produzione coltivata e spontanea della zona. Apprezzata la scelta, per l'impegnativa serata ecumenica, del locale che propone i migliori strengozzi fatti in casa della città. Se gli strengozzi hanno fatto la parte del leone come previsto, non sono stati da meno i cappelletti, accompagnati da pezzetti di bollito nel brodo, né i cannelloni. A completare le specialità della casa, un'ottima faraona alla leccarda su crostino e un saporito contorno. Dolce e castagne arrosto hanno accompagnato la conversazione che si è protratta piacevolmente tra gli amici.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Ristorante "Lea" di gestione famigliare. ●Corso Cavour 8, Città di Castello (Perugia); ☎0758/521678; coperti 110+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: panzanella di verdure croccanti; gnocchi ai funghi porcini; ravioli "dell'Isolina" al burro e salvia; cannelloni gratinati; grigliata con mazzafegati, agnello scottadito e capocollo di maiale; verdure saltate in padella; tiramisù; castagne arrosto flambé.

I vini in tavola: Trebbiano, Grechetto Cadetto; Sangiovese Cadetto (entrambi Lungarotti); Moscato, Vino dell'Amore (Cantina Bottega Trevigiana).

Commenti: La Delegazione ha scelto questa trattoria conosciuta soprattutto per i suoi primi. Gli gnocchi, rigorosamente fatti a mano, con funghi porcini, avevano la giusta morbidezza, caratteristica sempre più rara nella ristorazione. Lode a questa trattoria che ha saputo mantenere un'espressione dei primi inalterata nel tempo. Simposiarca della serata l'Accademico Walter Bonotto che, insieme alla signora Marcella, ha richiamato il sottile filo che lega il nostro "raviolo" a quello cinese, cotto sempre a vapore. Il piacevole convivio è terminato a sorpresa con castagne flambé, donando alla serata un festoso finale.

LAZIO

CIVITAVECCHIA

Ristorante "Albea" di Gabriele Recanatesi e Massimiliano Steri. ●Via Aurelia 82, Santa Marinella (Roma); ☎320/0241133; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: selezione di affettati e formaggi di origine laziale, bruschette miste, zuppetta di ceci e funghi; ravioli (fatti in casa) con ripieno di ricotta e spinaci al burro, rosmarino su crema di zucca; gnocchi di patate al ragù di spuntature di maiale; stracotto di capocollo al Barolo con funghi porcini e castagne; patate fondenti; zuppa inglese.

I vini in tavola: Merlot del Lazio, Kottabos Igt (Casale Cento Corvi); Spumante Blancs de Blancs extra dry (Casa Martelli).

Commenti: Il Simposiarca Carlo De Paolis ha voluto puntare l'attenzione sui primi piatti. Il Delegato Giancarlo Drosi ha messo in risalto il valore della cena ecumenica quale mo-

mento di unione tra tutti gli Accademici nel mondo. Gli gnocchi, preparati espressamente con le patate, secondo la tradizione del territorio, ricchi di condimento con le spuntature di maiale, hanno ottenuto valido apprezzamento. La presenza, nei condimenti, delle castagne e dei funghi ha dato risalto al periodo autunnale. La serata si è conclusa con un intervento del Delegato onorario Massimo Borghetti sulla storia della pasta secondo le usanze e le tradizioni regionali. Il Delegato ha rivolto un brindisi di saluto.

RIETI

Ristorante "Trattoria del Passeggero" di Maria Ludovica Caffarelli, anche in cucina. ●Piazza Roma 12, Greccio (Rieti); ☎0746/753105; coperti 85+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: focaccia; ravioli alla ricotta, burro e salvia; fettuccine ai funghi porcini; gnocchi al castrato; cannelloni; verdure grigliate; zuppa inglese.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: La cena ecumenica si è tenuta in questa trattoria storica del paese di Greccio, che ha mantenuto intatti gli arredi di un tempo in un'atmosfera semplice e piacevole. Per la serata sono state ottimamente realizzate, a mano dalla titolare, alcune delle paste tipiche della zona, con i relativi condimenti. Alla cena hanno preso parte il Prefetto e il Questore di Rieti. Nel corso della serata, il dottor Roberto Lorenzetti, Direttore dell'Archivio di Stato di Rieti, ha tenuto una conversazione attinente al tema dell'anno, dal titolo "Nazareno Strampelli, il mago del grano", che ha destato notevole interesse tra i convenuti.

ROMA
ROMA AURELIA
ROMA NOMENTANA
ROMA OLGIATA
SABAZIA-CASSIA
ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA

Ristorante "Casale di Tor di Quinto" di Marianna Macedonio, in cucina Rossana Montichiari, Claudio Castellacci. ●Via del Casale di Tor di Quinto 1, Roma; ☎06/3330745, cell. 339/3397182; info@casaleditordiquinto.com, www.casaleditordiquinto.com; coperti 240+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: vegetali in pastella, frutta in pastella, ricotta fritta, amaretti pastellati, pizzottelle napoletane; flan di piselli alle olive taggiasche su fonduta di parmigiano; crema di zucca e maltagliati con farina di castagne; ravioli di ricotta e spinaci burro e salvia; arrosto di vitello steccato e lardellato; sformatino di cicorietta; semifreddo alla nocciola, al pistacchio, agli agrumi; biscotteria secca.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Trebbiano d'Abruzzo; Montepulciano d'Abruzzo (entrambi Masciarelli); Passerina Villa Piatti Colle Vite 2015; Negroamaro Salento Igt Rosse Masserie 2013.

Commenti: Simposiarca della serata l'Accademica Cinzia Sebastiani Zoli, che ha proposto con gli chef un menu di particolare varietà. Ottimo il dessert composto da una serie di semifreddi, ognuno di un gusto diverso. La presenza di ospiti illustri, quali l'Ambasciatore di Angola e il Primo Segretario della stessa Ambasciata e la Legata di Dublino, ha dato lustro alla serata. Ottimo, professionale e rapido il servizio. Particolarmente curata l'apparecchiatura e la decorazione del viale d'accesso, illuminato con fiaccole romane. Una bella riunione conviviale con il vero spirito ecumenico che caratterizza da sempre le Delegazioni romane.

ROMA APPIA
ROMA EUR

Ristorante "Casarino & la Perla" della famiglia Vinciguerra, in cucina Virginia Milana. ●Via Romana 1, Ciampino (Roma); ☎06/7960026; cesarino@cesarinoelaperla.com, www.cesarinoelaperla.it; coperti 400+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: ravioli multicolori ripieni di radicchio, provola e speck al ragù (bianco) di pollo, maiale e manzo; gnocchi di patate al ragù di cinghiale; arrosto di vitello in crosta di pane con patate novelle al forno e cicoria ripassata in padella; zuppa inglese; ciambelle al mosto di vino di Marino.

I vini in tavola: Prosecco Treviso Doc (Mionetto, Valdobbiadene), People Frascati Superiore Docg (Poggio Le Volpi); Tenuta al Campo Cesanese di Olevano Romano Dop Riserva (Proietti); Calice Spumante extra dry (Tenuta le Quinte).

Commenti: La dottoressa Lucia Galasso, antropologa dell'alimentazione, ha proposto un'interessante relazione sui significati della pasta fresca assunti nel corso dei secoli, mentre l'Accademica Tiziana Marconi Martino de Carles, membro del CST, ha illustrato i contenuti del volume dedicato al tema dell'anno. Il menu, ideato congiuntamente dal Simposiarca Enzo Pagani e dalla cuoca, è stato incentrato sui ravioli multicolori di straordinario effetto cromatico e sui più tradizionali gnocchi. Altrettanto spettacolari, il buffet di antipasti e il vitello. Appropriata la scelta dei vini operata da Eugenio Vinciguerra, sommelier e patron. Rimarchevoli, per la professionalità e la cura riposte, il servizio e l'allestimento.

ROMA CASTELLI

Ristorante "Pietrino e Renata" di Renata Gioia, in cucina Pietrino Gabbarini, Renata Gioia. ●Via Generale Roberto Lordi 70, Genzano di Roma (Roma); ☎06/97249478; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschettina con testina di maiale; zuppa di fave secche; carbonara di funghi porcini con i cecamariti; cannelloni ripieni di carne alla Renata; fegatelli di maiale alla brace e puntarelle alle alici; petto di vitello alla fornaia; patate al forno; crostata alla genzanese.

I vini in tavola: Cesanese 2017 (Casa Divina Provvidenza).

Commenti: La zuppa di fave secche, con il battuto di lardo e la menta romana, ha riscosso il massimo gradimento da parte di tutti i convenuti. Altrettanto apprezzati i cannelloni di carne fatti a mano, avvolgendo un rettangolo di pasta sfoglia attorno al rotolino di carne macinata. Indovinatissimo l'abbinamento tra i fegatelli alla velletrana e le puntarelle con le alici. Un ultimo apprezzamento partecipato per la crostata di produzione propria. Il Simposiarca Roberto Dottarelli, nel corso della cena conviviale, ha illustrato il sesto volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica, soffermandosi soprattutto sulle produzioni tipiche della provincia di Roma.

VITERBO

"Agriturismo Tenuta Santa Lucia" della famiglia Trua. ●Strada Ortana km 13.2, Soriano nel Cimino (Viterbo); ☎076/759529; info@tenutasantalucia.com, www.tenutasantalucia.com; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre-maggio; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di zucca con gnocchetti croccanti e chips di pancetta infornata; tortellini fatti in casa con brodo di gallina; tagliatelle al sugo antico; lasagnetta scomposta con ragù di faraona e galletti trifolati; semifreddo alla cannella con pera brulée, riduzione di uva fragola e maccheroni croccanti; maccheroni con le noci.

I vini in tavola: Soave (Inama); Lambrusco Otello (Ceci).

Commenti: Per la cena ecumenica, la Delegazione ha giocato sul sicuro, scegliendo la collaudata esperienza di Bettina. Non ha mancato neppure in questa occasione, proponendo un menu che congiunge la tradizione, peraltro scarsa per quel che riguarda le paste fresche e ripiene, alla più attuale fattura delle vivande. Quindi una varietà, nel solco del tema, alternando gnocchi con pasta fresca e ripiena. Molto gradito il dessert, con un semifreddo veramente notevole, e anche unanimemente apprezzato il dolce natalizio tipico: maccheroni con le noci, piatto quasi dimenticato, sconosciuto ai più, fornito e offerto dalla Delegazione. Buoni i vini, apprezzati la disponibilità e il solerte servizio.

ABRUZZO

ATRI

Ristorante "Hostaria Zedi" di gestione familiare, in cucina Giulia Mar-

ABRUZZO segue

tella. ●Largo Tini sn, Atri (Teramo); ☎085/87340, cell. 321/5351806; delemi.doc@libero.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tacconelli alla mollica; ravioli rustici al ragù; gnocchi al sugo di papera; coniglio alla cacciatora e piccante; patate fritte e rape strascinate; torta al limone.

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

Commenti: La cena ecumenica è iniziata in un clima di ricordi: il Delegato Antonio Moscianese Santori, nonché Simposiarca della serata, ha rammentato l'Accademica da poco scomparsa, Candida Sulpizi. Durante la riunione conviviale, si è riproposta la declamazione di un duetto in vernacolo tra suocera e nuora che, tempo addietro, aveva recitato la stessa Candida. La cena ha centrato in pieno il tema dell'anno ed è stata molto apprezzata sia per la preparazione tradizionale dei piatti, sia per la disponibilità e l'impegno del ristoratore, attento alle esigenze della Delegazione.

CHIETI

Ristorante "Sant'Eufemia" di Cesare Della Valle, in cucina Patrizia De Vitis. ●Via Santa Eufemia 125, Fara Filiorum Petri (Chieti); ☎0871/70154, fax 0871/70276; cesare.dellavalle@tin.it, www.ristoranteufemia.it; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura venerdì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ravioli fritti; rondelle ripiene; taccola fritta alla ventricina; tajarille in brodo; timballo alla boscaiola; gnocchi al sugo di papera; millefoglie scomposta.

I vini in tavola: Gemin spumante brut Cuvée (Bortolomiol); Colle Maggio Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2018 (Torre Zambra); Moscato d'Asti 2018 (Prunotto).

Commenti: La cena ecumenica ha confermato la straordinaria perizia di Cesare e Patrizia Della Valle nell'accoglienza e nella predisposizione di un menu all'altezza delle attese dei commensali. Il Diploma di Buona Cucina è stato onorato da una cena che ha messo sul piatto una lunga tradizione gastronomica di paste fresche e ripiene, che ha attraversato tutti i territori della provincia, facendo compiere un viaggio che ha ricordato piatti tipici e genuini dell'Abruzzo meridionale. Come un novello Virgilio, il Direttore CST, Graziella Soldato, ha guidato i commensali alla riscoperta della manualità e dei materiali con i quali da secoli gli abruzzesi tirano la pasta rigorosamente fatta a mano.

PESCARA

Ristorante "La Bilancia" di Antonietta Marrone, anche in cucina. ●Strada Statale 81, Contrada Palazzo 10, Loreto Aprutino (Pescara); ☎085/8289321; coperti 300. ●Parcheggio comodo; ferie 20 dicembre - 20 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: scrippelle 'mbusse; pasta allo sparone; pappardelle alla lepre; ravioli al burro e salvia; sagne e fagioli aglio e olio; mappatella di chitarra; gnocchi al sugo di capra; mugnaia alle tre carni; le tre carni al sugo con misticanza ripassata in padella; "pizza doce".

I vini in tavola: Trebbiano (Valentini); Cerasuolo (Pietrantoni); Montepulciano d'Abruzzo (Valentini) (tutti serviti in caraffa); Vino cotto d'annata.

Commenti: La cena ecumenica è stata caratterizzata da un ventaglio di paste fresche tipiche del territorio d'Abruzzo e vestino in particolare. Dopo una brillante relazione sul tema, sviluppata, anche con l'ausilio di diapositive molto esplicative, dal signor Angelo Monticelli dell'Unione Cuochi Abruzzesi, le varie portate hanno deliziato il palato dei numerosi Accademici e ospiti. Si è passati dalla delicatezza delle "scrippelle 'mbusse" al sapore pieno e corposo delle pappardelle; dai raffinati ravioli al burro, ripieni di ottima ricotta, al vigoroso gusto delle "sagne", per completare con esuberanti gnocchi e una briosa mugnaia.

PESCARA ATERNUM

Ristorante "Taverna 58" di Taverna 58 srl, in cucina Giuseppe Marro e Domenico Di Stefano. ●C.so Gabriele Manthonè 46, Pescara; ☎085/690724; taverna58@virgilio.it, www.taverna58.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica; venerdì e sabato a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fellata abruzzese con il marcetto di Campo Imperatore, prosciutto di Torano, salumi del Parco Nazionale, pâté di papera muta e crostini caldi, farro di Santoleri con lenticchie di montagna e misticanze, arrosticino; assaggi di raviolo con ceci e cicorietta di campo; pasta allo sparone con ricotta di pecora e cime di rapa; tagliatelle fresche al ragù di papera muta; reale di vitello al rosmarino agrumato, in crosta di pasta; parrozzo morbido e torrone bianco al cucchiaio.

I vini in tavola: Cerasuolo d'Abruzzo 2018 Le Vigne (Faraone); Montepulciano d'Abruzzo Inferi (Marramiero).

Commenti: Cena ecumenica celebrata nel centro storico di Pescara vecchia. Menu improntato al tema annuale, ottime le preparazioni, apprezzatissimi i primi piatti tra i quali spiccava la "pasta allo sparone", tipica preparazione locale. Il Simposiarca Lanfranco Sabatini, componente del CST, ha illustrato i contenuti delle ricerche svolte e confluite nel volume dedicato, suscitando ricordi e aneddoti legati alla preparazione delle paste fresche nella cucina delle nonne. Eccellente il dolce e ottimi i vini in abbinamento.

SULMONA

Ristorante "Clemente" di Clemente Maiorano e Isabella Cianferra, anche in cucina. ●Piazza Santa Monica 25, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/210679, cell. 342/6226522; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura giovedì e domenica sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sagnette ceci e baccalà; ravioli di ricotta di capra, zucchine e zafferano di Navelli; chitarrina pomodorini e porcini; timballo di lasagne all'abruzzese; gnocchi di patate al ragù di agnello; tagliata di frutta di stagione; semifreddo al pan dell'orso.

I vini in tavola: Cerasuolo Cerano (Cantina Pietrantonj).

Commenti: Vedere la cuoca Isabella impastare a mano e creare, passando poi la sfoglia sulla "chitarra", gli spaghetti ha evocato in ognuno un'emozione immensa che ha riportato indietro negli anni; nel mentre il postulante Antonio Pacella nutrizionista, parlava sul valore della pasta come alimento. In tale atmosfera è iniziata la cena ecumenica; l'Accademico Gianni Febbo ha intrattenuto sulle tradizioni locali legate al tema dell'anno. Particolarmente apprezzati i ravioli. Durante la cena è nata una coinvolgente discussione sulle tradizioni del territorio. Consegnate le insegne Accademiche a Mara Tritapepe e ad Alessia Caruso.

TERAMO

Ristorante "Podere Marcanto" di gestione famigliare, in cucina Roberto Di Giovannantonio. ●Via Santa Maria dell'Arco 26, Mosciano Sant'Angelo (Teramo); ☎085/8072191, cell. 347/6962678; info@ristorantepoderemarcanto.com, www.ristorantepoderemarcanto.com; coperti 180. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: magatello al rosa con salsa tonnata adagiato su insalatina di songino, zucca stufata con fagioli tondini; raviolo di zucca in crema parmigiano; gnocchetti di patate del Fucino con zucchine, zafferano e speck; pappardelle al sugo di papera; cannellone di magro in sfoglia grezza; semifreddo al parrozzo.

I vini in tavola: Cerasuolo (La Valentina).

Commenti: Il locale ha proposto soluzioni di pasta fresca, ripiena e gnocchi, nella cena ecumenica interamente realizzata dallo chef nel rispetto della tradizione. Alcuni piatti sono stati cotti a bassa temperatura, tecnica efficace e innovativa. Particolarmente apprezzati gli gnocchetti di patate del Fucino con zucchine, zafferano e speck. Le pappardelle al sugo di papera hanno costituito il piatto maestro della tradizione teramana. Grazie a un servizio celere e attento, il convivio si è svolto in sole due ore. Notevole l'accoglienza e le premure della titolare che ha curato tutti i particolari della cena.

MOLISE

CAMPOBASSO

Ristorante "Sapori Riflessi alle Terrazze Miranda" di Maurizio Petti, anche in cucina. ●Via Fontana, Casalciprano (Campobasso); ☎0874/504103, cell. 333/7576095; saporiflessi@libero.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte

Le vivande servite: tagliatelle fritte in passata di pomodoro; raviolo scomposto; fettuccine con zucchine, mandorle e pomodori secchi; visciolata; zuppa inglese doppia crema.

I vini in tavola: Merlot (Lavis); Passito Apianae (Di Maio Norante).

Commenti: Il tema è stato declinato in più modi, dando vita a un menu insolito, composto in sostanza da soli primi piatti di pasta fresca. È così che tagliatelle, lessate e tagliuzzate, si sono trasformate in saporite "polpette". La pasta ripiena è stata interpretata in un unico grande raviolo che, strizzando l'occhio al grande Gualtiero Marchesi, si è "scomposto", rivelando da subito una farcia a base di carne. Con una successione, anch'essa insolita, ma fortemente voluta dallo chef, fettuccine in bianco con un saporito intingolo hanno chiuso la parata dei primi. Sorprendente novità ha costituito il sorbetto, quasi un gelato, di amarene. Non nuova, ma ben eseguita, la zuppa inglese.

ISERNIA

Ristorante "Volturno" di Marco Massaro, in cucina Marco Massaro e Tiziana Petrarca. ●Località Fonticelle 15, Colli al Volturno (Isernia); ☎0865/955215; albergovolturno@tin.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pallottine cacio e uova, peperone ripieno, soufflé di patate e funghi; raviolo scapolese; arista di maiale ai funghi; cicorietta di campo; dolcetti della casa e cannolo collese.

I vini in tavola: Calidio rosso del Molise (Campi Valerio); Apianae Moscato del Molise (Di Majo Norante).

Commenti: Il luminoso ristorante ospita per la cena ecumenica la Delegazione e celebra l'emblema della gastronomia italiana, la pasta, tema dell'anno. Un piacevole incontro dove si ascolta con interesse parlare di questo magnifico prodotto, ricchezza delle tavole in tante occasioni, con i condimenti e i ripieni più vari affidati alla tradizione, ai prodotti del territorio, all'esperienza e alla creatività dei cuochi. Un meritato plauso alla brigata di cucina: le pietanze servite sono di ottimo livello e molto apprezzate. Profumati gli antipasti, maestoso il raviolo di Scapoli, unici i cannoli alla crema di rinomata produzione locale, solerte e cortese il servizio, ben abbinati i vini molisani.

TERMOLI

Ristorante "Svevia" delle famiglie Vincitorio e Talia. ●Via Giudicato Vecchio 24, Termoli (Campobasso); ☎0875/550284; coperti 110. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di polpo con centrifugato di sedano e lime; pane cotto del marinaio ('u pappone); polentina del pescatore (frutti di mare sgusciati su selezione di farina di mais Cofelice); raviolone capesante e gamberi in salsa di fasolari; crostacei e molluschi dell'Adriatico alla griglia con verdure di stagione; crema di ricotta, sfoglia alle mandorle e fichi.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Docg extra dry (Antica Quercia); Riesling Igp Trevenezie (Reguta); Cerasuolo d'Abruzzo Doc Villa Gemma (Masciarelli).

Commenti: La cena ecumenica si è tenuta in questo storico ristorante dall'ambiente accogliente e ricercato. Ottimo il menu studiato con lo chef Massimo, realizzato con pesce rigorosamente locale secondo la tradizione della cucina marinara da lui abilmente interpretata e rivisitata con un tocco di innovazione. Originale la dotta relazione tenuta dal mugnaio signor Cofelice sugli antichi grani autoctoni molisani e sulle farine da questi ottenute nel suo mulino a pietra naturale, perfettamente funzionante; inoltre, con il suo intervento, anche la CT Anna Maria Lombardi ha saputo catalizzare l'attenzione di tutti con una piacevole relazione sulle paste fresche molisane.

CAMPANIA

NAPOLI

Ristorante "Genny Parlati" di Genny Parlati. ●Via Lucilio 11, Napoli; ☎081/195525949; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bon bon di patate con cuore di chianina macchiate di ragù; involtino di vite ripieno di riso, salsiccia, pancetta affumicata e crema di blu ovino; mitria di San Gennaro ripiena di baccalà mantecato; crema di friarielli "lengua 'e cane" in brodo di barbabietola; manzo con tarallo 'nsogna e pepe sbriciolato; "'ndunderi" freschi con emulsione di datterini; guanciale croccante e colatura di provo; bracioline di vitello in bianco con patate ripiene di friarielli e mozzarella affumicata; tortellino di pastiera in zuppetta all'arancia; taralli della chef al vino.

I vini in tavola: Aglianico del Taburno (Villa dei Greci); Marsala Vecchio (Florio).

Commenti: Fedele all'invito del Delegato Vittorio Alongi, il patron Genny Parlati ha accolto di buon grado il tema prescelto per la cena ecumenica, "inventando", addirittura, un nuovo tipo di piatto, rimarcando la figura di San Gennaro. I friarielli "lengua 'e cane" hanno dato un senso troppo amarostico alla pasta a forma di mitria. Il contorno è stato, forse, gradito più delle bracioline stesse. Apprezzati i dolci e i vini, specie l'Aglianico del Taburno. Paolo Romanello e il Delegato hanno intrattenuto con argomentazioni varie e il tutto è stato seguito, come sempre, sugli straordinari menu ideati da Massimo Ricciardi, insostituibile Vice Delegato.

PENISOLA SORRENTINA

Ristorante "Ohimà brasserie" di gestione familiare, in cucina Emanuele Mosca. ●Via Cristoforo Colombo 17, Positano (Salerno); ☎089/811691; info@ohimabrasserie.it, www.ohimabrasserie.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocco di zucca con insalatina di funghi, mousse di caprino e crudo di gambero rosso; tagliolini alla crema di pomodori grigliati e lime; tortello ripieno di coniglio, fonduta di parmigiano reggiano 36 mesi, guazzetto di cipolle e tartufo nero; pasta soffiata al cacao, spuma di mascarpone e gelato al caffè.

I vini in tavola: Furore (Marisa Cuomo); Kleod (Luigi Maffini).

Commenti: Gli Accademici, guidati dal Delegato Pino de Simone e dalla Simposiarca Virginia Ruggiero, approdano a Positano, per celebrare la cena ecumenica. Il Delegato onorario Sergio Corbino li guida nella disamina dei piatti. Ottima la zucca e freschissimi i gamberi crudi che accompagnano lo gnocco. Variamente aromatizzati i tagliolini al pomodoro; gustosi i tortelli al coniglio. La pasta è protagonista anche dell'inedito dolce, partecipando al tentativo di stabilire l'utopica simbiosi con la spuma di mascarpone e il gelato al caffè.

SALERNO

Ristorante "Agriturismo Biologico Barone Antonio Negri" di Agriturismo Negri. ●Subia 15, Fisciano (Salerno); ☎089/958561, cell. 335/6852140; info@agrinegri.it, www.agrinegri.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio - marzo; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: montanarina, calzoncello con ricotta di bufala, crocchette con patate biologiche, arancini, zucca marinata; risotto con zucca, funghi e granella di nocciole tostate; lagane e ceci allo zafferano

CAMPANIA segue

di Gaiano; cavatelli al sugo di cinghiale; parmigiana di melenzane, polpette della nonna al sugo di pomodoro; babà della casa.

I vini in tavola: Rosso di azienda beneventana.

Commenti: Giornata meravigliosa quella trascorsa in occasione della cena ecumenica. L'agriturismo, un'antica tenuta immersa nel Parco dei Monti Picentini, è condotto con cura e attenzione dalla baronessa Monica ed è caratterizzato dalla presenza di grandi boschi di nocciole, castagne e noci. Prima di sedersi a tavola, gli Accademici hanno visitato l'azienda agricola Paolo Petrosi, produttrice, tra l'altro, di zafferano, prendendo conoscenza di una spezia, abbastanza usata in cucina, ma che presenta una non facile coltivazione e lavorazione fino al prodotto finito. Al termine della serata, gli Accademici hanno ringraziato lo staff di cucina, capitanato dalla signora Monica, consegnando il guidoncino.

PUGLIA

BRINDISI

Ristorante "Pepe Nero" di Giuseppe Caliolo. ●Via Eugenio Santacesaria13, Mesagne (Brindisi); ☎340/2442405; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì; a pranzo dal lunedì al venerdì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fritturina di calamari; insalata di polpo e patate; girella di merluzzo gratinato; sfera di baccalà, cubetto di tonno; orecchiette con cime di rapa; raviolo (scarfuni) con ricotta e pecorino e ragù; gnocchi con cardoncelli, burrata e capocollo; dolce alle mele e mandorle.

I vini in tavola: Illivia Negroamaro (Leone de Castris).

Commenti: La Delegazione si è riunita in un locale della provincia, già visitato nel passato, ma di recente nuova gestione. Il Delegato, a inizio del convivio, ha tenuto una piccola relazione sulla storia delle paste fresche e ripiene. Il menu della cena si è naturalmente dipanato sul tema, proponendo un tris di prime portate, nel pieno rispetto della tradizione utilizzando ottimi prodotti locali di alta qualità. Accademici, presenti quasi al completo.

FOGGIA

Ristorante "Da Mimmo - Bontà Gastronomiche-Antipasteria-Enoteca" di Letizia Consalvo e Giovanna Stefanelli, in cucina Letizia Consalvo. ●Via Liceo 27, Foggia; ☎cell. 348/6976171; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fagottini di scarola e provola affumicata; bocconcini di zucca con olive saltate; crostino multicereali con spuma di ricotta e guanciale croccante; ravioli (pere e pecorino); troccoli con cime di rapa; gnocchi di patate con fonduta al caciocavallo; filetto di maialino all'arancia del Gargano con chips di patate e cipolline in agrodolce; sfoglia croccante con crema pasticciera e amarena; bocconcino al cioccolato con crema di cachi; tortello dolce con confettura di fichi e vincotto.

I vini in tavola: Vini delle Cantine Elda.

Commenti: Il menu concordato sul tema "La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi nella cucina della tradizione regionale" è stato insolito per il locale e la realizzazione ha destato alcune perplessità e difficoltà. La gestione ha profuso il solito impegno ed è stata all'altezza consueta, in considerazione della bontà dei piatti, confermando l'apprezzamento generale che merita il locale.

FOGGIA-LUCERA

Ristorante "Piana delle Mandrie" di Nicola Consiglio. ●Sp 121 Incrocio con Sp 139 - Contrada Padula, Bovino (Foggia); ☎ cell.389/7897956; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pizze fritte e schiacciata con farina di grani antichi, patate con peperoncino crusco, caciocavallo di grotta, ricottina, zuppa di fagioli e castagne; raviolo con zucca, funghi e provola; coniglio in coccio e arrosto di maiale nero a bassa temperatura con patata al forno e misticanza di verdure; crostata di fichi e mandorle.

I vini in tavola: Nero di Troia di produzione locale.

Commenti: Simposiarca lo stesso Delegato. Prima della cena il dottor Pasquale De Vita, Primo ricercatore, attualmente responsabile della sede del CREA, Centro di Ricerca Cerealicoltura e colture industriali di Foggia, ha intrattenuto sul tema "Dal grano Cappelli alle nuove sfide della cerealicoltura italiana". Terminata la relazione, si è passati alla cena ecumenica che è stata molto gradita da tutti gli Accademici e ospiti per la qualità del cibo e per la sua presentazione. Al termine, il Delegato Nardelli ha chiamato a sé il titolare della struttura, Nicola Consiglio, per complimentarsi e donargli il guidoncino della Delegazione.

TARANTO

Ristorante "Giando" di Giando srl, in cucina Pietro Romanazzi. ●Via De Cesare 62, Taranto; ☎099/4593603, cell. 349/4494769; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: alici impanate e fritte, flan di melanzane, melanzane e zucchine fritte; gnocchi in crema al basilico; orecchiette e friciddi al pomodoro fresco e cacioricotta; filetto di branzino all'arancia; verdure; cannolo di ricotta.

I vini in tavola: Vini Cantine San Marzano e Cardone.

Commenti: Tutti gli Accademici si sono ritrovati a ripercorrere la storia antica, ma attuale, delle paste fresche. Simposiarca il Segretario Amedeo Cottino che ha intrattenuto gli Accademici, con garbo e vivacità, ripercorrendo la storia dall'origine delle paste fresche e la loro evoluzione fino ai nostri giorni, ricordando i famosi "friciddi" che si lavorano con un ferretto di alluminio e all'origine con un legnetto di ulivo. Sicuramente ancora viva nella memoria di tutti l'immagine di madri o nonne, intente alla lavorazione delle paste fresche su pianali di legno. Il ringraziamento al cuoco e al gestore e il dono della vetrofania e del guidoncino hanno concluso la bella serata.

VALLE D'ITRIA

Ristorante "Il Fagiano" della famiglia Sgarbi, in cucina Giuseppe Castella. ●Località Selva di Fasano, Fasano (Brindisi); ☎080/4331157, cell. 335/492647; info@ilfagiano.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 28 ottobre - 21 novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ovetti di quaglia tartufati; capocollo e lonza lardellata; crostino con stracciatella e alici; cocotte di cicoria con polpettine; laganari al filetto di triglia e pomodorino semidry; gnocchi ai funghi trifolati; "cazuni", ravioloni ripieni di ricotta zuccherata al ragù; morbido alla mandorla su biscotto di farina di carrube e salsa al cotto di fichi.

I vini in tavola: Faraone Verdeca; Le Rotaie Susumaniello; Arpago Primitivo (tutti I Pastini); Moscato di Trani (Nugnes).

Commenti: Lo staff di cucina, con la giusta dose di inventiva, è riuscito a realizzare una "suite" gastronomica in linea con il tema dell'anno, utilizzando ingredienti di alta qualità. I sapori dei ravioli erano ben bilanciati e il tutto è risultato gradevole al palato; delicati i laganari e gli gnocchi; eccellente il morbido alla mandorla. La rituale conversazione accademica è stata svolta dalla Delegata Enza Buonfrate "La pasta … storia di un mito senza tempo". Riuscitissima serata, particolarmente apprezzata per l'atmosfera amichevole, per le pietanze di vecchia tradizione, ben interpretate, e per l'ottimo abbinamento dei vini.

BASILICATA

MATERA

Ristorante "Trattoria Nugent" di Gigia Demuro e Mario Tarantino, in

cucina Mario Tarantino. ●Piazza Giuseppe Garibaldi 6, Irsina (Matera); ☎0835/628180, cell. 328/7768591; nugentsnc@hotmail.it; coperti 65+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cicorielle campestri saltate, olive e peperoni verdi fritti, patata cotta nella cenere, pomodorini piccanti nel coccio; capuntini con fagioli cannellini e finocchietto selvatico; capunti a otto dita con sugo di carne mista; carne mista al sugo: agnello, pancetta di maiale, salsiccia di maiale e braciola di manzo; pasticceria della tradizione: cartellate al vin cotto, pan di Spagna con glassa di zucchero, pasta di mandorle e pezzetti al vin cotto.

I vini in tavola: Verbo, Aglianico del Vulture Dop (Cantina di Venosa).

Commenti: Solo verdure e ortaggi di stagione per l'antipasto; olive nere fritte, tipiche durante tutto il tempo della raccolta per la produzione dell'olio, accompagnate dai peperoni fritti, dal sapore affumicato della patata cotta nella cenere e dai gustosissimi pomodorini piccanti cotti nel coccio. La pasta fatta a mano sotto gli occhi dei commensali dava un piacere in più, con i suoi due condimenti: fagioli bianchi con finocchietto selvatico e sugo di carni miste. Come nel dì di festa, in tavola è arrivata la carne del ragù e a seguire le paste secche tradizionali: le casa'tedd fritte condite col vino cotto, le marstacce'r con una leggerissima glassa di zucchero e i p'zzitt impastati col vin cotto.

POTENZA

Ristorante "La Dimora dei Cavalieri" di Angelo Ricciuti e famiglia. ●Contrada Tataseppe 1, Vaglio (Potenza); ☎340/3745730; info@dimoracavalieri.it, www.dimoracavalieri.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: taglieri di focaccia; strascinaricchi e fagioli; manate con cardoncelli e salsiccia di suino nero; ravioli di ricotta con pomodoro e basilico; insalata di farro; parmigiana; patate r' la vigna con peperoni cruschi; purea di fave con cicoria; cotoletta di toma; funghi mollicati; affettato di frutta; ciambelline con crema pasticciera.

I vini in tavola: Prosecco (Santa Margherita); Aglianico del Vulture (De Leonardis).

Commenti: Con i primi di pasta fatta a mano dalla mamma dei proprietari, la Delegazione ha celebrato la tradizionale cena ecumenica. Protagonisti assoluti, introdotti da un aperitivo a base di Prosecco e taglieri di focaccia da lievito madre, due tipi di pasta fresca tipici della zona: gli "strascinaricchi" con fagioli locali, e le "manate" con i cardoncelli, tipici funghi lucani. A completare il trittico, i tradizionali ravioli di ricotta. Come secondi, assaggi di pietanze che costituiscono la specialità della casa, tra cui un'insalata di farro prodotto dall'azienda agrituristica. A conclusione: frutta e dolci.

CALABRIA

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO

Ristorante "Terrazza Le Rose" di Antonio Mangano, anche in cucina. ●SS 106 Bocale, Pellaro (Reggio Calabria); ☎ 340/3884720; terrazzalerose@gmail.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bresaola con scamorza; parmigiana di zucca; carpaccio di vitello; gnocchi integrali con melanzane, pomodorini di Pachino e ricotta infornata; maltagliati ai funghi porcini d'Aspromonte; fazzoletti ripieni di mozzarella al tocco di pesce spada con datterini, fiori di zucca e pinoli; gelato al bergamotto con frutti di bosco.

I vini in tavola: Cirò (Iuzzolini).

Commenti: La cucina ha mantenuto le aspettative: un taglio d'*élite* nella migliore tradizione banchettistica, ereditato dall'Hotel De la Ville vecchia maniera e adagiato in una *location* rimodernata sulle vestigia del già Villa le Rose. Oltre alla qualità della cucina si deve riconoscere un ottimo servizio di accoglienza, peraltro puntuale, preciso e veloce ai tavoli. Nelle riunioni conviviali questo aspetto non è per nulla trascurabile e incide non poco, in virtù del numero dei camerieri e della loro preparazione, sul rapporto qualità-prezzo.

SICILIA

AGRIGENTO

Ristorante "Aguglia Persa" di Aguglia Persa srl, in cucina Vincenzo Ravanà. ●Via Francesco Crispi 37, Agrigento; ☎ 0922/ 401337; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: patata soffiata, ricotta mantecata e pesto di verdura di campo; sarda a beccafico in crosta croccante di kataify; petali di cipolla ai due aceti e cubetti di arancia candita; gambero rosso di Mazara con maionese di mandorla; cotoletta di melanzana; tartare di palamita al cappero e burrata; busiate trapanesi con ombrina e pomodorini al basilico, polvere di limone e briciole di pane tostato; tasca di pesce spada con code di gambero di nassa, zucchine e tuma fresca con caponata bianca e caramello di miele di ape nera; bianco mangiare alle mandorle con frutta fresca e salsa di melagrana.

I vini in tavola: Bollicine Vivo (Mionetto); Grillo bianco (Roceno).

Commenti: In apertura, è stata ricordata l'Accademica Francesca Randazzo. Il Delegato Claudio Barba, dopo i rituali saluti, ha consegnato il pacco di benvenuto ai nuovi Accademici Vittorio Armando Buscaglia, Giuseppe Caramazza e Adiano Coen. È seguita una breve relazione sulla storia della pasta e di quella ripiena, arricchita da leggende e simpatici aneddoti. La cena è stata apprezzata dagli Accademici che hanno gustato le pietanze sapientemente preparate dallo chef Vincenzo Ravanà. A fine serata, appuntamento alla prossima riunione conviviale in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO

Ristorante "La Giara" di Dario Ciccia, anche in cucina. ●Corso dei Mille 105, Alcamo (Trapani); ☎0924 507979; www.lagiaraalcamo.it; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mousse di caponata su chips di pane alla curcuma; ravioli di "cavuliceddi" su fonduta di parmigiano, polvere di olive nere e petali di pomodorini confit; ravioli di scottona con crema di funghi porcini; brasato di guancia di vitello al vino rosso e purè di patate; croccante all'amarena con cioccolato bianco.

I vini in tavola: Cabernet Sauvignon Terre Siciliane Igt (Barone Montalto).

Commenti: Il tema è stato ben relazionato dal Simposiarca Vice Delegato Andrea Bambina, che ha magnificamento ripercorso le principali tappe che nei secoli hanno portato la trasformazione del grano in pasta soffermandosi, in particolare, su alcune varietà di preparazione della pasta fresca ripiena. A conquistare all'unanimità gli Accademici sono stati i ravioli ripieni di "cavuliceddi" (una verdura spontanea, tipica del territorio, che si trova da settembre a novembre). Ottimi anche i ravioli ripieni di un ragù di carne di scottona su una crema di funghi porcini. Apprezzato il brasato di guancia di vitello al vino rosso.

CALTANISSETTA

Ristorante "Grani in Pasta" di Alessandro e Marco Riggi, in cucina Andrea Giordano. ●Via Libertà 102/110, Caltanissetta; ☎0934 553593; info@graniinpasta.com, www.graniinpasta.com; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie metà agosto; giorno di chiusura mercoledì, domenica. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: chips di pasta e ravioli fritti; salumi con formaggi

SICILIA segue

e grissini Riggi e crostini con pâtè di frattaglie di agro, tartare di manzo, mousse di caprino con erba cipollina e prugna secca bardata di pancetta; romantici alla verdura spontanea con sinapo e acciughe; raviolo in brodo di carne; gnocchi al gorgonzola con fichi secchi, noci e guanciale; filetto di maialino nero in crosta di mandorle con riduzione di fichi d'India; patate sabbiose alla zafferano; rollò nisseno e ravioli di ricotta.

I vini in tavola: Insolita; Lissandrello; Syrah; XIB (tutti Tenute dell'Abate).

Commenti: Il locale, ideale per il tema della cena ecumenica; il trionfo della pasta celebrato in un pastificio artigianale con annesso ristorante, molto accogliente, giovane e funzionale. Il giovane cuoco ha stupito con un menu nel complesso armonico, con chips di pasta fritta e ravioli fritti: gustosi come benvenuto. Ottima la pasta di formato "romantici", con doppio intreccio, ideale per trattenere il condimento e di ottima cottura. Buono il secondo. Ottimi i vini, diversi per ogni pietanza. Qualche incertezza nel servizio. Divertente e accattivante la *mise en place*.

CANICATTÌ

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

Le vivande servite: stuzzichini di "fuazza"; antipasti rustici; cavati alla Norma; grigliata di carne mista alla brace; patate al forno; cannoli di crema di ricotta; composta di frutta.

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

Commenti: La Delegazione ha organizzato una conferenza con numerosi ospiti, per presentare il volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica. Ha introdotto i lavori la Delegata Rosetta Cartella. Gabriella Portalone, professoressa dell'Università di Palermo, ha relazionato illustrando brillantemente il volume. Le Accademiche Lidia Macaluso e Carmen Augello hanno dato lettura di ricette della tradizione locale e, dal volume *In Cucina con Nonna Cetta*, degli "gnocchi di Cettina Augello Munna". La serata è proseguita piacevolmente con la cena ecumenica. Simposiarca l'Accademica Giuseppina Cartella. Il menu è stato apprezzato dai numerosi commensali. Servizio celere e cordialità del titolare.

MARSALA

Ristorante "La Corte dei Mangioni" di Peppe Agliano, anche in cucina. ●Via Bovio 28, Marsala; ☎0923/1814796, cell. 331/8310395; info@lacortedeimangioni.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: broccolata, panzerotti, palloncini di farina e patate; ravioli di ricotta con burro e salvia; girelle di ricotta e spinaci gratinate; "gnocculi" al ragù di salsiccia e cotiche con mandorle tostate sminuzzate; fichi d'India; cappiddruzzi di ricotta; pignolata.

I vini in tavola: Spumante brut Gurgò; Frappato Sirah Gurgò (entrambi Cantine Paolini).

Commenti: Lo chef e proprietario, cultore della storia della cucina siciliana della tradizione, ha dato vita a una cena in cui, magistralmente, ha saputo fare riaffiorare vecchi odori e sapori del territorio. La Delegata ha ripercorso il cammino delle paste siciliane fresche e ripiene che, nate dall'esigenza di consumare avanzi, sono diventate, in seguito, vere leccornie. Ha precisato anche che gli gnocchi non appartengono alla nostra tradizione culinaria. I commensali hanno apprezzato molto le pietanze, i vini e il servizio solerte. L'atmosfera ha accomunato tutti in nome dello spirito accademico e dell'amicizia.

PALERMO

Ristorante "Quattro Venti Comfort food" di Gabriele Amato e Filippo Ventimiglia, in cucina Filippo Ventimiglia. ●Via Enrico Albanese 30/32, Palermo; ☎091/6259187; quattroventi.pa@gmail.com, www.quattroventipalermo.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di melanzane, schiuma di tuma, crema di pomodoro e anelletti croccanti; busiate fresche con broccoli, fonduta di piacentino ennese e mollica tostata alle mandorle; ravioli ripieni ai frutti di mare con crema di datterino ed emulsione di mozzarella affumicata; involtino croccante di verdure con crema vegetariana; semifreddo al croccante di "scaccio" con riduzione di Moscato.

I vini in tavola: Viognier Barone (Montalto); Nero d'Avola senza solfiti (Gorghi Tondi).

Commenti: In occasione della cena ecumenica, lo chef Filippo Ventimiglia ha rivisitato classici della tradizione palermitana coniugandoli con piatti meno tradizionali. In sala, Gabriele Amato che ha descritto con garbo e professionalità ogni portata. Ha avuto successo "l'antipasta", antipasto realizzato con ingredienti tipici fra cui gli anelletti soffiati resi croccanti in padella. Il primo piatto è stato apprezzato da molti Accademici, mentre i ravioli, a causa di una sfoglia piuttosto consistente e un ripieno di pesce che mancava di morbidezza, non sono piaciuti a molti. Buono l'involtino di verdure, ma ricordava tanto la cucina del Sol Levante. Ritorno in Sicilia con il semifreddo.

PALERMO MONDELLO

Ristorante "Splendid Hotel la Torre" di Costa degli Ulivi Hotels, in cucina Daniele Inserillo. ●Via di Piano Gallo 11, Palermo; ☎091/450222; latorre@latorre.com, www.latorrehotel.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mezzelune di zucca rossa con speck croccante; ravioli di ricotta con burro e salvia; gnocchi di spinaci nella loro vellutata; gnocchi alla sorrentina; busiate con pomodoro e gamberetti; ravioli di cernia in salsa; conchiglioni con carne e funghi porcini; mini bowl di spinacino, pompelmo rosso, avocado, mango e papaya; gelato giardinetto (pistacchio, limone e fragola).

I vini in tavola: Bianco e rosso della Valle dell'Acate 2018.

Commenti: È stata una piacevole serata, con ben 60 partecipanti tra Accademici e ospiti, favorita dal crearsi di una bella atmosfera conviviale. Il tema della cena è stato affrontato con attenzione e competenza sia dal fondatore e Delegato onorario Antonio Ravidà, sia dalla giornalista Angela Sciortino, agronoma ed esperta di enogastronomia. Non del tutto soddisfacenti i piatti serviti, che in qualche caso hanno deluso gli Accademici, nonostante l'impegno profuso sia dai Simposiarchi, sia dallo chef.

SARDEGNA

ALGHERO

Ristorante "Agriturismo Correddu" di f.lli Piras, in cucina Marcello Piras. ●S.P. Fertilia Santa Maria La Palma Reg. Gutierrez 3, Alghero (Sassari); ☎079/999024, cell. 338/7018322 - 347/4667460; agriturismocorreddu.it; coperti 100+100 in veranda. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto, coppa, salsiccia, lardo, pancetta, pecorino stagionato, salsiccia con fagioli, melanzane al forno, frattaglie, piedini in agliata, polpette con zucchine, lumache in salsa; ravioli di ricotta con porcini; penne alle melanzane; ravioli ripieni di spinaci e ricotta; torta salata con formaggio e melanzane grigliate; porcetto allo spiedo su letto di mirto; cinghiale alla cacciatora; patate al forno profumate al rosmarino; verdura fresca di stagione; frutta di stagione; dolci tipici.

I vini in tavola: Vermentino; Cannonau (entrambi Tenute Piras).

Commenti: Il menu è stato orientato, oltre che al tema della cena ecumenica, alla presentazione della ricca varietà di pietanze che i fratelli Piras producono ed elaborano, servendo in tavola i sapori genuini della cucina tipica isolana, complessivamente ricco e vario negli antipasti ma più tradizionale e non innovativo per i dolci. Eccellente la cottura allo spiedo del porcetto, con cotenna croccante e carne morbida e succosa. Cordialità e simpatia hanno caratterizzato la serata, a conclusione della quale, i gestori Marco e Marcello, hanno intrattenuto i commensali con ricordi comuni e aneddoti piacevoli.

CAGLIARI CASTELLO

Ristorante "ChiaroScuro" di Marina Ravarotto. ●Corso Vittorio Emanuele II 380, Cagliari; ☎347/9630924; chiaroscurocagliari@tiscali.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica; dal lunedì al giovedì a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ravioli ripieni di 'purpuzza' (macinato di maiale) alla crema di ricotta; "su filindeu" (capellini di grano filati in brodo di pecora); "maccarones furriaos", gnocchetti di grano conditi con formaggio di pecora e pane alla cipolla sbriciolato; "culurgiones" (ravioli ripieni di patata e menta) conditi con formaggio caprino e nocciole tritate; raviolini di ricotta fritti conditi con miele di cardo.

I vini in tavola: Pietra 2018 Cagnulari (Cantina Viticultori della Romangia); Carignano Cussorgia Carignano del Sulcis Doc, (Cantina di Calasetta); Galante Passito Isola dei Nuraghi Igt (Carboni di Ortueri).

Commenti: L'intero menu si è articolato sulle paste fresche e ripiene, declinate secondo la tradizione del centro della Sardegna. Di particolare interesse e di non comune reperibilità, "su filindeu", piatto della tradizione più antica, costituito da sottilissimi fili di pasta di farina di grano tirati a mano e incrociati con tecnica abilissima, cotti nel brodo di pecora chiarificato, conditi con formaggio pecorino fresco. Gustosissime e apprezzate le riletture delle altre paste fresche o ripiene tradizionali, preparate espressamente dalla chef. Indovinato l'abbinamento dei vini e accurato il servizio. I Simposiarchi, Franco Panu, Salvino Leoni e Aldo Vanini, hanno illustrato il tema e il menu.

GALLURA

Ristorante "Sapori di Mare" di Paolo Degortes, anche in cucina. ●Viale Aldo Moro 418, Olbia (Sassari); ☎0789/602009; saporidimareolbia@gmail.com, www.saporidimareolbia.com; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtino di pasta sfoglia e verdure; baccalà mantecato su cipolla caramellata, polpi di scoglio con funghi, gattuccio in burrida, razza con verdure in agrodolce, cozze gratinate; paccheri in barca con seppie, pistacchi e gamberi; tagliatelle di pasta fresca in salsa di cozze; gnocchetti galluresi con ragù di coniglio; sfogliatina di pasta fillo con crema chantilly e ananas caramellata.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura Docg Aghiloja (Cantina del Vermentino di Monti); Vermentino di Gallura Docg, Lupus in fabula (Olbios); Carignano del Sulcis Doc Nur (Sardus Pater).

Commenti: La pasta fresca, grande protagonista, che ha messo alla prova chef e brigata di uno dei più noti ristoranti di Olbia. Di fronte alla sfida tra paste fresche e cucina tradizionale del territorio, si è difeso bene: premiati i fiuritti e i chiusoni proposti rispettivamente con salsa di cozze e ragù di coniglio. Ospiti della serata, Gigi Chessa, direttore di Promocamera (azienda speciale della Camera di commercio del Nord Sardegna che a Olbia organizza il festival Benvenuto Vermentino) e Sonia Galleu dello storico Mulino Galleu di Ozieri, che ha raccontato, con passione, quattro generazioni di lavorazione di farine e semole.

NUORO

Ristorante "Il Portico" di Graziano Ladu & Vania Tolu, anche in cucina. ●Via Monsignor Bua 13, Nuoro; ☎0784/217641, cell. 331/9294119; ristoportico@yahoo.it, www.ilporticonuoro.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie dal 20 al 31 gennaio e dal 16 al 31 luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo arrosto con vellutata di cannellini, filetti di sgombro laccati alla sapa con insalata di rucola, finocchi e agrumi, palombo al vapore con crudaiola di verdurine croccanti; culurgiones con conserva di pomodoro e gocce di ricotta mustia della casa; macarrones cravaos con ragù bianco di agnello, pomodori secchi e casizolu; su succu con volpina e funghi; composizione di rana bardata, calamaretto e gambero su crema di zucca; sebada al miele; raviolino di ricotta con abbatu e mele.

I vini in tavola: Bianco e Luna brut; Filine Vermentino di Sardegna; Bardia Cannonau senza solfiti (tutti Cantina di Dorgali).

Commenti: I primi hanno visto il trionfo dei macarrones cravaos: il sugo bianco di agnello, la pilarda e il casizolu, hanno reso questo piatto, un capolavoro. Dignitosi anche su succu con volpino, i culurgiones con gocce di ricotta mustia un po' troppo presente nel piatto. Di notevole fattura, la crema di zucca che accompagnava la rana lardellata, il calamaretto e il gambero. Eccellente la sebada, pasta curata, lavorata sottile e croccante, formaggio ben acidato, ben equilibrato dal limone; buono il raviolino di ricotta. Un plauso a Graziano, Vania e Roberto per aver gestito il convivio con notevole maestria, fantasia e professionalità.

SASSARI

Ristorante "San Martino" di Domenico Deaddis. ●Via Enrico Costa 34, Sassari; ☎079/200803, cell. 366/5234535; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crème brûlée al grananglona con scampi e porcini; fagottino sfogliato con baccalà alla messinese; panzerotto dorato di pasta violata ripieno di calamari in umido; spiedino di polpo e guanciale nostrano in panura alla curcuma; lasagnetta al ragù di verdure con pesto di basilico; ravioli di melanzane e fiore sardo fresco al burro e salvia; tagliata di vitello ai porcini e grana; tumbarelle di ricotta e arance candite al miele d'asfodelo.

I vini in tavola: Tzinnigas Valle del Tirso Igt (Cantina Orro); Arcuentu (Cantina del Bovale).

Commenti: Il tema della serata ha trovato celebrazione soprattutto nei primi, con nota di merito per la delicatezza e l'equilibrio delle lasagnette. Molto graditi gli antipasti, tra i quali sono emersi la crème brûlée e il panzerotto di calamari. Di buon livello il secondo, soprattutto grazie all'eccellente qualità della carne utilizzata, e il dessert. Corretto e apprezzato l'abbinamento con i vini: menzione speciale al Tzinnigas, riproposizione in chiave moderna della classica Vernaccia giovane e a tutto pasto. Il patron Domenico Deaddis ha gestito la serata con le consolidate professionalità e discrezione, mentre in cucina hanno agito lo chef Danilo Nieddu con la moglie e la figlia del titolare.

SASSARI SILKI

Ristorante "Baldinu" di Nando e Caterina Baldinu, in cucina Vittorio Milia. ●Via Palmiro Togliatti 4, Usini (Sassari); ☎079/380893, cell. 331/1803667; ristorantebaldinu@gmail.com, www.ristorantepasticceriabaldinu.it; coperti 400+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana Ferragosto; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: olive ascolane e verdurine fritte; antipasto di terra; ravioli di ricotta in salsa di noci; "andarinos" al sugo di cinghiale; arrosto di vitella in salsa di funghi; patate al forno; crema catalana.

I vini in tavola: Vermentino; Cagnulari; Vino dolce di Usini (Chessa).

Commenti: La cittadina di Usini detiene il primato di unicità per la produzione degli "andarinos", una pasta fresca fatta a mano e tipica del luogo. I convenuti hanno gradito le fritture offerte con l'aperitivo e gli antipasti, mentre molte critiche sono state fatte proprio per gli "andarinos", la cui cottura è stata giudicata troppo al dente e il condimento non all'altezza. Apprezzati l'arrosto di vitello e le patate al forno. I vini locali hanno degnamente accompagnato il menu proposto. Garbato e confortevole il servizio. Alla fine della cena, il Delegato ha voluto spiegare al gestore, con parole garbate e molto convincenti, quali fossero le mancanze rilevate, invitandolo a cercare sempre di migliorare.

EUROPA

AUSTRIA

VIENNA

Ristorante "La Nó" di Mario Lorenzetti, anche in cucina. ●Annagasse 12, Vienna; ☎cell. 00431/5120360; office@lano.at; coperti 25+14 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie prima e seconda settimana di febbraio e seconda e terza settimana di agosto; giorno di

EUROPA segue

chiusura domenica e lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ravioloni di crostacei al pomodoro con basilico e pinoli; tordelli massesi; cappellacci di farina di castagne con ricotta e funghi porcini; cannelloni di patate e tartufo bianco; macedonia di frutta fresca con gelato di vaniglia.

I vini in tavola: Vermentino 2018 (Vigne Basse di Terenzuola); Bolgheri Poggio ai Ginepri 2017 (Argentiera).

Commenti: Serata gastronomicamente interessante; graditi i tordelli massesi e assai più graditi i cappellacci; meno entusiasmo hanno riscontrato i ravioloni con i crostacei che sono risultati soffocati dal pomodoro troppo intenso. Apprezzata la macedonia di frutta con gelato di vaniglia che ha rinfrescato il palato. Miglior accoppiamento: Bolgheri e tordelli. Buono e professionale il servizio che con garbo ha colmato le lunghe attese tra le portate. Numerosi gli Accademici che hanno dato il benvenuto a Clotilde Rossi di Schio, Accademica di New York, entrata ora nella Delegazione viennese, e a Sergio Fabiani già Accademico di Monaco di Baviera.

BELGIO

BRUXELLES

Ristorante "Opera" di Americo Serfilippi, in cucina Lucio Serfilippi. ●Ch. de Tervuren 178, Waterloo; ☎0032/23548643; monicaopera@skynet.be, www.lopera.be; coperti 250. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocchi di patate burro e salvia; maccheroncini ai frutti di mare; ravioli al tartufo, ricotta e mascarpone; arrosto di vitello in porchetta, con pomodori e patate; crostata alla frutta.

I vini in tavola: Franciacorta brut; Pievecroce Trebbiano di Lugana 2018 (Costaripa); Rabuccolo Toscana Igt 2013 (Rubbia al Colle).

Commenti: Il ristorante è aperto dal 2003, e propone una cucina raffinata, basata su ingredienti di qualità. Una ulteriore conferma del livello e delle capacità di questo locale e del suo staff. Serata molto gradevole e piacevole. Qualche piccolo disguido nel servizio non ha alterato l'ottimo risultato di questa cena ecumenica.

FRANCIA

PARIGI

Ristorante "Villa Dondelli" di Dario Dondelli. ●1, rue Monsigny, Parigi; ☎0033/142961661; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pesciolini fritti; pizza bianca; ravioli di zucca; gnocchi al pesto; tonno alla griglia con caponata; soufflé al Grand Marnier.

I vini in tavola: Prosecco; Chianti Famalgallo bio; Lacrima Chrysti del Vesuvio bio.

Commenti: La cena ecumenica ha riscosso una vivace adesione degli Accademici e di amici ed è stata caratterizzata da un animato spirito di convivialità. La Delegata ha illustrato il tema delle paste fresche, ripiene e degli gnocchi, con riferimento al volume distribuito agli intervenuti. Prestazione mediocre del ristorante che non ha saputo infondere nei ravioli di zucca e negli gnocchi al pesto, l'autenticità e il sapore italiani. Gustoso il tonno con caponata, ma pollice verso per i vini, forse biologici, ma poco sinceri.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA

Ristorante "Ella Restaurant Cafè Im Lenbachhaus" di Florian August und Uwe Lindner, in cucina Falk Beyer. ●Luisenstrasse 33, Monaco di Baviera; ☎0049/8970088177; info@ella-lenbachhaus.com; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: stuzzichini e bollicine rosé; fusilli con gamberetti, formaggio fresco, cipollotti e carciofi; pennette con zucca piccante, mandorle, caffè e salvia; gnocchi con verdurine autunnali; petto d'anatra al Marsala; ravioli al cioccolato, ricotta e arancia.

I vini in tavola: Franciacorta rosé 61 (Berlucchi); Pinot Bianco 2018 (Alois Lageder); Nero d'Avola 2017 Doc (La Ferla).

Commenti: Il menu proposto dal giovane e creativo chef riflette la tradizione eclettica del ristorante. Pur con generale apprezzamento per la pasta fatta in casa, alcuni partecipanti hanno trovato non indovinato l'uso di ingredienti quali il caffè nel primo piatto e, nel dessert, il ripieno dei ravioli a base di cioccolato. Per altri, invece, il coraggio sperimentale dello chef trova un riscontro nel percorso storico della pasta fresca, ripiena e degli gnocchi, tema della serata. In conclusione, una cucina eclettica e innovativa, a conferma delle potenzialità di un alimento divenuto universale. Simposiarca Eva Janda.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO

Ristorante "V'Diterraneo" di Walter Paduano. ●4, rue d'Emerange L5692, Elvange; ☎00352/23609380; info@vditerraneo.lu, www.vditerraneo.lu; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e sabato a pranzo. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: misto di specialità napoletane; pasta e patate; paccheri con fagioli e cozze; gnocchi; gâteau di patate; parmigiana di melanzane; frittura di calamari; babà e pastiera.

I vini in tavola: Basilico, Aglianico del Vulture 2015 (Teodosio); Greco del Molise 2017 (Di Majo Norante).

Commenti: Questo ristorante napoletano, molto noto in città per le sue pizze, ma anche per gli ottimi piatti di pasta, ha permesso di parlare del tema dell'anno e quindi di gustare insieme alla pasta anche un ottimo piatto di gnocchi con ragù napoletano, che si è rivelato all'altezza della migliore tradizione partenopea. Il menu, studiato e presentato dai Simposiarchi Bruno Agostini ed Enrico Gorla, ha catturato e meravigliato tutti gli Accademici. Un plauso particolare alla cuoca e al suo assistente che hanno portato a ritrovare sapori famigliari nelle diverse portate che sono state preparate evidentemente con cura e passione. Ottimi i vini, buono il servizio.

PAESI BASSI

DEN HAAG-SCHEVENINGEN

Ristorante "La Fenice" di Marco Fioravanti. ●Denneweg 59a, Den Haag; ☎ 003170/3615212; info@lafenicedenhaag.nl, www.lafenicedenhaag.nl; coperti 32. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frico di patate e montasio (piatto della Carnia a base di patate e varie stagionature del montasio); ravioli di coniglio con verdure agrodolci e il suo fondo; guazzetto di pesce dell'Adriatico (con pesce fresco direttamente da Grado); cosce d'anatra all'arancia con patate "in tecia" (una classica preparazione friulana); cjarson (tipici ravioli dolci di Gorizia) serviti nella classica salsa; biscotteria tipica.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene millesimato (Val d'Oca); Chardonnay 2018 (Alturis); Terrano vino del Carso 2010 (Fruske); Suade, Sauvignon Blanc 2018 (Astoria); Cabernet Sauvignon, Colli Orientali del Friuli, 2008 (Colutta).

Commenti: In quest'occasione, è stato consegnato il Diploma di Buona Cucina 2019 al ristorante. Apprezzate le polpettine e i grissini fatti in casa. L'antipasto, piatto poco conosciuto per molti, ha suscitato note interessanti e positive. Un plauso particolare ai ravioli. Le cosce d'anatra, ben presentate, hanno purtroppo avuto una nota meno positiva per via della cottura. Il guazzetto dell'Adriatico, apprezzato per la sua originalità e composizione, poteva essere più fornito. Il piatto più riuscito della serata sono stati i cjarson: una bella sorpresa dell'aiutante cuoco di origine friulana. I vini tutti friulani (tranne il Prosecco) e di buona qualità.

PORTOGALLO

LISBONA

Ristorante "Il Gattopardo" di Michele Bonno, anche in cucina. ●Hotel Dom Pedro, Av. Eng. Duarte Pacheco 24, Lisbona; ☎00351/21396600; www.dompedro.com; coperti 115. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crespella ripiena di mozzarella, pomodoro, filetti di acciuga, origano e basilico; tortelli di magro al burro e salvia; gnocchi di patate al sugo di coda di bue alla "vaccinara"; raviolo fritto di ricotta, purea di lamponi.

I vini in tavola: Bianco Beyra, Região Beira Interior D.O. (Produtor Rui Roboredo Madeira); rosso Herdade dos Veros, Regional Alentejano (Produtor JJMR Sociedade Agricola).

Commenti: La Delegazione ha visitato di nuovo questo ristorante, inaugurato nel 2018, per la cena ecumenica. È stato degustato un menu suggerito dallo chef Michele Bonno che ha ricevuto molti elogi dai partecipanti; particolarmente graditi i tortelli di magro. È stata anche l'occasione per salutare l'Accademico onorario, Ambasciatore d'Italia a Lisbona, Uberto Vanni d'Archirafi che rientra a Roma per una nuova e importante missione. Alla fine, il Delegato ha ringraziato lo chef per la sua *performance*.

REGNO UNITO

LONDRA

Ristorante "Novikov" di Novikov Restaurants Worldwide, in cucina Salvatore Broccu, Baldassare Amodio. ●50 Barkeley Street, Londra; ☎0044207/3994330; www.novikovrestaurant.co.uk; coperti 150. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di salumi italiani; burrata di Andria con pomodorini siciliani pachino; maccheroni con ragù di vitello, porcini italiani e finferli scozzesi; orata alla griglia con salsa salmoriglio e verdure grigliate; cheesecake di amarena con composta di frutti di bosco e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco millesimato Doc 2018; Lison Classico Docg 2018; Merlot Doc 2018; Chardonnay Doc 2018 (tutti Cantina Villa Bogdano 1880).

Commenti: Cena ecumenica realizzata in uno dei ristoranti più alla moda della città, dove ambiente e qualità trovano una giusta collocazione. Il locale è sapientemente guidato da Salvatore Broccu e impiega personale rigorosamente italiano sia in cucina sia in sala. Gli ingredienti vengono scelti con meticolosa ricerca da produttori selezionati. Il Delegato ha ampiamente illustrato il contenuto del libro che è stato donato agli Accademici, soffermandosi su alcuni passi scelti, in modo significativo, che hanno trovato l'interesse generale. Il menu è stato molto gradito e gustato con il giusto abbinamento degli ottimi vini. Alla fine complimenti allo chef, al personale di sala e alla Simposiarca Sidney Ross.

REPUBBLICA CECA

PRAGA

Ristorante "Manù Praga" di Emanuele Ridi. ●Revolucni 25 Praga 1, Praga; ☎00420/602159699; www.manupraga.cz; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pasta fagioli e cozze; agnolotto del plin; gnocchi con ragù di cinghiale; seadas.

I vini in tavola: Toc Bas Friulano Doc (Ronco del Gelso); Langhe Nebbiolo Perbacco Doc (Vietti); Pinot Nero Doc San Valentin (St. Michael Eppan); Comtess Doc San Valentin (St. Michael Eppan).

Commenti: Il Simposiarca Stefano Burani ha presentato le peculiarità delle varie portate, in modo esemplare, sottolineando la provenienza degli ingredienti utilizzati. Molto apprezzata la pasta e fagioli con le cozze; decisamente buonissimi gli agnolotti al plin; purtroppo, non all'altezza della nomea e capacità dello chef, sia gli gnocchi con sugo di cinghiale sia la seada; eccezionali i vini abbinati alle pietanze.

NEL MONDO

AUSTRALIA

ADELAIDE

Ristorante "Coccobello" di Lauro Squilini, Enzo Verdino, Matteo Barison, Kathrin Stauffer, in cucina Matteo Barison. ●209 Glen Osmond Road, Frewville; ☎ 00618/72259599; ciao@coccobello.com.au, www.coccobello.com.au; coperti 130+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto San Daniele, fior di latte, olive verdi siciliane; arancini con asparagi, porro e formaggio Asiago; tortellini di vitello e prosciutto in brodo; gnocchi con gorgonzola, spinaci e noci; tagliatelle con ragù di manzo e maiale, porcini, prosciutto; tagliata di manzo con salsa al vino rosso; patate arrosto e insalata mista fresca; tiramisù; torta caprese con farina di mandorle e cioccolata bianca, servita con sorbetto al limone, fragole, pistacchi e noci.

I vini in tavola: Caldora Montepulciano d'Abruzzo 2018 (Caldora); Luma' Nero d'Avola 2018 (Cellaro).

Commenti: Centrato il tema della riunione conviviale: tutti i tipi di pasta e gli gnocchi sono fatti a mano e sul posto. Le tagliatelle con porcini, prosciutto e ragù di manzo e maiale hanno ottenuto un buon consenso da parte di Accademici e ospiti, come pure i delicati tortellini in brodo. La tagliata di manzo cotta a perfezione. Da non perdere la torta caprese con il sorbetto al limone. Tutte le pietanze servite si trovano nel menu giornaliero del ristorante, che offre anche una buona selezione di pizze. Adatta e adeguata la scelta dei vini. Ottima l'ospitalità con un servizio molto professionale e cortese.

CINA

SHANGHAI

Ristorante "Mamma Mia" di Carmine D'Arienzo e Francesco Nevola, anche in cucina. ●1/F, 758 Julu Lu, near Fumin Lu, Shangai; ☎00862/16266 8953; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 5 giorni durante il Capodanno cinese; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: calzoncino fritto ripieno di ricotta fatta in casa e ragù napoletano; cappellacci ripieni di genovese napoletana in salsa al burro e timo serviti con spugnole, riduzione di jous de viande al Chianti classico e salsa al parmigiano 36 mesi; gnocchi all'ossolana profumati al rosmarino con bocconcini di ossobuco cotto a bassa temperatura e sottovuoto; crema allo zafferano e castagne arrosto; gnocco fritto alla maniera della pastiera napoletana.

I vini in tavola: Tunella Ribolla Gialla Rjgialla Dop; Antica Vigna Ripasso Valpolicella Dop; Botter Salice Salentino Riserva Doc (Marchese di Borgosole).

Commenti: Le vivande hanno permesso alla cucina napoletana di pescare dalla tradizione della pasta fritta e sconfinare in altre regioni con i cappellacci, presentando anche alcuni primi campani. Votata agli amidi, ben accompagnata da vini di indovinata acidità e scelti da Luigi Minervini, la cena ha offerto cappellacci dal richiamo emiliano ma dal cuore napoletano, e ha regalato un salto nel passato con gli gnocchi di farina di castagna prima di cedere a bomboloni fatti al momento. Simposiarca Marco Leporati, alla ricerca dell'unione tra la cucina delle paste ripiene italiane e asiatiche. Anche se in un "court food", il ristorante assicura un forte legame tra cucina e tavoli.

EMIRATI ARABI UNITI

DUBAI

Ristorante "Roberto's DIFC" di Alessandro Miceli, in cucina Francesco Guarracino. ●Gate Village Building 1, Podium Level, DIFC, Dubai; ☎00971/43860066; reservations@robertos.ae, www.robertos.ae; coperti 150+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: raviolo dentro la Norma; agnolotto arrabbiato; tortellini in brodo con funghi freschi e tartufo nero; insalata di polpo e gnocchi; pappardelle ripiene all'ossobuco; babà delle due Sicilie; mantecato al pistacchio all'olio d'oliva.

I vini in tavola: Prosecco; Colombara Soave Classico 2017 (Zenato); Valpolicella Ripasso 2014; Passito di Noto (Planeta).

Commenti: Cena ecumenica organizzata dai due Consultori, Eddy Abramo e Luigi Landoni, in uno dei ristoranti più in vista e di successo di Dubai. La vista sul Burj Khalifa e l'architettura aperta degli spazi

NEL MONDO segue

rendono il luogo molto piacevole ma anche raffinato, con un servizio particolarmente attento. Francesco Guarracino ha viziato gli Accademici creando un menu intorno al tema dell'anno ma rispettando anche le sue origini partenopee. Senza dubbio una delle migliori riunione conviviali della Delegazione.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

GIACARTA

Ristorante "Rosso Restuarant" di Shangri-La Hotel, in cucina Gianfranco Pirrone. ●c/o Shangri-La Hotel, Kota BNI Jl. Jend. Sudurman kav1, Giacarta; ☎0062/2129229999; rosso.sli@shangri-la.com, wwwshangri-la.com; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: parmigiana di lasagne, crema al basilico e burrata; gnocchi di rape rosse al gorgonzola; ravioli di coda alla vaccinara; cannolo al tiramisù.

I vini in tavola: Soave Classico Doc 2017 (Zonin); Le Rime Igt, 2016 (Castello Banfi); I Muri, Negroamaro, Igt 2017 (Vigneti del Salento).

Commenti: Dopo un breve benvenuto dell'Ambasciatore italiano in Indonesia, H.E. Vittorio Sandalli, il nuovo Legato per Giacarta, Raffaele Quarto, ha intrattenuto gli ospiti con alcuni cenni storici e curiosità relative al tema dell'anno. Lo chef Gianfranco Pirrone ha presentato una sua interpretazione del tema, unendo sapientemente tradizione e innovazione, che ha suscitato unanimi complimenti dei commensali. Particolarmente apprezzati i ravioli di coda alla vaccinara e l'innovativo cannolo al tiramisù. il maître sommelier Vidi Oktaviandi ha saputo abbinare con maestria i sapori di vini di tre diverse regioni italiane.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Ristorante "Oso Ristorante" di Stephane Colleoni e Diego Chiarini, in cucina Diego Chiarini. ●27th floor Oasia Hotel Downtown, 100 Peck Seah Street Singapore, Singapore; ☎0065/63278378; reservations@oso.sg, www.singapore.oso.sg; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pasta fritta zafferano e limone alla tapanada di Arma di Taggia; tagliatella fredda al nero di seppia, ricci di mare, caviale e alghe; gnocco di patata novella, pomodoro, basilico e parmigiano; raviolo piatto di caprino e melanzana affumicata al legno di olivo, maggiorana-coriandolo e colatura di alici; timpano di bucatini con maialino, funghi chiodini e tartufo nero con la prima zucca; tartufo di tagliolini alla farina di polenta ubriachi di liquore alla nocciola.

I vini in tavola: Ferrari brut NV; bianco-Sicilia Doc, Chardonnay 2018 (Regaleali); Montepulciano d'Abruzzo 2014 (Masciarelli); Brunello di Montalcino 2014 (Talenti); rosso-Sicilia Doc, Nero d'Avola 2016 (Regaleali).

Commenti: Cena ecumenica molto riuscita e consegna del Diploma di Buona Cucina 2019 ai titolari. Il Simposiarca Giuseppe Scaccianoce ha trattato, a tutto braccio, il tema dell'anno, destando l'attenzione dei commensali. Particolare interesse ha riscontrato l'opuscolo preparato dal Simposiarca con interessanti dati storici e curiosità. Un lavoro di ricerca e passione cui hanno contribuito l'Accademica Maurizia Debiaggi e lo staff del ristorante. Lo chef ha rivisitato, in modo originale, i piatti della tradizione accompagnandoli con interessanti note storiche e racconti. Piatti eccellenti e originali, tutti graditi. Particolarmente apprezzati lo gnocco ripieno e i tagliolini dolci. Indovinato l'abbinamento con i vini.

STATI UNITI D'AMERICA

NEW YORK

Ristorante "Rafele" di Raffaele Ronca, anche in cucina. ●29A Seventh Avenue South, New York; ☎001212/2421999; hospitality@rafele.com, www.rafele.com; coperti 148. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: pizzette montanare, arancini, nuvole di ricotta e carciofi fritti; melanzana e fritto misto; paccheri ripieni di gamberi e zucca; gnocchi alla sorrentina; pappardelle alla genovese; merluzzo sotto sale; torta di ricotta.

I vini in tavola: Prosecco brut (Casalini); Fiano d'Avellino, Terradora Di Paolo 2017; Cerasuolo di Vittoria 2015.

Commenti: Per la cena ecumenica la Delegazione ha scelto Rafele, un ristorante autentico e accogliente del celebre chef napoletano Raffaele Ronca. Federico Perandin, fondatore di un pastificio, ha tenuto un discorso sulla storia della pasta in Italia, spiegando la differenza tra il Nord e il Sud, per quanto riguarda il tipo di farina e l'uso di acqua o uova per fare l'impasto e l'utilizzo di prodotti autentici italiani. Il menu era ampio e ha incluso diverse portate di pasta fresca. Particolarmente apprezzati le paste fresche, condite con pesce e con vitello, e gli gnocchi alla sorrentina. La cena si è conclusa con la famosa torta di ricotta.

NEW YORK SOHO

Ristorante "Mozzarella e Vino" di Gianfanco Sorrentino, in cucina Vito Gnazzo. ●33 W 54th St, New York; ☎001/6466928849; www.mozzarellaevino.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocchi di patate al pomodoro e scamorza; raviolo ripieno di ricotta e melanzane grigliate al pomodoro del piennolo e basilico; cavatelli di grano saraceno ai frutti di mare; pesce bianco al guazzetto con verdurine di stagione; delizia al limone.

I vini in tavola: Prosecco Franciacorta; Aglianico del Vulture 2015 (Gudarra); Greco di Tufo (Feudi di San Gregorio).

Commenti: Molti gli ospiti d'onore per l'eccellente cena ecumenica, magistralmente preparata dallo chef, tra cui il Console Generale di New York Francesco Genuardi e signora, la Vice Console Generale Silvia Limoncini e la Console Irene Asquini. Il Console Generale si è complimentato per l'ottimo lavoro dell'Accademia nel promuovere l'eccellenza della cucina italiana a New York. Il poeta e professore Luigi Ballerini ha relazionato sulle origini della pasta fresca, apportando la nota culturale molto gradita dai commensali. Grande successo dei cavatelli. Ottimo il servizio sotto l'attento occhio del proprietario. Al tocco della campana, il Delegato Berardo Paradiso ha concluso una serata di alta cucina.

URUGUAY

MONTEVIDEO

Ristorante "Hostarai dei Bù e Bei" di Luca Machado, anche in cucina. ●Avenida Bolivia 1365, Carrasco, Montevideo; ☎00598/98556179; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschette con pomodoro e prosciutto; carciofini con prosciutto crudo di Parma; tagliatelle con funghi e gamberetti; gnocchi 4 formaggi gratinati; lasagne di melanzane e ricotta; torta di mele con gelato alla crema.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Bolla); Sauvignon Blanc (Ventisquero); Chianti Doc 2018 (Mellini).

Commenti: La cena ecumenica dedicata a "La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi" si è tenuta nel noto ristorante, ora di recente nuova gestione a carico dello chef Luca Machado, che segue attentamente e con successo la cucina tradizionale del locale. Lo chef ha interpretato con professionalità i suggerimenti del Simposiarca, ottenendo l'approvazione totale dei partecipanti.

25 anni di Accademia

Alessandria	Adriano Benzi
Amsterdam-Leiden	Eros Capostagno
Asti	Silvia Francia
Belluno-Feltre-Cadore	Brenno Dal Pont • Antonia Dalla Bernardina Rova
Bologna dei Bentivoglio	Sergio Savigni
Bolzano	Otto Cologna • Herald Kleewein
Borgo Val di Taro	Mario Rossi
Brescia	Francesco Caputi
Bressanone	Uberto Cimatti
Cagliari	Maria Elisabetta Felter Pisano
Campobasso	Renato Eliseo
Castel del Monte	Alfonso Savino
Chieti	Gerardo Di Cola
Città del Messico	Dino Lawrence Pagliai Durando
Colonia	Birgit Gathof
Crotone	Francesco Lucifero D'Aprigliano
Elba	Leonello Mario Balestrini • Maria Luisa Squarci
Etnea	Francesco Cancelliere
Faenza	Giorgiomaria Cicognani • Andrea Fabbri • Massimo Gargiulo
Firenze	Antonio Nicotra
Firenze Pitti	Massimo Lucchesi
Foggia	Ercole Di Biase
Ginevra	Bruno Capogreco
Gorizia	Alessandro Culot
Lariana	Antonio Cosenza
Lecco	Vittorio Ragno
Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest	Pasquale Bandello • Umberto Parodi • • Giovanni Pietrobelli
Londra	Lucille Perricone • Paola Toker
Madrid	Raniero Vanni D'Archirafi
Mantova	Giuliano Bianchi • Pier Luigi Gibelli
Maremma-Grosseto	Ezio Maria Di Natali
Merano	Aldo Clementi
Milano	Vanna Austoni Rivolta
Milano Duomo	Andrea Cesari de Maria
Modena	Mario Gambigliani Zoccoli • Roberto Guerra
Palermo	Gaetano Marano
Pavia	Gian Mario Mariani
Perugia	Marcello Nasini
Pesaro-Urbino	Paolo Alberto Gulini • Sergio Mascarucci
Pescara	Vincenzo Del Colle • Paolo Toppetti
Pinerolo	Giorgio Zò
Pordenone	Giampietro Brunello
Prato	Gennaro Berardono
Principato di Monaco	Luciano Garzelli • Ezio Maria Mazzalupi • Mariagrazia Tegoni Prandelli
Reggio Calabria	Paolo Tigani
Riviera dei Fiori	Gianni Donetti • Massimo Donzella
Roma	Giampaolo Chiappini-Carpena • Eugenio Cialfa
Salerno	Giuseppe Anastasio
San Marino	Niksa Simetovic
Sassari	Giovanni Palmas
Sassari Silki	Paola Basoli • Maria Giovanna Puliga
Spoleto	Giuseppe Benedetti Del Rio • Laura Fiorani • Maria Giovannelli • Francesco Perruccio
Sulmona	Paola Pelino
Svizzera Italiana	Giovanni Cavalleri
Trento	Nino Fioroni
Trieste	Gianfranco Guarnieri
Udine	Emidio Della Pietra
Valli dell'Alto Tevere	Gianfranco Ciabocchi • Giuliano Smacchia
Varese	Giovanni Petrioli
Verona	Lorenzo Lillo
Vigevano e della Lomellina	Patrizia Crugnola Scarioni Collarini • Pier Costante Ferrari • Giuseppe Tipa
Volterra	Giuseppe Carlotti

NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Vercelli
Luca Donzelli

LOMBARDIA

Milano
Paola Greggio

Milano Duomo
Mario Bossi ● Angela Maria D'Aniello

Monza e Brianza
Tiziana Achilli

TRENTINO - ALTO ADIGE

Merano
Simone Ciaglia ● Oreste Pieramico

Rovereto
Alessandra Cattoi ● Paolo Didonè

VENETO

Padova
Giambattista Casellati ● Giorgia Chinaglia

Treviso
Giuseppe Ramanzini

Treviso-Alta Marca
Alessandra Comin ● Elisabetta Fontanin

Verona
Accademico onorario: Morello Pecchioli

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Trieste
Alessandro Mulas

EMILIA ROMAGNA

Bologna
Carla Comellini

Bologna dei Bentivoglio
Matteo Zuppiroli

Cervia-Milano Marittima
Alceste Errani

Cesena
Franco Fioravanti ● Pierpaolo Petrini

TOSCANA

Montecatini Terme-Valdinievole
Giacomo Cappellini ● Renato Cipollini

MARCHE

Fermo
Giuseppe Corvari ● Francesco Ercoli

LAZIO

Formia-Gaeta
Veronica Teresa Traglia

Rieti
Ugo Mancini ● Alessandro Micarelli

CAMPANIA

Napoli-Capri
Sergio Abate ● Umberto Pranzataro

Penisola Sorrentina
Elena Salvatore

SICILIA

Enna
Giuseppe Maria Margiotta ● Loredana Trovato

AUSTRALIA

Brisbane
Rosaria Bartilomo ● Tony Cicchiello ● Giorgio Ernesto Giaroli ● Salvatore Napolitano ● Frederick Allan Pidgeon

BULGARIA

Sofia
Biliana Toncheva

CINA

Pechino
Giulia Gallarati ● Fausto Tatarella ● Edward Yu

Shanghai
Valentina Petroli ● Giada Piccinini

FRANCIA

Parigi Montparnasse
Antonio Fraietta ● Silvia Nacmias

GERMANIA

Francoforte
Remo Bellucci ● Alessia De Marinis ● Stefania Di Michele

PAESI BASSI

Utrecht
Stijn Terlingen

REPUBBLICA DI SAN MARINO

San Marino
Marino Albani

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia
Elena Margot Desiree Pizzi

SPAGNA

Madrid
Federica Fornaciari ● Antonella Ruggiero

UNGHERIA

Budapest
Omar Balducci ● Èva Maria Gèmné Merènyi

VARIAZIONE DENOMINAZIONE DELEGAZIONE

EMILIA ROMAGNA

Ravenna *(da Ravenna Romea)*

TRASFERIMENTI

MARCHE

Macerata
Matteo Cesari de Maria
(da Milano Navigli)

LAZIO

Roma Castelli
Gianluca Trezza
(da Singapore-Malaysia-Indonesia)

SICILIA

Catania
Antonio Signorello
(da Area Grecanica-Terra del Bergamotto)

VARIAZIONE INCARICHI

VALLE D'AOSTA

Aosta
Consultore: Marco Princivalle

LOMBARDIA

Milano Navigli
Vice Delegato: Concetta Xibilia
Consultore-Segretario:
Pierfrancesco Battistini
Consultore-Tesoriere
Luca Boetti Villanis Audifredi
Consultore: Luca Govoni

VENETO

Venezia
Consultore: Luciano Pollifrone

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Pordenone
Vice Delegato: Christian Lucchese
Consultore-Segretario: Umberto Corazza

TOSCANA

Valdichiana-Valdorcia Sud
Consultore: Pasquale Mario Passalacqua

REPUBBLICA DOMINICANA

Santo Domingo
Vice Delegato: Christian Martinez Villanueva
Vice Delegato-Tesoriere:
Enrico Maria Soldati
Consultore: Matteo Scandiani

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia
Consultori: Maurizia Debiaggi ●
Alessandra Uccello

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Monza e Brianza
Massimo Viscardi

TOSCANA

Lucca
Romolo Ciabatti

BASILICATA

Vulture
Luigi Innocenti ● Giancarlo Lanari

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

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Claudio D'Archivio, Delegato di Teramo
"La cucina teramana. Dagli appunti di Rino Faranda" a cura di Claudio D'Archivio
(Teramo: Ricerche e Redazioni, 2019)

Delegazione Principato di Monaco
"1.000 Ricette di Puglia" di Lucia Lazari
(Galatina: Congedo Editore, 2011)

Paolo Lingua, Coordinatore Territoriale Liguria
"A tavola in autunno. Storia, tradizioni, ricette" di Paolo Lingua
(Genova: De Ferrari Editore, 2019)

Leo Marino Morganti, Accademico di San Marino
"I mulini del fosso di Canepa" di Luca Morganti e Mirco Semprini
(Repubblica di San Marino: AIEP Editore, 2016)

Francesco Trimarchi, Delegato di Messina
"Del Cucinare in riva dello Stretto. 73 ricette messinesi" di Antonino Sarica
(Messina: Società Storia Patria Messina, 2003)

FOCUS

see page 3

FOOD WASTE: AN OVERBLOWN PROBLEM

After the holiday season, the problem of phony estimates arises.

After the long year-end holiday period, newspapers, magazines and television have shifted from the usual advice about meals for Christmas Eve, Christmas and New Year's Eve to the hackneyed and contradictory suggestions regarding **detoxifying diets**. So far, protocol is being followed. However, this new decade has dawned with fresh lamentations about wasted money. Wasted on pointless presents which are often recycled for being horrendous, bulky or useless, to the point where one doesn't know where to keep them. What is amazing is the speed with which this problem is quantified, almost in real time. But how? Christmas has barely passed, yet our experts, perhaps using an old-school crystal ball, inform us that a third of Italians, meaning 23 million wretched souls, are ready to recycle the gifts they've received. 3.3 billion Euros' worth of useless presents. These impressive reports imply that, considering the economic crisis under way in Italy, we are irresponsible lunatics to throw away all this money.
It seems that food accounts for 45% of recycled goods, and that 20% of purchased food is discarded. This generates other

Food apparently accounts for 45% of recycled goods: how are these figures calculated?

dramatic figures of the type "each family throws away 85 kilos of food each year, amounting to 450 Euros" or "food waste comes to 15 billion Euros per year" and so on. **Values and estimations vary according to different sources**. And the problem is precisely this: there is manifestly some waste, but it is a real mystery by which methods one can discover precisely what happens in Italian homes, especially with such speed. What matters is the impressive news headline, triggering guilt for this waste of precious resources. But **are we sure that we, the consumers, are the true and sole culprits**? For starters, several million Euros are thrown away at the source: through agriculture, in wholesale warehouses and by shopkeepers, that is, before the food reaches our homes. Then there are the companies offering substantial discounts on extra-large packages or 3-for-2

deals. They know perfectly well that the average family size is 2.3 people and that by now a third of households contain only one person, but instead of providing packaging suitable for such targets, they insist on treating consumers as if they were members of the large families common a century ago.

The problem of leftovers has always existed, and Artusi already knew this

There is also the considerable problem of **expiry dates**. Many throw theoretically expired food away the day after the date printed on its packaging, when its suitability for consumption could be ascertained by simply tasting and observing it, as happens with eggs, milk, cheese, cured meats, pasta and so on. The truth is that expiry dates, created to protect consumers, **have ended up being a boon to industry**. If we were all rational, only purchasing useful gifts or necessary foods without wasting anything, consumption would fall by 20-30%. Would our economy withstand such a blow? The problem of leftovers has always existed and Artusi himself already knew this. In 1918, a book by the poet Olindo Guerrini was published posthumously; it was entitled *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa e risparmiare con gusto* (*The art of using kitchen leftovers and saving money deliciously*). Following this, tens of books on the same topic were published even in recent years. In 2016, the Academy edited the volume *La Cucina del riuso* (*The Cuisine of Reuse*) in its old *Cultural Gastronomic Itineraries book series*. These are signs that consumers are thoughtful and cannot bear to see good food wasted.

Paolo Petroni

REDISCOVERING ANCIENT GRAINS

See page 4

The fashion for all things 'bio' is causing the grain market to reverse course by rediscovering ancient grains, characterised by greater height and resistance to weeds. Rieti Academician Patrizia Schifi seeks to clarify the position of wheat, the paramount cereal in Italy, citing its best-known varieties and some of their features.

THE SWEET AND THE SAVOURY IN PIEDMONT

See page 6

Piedmontese pastry chefs, confectioners and chocolatiers created the foundations of the national sweet industry. Their tradition originated in monasteries from the early Middle Ages to the Renaissance, reaching its peak in the 19th century. Many traditional sweet and savoury baked goods have links to the house of Savoy.

AT TABLE WITH THE 'CARNIVAL KING'

See page 8

This celebration has always been, and will always be, synonymous with fun and opulence in costume and food. In ancient times, the revelry surrounding this profane folk celebration lasted over a month, from the day after the Epiphany until Lent. Syracuse Academician Biagio Bonfiglio describes some flavoursome and fragrant Sicilian carnival dishes.

MARTONDELE OR *MORTANDELE*

See page 10

A delicious tour of preparations from the Veneto region using 'minor' cuts of pork. Among these are *martondee* or *martondele*, produced locally on a small scale and surviving thanks to the passion and enthusiasm of a few *norcini* (charcuterie artisans). Treviso Academician Giancarlo Saran discusses the preparation of this cured meat, a new discovery for the young and an essential source of nostalgia for those who tasted it as children.

FOOD AND EROTICISM IN THE FILMS OF FELLINI

See page 12

Fellini's films constantly depict food in a riot of sounds and flavours, where the languages of love and gastronomy continuously intertwine. Food embodies temptation, forbidden flavours and sensuality. Lunigiana Academician Giuseppe Benelli presents a 'menu' of the most symbolic food-centric scenes in Fellini's films.

TWO MUSEUMS TO DISCOVER THE WORLD OF OLIVE OIL

See page 14

Two museums recount the history of olive oil and more. They are in Imperia, both created following the initiative of two entrepreneurs in the sector. The first is the Museo dell'Olivo (Olive Tree Museum) named after Carlo Carli, the unforgettable owner-operator of the oil enterprise that founded it. The second is the Museo della latta d'olio (Oil Can Museum), dedicated to the containers in which oil was transported, and owing its existence to the patient research undertaken by the Guatelli husband-and-wife team.

MYRTLE: A VERITABLE CORNUCOPIA OF NUTRACEUTICAL COMPOUNDS

See page 16

This aromatic plant of the Mediterranean shrubland has been much studied and used. All its parts are used: its leaves lend aroma to various foods and produce essential oils or liqueurs; its berries flavour traditional Sardinian dishes but especially

give their fragrance to the 'Sardinian Myrtle' (*Mirto di Sardegna*) liqueur; and its seeds, rich in a precious natural metabolite, could be used by the pharmaceutical industry.

STANDING MEALS AT THE *TRATTORIA*

See page 18

When visits to traditional *trattoria* restaurants were less frequent, there were many places in cities such as Florence where one would eat standing: from tripe stalls to wine shops to fried food stands. One would eat while chatting by the food cart, surrounded by cooking fragrances, or sip a glass of red wine while leaning on the shelf of the wine shop.

BIGOLI AND *GARGATI*

See page 20

Alto Vicentino Delegate Renzo Rizzi introduces us to two types of pasta characteristic of the Vicenza area, which require lavish sauces. *Bigoli* are thick spaghetti served to best advantage with rich condiments such as duck sauce, and *gargati*, similar to striped macaroni, are topped with *consiero*: a sauce made of leftover meat supplemented with seasonal vegetables.

SU FILINDEU

See page 22

Cagliari Castello Academician Aldo Vanini describes the history and ritual of a traditional Sardinian soup, connected to special occasions now enjoying a resurgence. This dish involves considerable expertise, demonstrating what peaks of excellence can hide behind refined

simplicity. Semolina, water and salt are kneaded together into a soft mass which is then pulled between hands and arms to create 256 fine threads.

THE DIPLOMATIC PUDDING
See page 23

The Epiphany "takes away the holidays", but not the leftovers of the festive *panettone* and *pandoro*. Gorizia Delegate Roberto Zottar suggests recipes rooted in poor people's reuse of old bread, including fried bread and the 'diplomatic pudding' also cited by Artusi as the 'cabinet pudding'.

SFOGLIATINE FROM VILLAFRANCA
See page 24

The *sfogliatina* (puff pastry) from Villafranca is almost 180 years old but remains as fresh and fragrant as when it was born in 1842, declares Morello Pecchioli, Honorary Academician for Verona. It is probably the pastry with the longest uninterrupted production history. Created by the pastry genius Giovanni Fantoni, these *sfogliatine* have never since been absent from the tables of the Caffè Fantoni, which still operates.

ALMOND CAKE: THE TRUE QUEEN OF SPRING
See page 26

Almond cake, which in Sardinian tradition is the true queen of cakes, has its earliest stirrings in late January, when almond blossoms, either white or pink depending on whether their fruits are sweet or bitter, begin to liven up the countryside, announcing that spring is imminent.

This was the cake used for weddings, confirmations, and Candelora, celebrated on 3 February corresponding to the solemn feast of the Patron Saint, St Biagio (Blaise of Sebaste).

NEW TECHNOLOGIES IN THE KITCHEN
See page 28

The earliest food storage technologies were developed in ancient times by the Romans and Egyptians. Technology has changed how we view food, especially, asserts Reggio Emilia Delegate Anna Marmiroli, when it comes to the cold food chain, but also roners, steamers, blast chillers and hydroponics. These are all techniques to learn and understand in order to exploit their benefits.

ITALIAN FLAVOUR? IT'S AN ALL-ROUNDER
See page 29

Gigi Padovani, Honorary Academician for Torino Lingotto, interviews chef Cristina Bowerman, President of the Ambasciatori del Gusto (Taste Ambassadors). Having led this association since its inception, this Pugliese-Roman-American cook has resolutely undertaken her quest to interpret 'the Italian concept of taste' to the best of her abilities, concluding that food is the only thing that can unite all peoples.

A MILANESE THEOREM
See page 32

Andrea Cesari de Maria, Honorary Delegate for Milano Duomo, demonstrates the 'theorem' of Milanese traditional cuisine's decline by analysing the results of a 5-kilometre walk in central Milan. In total, out of 83 food establishments, none offered any dish embodying Milanese tradition such as risotto, *mondeghili* meatballs, *ossobuco* (marrowbone), and cutlets.

SCHOOL LUNCHES
See page 34

The very recent ruling issued by the Regional Administrative Court of Lazio on 13 December 2019 enshrines minors' right to consume their home-cooked lunches in school refectories, which is thought to favour socialisation among pupils.

THE FERMANO PORK FESTIVAL
See page 36

Fermo Delegate Fabio Torresi recounts the ritual of *salata* ('salting') for preparing cured meats, sacrificed nowadays in the name of food safety. This traditional ritual which is crucial for knowing and understanding the culinary culture of the Fermo area (the 'Fermano') and the Marche region.

THE MENACE OF PLASTIC BOTTLE CAPS
See page 39

A detailed study by researchers in the Department of Environmental Political Sciences at the University of Milan points the finger at plastic bottle caps. Its data find that unscrewing such bottle caps releases microplastics which are deposited on the lip of the bottle and ingested as we drink.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti