

# 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](http://www.accademia1953.it)



ISSN 1974-2681

N. 326, MAGGIO 2020 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RW/

MAGGIO 2020 / N. 326

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIÙ

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
GIUSEPPE BENELLI, ELISABETTA COCITO,  
ARCADIO DAMIANI, MAURIZIA DEBIAGGI,  
FLAVIO DUSIO, GABRIELE GASPARRO, ROSA GIAMMARCO,  
GIOVANNI LO GIUDICE, ALBERTO MARSON,  
VASCO MARZINI, UMBRA MORTARUOLO,  
MORELLO PECCHIOLO, PAOLO PETRONI,  
CETTINA ROSSO, PAOLA RUBINO,  
GIANCARLO SARAN, ALDO E. TAMMARO,  
MARTA VILLA, ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

**CREDITI FOTOGRAFICI**  
ADOBE STOCK.



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



**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 di un particolare dell'opera "Natura morta con vaso di terracotta italiano" (1874) di Paul Cézanne, Collezione privata

## Focus del Presidente

**3** Convivialità e amicizia  
ritorneranno tra noi  
(Paolo Petroni)



## Attualità • Costume • Società

**4** La cucina al tempo  
del Covid-19  
(Giovanni Lo Giudice)

**6** Ridisegnare il futuro  
(Elisabetta Cocito)



## Tradizioni • Storia

**8** Gianni Mura ci ha lasciato  
il gusto della tavola  
(Giuseppe Benelli)

**10** I brigidini. Da trastullo  
a protagonisti di molte storie  
(Giancarlo Saran)



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.



- 12** La bevanda più bevuta al mondo  
(*Alberto Marson*)

### Territorio ● Turismo ● Folklore

- 14** Ode alla polenta  
(*Rosa Giammarco*)

- 16** Paese che vai... asparago che trovi  
(*Marta Villa*)



- 18** Andar per sagre  
(*Vasco Marzini*)

- 20** L'Orvietan  
(*Umbra Mortaruolo*)

### Cucina ● Prodotti ● Tecnologia alimentare

- 22** Cosa sarebbe il mondo senza sale  
(*Morello Pecchioli*)



- 24** Semplice e ricco polpettone  
(*Cettina Rosso, Paola Rubino*)

- 26** La numerosa famiglia degli gnocchi  
(*Arcadio Damiani*)

- 29** L'umile cipolla  
(*Flavio Dusio*)

### Ristorazione e Cuochi

- 31** Un tavolo in Paradiso  
(*Paolo Petroni*)



- 32** Anche la "cucina di sottrazione" può essere grande  
(*Roberto Zottar*)

### Salute ● Sicurezza ● Legislazione

- 35** Affrontare l'emergenza nel mondo della ristorazione  
(*Andrea Vitale*)



- 37** Dobbiamo riscoprire le conserve in scatola?  
(*Maurizia Debiaggi*)

- 38** L'alimentazione e il coronavirus  
(*Gabriele Gasparro*)

### In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

### Le rubriche

- 41** Attività e riunioni conviviali  
**42** Accademici in primo piano  
**59** Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"  
**60** Carnet degli Accademici  
**62** International Summary





# Convivialità e amicizia ritorneranno tra noi

*Nel settore della gastronomia  
e della ristorazione,  
restano tuttora irrisolti tanti problemi.*

**L**a regina di Francia Maria Antonietta, poco prima di salire sul patibolo, ebbe a dire: "È nelle disgrazie che si scopre veramente ciò che ciascuno è". Parafasando quella sacrosanta verità, potremmo affermare che "È nei momenti difficili che si vede la stupidità delle persone". E di sciocchezze ne abbiamo viste e sentite tante in questi giorni di reclusione; a tutti i livelli e in tutti i Paesi del mondo. Non scendiamo nei dettagli, ognuno se ne sarà reso conto, ma, a parte l'orrore per i tanti morti abbandonati a loro stessi, **rimarranno nella nostra memoria almeno due parole: "fragilità" e "amicizia"**.

*Età fragile e amicizia:  
due parole che ricorderemo*

Circa un terzo della popolazione, gli ultrasessantenni, è stato definito **la fascia fragile, da proteggere, da tenere confinata in casa fino a data da destinarsi**, per il proprio bene. Fino a pochi mesi fa era la colonna portante della società: i luminari delle scienze, i politici, gli attori, i giornalisti, i professionisti e i semplici nonni erano lo zoccolo duro del vivere civile. D'un tratto sono divenuti dei poveretti da proteggere. Concetto pericolosissimo, oltre che stupido, che mina alla base l'etica della uguaglianza tra le persone. **La seconda parola che ci resterà impressa, almeno in Italia, è amicizia.** Scriveva Cicerone



**di Paolo Petroni**

*Presidente dell'Accademia*

che "L'amicizia è una delle cose migliori date agli uomini" e già prima di lui **Aristotele** sentenziava che "Senza amici nessuno sceglierebbe di vivere anche se possedesse tutti gli altri beni". E noi Accademici sappiamo bene quale sia il valore fondante dell'amicizia e del "con-vivere", cioè della **convivialità**. Per qualcuno, tuttavia, è più importante l'affine di quarto grado, che non si sa chi sia e che forse non si è mai visto. A parte queste considerazioni di carattere generale, nel nostro specifico settore della gastronomia e della ristorazione, **restano tuttora irrisolti tanti problemi e numerosi dubbi**. Leggiamo molte preoccupate interviste ai ristoratori che propongono misure fiscali e comportamentali, ma tutto si risolverà solo quando il virus sarà scomparso o per morte naturale, come avvenuto in passato, o per farmaci e vaccini.

*Probabilmente quest'anno  
le guide gastronomiche non usciranno*

Dobbiamo ammettere che oggi esiste un numero sovrabbondante di ristoranti: ce ne sono in Italia oltre 112.000 con servizio e 35.000 con asporto (pizzerie, rosticcerie). Ogni anno ne nascono a migliaia, ma le statistiche rilevano che **tra i nuovi ristoranti che aprono, ben il 75% chiude i battenti entro i 5 anni**. Troppa improvvisazione, molti cibi scadenti, troppa concorrenza in quartieri e strade affollate di mangifici. Quando si potrà tornare al ristorante, tanti non apriranno, in una selezione naturale.

**Che fine faranno le guide gastronomiche?** Sappiamo che quasi tutte (a eccezione della Michelin che esce più tardi) dovrebbero essere presentate al pubblico nei mesi di settembre e ottobre 2020, con in copertina la scritta "Guida 2021". Tuttavia, vengono stampate prima dell'estate con valutazioni che risalgono al 2019 e ai primi due mesi del 2020. Da marzo in poi, tutto fermo. Quanti riapriranno? Probabilmente quest'anno le guide non usciranno. Già il settore era in crisi, potrebbe essere l'occasione per abbandonare la forma cartacea per quella su web sempre aggiornabile. Anche l'Accademia, che aveva iniziato una completa revisione delle "Buone Tavole", si arresta, per il momento, di fronte a tanta incertezza. Molti locali si stanno attrezzando per le consegne a casa e per l'asporto, ma per noi Accademici il ristorante non è solo un modo per avere piatti da riscaldare con cui sfamarci, **deve essere un luogo di convivialità e di aggregazione**, parole ancora per un po' vietate, ma che certamente ritorneranno tra di noi.



# La cucina al tempo del Covid-19

**di Monsignor Giovanni Lo Giudice**

*Legato per lo Stato Città del Vaticano*

*“Io rimango  
a casa e... cucino”*

**S**ono passati circa settecento anni da quando **Giovanni Boccaccio** (1313-1375) scrisse quel famoso componimento in cui dieci giovani, in fuga dalla città per paura della peste nera, che dalla Cina molto probabilmente giunse in Europa nel 1346, si rifugiarono in campagna per narrare allegramente alcune storielle come quella dell'astuto Don Felice che riuscì con i suoi consigli a indebolire, a forza di digiuni e penitenze, il povero Puccio. Oppure la storia del cuoco Chichibio, ricattato dalla sua amata Brunetta, la quale estorse una coscia della gustosa gru arrostita, lasciandogliene soltanto una. Solo la prontezza della parola e dell'ingegno riuscirono a salvare Chichibio dalla furia di Currado, poiché in natura solo apparentemente le gru sembrano possedere una sola zampa: *“Messer si, ma voi non gridaste oh oh”*.

**Boccaccio era convinto che senza il cibo di qualità e in quantità sufficiente non fosse possibile ottenere l'ener-**

**gia necessaria per l'amore in tutte le sue dimensioni (éros, filía e agápe).** I succulenti cibi e i prelibati vini, secondo la saggezza degli antichi, potevano rappresentare un antidoto contro la peste. “Sono molte le scene di cibo e amore, di cibo e convivialità che Boccaccio racconta nel suo Decamerone e nonostante siano passati sette secoli possiamo riconoscere le passioni, i vizi e le virtù dei suoi personaggi come nostri” (Giuliano Gallini).

---

*I social si trasformano  
in mezzi di condivisione di ogni  
ben di Dio “home made”*

---

Oggi, da quando è stato emanato e reso pubblico per la prima volta il Decreto ministeriale contenente le norme di sicurezza, **gli italiani sono stati fortemente e ripetutamente esortati a rimanere a casa per contrastare la diffusione del virus.**

Stiamo vivendo un momento storico di cui rimarrà un ricordo indelebile nel nostro animo e difficilmente verrà rimosso dalla nostra memoria. Affacciarmi e osservare Piazza San Pietro interdetta ai visitatori, ai pellegrini e ai viandanti, dà una sensazione di sconforto e di desolazione. Tutti si chiedono quando finirà questa pandemia che sta mettendo in ginocchio l'economia di molti Paesi. Le piazze e le strade sono deserte, vuoti e desolati inizialmente i ristoranti e le trattorie romane, in seguito costretti alla chiusura per motivi di sicurezza.

Tuttavia, rimanere a casa ha offerto a tutte le casalinghe, e agli uomini cui



piace cucinare, di **impiegare il tempo per preparare gustosi manicaretti**.

Osservando attentamente gli scaffali e gli espositori dei generi alimentari, non si può non notare con sorpresa che tra gli ingredienti che vanno letteralmente a ruba, e quasi non si riesce a ritrovare, vi sono i cubetti di lievito, lo zucchero, il latte, la farina di grano duro rimacinata, la farina di grano tenero, le uova, ceci e fagioli secchi o in scatola. I social (Facebook, Whatsapp, Messenger, Telegram) si trasformano in mezzi di condivisione di ogni ben di Dio *home made*. Dalle arancine alle pizze, dagli sfincioni alle panelle di ceci fritte, dalla pasta con le sarde alle golose sfince di San Giuseppe in Sicilia; dalle pappardelle con ragù di macinato ai paccheri con cozze e pecorino romano, alle fragranti e gustose crostate, alle sagne e fagioli, agli gnocchi di patate, ferratelle con la sambuca e dal pane appena sfornato caldo, croccante e dorato del convento della casa paterna di San Francesco ad Assisi, alla pasta fatta in casa, seguendo le regole tramandate da madre in figlia, in tutte le famiglie della nostra bella Italia. E mentre le improvvisate brigate di cucina si danno da fare, in televisione riecheggiano le rassicuranti parole piene di speranza del dolce Cristo in terra.

Il macellaio di un'importante catena di supermercati mi ha confidato che **è aumentata la vendita della carne in una percentuale superiore al periodo delle offerte speciali** che vengono proposte in alcuni periodi dell'anno. Le famiglie, approfittando delle buone condizioni

meteorologiche, improvvisano barbecue sulle terrazze di casa, preparano la carne alla brace nei giorni festivi accompagnandola con saporite insalate.

---

*La scorta di generi di prima necessità rappresenta un rifugio, una sicurezza*

---

Difronte a questa esplosione di sapori che siamo gioiosamente costretti ad ammirare, alcune considerazioni sorgono spontanee: **la forza aggregante del cibo non teme confronti di nessun tipo, specialmente in questo particolare tempo**. Esso unisce tramite la condivisione, che è un atteggiamento peculiare dell'essere umano il quale, per sua natura, è un animale sociale oltre che razionale. Il cibo è, inoltre, il primo mezzo di sopravvivenza assieme all'acqua. Andare nei negozi e nei supermercati, fare la fila all'esterno mantenendo almeno un metro di distanza l'uno dall'altro, evitando assembramenti, fare la scorta di generi di prima necessità rappresenta un rifugio, una sicurezza per tenerli custoditi nelle dispense delle nostre case e non rischiare di trovarsi nell'indigenza o in preda alla paura che i beni alimentari diminuiscano a motivo di eventuali norme restrittive. Allora si cerca di accumulare alimenti a lunga conservazione.

**Un altro aspetto è legato al tempo**. Per cucinare occorre tempo e per il momento **se ne ha in abbondanza**: si sta



a casa; alcuni non vanno a lavorare; non si può circolare con facilità e spensieratezza; non si può andare dove si vuole; si è costretti doverosamente a rimanere nel proprio comune di residenza o in quello in cui si svolge la propria professione. Anche i riti liturgici domenicali e quelli della Settimana Santa sono stati interdetti alla presenza fisica dei fedeli per arginare eventuali contagi.

**Così, il focolare domestico si è trasformato in unico ed esclusivo luogo di convivenza**. Con l'abbondante tempo a disposizione, la nobile arte della cucina ha tutto da guadagnare e non teme restrizioni di sorta. Cucinare diviene uno dei modi più belli e fruttuosi per impiegare il tempo a disposizione, ormai divenuto merce rara e preziosa nelle nostre vite troppo frenetiche.

Alcuni mesi fa si sentiva parlare della banca del tempo. Essa serviva per lo scambio, a titolo gratuito, di attività e di servizi di vario genere. Qualcuno in questo periodo si improvvisa cuoco, inventando ricette o contaminandone una tradizionale. Anche colui o colei che apparentemente sembrano avere qualche ritrosia o difficoltà a cucinare, possono ricevere un aiuto e suggerimenti da internet e dalla televisione attraverso un crescente spazio dedicato alla cucina, la quale, quotidianamente e a ogni ora della giornata, occupa i palinsesti dei programmi televisivi.

**Le case degli italiani profumano di vaniglia, di pane appena sfornato, di sughi** con i quali arricchire la pasta fatta in casa e tutto questo aumenta la quantità di endorfine nel nostro organismo e diffonde una sensazione di autentico benessere psicologico e mentale. Grazie alla cucina italiana, nelle nostre case, andrà tutto bene!





# Ridisegnare il futuro

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

*Abbiamo imparato ad apprezzare pietanze che avevamo dimenticato, che forse vorremo in futuro gustare anche al ristorante.*

**L**a terribile esperienza che stiamo vivendo ci lascerà molto diversi ma non solo, come numerosi ottimisti affermano, perché avremo avuto modo di riflettere su alcune storture della nostra società e dei nostri comportamenti: non sarà unicamente per nostra volontà che ci ridimensioneremo nelle abitudini, dovremo farlo e basta. Sarà la storia a obbligarci a cambiare, in tutti i campi e sotto tutti gli aspetti. Questo evento ci ha colti di sorpresa, ci ha folgorati, ci ha tarpato le ali, ci ha chiusi in un bunker mentale e fisico; ognuno di noi sta reagendo come può in base alle proprie ri-

sorse economiche e anche intellettive. Non è questo il luogo per parlare dei grandi dissesti in generale, ma possiamo soffermarci sull'ambito di nostra pertinenza e interesse, **la cucina e la tavola, dove molti aspetti sono destinati inevitabilmente a cambiare.**

Sappiamo quanto i ristoratori abbiano, con risultati più o meno apprezzabili, investito sulla loro formazione, sul loro eclettismo, magari supportati da una brigata o, nel caso dei più piccoli, contando solo su se stessi o su qualche familiare o socio, per farsi spazio nel magma fluido del mondo della ristorazione.



Pensiamo a chi aveva aperto da poco (Torino ha diversi esempi in tal senso), chi veleggiava sereno potendo contare su una clientela e una fama consolidate, chi aveva fatto migliorie investendo denaro, solo per fare alcuni esempi.

---

*Anche il mondo della ristorazione dovrà cambiare privilegiando la concretezza*

---

Tutto crollato come un castello di carte al primo soffio, un soffio malefico e invisibile che ci ha atterrato tutti. **Alcuni ristoratori avevano davvero costruito castelli di carte, scenografici e fragili**, basati su un precario equilibrio giocato sull'apparenza e vuoti al loro interno; con piatti nati solo per stupire; con affastellamento di gusti non sempre armonici, di *design* non sempre azzeccato e di poca sostanza. Ecco, questi credo che saranno destinati a soccombere, in quanto il tempo che verrà sarà quello della concretezza, e per sopravvivere dovranno riconvertirsi. Qualcosa di buono ne uscirà sicuramente. Sarà comunque dura per tutti ricominciare, si dovrà **reinvestire nelle strutture** per renderle adeguate alle norme che la salute pubblica richiederà, e sicuramente sarà un processo lento.

Al di là degli aspetti tecnici, credo che anche il modo di fare e proporre cucina muterà, sull'onda di quanto sta succedendo in questo periodo di forzata vita casalinga che sta modificando non solo le nostre abitudini ma anche i nostri gusti. **Prima del coronavirus le statistiche denunciavano da tempo un crollo delle vendite di pane e pasta**, alimenti banditi dalle diete; oggi farina e lievito sono ricercatissimi e sui social abbondano le foto di fragranti pani e focacce fatti in casa, unitamente a piatti di pasta. Non è certamente perché pane e pasta non si trovino più nei negozi, ma perché abbiamo più tempo a disposizione, la famiglia si ritrova, volente o nolente, riunita e unita nella paura dell'oggi e nell'incertezza del domani. **Abbiamo riscoperto il rito della prima colazione**: chiusi i bar, ci ritroviamo a preparare il caffè fi-



nalmente senza accompagnamento della feroce brioche dell'industria e senza merendine grasse e piene di zucchero per i nostri figli. Chissà se almeno in parte riusciremo a mantenere questa buona abitudine? **Cosa c'è infine di più rassicurante di impastare**, magari insieme, di preparare quei piatti che prima, per mancanza di tempo e tante volte anche solo perché distratti da altro, abbiamo messo nel dimenticatoio?

---

*Rivaluteremo la cucina di casa e i piatti della tradizione*

---

A onor del vero, già prima di questo devastante periodo si stava percependo, anche da parte della ristorazione, una rivalutazione della cucina di casa, dei piatti della tradizione, una sorta di passo indietro (o in avanti?) rispetto a tante invenzioni nate più per appagare l'occhio e la nostra vanità che per soddisfare il palato. Credo, ed è naturalmente un'opinione personale, che sarà partendo dalle nostre cucine che si delinea l'indirizzo della futura ristorazione italiana. Abbiamo imparato ad apprezzare pietanze che avevamo dimenticato, siamo diventati sperimentatori, abbiamo rispolverato vecchi

quaderni di casa, ci siamo cimentati in "operazioni" che mai avremmo pensato di saper affrontare. Sui social è tutto un pullulare di fotografie di tagliatelle fatte in casa, di torte di mele della nonna e di tante altre squisitezze esibite con orgoglio. La mia impressione è che **siamo tornati con i piedi per terra**, che dovremo rimboccarci le maniche e badare al concreto, anche a tavola. Ciò potrebbe voler significare **piatti più appaganti, meno elaborati e, elemento da non trascurare, meno costosi**.

Quest'ultimo sarà uno dei tanti e importanti punti con cui la ristorazione dovrà fare letteralmente i conti: quando torneremo al ristorante, baderemo di più al prezzo e sarà quindi compito dei ristoratori proporre costi incoraggianti per farla ripartire. Il cibo, la buona tavola, il buon bere rappresentano una parte vitale dell'economia italiana e noi faremo sicuramente la nostra parte per ricordarlo a tutti, contribuendo a ridare vita a un settore che oggi sta soffrendo molto.

**La ristorazione dovrà rinascere seppur diversa** e rivista, e noi Accademici, con la competenza, le riunioni conviviali, la fiducia nella nostra gastronomia, nella filiera alimentare che porta le eccellenze sulle nostre tavole, potremo dare una mano.





# Gianni Mura ci ha lasciato il gusto della tavola

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*La sua scrittura  
trasmetteva immagini  
e odori, stati d'animo,  
minimi dettagli  
per intuire  
personaggi e luoghi.*

**C**on la morte di Gianni Mura, avvenuta il 21 marzo, **si è spenta la voce di "un monumento del giornalismo e un campionissimo della forchetta"**. Mura era nato nell'ottobre del 1945 nella Milano del *nebbiun*, con San Siro tempio laico dello sport, la schedina e gli inverni freddi. Aveva cominciato la sua carriera di giornalista sportivo a "La Gazzetta dello Sport". Nel 1976 era passato a "La Repubblica", erede di Gianni Brera. La sua rubrica domenicale "Sette giorni di cattivi pensieri", uno zibaldone di ricordi, invettive e considerazioni sparse, era un appuntamento importante non solo per gli sportivi. **Altrettanto piacevole era la rubrica fissa di enogastronomia "Mangia&bevi"** che, dal 1991, teneva con la moglie

Paola sulle pagine de "Il Venerdì di Repubblica": un tour curioso e mai scontato fra i migliori ristoranti d'Italia.

I suoi articoli andavano oltre la cronaca e ti davano la voglia di partecipare all'evento. La sua scrittura trasmetteva immagini e odori, stati d'animo, minimi dettagli per intuire personaggi e luoghi. Lo stadio, le strade del Tour e le osterie diventano un palco per raccontare persone grandi nel loro quotidiano, paesaggi che emozionano, una società che cambia. Quel modo, raffinato e coinvolgente, di mescolare storia e aforismi, cronaca e poesia, che soltanto i grandi narratori possiedono.

---

*"Scrivere è come cucinare,  
quel che conta è fare la spesa"*

---

Scrivere, affermava Mura, è come cucinare, quel che conta è fare la spesa. **Quando hai gli ingredienti giusti sul tavolo**, quando al mercato hai scelto bene, **i piatti vengono buoni per forza. Ama la cucina dai sapori forti delle trattorie italiane** e delle deliziose *brasserie* al Tour de France, con la differenza sostanziale che nella cucina italiana "Il filo conduttore dev'essere la varietà e la complessità con tutte le sue ricchezze regionali", mentre "La Francia ha i suoi piatti che però si ripetono da nord a sud, da est a ovest". Al contrario, per Gianni, "La cucina belga e quella olandese si possono riassumere in un telegramma".

Alla domanda sull'incontro che gli ha cambiato la vita, risponde: "Sul piano affettivo mia moglie. Sul piano professionale Brera e Veronelli". **Veronelli lo**



**ha convinto che scrivere di cibo o di vino potesse essere alto giornalismo.**

“Ho iniziato a seguirlo sulle pagine de ‘Il Giorno’ quando lui, precedendo il Giro d’Italia di una giornata, scriveva una pagina su quello che avresti trovato a Vercelli piuttosto che a Campobasso o a Perugia: credo di essere cresciuto predisposto dalle letture di Veronelli a una grande ricerca e difesa della cucina territoriale e cioè dei piatti più tipici di una zona”. Questo **lo ha avvicinato** in modo armonioso e spontaneo al mondo contadino, ai produttori di vino che amava molto e **ai cuochi dei quali gli piaceva raccontare** non tanto e non solo le ricette, ma **l’anima**.

*“Ho imparato che da tanti piccoli segnali si può valutare un ristorante”*

*Non c’è gusto. Tutto quello che dovresti sapere prima di scegliere un ristorante*, edito nel 2015 da Minimum fax, è un suo puntuale e ironico libro di consigli. La ragione di scriverlo è così motivata: “Ho attraversato paludi di spaghetti e risot-

ti passati di cottura, combattuto con carni tigliose e osti non affidabili. Ho imparato che da tanti piccoli segnali si può valutare un ristorante”. **Dalle osterie di quartiere ai ristoranti stellati, Mura ci mette in guardia su tutto ciò che è opportuno fare prima di sedersi a tavola** per evitare solenni fregature. Scrive: “L’unico anagramma possibile di guida è giuda”, può tradire. Concorda con Italo Calvino che “l’odore subito ti dice senza sbagli quel che ti serve di sapere”: l’odore di fritto all’entrata deve portare rapidamente all’uscita. “Il naso è importantissimo nel cibo, pensate che Sepulveda si fermava davanti ai ristoranti quando sentiva un odore che lo attirava, si affidava totalmente al suo olfatto”.

Sulla scelta di un buon ristorante, secondo Mura, **ci si deve lasciar guidare da semplici accorgimenti**. Innanzitutto “Se chiami un ristorante alle 19 per prenotare il tavolo per la cena o alle 11 per il pranzo, e non ti risponde nessuno, allora è meglio cancellare quel ristorante dalla lista dei posti da visitare”. “I locali che pretendono di farti uscire alle 21.15 perché prendono una prenotazione per le 20 e una per un’ora dopo, non sono da frequentare”. Si scaglia contro il servizio troppo lento e quello troppo veloce; i brutti quadri appesi alle pareti; i ristoratori che preferiscono il design alla comodità. Non sopporta “La musica troppo alta che impedisce a due persone sedute allo stesso tavolo di parlare”. Ma anche che i camerieri, quando entri, innanzitutto ti chiedano: ha prenotato? Come la pulizia dell’ambiente e quella dei bagni. “Ma purtroppo quando arrivi ai bagni, che sono un punto dolente in Italia, spesso è troppo tardi: ti sei già seduto”.

Si scaglia contro il modo barbaro di uccidere la lattuga lasciandola appassire sotto un trancio di carne o pesce caldo. Per quanto riguarda la consistenza delle pietanze: **“Diffiderei dei posti dove più si allarga il piatto più diminuisce il companatico”**.

*“Un pasto senza vino è come un giorno senza sole”*

**Dei vignaioli raccontava la fatica nel portare avanti una tradizione e nel conservare una vigna.**

Del vino diceva: “La penso come Brillat-Savarin: un pasto senza vino è come un giorno senza sole”. E quasi come Baudelaire: “Ogni astemio ha qualcosa da nascondere”. Per questo ha scritto: “Ritengo vi sia più tolleranza nel bevitore di vino che nel bevitore di bevande gassate e di liquori e dichiaro ufficialmente che esiste più cultura nel vino che in ogni altra bevanda”. Parlando delle preferenze tra vini bianchi e rossi, tracciava un simpatico parallelismo con relazioni amorose durature e scappatelle: “Con i vini rossi (molti, non tutti) ho un rapporto d’amore durevole. Siamo conviventi o sposati, insomma una ristretta poligamia. Con molti bianchi (non tutti, se lo dicessi sarebbe una bestemmia) è un rapporto fugace, un calice o due prima di cominciare”. Proprio Veronelli gli suggeriva che nell’assaggio di un vino bisogna comportarsi come nel corteggiamento di una donna: “Non aver assolutamente fretta, non aver premura di imporsi, non bisogna essere bruschi, ma dare al vino tutto il tempo di esprimersi”.

In un incontro a Sassari, nel giugno 2015, affermava: **“Se penso al viaggio sul delta di Soldati o ai programmi di Veronelli con Ave Ninchi mi viene da piangere. Lì c’era tanta umanità e voglia di fare cultura**. Oggi non vedo l’umanità, solo pupazzoni televisivi che a ogni ora del giorno e della notte hanno un piatto davanti o un cucchiaino in mano. Di *Masterchef*, come di tutti i programmi basati sull’esclusione e sull’umiliazione, penso tutto il male possibile”. **In Mura c’era il sapore della terra e il profumo dei libri**, c’era la bellezza dell’arte e l’artigianato dello sport. Sempre “Con quella faccia un po’ così”, dura e severa per proteggere una naturale timidezza, oltre che nascondere una profonda umanità. Ha ragione Davide Turruni: “Mura era un brano di Paolo Conte, un corposo vino delle Langhe, [...] pura letteratura tra Mario Soldati e Georges Simenon”.





# I brigidini. Da trastullo a protagonisti di molte storie

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Pellegrino Artusi li definì  
“un trastullo speciale  
alla toscana”, ma essi  
hanno affascinato  
anche il palato  
di molti golosi  
personaggi illustri.*

**C**i sono carneadi del gusto che hanno millanta storie da raccontare. Prendiamo i **brigidini**, piccola coccola di gola identitaria del Pistoiese con **capitale Lamporecchio**. Il primo a **codificarne la ricetta fu Pellegrino Artusi**. Galeotto fu **Giuseppe Giusti**. Qual-

cuno sostiene che, proprio spulciando il suo carteggio, l'Artusi ebbe una conferma di come si potesse raccontare di cibo in maniera divulgativa. Descrivendo “una villereccia festa da ballo”, Giusti si soffermò su “Una grande tavola apparecchiata con piatti di brigidini, ricoperta con forme di cacio, fiaschi, bruciate (cioè caldarroste) e uccellini sfilati allo spiedo”. Brigidini disposti, quindi, con pari dignità assieme a pregiata cacciagione, golosi contorni e molto altro.

Dieci anni dopo, ecco la **ricetta 632** che viene così presentata, secondo il classico stile Artusi, tra l'ironico e il notarile: “È un dolce, o meglio un **trastullo speciale alla toscana**, ove trovasi a tutte le fiere e feste di campagna e lo si vede cuocere in pubblico nelle forme da cialde”. Seguono ingredienti (uova, zucchero, anice, sale e farina) e relativo protocollo operativo. La storia, tuttavia, non può esaurirsi qui perché, se andiamo a rovistare negli archivi, si scopre ben altro. A cominciare dal nome.

*La storia di Santa Brigida,  
donna tenace fino all'ultimo*

Leggenda racconta che furono **partoriti da qualche maldestra suorina dell'ordine delle brigidine** di un convento nei pressi di Pistoia. Era prassi, in quel tempo, che fossero loro a confezionare le ostie per la comunione. Acqua, farina, piccola pallottolina poi appiattita e posta nelle “**schiacce**” (piastre a tenaglia), messe sul braciere e, poco dopo, ecco pronto il simbolo della comunione cristiana. Vuoi per distrazione, vuoi non per caso, un giorno nel sacro impasto ci scapparono più laiche presenze: uova, zucchero, qualche semino di anice. Ecco che, dall'impasto “schiacciato” a dovere, uscirono piccole cialde croccanti e golose che, considerata la filiera, fu conseguente chiamare brigidini. Uno si chiede: va bene che i **brigidini sono figli delle brigidine**, ma chi erano costoro? E qui si apre un altro





capitolo affascinante. **Santa Brigida** era una nobildonna svedese nata nel 1302 e andata in sposa a un governatore locale. Ebbero otto figli e molti ideali condivisi che li portarono, per esempio, a fondare un ospedale per i più diseredati in cui lei stessa, **Brigida Birgersdotter**, era in prima linea a svolgere anche le mansioni più umili. Rimasta vedova, nel 1349, si incamminò verso Roma per diversi motivi. Celebrare l'anno santo del 1350. Perorare presso Papa Clemente VI la causa di un nuovo ordine monastico. Indurlo a tornare dall'esilio di Avignone a una Roma sempre più degradata nel malcostume. Le sue segnalazioni divennero una spina nel fianco, tanto da venir soprannominata "**la strega del Nord**", ridotta a mendicante costretta a chiedere l'elemosina alla porta delle chiese. Suor Brigida fu tenace sino all'ultimo. Il suo ordine ebbe l'approvazione papale e, dopo varie vicende, è ancora attivo con le brigidine sparse in diversi Paesi del mondo. Nel 1999, **Giovanni Paolo II** l'ha nominata **copatrona d'Europa**, assieme a **San Benedetto da Norcia** e **Santa Caterina da Siena**.

Tornando a Lamporecchio, un tempo i conventi erano punto di riferimento per le popolazioni del territorio. È lecito pensare che, con i loro prodotti, non sempre e necessariamente rivolti al sacro, contribuirono al benessere locale, per esempio con piccoli generi di conforto offerti in alcune occasioni quali sagre paesane, feste e quant'altro. I primi ad accorgersi dei brigidini furono alcuni pellegrini che,

lungo la **Via Francigena**, passavano da Pistoia diretti a Roma. Altra storia nella storia. A Pistoia è conservata una reliquia, proveniente dalla Galizia, di **San Jacobi**, ossia **San Giacomo**, uno dei dodici apostoli. Ecco dipanarsi scenari impensati, con al centro questi trastulli speciali: i brigidini. Ne era goloso **papa Clemente IX**, originario di Lamporecchio, la cui nobile famiglia, i Rospigliosi, diede il nome di brigidino alla coccarda appuntata sul cappello del casato. Per non parlare dei "**brigidini risorgimentali**", sorta di bandierina usata dai patrioti milanesi contro l'invasore austriaco. Su una stoffa bicolore, bianca e rossa, veniva applicato un rametto di verde edera. Una sfida a prova di ... **Radetzky**.

### *Dopo l'Artusi, furono in molti a scrivere dei brigidini*

Dopo l'Artusi, furono in molti a scrivere di loro. **Louis Monod**, un francese capocuoco dell'Hotel Savoy, li rende internazionali nel 1914, nel suo **La cuisine florentine**, definendoli "**briceletes**". Citati da **Vasco Pratolini** ne **Cronache di poveri amanti**: "**Il brigidino è il deus ex machina della Fiera**, al suo richiamo la gente si affolla. Un'**ostia laica** di più grandi dimensioni. I venditori tutti vestiti di bianco con in testa copricapi da cuochi di grande albergo. Magnificano la merce a squarciagola, persuaso ognuno di esser stato eletto da

Santa Brigida in persona a custode del segreto per la sua confezione".

L'antologia è ricca di altre testimonianze, tra cui **Renato Fucini**, **Aldo Palazzeschi** che, da bambino, si divertiva la domenica "A mangiarsi due tradizionali soldi di brigidini". Ecco la medaglia del Presidente del Senato, il fiorentino **Giovanni Spadolini**: "I brigidini mettono d'accordo tutti i toscani, guelfi e ghibellini, più del panforte e dei ricciarelli". A dire il vero, una **medaglia d'oro** se l'erano guadagnata a Roma nel 1905, con **Vittorio Emanuele III** a premiare un artigiano di Lamporecchio che aveva presentato i suoi gioielli a una fiera gastronomica.

Ora i brigidini sono simbolo identitario esportati anche all'estero con apposito **consorzio del vero brigidino** a garantirne la qualità. La lavorazione è molto semplice. Vi è quella tradizionale, manuale, come le suorine di un tempo, con le "**schiacce**" che vengono tramandate quale **eredità familiare di madre in figlia**, e ci sono quelle automatiche, ben descritte dai cronisti golosi. "Il caratteristico **sbuffo ritmato**, che si sente vicino ai banchi, è una specie di grande cavatappi con un erogatore che porta l'impasto su di una piccola piastra rotonda riscaldata; una seconda piastra cala sulla prima, lo schiaccia e cuoce, disegnandoci sopra il caratteristico fiore a cinque petali, poi le piastre si aprono e un braccio spinge via il brigidino". È in questa fase di "caduta" che i brigidini possono assumere le forme più diverse, prima di diventare croccanti. Nel tempo sono sorte altre elaborazioni. Al **pistacchio**, al **cioccolato**, ma c'è anche chi li ha inseriti in una **creativa millefoglie** assieme a panna e frutti di bosco. Si possono **abbinare** in svariati modi: **Vinsanto**, **gelato** e quanto fantasia consiglia.

A conferma che i toscani non si smentiscono mai nella loro sagace ironia, queste "**ostie sbagliate**", nel Livornese, le hanno ribattezzate **cicalini**, simbolo della **festa della Madonna dell'equinozio** l'8 settembre, con testimone **Giovanni Pascoli**: "I cicalini sono graditissimi alla Madonna, accompagnando croccanti il pellegrinaggio dei devoti". Ve le immaginate tutte queste storie ad affiancare "**un trastullo alla toscana**"?



# La bevanda più bevuta al mondo

di **Alberto Marson**

Accademico di Gorizia

## Origini ed evoluzione del caffè.

**L**a **caffeina** (1,3,7 trimetilxantina, per chi mastica di chimica) è una **sostanza scoperta** nel 1819 dal **chimico tedesco F.F. Runge** che la chiamò *kaffein*. Pochi sanno che la sua scoperta è dovuta all'incontro tra Runge e nientemeno che **Goethe**, il quale fra i suoi interessi annoverava anche chimica e farmacologia. L'autore del *Faust* era un **grande consumatore di caffè**, e lo riteneva "speciale": fu così che affidò a Runge l'indagine di tale "intima speciale essenza". Alcuni mesi dopo il chimico estrasse e battezzò la mitica molecola. Oggi, duecento anni dopo, **la caffeina è la sostanza stimolante più utilizzata al mondo**: se ne stima un consumo di 1,6 miliardi di tazze al giorno! Indipendentemente dalla sua scoperta, essa ha svolto un ruolo non indifferente nella cultura, nell'economia e nelle scelte - anche politiche - nell'arco dei secoli, non come

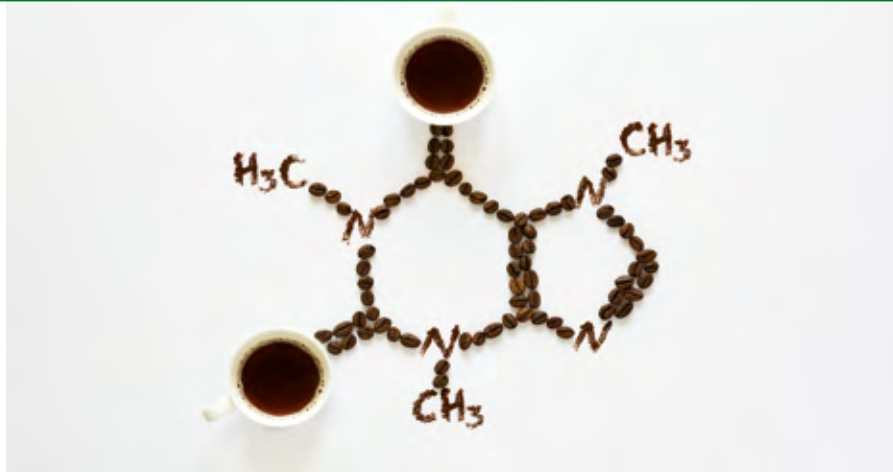
"caffeina" ma ovviamente come la pianta da cui trae nome: il caffè.

Si discute tutt'oggi sulla sua etimologia. Nell'XI secolo, i commercianti yemeniti portavano dall'Africa i chicchi di caffè che, bolliti, davano una bevanda che chiamavano *qahwa* (eccitante), da questa la parola turca *hahve* e, quindi, in area latina, "caffè". Un'alternativa sarebbe il nome della zona di origine delle piante: Caffa, in Etiopia.

**Dallo Yemen si diffuse lungo la costa del Mar Rosso, fino in Arabia** dove, sul finire del XV secolo, sorsero alcuni locali destinati alla degustazione.

Già alla fine del XVI secolo, uno dei principali centri di commercio fu Il Cairo, da cui si diffuse in tutto il mondo. A favorire il consumo di caffè furono essenzialmente due fattori: da un lato il divieto islamico di assumere alcolici e dall'altro l'espansione dell'Impero Ottomano.





### *Il cosiddetto "vino d'Arabia" fu ritenuto dalla Chiesa "bevanda del diavolo"*

Il "vino d'Arabia" arrivò in Europa nel XVII secolo, grazie ai commerci veneziani con Istanbul. Venne però bollato dalla Chiesa come "bevanda del diavolo" a causa delle sue proprietà eccitanti, in grado di disinibire anche il più pio degli uomini. Piccola nota curiosa: secondo una tradizione tramandata dal teologo A. F. Nairone, l'arcangelo Gabriele aveva offerto il caffè al profeta Maometto il quale, dopo averlo assunto, "Sconfisse in battaglia quaranta cavalieri e giacque con quaranta donne". Nel tentativo di arginare la potenziale lascivia, la Chiesa condannò il "vino d'Arabia" come diabolico e tale fu fino al 1800, anche se già all'inizio del 1600 Papa Clemente VIII tolse il veto all'utilizzo del caffè essendone egli stesso un consumatore.

Un secolo prima della diffusione di massa, sempre a Venezia, era possibile acquistarne i semi dagli speciali, a carissimo prezzo, come medicamento.

In un tempo relativamente breve, il caffè divenne un bene di consumo facilmente reperibile. Le caffetterie fecero la loro comparsa a metà del 1500 a Istanbul con il nome di *qahveh* o *khaveh*. Nel XVII secolo, in Europa si assistette a un fiorire di "botteghe del caffè": fu il veneziano **Pietro Della Valle ad aprire il primo spaccio di caffè in Italia**, nel 1615, mentre verso la fine del 1600, in Inghilterra, se ne annoveravano più di tremila, contro le sole dieci di Vienna.

Leggenda vuole che la prima "bottega del caffè" della capitale asburgica venisse

aperta nel 1683, successivamente all'assedio dei turchi. Se nel resto d'Europa il caffè veniva consumato amaro, **i viennesi iniziarono a mischiare latte e zucchero**, dando origine così al *mélange*, simile a un cappuccino italiano dalle dimensioni generose. Ben presto le caffetterie si diffusero nell'Impero: a Trieste, Leopoldo I, nel 1700, concesse la licenza a 4 esercenti, che divennero 11 nel 1714 a opera di Carlo VI, anche se pare che le caffetterie non autorizzate ammontassero addirittura a 40.

Nei primi decenni del XVIII secolo, vi fu una richiesta sempre maggiore di caffè in tutta Europa. Questo enorme bacino era alimentato da produzioni yemenite ed etiopi, quasi esclusivamente attraverso un unico collettore portuale: Trieste. Tra il XVIII e il XIX secolo vi fu un fiorire del commercio del caffè grazie ai piroscafi sempre più capienti e alla tassazione sugli alcolici imposta dalla moralista imperatrice Maria Teresa d'Austria nel 1779.

### *I caffè triestini erano luoghi di passaggio, indirizzati a una sosta di ristoro veloce*

**La città di Trieste**, in questo periodo, godeva dello status di porto franco. Ciò le consentiva una più che discreta libertà commerciale ma, soprattutto, giudiziaria. In tale contesto, si fusero esperienze veneziane, viennesi, greco-orientali e turche grazie ai commerci ma anche a un sempre maggior numero di personaggi poco raccomandabili che vedevano nel porto franco la possibilità di rifarsi una vita. Pertanto a Trieste vi era un **coacervo di**

**locali**: gli elvetici, i veneziani, gli orientali "alla turca" e i viennesi, con i quotidiani da leggere. Vi era poi una sovrapposizione con le pasticcerie che servivano anche sostanze alcoliche: in effetti, nel 1750, Maria Teresa aveva concesso alle caffetterie di servire "bevande spiritose".

Ciò che certamente differenzia quelli triestini dagli altri caffè europei è che, in questo formicaio legato al porto mercantile, i caffè sono proposti **in luoghi di li-ston**, ossia di passaggio, più indirizzati a una sosta veloce di ristoro che a un pubblico in cerca di una comoda poltrona dove trascorrere le ore oziando.

In effetti, nel 1827, il magistrato civico - la figura preposta al controllo di tali attività - concesse a tal Giovanni Bazzel di aprire una caffetteria nei pressi dei Volti di Chiozza, poiché vicini al molto frequentato passaggio "dell'Acquedotto". Lo stesso magistrato era anche attento all'aspetto igienico-sanitario dei locali. Nel 1822 si segnalava, per esempio, che gli esercenti utilizzavano "Cocome di rame non staginate e ciò può essere nocivo alla salute". Su 40 caffetterie, 18 risultarono fuori norma e la polizia confiscò "cocome" e recipienti inadeguati.

Il caffè ha radicalmente mutato la propria immagine nell'arco di pochi secoli: nel 1600 era **una medicina**, nel 1700 **uno stimolante** in voga tra gli illuministi, spesso consumato amaro. Con l'Ottocento diventa **una bevanda energetica**, un corroborante per sopportare i ritmi di lavoro industriali.

Per vederlo nella forma che conosciamo e che tutto il mondo ci copia, **l'espresso, dobbiamo attendere il 1902** quando a Milano l'ingegner Luigi Bezzerà inventa un apparecchio che sfrutta l'alta pressione per filtrare la polvere di caffè macinata. Risale invece al 1700, in alternativa al caffè turco, l'invenzione napoletana della "cuccumella" (la "moka napoletana"), per buona parte soppiantata, dopo il 1933, dalla più veloce "moka" dell'imprenditore Alfonso Bialetti.

Una nota per chi visitasse la città del caffè Illy: a Trieste l'espresso si chiama "nero", il macchiato caldo "capo", il cappuccino "caffelatte", il decaffeinato "deca". Tutti possono essere serviti in bicchiere di vetro.



# Ode alla polenta

di Rosa Giammarco

Accademica di Sulmona

*Un piatto tipico della civiltà contadina, ma anche dei carbonai abruzzesi.*

**L**a polenta è un semplice antichissimo piatto formato da un impasto di acqua, sale e farina di mais. È lungo il viaggio nel ricercarne nella storia le tracce e le origini, supponendo che già l'uomo primitivo, divenuto agricoltore, si cibasse di cereali. Successivamente, in epoca romana, l'impasto di cereali non panificabili, quali il farro, era chiamato *puls*. Nonostante l'arrivo in Europa (1525) di un nuovo cereale, il mais, a seguito della scoperta delle Americhe, fu solo nel 1700 che la polenta si diffuse, prima nell'alimentazione dei ceti abbienti, poi come cibo contro la fame, in ogni classe sociale. Così la rinveniamo

come alimento dei carbonai, dei taglia-boschi, uomini che dovevano stare per mesi nei boschi per ricavare legna da ardere, da costruzione e carbone, che si nutrivano solo con la polenta.

**Se ne conoscono diverse varianti: scura** con farro o segale o grano saraceno; **bianca** con mais bianco; **gialla** con farina di mais. La possiamo gustare **taragna** in Valtellina e nelle valli bresciane e bergamasche; **concia** in area valdostana e nel Biellese; **con i ciccioli** nel Piacentino e nell'Oltrepò pavese, Bassa lodigiana, Parmense e nel Bresciano; **di patate** nel Trentino meridionale; **lenta** in alcune zone del centro Italia; **rognosa**, come





nel caso di Pettorano sul Gizio (L'Aquila), uno dei borghi più belli d'Italia, con una storia paesana da raccontare.

### *La preparazione della polenta "rognosa" a Pettorano sul Gizio*

L'origine della polenta rognosa, piatto tipico e "faticoso" della tradizione culinaria di Pettorano sul Gizio è molto lontana. Si ricordano i tempi in cui gli uomini erano costretti a lasciare le proprie case e le famiglie per "andare a fare i carboni": tanti i pettoranesi che fino alla metà degli anni Cinquanta erano dediti alla produzione di carbone. Gente umile ed emarginata dalla vita sociale del paese, armati di roncole e asce, **i carbonai passavano lunghi periodi di duro lavoro lontano da casa**. L'unico pasto era rappresentato, quasi sempre, dalla **polenta "scrita"**, senza condimento, insaporita solamente strofinandola a turno su un'acciuga che pendeva per un filo alla "camastra". **La sua preparazione richiede tempo notevole; è basata su una tecnica legata a riti e ritmi particolari**. La farina viene lavorata per circa un'ora dalle "sapienti e forzute" braccia del polentaro, che ne indurisce l'impasto con il "cazzagno" (bastone di legno usato per girare la polenta). L'impasto non si deve attaccare alle pareti del paiolo (rigorosamente di rame), e deve raggiungere il grado di consistenza e di cottura tale da permettere di rovesciarlo su un panno posto su un tavolo da cucina e poi di essere tagliato a fette con un filo

di refe. Mai usare il coltello. Le singole fette sono poste nuovamente nel caldajo ancora caldo in modo da formare strati sovrapposti. **Il condimento tipico è con salsicce, aglio, peperoncino, olio (polenta rognosa o dei carbonai)**. Ogni strato di polenta è sapientemente e abbondantemente condito con olio di oliva, pancetta, carne di maiale, formaggio pecorino. Il tutto, prima di essere consumato, viene rimesso per qualche minuto sul fuoco per l'amalgama finale. Un altro intingolo è la polenta con strati di sugo, salsicce e pecorino. È questa una tradizione perpetuata negli anni, che dona alla polenta rognosa il gusto di un pasto prezioso dal sapore antico. **Perché a Pettorano sul Gizio la polenta è "rognosa"?** L'etimologia, con molta probabilità, fa riferimento alla malattia procurata dall'eccessivo consumo di mais o di carne di maiale. Per lunghissimo tempo è stata un cibo di sussistenza, tanto che, a causa del suo consumo continuato, senza aggiunta di altri nutrienti, ha contribuito alla diffusione della pellagra, dovuta a un'insufficienza di vitamine. Oppure, il nome può essere attribuito al termine inteso come il rivelarsi una "rogna", una seccatura in quanto la preparazione è molto elaborata. Gli ingredienti principali per la polenta "rognosa" sono: farina di granturco rigorosamente ricavata da mais a otto file, macinata in mulino a pietra, utilizzando essenzialmente acqua del fiume Gizio di ovidiana memoria; l'olio extravergine d'oliva ricavato da olive qualità di rustica e gentile; la carne di maiale domestico; il pecorino del monte Genzana. Può es-

sere accompagnata da pancetta, costatine e salsicce di maiale, funghi, tartufi, mugnoli (verdura locale) e da un ottimo vino... il Montepulciano d'Abruzzo!

È un piatto quasi irrinunciabile per gli amanti della polenta, specialmente nella stagione fredda. Inutile negarlo, un piatto di polenta rognosa mette allegria, il colore giallo intenso ricorda il sole, e il sapore particolare ne fa la compagna ideale per formaggi, carni e sughetti.

### *L'arte dei polentari è faticosa: da sempre è compito quasi esclusivo degli uomini*

Vista la particolare lavorazione e l'impegno fisico richiesto, la preparazione di questo tipo di polenta è da sempre compito quasi esclusivo degli uomini. È quindi necessario che le nuove generazioni apprendano le tecniche e, soprattutto, siano disponibili a imparare la faticosa arte dei polentari, affinché questa tradizione non svanisca nel tempo: non si tratta solo di un semplice fatto gastronomico ma soprattutto di vissuta cultura locale.

Ogni anno, durante le festività natalizie, **viene celebrata la "Sagra della Polenta"** per non dimenticare tradizioni, sapori e riti appartenuti da secoli al paese di Pettorano sul Gizio.

Attualmente la polenta, al pari di molti altri cibi poveri, sta vivendo un periodo di riscoperta come piatto gastronomico e di tradizione. E come tutti i piatti tradizionali, si può preparare a casa. A Pettorano sul Gizio, nel cuore dell'Abruzzo, si può vivere una particolare esperienza al ristorante "Il Torchio": frequentare la scuola di cucina per imparare la lavorazione della "polenta rognosa" con il maestro Michele Ciccolella al paiolo.

Di lei si innamorarono musicisti, poeti, artisti, letterati, stregati da una pietanza che sa essere unica, **da Ada Negri a Ermanno Olmi**. Da sempre è definita il piatto dei poveri ma recentemente ha acquistato nuova dignità. Sdoganata da molti chef stellati, appare sempre più spesso nell'alta cucina internazionale.





# Paese che vai... asparago che trovi

di **Marta Villa**

Accademica di Trento

*Un viaggio gustoso  
alla ricerca  
dell'asparago bianco.*

**C'**è un saporito e succoso *fil rouge*, anzi *blanc*, che collega l'Adige nel suo scorrere nel fondovalle... Da sud a nord, infatti, è possibile intraprendere un viaggio gustoso che nelle giornate di primavera si dischiude agli occhi e ai palati dei curiosi. Rivoli Veronese, in provincia di Verona, Zambana e Zambana Vecchia in provincia di Trento e Villano e Terlano in provincia di Bolzano, sono unite grazie a un prodotto diventato ormai simbolico della loro terra: **l'asparago bianco**.

Ogni territorio ha poi saputo sviluppare, in modo originale e interessante, tale produzione rendendola sempre più accattivante, creando eventi e momenti di conoscenza festosi per omaggiare la nuova stagione e questo singolare ortaggio. Non sempre amato da tutti, anche per la sua caratteristica e particolare fragranza, è stato riscoperto invece per le sue **qualità salutari e nutrizionali**: ricco di sostanze utili al nostro organismo (asparagina, vitamine A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub> e C, sali minerali fondamentali per la calcifica-





zione delle ossa) e con bassissime calorie, è divenuto anche un ospite gradito sulle nostre tavole. L'asparago, oltre a essere buono, è sano.

*L'asparago rivoliano è bianco e si raccoglie a mano con un coltello ricurvo*

Partiamo per il nostro viaggio proprio dall'anfiteatro morenico del Lago di Garda, luogo geologicamente unico, formatosi nella sua completezza dopo il ritiro dei ghiacci wurmiani. Qui si adagia il paese di Rivoli Veronese, notissimo anche per la storica e vittoriosa battaglia napoleonica, dove si coltiva l'**asparago di Rivoli**. Il legame tra questa cultivar e Bonaparte risale alla Campagna d'Italia (1797), quando vennero incrociate le zampe d'asparago con quelle selvatiche spontanee del Monte Pastello di Rivoli, dando origine all'attuale ecotipo. Tale prezioso alimento venne servito anche sulle tavole degli ufficiali della Prima guerra mondiale che facevano servizio presso la linea del fronte e sostavano alla Chiusa.

Il particolare asparago rivoliano è completamente bianco, ha un diametro di circa 10 mm e una lunghezza che varia tra i 18 e i 22 cm. Ancora oggi la loro raccolta è manuale e si utilizza un particolare coltello ricurvo, frutto di un saggio adattamento tipico della cultura materiale contadina: **l'operazione di taglio deve essere eseguita con attenzione e da mani specializzate**, altrimenti si rischia

di rovinare la zampa e di compromettere le future produzioni. Viene organizzata ogni anno la **Festa dell'Asparago** il cui piatto principale è proprio il risotto.

*Quello di Zambana è delicato, tenero e senza alcuna fibra*

Se si risale l'asta del fiume, dopo la Vallagarina si raggiunge un'altra interessante piana formata dai depositi alluvionali, la Rotaliana, che oltre a essere molto nota per la produzione vinicola (Teroldego), vede la presenza, in un punto preciso e unico, della coltivazione degli asparagi. Per deliziarci con questo prodotto ci dobbiamo fermare a **Zambana e Zambana Vecchia**, un paese antichissimo, luogo frequentato già in epoca preistorica, come testimoniano i ritrovamenti di selci mesolitiche. Vittima, in passato, della furia delle esondazioni che imperversarono in questa area, ha tratto da tale situazione geomorfologica la fortuna di **un terreno sabbioso** dove l'asparago cresce con vigore. Risulta interessante segnalare che il prodotto **ha una certificazione speciale, la De.Co.** (Denominazione Comunale) che lo contraddistingue dagli altri, poiché garantisce che quello che si assaggia è stato coltivato esclusivamente nel territorio del Comune. Delicato, tenero e senza alcuna fibra, affonda le sue radici all'inizio del 1800: anch'esso è raccolto a mano con attrezzature tradizionali. L'asparago bianco di Zambana è stato, inoltre, il primo asparago bianco a essere inserito fra i Pro-

dotti dell'Arca del Gusto - Slow Food e nell'Atlante dei prodotti tradizionali del Trentino.

*Quindici contadini mantengono viva la straordinaria tradizione*

Se ci spostiamo ancora più verso nord, sempre seguendo le rive dell'Adige, troviamo la conclusione del nostro appetitoso tour in terra sudtirolese. In particolare, nelle località di **Vilpiano, Settequerce** (un nome fiabesco, quasi tolkieniano) e **Terlano**, si coltiva da almeno due secoli l'**asparago bianco detto "Margarete"**, marchio che ne garantisce la qualità e protetto a livello europeo. Il nome è un omaggio all'ultima regnante del Tirolo storico, che abitava il castello sopra il paese. Il legame di questa verdura con il territorio della città di Bolzano è molto forte: infatti, già dal XIX secolo, la borghesia cittadina ne apprezzava il gusto particolarmente delicato. Anche in tal caso è stato proprio l'Adige a fornire il substrato dove poter far esplodere tale specie: i terreni tra le zone del Monte Macaion (Gantkofel) e del Montezoccolo (Tschöggelberg), infatti, **hanno un pH neutro ottimale per conferire al prodotto un aroma e una fragranza raffinati**. Sono quindici i contadini che mantengono viva questa straordinaria tradizione in circa 10 ettari di terreno. Il piatto più classico che è possibile assaggiare in stagione, è, sicuramente, rappresentato dagli **asparagi freschi con prosciutto cotto, patate lesse e salsa bolzanina**. Vengono organizzate anche proposte culturali per conoscere sia il territorio sia questo salutare prodotto: le passeggiate nelle asparagie a osservare l'ortaggio (bianco, con una speciale velatura rosa sulla punta e sul gambo) e il lavoro dei contadini sono molto frequentate. La possibilità di scegliere escursioni in carrozza, nel triangolo degli asparagi, ricorda romantiche atmosfere da Belle Époque.

E ora, appagati da questo peregrinare, è giunto il momento di sedere a tavola accompagnati dall'adagio di Oscar Wilde: "Ho dei gusti semplicissimi... Mi accontento sempre del meglio!"



# Andar per sagre

di Vasco Marzini

Accademico di Aosta

*Quella “della Favò”  
si celebra a Ozein,  
a pochi chilometri  
da Aosta, dove si gusta  
la tradizionale  
zuppa di fave.*

**P**er scoprire i segreti culinari custoditi dalle vecchie famiglie valdostane e per far riemergere e assaporare i gusti “antichi” dei piatti tradizionali del territorio, cosa c’è di meglio dell’“andar per Sagre”?

Il piccolo villaggio denominato Ozein, frazione del Comune di Aymavilles, a circa 1.300 metri di altitudine, è un balcone naturale che offre uno dei più bei panorami della Valle d’Aosta. Da molti anni ospita una sagra che propone un antico piatto, “la Favò”, la cui ricetta viene tramandata oralmente di generazione in generazione. **La Favò è composta da ingredienti poveri**, che arricchivano, però, le semplici

cucine popolari del 1800, quali il **pane nero rafferma**, che veniva prodotto una sola volta l’anno (cotto nel forno comune del villaggio) e lasciato essiccare, il **formaggio**, qualche pezzo di **salsiccia**, **cipolla**, **aromi naturali** come erba cipollina, santoreggia e basilico, un po’ di **burro chiarificato**, **pasta** (ditaloni rigati) e, infine, l’ingrediente principale: **la fava**.

La coltivazione di questo legume era diffusa nelle aree alpine fin dalla preistoria: ne sono stati ritrovati numerosi semi sia in Savoia sia in Svizzera all’interno di palafitte risalenti all’Età del Bronzo. Le fave erano coltivate in molte aree della Valle d’Aosta e, in particolare, nei dintorni di Ozein.





### Le fave hanno sempre avuto un ruolo importante in cucina

La fava è una pianta annuale che, a differenza di altre leguminose, non è rampicante: ha i baccelli piatti e voluminosi che possono germinare anche a distanza di 5/6 anni; è una delle piante orticole più nutrienti, sia per l'uomo sia per gli animali. Può essere consumata fresca o essiccata, cruda o cotta. **Conosciuta nell'antichità ancor prima dei cereali**, ha sempre giocato un ruolo importante in cucina, almeno sino a epoche relativamente recenti. Oggi, purtroppo, la sua diffusione e il suo utilizzo sono limitati. Nelle regioni del Centro Italia, in particolare, il prodotto viene consumato fresco. Chi non conosce fave e pecorino, specie se il pecorino è quello fresco di Pienza?

Anticamente la fava, per la sua forma, simboleggiava l'embrione di sesso maschile racchiuso nel seno materno. **Secondo Plinio, le fave ospitavano le anime dei defunti**: ecco perché nell'antico Egitto, dove il culto dei morti era molto sentito, questi legumi non venivano consumati dal popolo ed erano rifiutati dalla casta sacerdotale. Il campo di fave era infatti considerato il luogo di reincarnazione dei defunti. I Greci, invece, le usavano per le votazioni, differenziando opportunamente quelle di colore chiaro da quelle di colore scuro.

**Gli antichi Romani offrivano le fave, unite al lardo, alla dea Carna**, protettrice degli organi vitali del corpo umano, in occasione delle *Calende* di luglio, denominate "**calende delle fave**". Erano addirittura considerate afrodisiache, tant'è che sono state trovate tracce di questi legumi nei lupanari (le antiche case di appuntamento) di Pompei. Si credeva, inoltre, che le fave rendessero bella e possente la voce. Sta di fatto che cantori e menestrelli ne facevano largo uso nel Medioevo.

Quello che oggi è certo è che **le fave hanno proprietà depurative e diuretiche** (favoriscono l'eliminazione di scorie e tossine) e sono un valido supporto per l'apparato cardiovascolare e motorio. Inoltre **riducono il colesterolo "cattivo"**; **svolgono un'azione positiva in caso di ipertensione** e sono consigliate anche a fronte di diabete e iperglicemia. La vitamina A presente in questi legumi è un valido aiuto per la salute degli occhi e della pelle.

### La nutriente zuppa viene chiamata "il piatto delle mietitrici"

Torniamo a Ozein, i cui terreni, di origine calcarea e ricchi di sostanze organiche, ben si prestavano alla coltivazione delle fave. Le terre moreniche della zona, verso

l'inizio del Novecento, erano coltivate a grano, segale e, soprattutto, vigneto. La coltura delle fave era eseguita in modo intensivo, destinando la parte principale del prodotto come nutrimento per gli animali. **Nei periodi di carestia divenne il sostentamento di molte famiglie**; basti pensare che a Ozein, durante l'ultimo conflitto mondiale, **si tostavano le fave per farne una bevanda destinata a sostituire il caffè**, allora introvabile.

**L'usanza di cucinare la Favò è tuttora viva nel piccolo villaggio di Ozein**: questo piatto molto nutriente viene chiamato in patois (il locale dialetto di origine franco-provenzale) "**lo plat di misadie**" ossia il piatto delle mietitrici. La zuppa con le fave **era il pasto delle donne che aiutavano gli uomini a mietere il grano e la segale**, due cereali largamente coltivati nella zona, che le compensava della dura fatica del lavoro nei campi che si protraveva dall'alba al tramonto.

**La ricetta tradizionale de la Favò nel corso del tempo non è stata modificata** e conserva tutt'oggi i pochi e semplici ingredienti che i valligiani custodiscono gelosamente, **a iniziare dal burro casalingo, "lo beuro colò"**.

Ogni famiglia possedeva almeno una mucca che forniva il buon latte dal quale si ottenevano burro e formaggio. In particolare, lo "**beuro colò**" era la **procedura che permetteva di conservare per mesi il burro**, allora preziosissimo alimento. Il prodotto veniva fatto fondere fino a ottenere un liquido trasparente che, conservato in albanelle di vetro nei solai, era utilizzato per l'anno intero. E poi il pane di segale, presente in ogni famiglia valdostana, cotto nei forni consortili presenti in ogni villaggio. Dopo la cottura, i pani erano disposti su particolari trespoli chiamati *ratelé* e fatti essiccare nei solai ben arieggiati. Altri prodotti casarecci erano le salicce, realizzate con un misto di carne bovina e suina, anch'esse destinate all'essiccazione per essere consumate nei mesi successivi alla loro produzione.

**In occasione della sagra**, che si snoda nell'arco di tre giornate, **vengono preparati e serviti oltre 1.500 piatti della tradizionale zuppa**, per la gioia dei numerosi frequentatori.



# L'Orvietan

di Umbra Mortaruolo

Delegata di Orvieto

*Un amaro erboristico dalla lunga storia, oggi prodotto a Orvieto in modo artigianale e secondo una ricetta segreta.*

**P**rofumo intenso e complesso, con una freschezza balsamica e un bouquet ricco di erbe officinali. Gusto caldo e potente, che avvolge progressivamente il palato, con un lungo finale amarognolo, piacevolmente ruvido e astringente.

È l'Orvietan, l'amaro erboristico della città del Duomo, nato per iniziativa dell'imprenditore Lamberto Bernardini, il quale ha riportato in vita **una storia antica e avvincente che da Orvieto, appunto, ha fatto il giro d'Europa**. Circa dieci anni fa, la sua curiosità lo ha portato a compiere un lungo viaggio, o meglio, a iniziare un viaggio che continua ancora oggi, ripercorrendo le orme di chi lo ha preceduto.

Come si legge nei dizionari, "Orviétan" è il nome di un famoso elettuario, un

preparato farmaceutico e, al contempo, indica anche la persona autorizzata a venderlo.

A questo medicamento è stato dedicato **uno studio scientifico da parte dell'Accademia Nazionale di Scienze, Lettere e Arti di Modena**. Gli autori, i professori Patrizia Catellani e Renzo Console, hanno constatato che, tra le centinaia di pseudo-farmaci in uso tra il 1600 e il 1700, l'Orvietan fosse uno dei tre che avevano raggiunto la massima fama e che venivano ritenuti veramente efficaci. **Lo studio contiene, tra l'altro, anche tutte le versioni della ricetta originale e risale agli ingredienti che ne costituiscono la base imprescindibile**. Da qui è ripartito Bernardini che, insieme al noto erborista Aurelio Visconti, ha riprodotto fedelmente l'Orvietan.

Rispetto all'originale, che veniva fornito in polvere solubile, ha pensato di creare un prodotto più invitante e piacevole, come un amaro erboristico, digestivo e corroborante, e ha aggiunto il tocco dell'**affinamento in botte per esaltarne l'aroma**.

---

*La storia ha inizio nel 1600, come antidoto per i veleni*

---

La storia ha inizio nei primi anni del 1600 con **Girolamo Ferranti**. Abile speziale, anch'egli originario di Orvieto, decise di mettere a frutto la sua esperienza, maturata pure a Roma, **creando un potente antidoto dei veleni più diffusi all'epoca** e panacea per tutti i mali. Evidentemente, riuscì nell'ambizioso proposito e il successo fu immediato.





frattempo, entrò a far parte delle farmacopee più importanti e iniziarono a venderlo anche i farmacisti.

*È citato in numerose opere letterarie, da "I Promessi Sposi" a "L'Amour Médecin" di Molière*

**La fortuna dell'Orvietan, nato come antidoto**, in un'epoca in cui non era affatto raro morire avvelenati, e **affermatosi come una sorta di medicina universale**, si protrasse per due secoli dalla sua invenzione. La fama fu tale da divenire proverbiale e da essere citato in numerose opere letterarie da *I Promessi Sposi* di Manzoni, dove è Donna Prassede a suggerirne l'uso, a *L'Amour Médecin* di Molière dove si lascia intendere che potrebbe curare anche il "mal d'amore". Ne fanno cenno Voltaire, Leibniz, Scott, Balzac e Chateaubriand.

**Il "famoso antidoto inventato a Orvieto" entrò in tutti i vocabolari europei. Oggi Lamberto Bernardini prepara l'Orvietan in modo artigianale** nel suo laboratorio che è anche un piccolo museo dove raccoglie antichi libri, stampe, ceramiche che riguardano questa storia, tanto ricca e, incredibilmente, ancora poco conosciuta proprio a Orvieto.

È datato 9 giugno 1603 il primo documento storico ufficiale in cui viene citata questa sorta di farmaco: si tratta della licenza di vendita sulla pubblica piazza, rilasciata a Ferranti dal Comune di Orvieto.

**Da allora l'Orvietan si fece strada nelle più importanti piazze d'Italia e d'Europa.**

Girolamo lasciò la sua ricetta segreta in eredità alla moglie Clarice e al figlio Gregorio. Quest'ultimo si trasferì a Venezia, dove nel 1632 ottenne dal Collegio Medico della città lagunare l'approvazione della ricetta del medicinale e l'autorizzazione a venderlo in tutti i territori della Serenissima. Gregorio morì giovane, ma la sua bottega in Frezzeria, nei pres-

si di Piazza San Marco, rimase la sede dei produttori dell'Orvietan fino alla fine del 1700.

La vedova di Girolamo, invece, sposò in seconde nozze Cristoforo Contugi e con lui si trasferì a Parigi. Qui **l'Orvietan era già famoso ma raggiunse la consacrazione grazie al Re Sole, Luigi XIV**, che ne era abituale consumatore, il quale nel 1647 rilasciò il privilegio esclusivo di vendita a Contugi. Questi, tra l'altro, ideò il marchio con il sole per la confezione della sua medicina così da distinguerla dalle numerose imitazioni. Organizzò anche una rete di procuratori ufficialmente autorizzati alla vendita.

La diffusione capillare dell'elettuario orvietano avvenne anche grazie alla figura dei venditori ambulanti di medicine. Nel

**L'Orvietan è un amaro erboristico** ottenuto dalla macerazione, in soluzione idroalcolica, di oltre 25 erbe officinali, pressate a mano con piccoli torchi, e poi filtrato a telo. Per la raccolta di ogni erba officinale viene seguito scrupolosamente il giusto tempo balsamico. Dopo l'essiccazione, si procede alla selezione e miscelazione secondo la ricetta segreta. Si passa poi alla lunga macerazione a freddo in alcool puro per estrarre i principi attivi delle erbe. Dopo essere passato nei torchi e filtrato, rimane, per almeno un anno, in piccole botti di legno per dare il giusto tempo di decantazione e affinamento prima di essere imbottigliato.





# Cosa sarebbe il mondo senza sale

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Sembra diventato  
il nemico numero uno  
per la salute, ma va solo  
usato con discrezione.*

**O**sannato per secoli, ora è in croce. Povero sale. Oro bianco per millenni, dopo secoli e secoli di prezioso servizio all'umanità, è divenuto il nemico numero uno dell'uomo, l'Al Capone dei cibi, da bandire dalla tavola. **Ogni giorno il sale è sotto attacco**, processato e condannato da giornali, tivù, radio, siti internet. Non c'è rubrica di salute, rivista medica, circolare del Ministero della Salute, proclama dell'Organizzazione Mondiale della Sanità che non punti il dito contro il serial killer delle coronarie, il sicario dei vasi sanguigni, il criminale massacratore di reni, cuore e cervello. I titoli sono tutti di condanna, senza mediazioni: "Il sale fa male"; *Sape-*

*resalute*: "Troppo sale nella dieta fa male al cuore". *Corriere salute*: "Troppo sale favorisce infiammazione del corpo e malattie". Il Ministero della Salute: "Poco sale nel pane per evitare l'ipertensione arteriosa". Chissà se in quel dicastero qualcuno si rende conto che la Salute per cui lavora è strettamente imparentata col sale. Giovanni Ballarini, Presidente Onorario dell'Accademia, professore emerito dell'Università di Parma, lo spiega in un articolo per l'Accademia dei Georgofili: "Fino dai tempi antichi il sale è un alimento indispensabile. La parola latina *sal* si correla a *salus* o salute e a *salubritas* o sanità, e *salve* è l'augurio per un'ottima giornata".

---

*Nei tempi antichi,  
il sale era simbolo di  
energia vitale e forza morale*

---

Nei tempi antichi, il sale era simbolo di energia vitale, forza morale e spirituale, capace di prevenire le sventure. **Omero lo chiamò "divino", Platone "sostanza cara agli dei"**. Era il segno dell'amicizia e dell'ospitalità. **Ulisse offriva pane e sale al viandante che si presentava all'uscio di casa. Plinio il Vecchio** lo metteva sullo stesso piano della nostra stella: "Niente è più utile del sole e del sale". Per **Cassiodoro** era più prezioso del metallo giallo: "Può esistere chi non desidera l'oro, nessuno che non desidera il sale". **Khalil Gibran** lo innalzava al cielo: "Il sale deve avere qualcosa di sacro, infatti si trova nel mare e nelle lacrime". Togliete l'oro bianco dalla storia dell'umanità e questa si ridurrebbe a un tubet-





to di conserva strizzato. Religioni, miti, commerci, viaggi, scoperte, guerre, città, popoli, alchimia, età dell'oro... Tutto spazzato via come un castello di carte. I consoli romani non avrebbero mai tracciato **la via Salaria** da Roma ad Ascoli Piceno.

**Carni e pesci, senza salagione, sarebbero marcati.** Non ci sarebbero baccalà, aringhe, sarde, capperi né carne trentina sotto sale. Solo lische e putrefazione. Togliete il sale e **i lavoratori rimarrebbero senza salario.** È vero che nessuno più, da secoli, paga lo stipendio con manciate di oro bianco, ma il significato è rimasto. In nome del salario i parigini hanno alzato le barricate della Comune nel 1871; i moscoviti scatenato la rivoluzione nell'ottobre del 1917. Marx, Lenin e Keynes, padre della macroeconomia, fondano sul salario la loro dottrina e il supporto alle rivoluzioni.

Le generazioni superiori agli "anta" ricordano le rivendite di "Sali e tabacchi". Solo lo Stato poteva vendere gli uni e gli altri. Se non ci fosse stato il monopolio del sale nella storia d'Italia (in vigore fino al 1972) il debito pubblico italiano sarebbe sulla luna. Benedetti cristalli di cloruro di sodio che, oltre a conservare capperi, acciughe, a insaporire polenta, minestrone e scaloppine, ci avete conservati a lungo nell'illusione che tutto andasse bene. Ah, se noi italiani avessimo avuto più sale in zucca! Ci saremmo sicuramente accorti che molti che giuravano di darsi da fare per il bene del popolo si preparavano, invece, a spargere sale sulle sue piaghe e sulle rovine della Prima Repubblica.

*Plinio il Vecchio:  
"Non c'è civiltà senza la  
produzione e l'uso del sale"*

Le colonne d'Ercole della nostra civiltà mediterranea sono fatte di sale. "Non c'è civiltà senza la produzione e l'uso del sale", afferma ancora Plinio il Vecchio. Avrà avuto le arterie intasate, ma è stato il Leonardo dell'antichità, l'Einstein dei Cesari. **Togliamo il sale dalla letteratura e dalla lingua e perderemmo capolavori, moti, detti e parole salaci.** Dante non avrebbe scritto la *Divina Commedia* se non avesse provato come "... sa di sale lo pane altrui...". Senza sale saremmo tutti sciocchi. Quante volte ci capita di "rimanere di sale" di fronte a un avvenimento straordinario? Proprio come accadde alla disobbediente moglie di Lot che, durante la fuga da Sodoma, si girò a guardare la città in fiamme restandoci di sale. Perfino la parola di Dio sarebbe - sacrilegio! - stravolta. Nel *Levitico*, **Mosè** decreta: "Dovrai salare ogni tua offerta di oblazione, non lascerai mancare il sale dell'alleanza del tuo Dio, sopra ogni tua offerta offrirai del sale". E nel *Vangelo Gesù* dice ai suoi discepoli: "**Voi siete il sale della terra**". Senza sale l'atlante mondiale sarebbe mutilato. L'Italia perderebbe il tacco, il Salento. Sparirebbe Salsomaggiore in Emilia. E così il Salsola, fiume pugliese e i borghi piemontesi di Sale (Alessandria) e di Sale delle Langhe. In Austria, non ci sarebbero né Salisburgo né il suo fiume, il Salzach, né la sua regione, il Salzkammergut, che prendono il nome dal

salgemma che si estrae dai monti intorno. Nella carta degli Usa sparirebbero Salt Lake City e il Gran lago salato. Il Messico perderebbe Salinas e l'Argentina il Rio Salado. Dobbiamo continuare?

**Per secoli il sale è stato rispettato e considerato un potente alleato contro malefici e persone nefaste.** Leonardo, nell'*Ultima Cena*, mette davanti a Giuda una saliera rovesciata, simbolo di cattivo augurio. Ancora oggi i giapponesi spargono sale sulla soglia di casa dopo che se n'è andata una persona sgradevole. "Il sale è la lente d'ingrandimento dei sapori", ha detto un saggio. Senza l'oro bianco non ci sarebbe gastronomia. **Non avremmo salse né salumi.** Addio Made in Italy. Addio prosciutto di Parma, San Daniele, coppa piacentina; addio soppresa veneta, zampone modenese. Addio baldacchini di ghiotti salami penzolanti dalle travi di cantine a volta di botte. Addio lardo di Colonnata, cotechini, culatelli, salsicce, bresaole, ciuighe, finocchione, luganeghe, mortadelle e mortandele. Addio cime (alla genovese) inuguali, note soltanto a chi si è pasciato di voi... Manzoni, goloso di testina di vitello, ci perdoni la licenza gastropoetica. Addio paste, pizze, risotti, stracotti, asparagi intinti nell'extravergine col sale. Addio pestume, che dalle mie parti si chiama *tastasàl* e con il quale si cucina il re dei risotti.

*Senza l'oro bianco non  
ci sarebbe gastronomia*

È sufficiente un "quanto basta", per trasformare cinque etti di cilindretti di pasta in uno splendido piatto di maccheroni al pomodoro e Monte Veronese. Occorre un q.b. abbondante sull'olio extravergine d'oliva sul quale voltare e rivoltare una regale fiorentina appena tolta dalle braci. Il sale è poesia, è amore. È canzone d'amore. Togliete *Sapore di sale* a Gino Paoli e anche lui vale meno. È il valore aggiunto di emozioni e valori umani. Cosa sarebbe l'amicizia, l'amore, l'orgoglio senza un po' di sale? Morale della favola? **Mettete il sale in tavola. Non fa male**, va solo usato con discrezione. *Cum grano salis.*





# Semplice e ricco polpettone

di **Cettina Rosso e Paola Rubino**

*Accademiche di Enna*

*Una preparazione  
apparentemente  
modesta che, invece,  
custodisce valori antichi  
con i suoi sapori  
e profumi.*

**P**arlare del polpettone è come parlare della vita, ricca di tanti “ingredienti” che la rendono bella e interessante, se si mescolano, si amalgamano, si integrano in una sintesi felice.

Il polpettone è, in genere, di forma allungata, tonda, cilindrica oppure ovoidale, e viene servito a tavola sia come secondo piatto, sia come piatto unico.

Il nome, che è un accrescitivo, una forma “espansa” della polpetta, ha un’origine discussa: per alcuni, deriverebbe dal francese *paupière* (palpebra), perché la sua preparazione ricorderebbe le palpebre

che si chiudono per proteggere le pupille degli occhi; per altri, invece, farebbe riferimento alla piccola quantità di polpa usata, in genere di vitello o di manzo e maiale.

---

*Il termine compare per  
la prima volta nel ricettario  
di Maestro Martino da Como*

---

Il termine compare, per la prima volta, in un ricettario italiano della metà del 1400,





**Liber de Arte Coquinaria**, scritto da Maestro Martino de' Rossi che, in questo modo, sancisce **la paternità italiana di questa preparazione**.

A partire dalla seconda metà del Cinquecento, le polpette - citate insieme ai primi polpettoni - diventano protagoniste di altri ricettari in diverse varianti, sempre più elaborate.

Nella metà del 1600, viene introdotta la pratica di **tritare la carne per preparare le polpette** - considerate le "regine delle vivande" - a opera di **Vincenzo Tanara**, che propone di stendere la massa plasmabile ottenuta, farcirla e tagliarla nuovamente a fette da arrotolare, a

differenza di **Antonio Latini** che, nel suo ricettario, indica di bollire e arrostitre la carne di vitello, tritarla finemente, per creare palle di carne trita di forma allungata e di grandi dimensioni, simili ai polpettoni di oggi.

Si sancisce - tra la metà del 1600 e 1700 - il trionfo della carne trita per la preparazione di polpette e polpettoni, nelle diverse tipologie di impasti e di ingredienti per insaporirla e aromatizzarla.

**Nel 1500** - seguendo la moda del tempo - si preferiva **marinare le fette di carne in una mistura di aceto e pepe e farcirle con un mix di erbe aromatiche**, usando come legante i tuorli d'u-

vo sbattuti, mentre, a partire dal **1600, la carne, sulla scia della cucina napoletana, viene impasta con ingredienti dolci** ed edulcorati - uva passa, pinoli, scorze di zucca condite, polvere di pan di Spagna, pasta di marzapane - o con impasti più profumati e piccantini.

Per la preparazione delle polpette e dei polpettoni - come si evince dai ricettari più famosi - si potevano utilizzare, più o meno, gli stessi ingredienti impiegati anche oggi: parmigiano grattugiato, ricotta, cipolla, scalogno, aglio, erbe aromatiche, come prezzemolo, maggiorana o finocchio, uova per legare, mollica di pane bagnata o inzuppata nell'agresto. Nel corso del tempo, anche la cottura ha subito varianti: mentre prima si prediligeva una cottura allo spiedo, oggi si preferisce friggere i polpettoni nel burro o nell'olio bollente, dopo averli infarinati, o cuocerli nel tegame assieme al succo di arancia, o la cottura in forno, per ottenere un polpettone morbido e gustoso.

*Il polpettone mantiene l'armonia delle tradizioni*

Integrando in modo creativo ingredienti diversi, forme e cotture varie, con **combinazioni e ricette tutte irresistibili, se fatte a regola d'arte**, il polpettone mantiene l'armonia delle tradizioni, **passando dai "fornelli più poveri" alle "cucine più alte", tra sapore "rustico" o "raffinato", con contrasti di consistenza**, croccantezza e setosità, come pietanza "nuda" o avvolta da salsa di pomodoro, da assaporare con pezzetti di pane. Proprio perché è "di casa", il polpettone merita rispetto, con la sua forma tonda, che avvolge e abbraccia. Esso veicola messaggi di valorizzazione, di sintesi e di integrazione delle diversità, con il suo sapiente innesto di sapori e profumi, di ingredienti vari, con l'evoluzione di ricette sperimentate nel corso del tempo e che ne permettono ancora innovazioni. Il polpettone preserva la nostra memoria storica, custodisce valori antichi, "sempre attuali", la tradizione, la famiglia e l'amicizia, che si cementa nella convivialità.



'U Purpittuni



# La numerosa famiglia degli gnocchi

di **Arcadio Damiani**

Accademico di Pescara Aternum

*Anche se si pensa subito a quelli realizzati con le patate, le preparazioni differiscono per gli impasti, i gusti e i condimenti.*

**S**embra che la prima forma di impasto impiegato dall'uomo fosse proprio lo "gnocco": semplici palline a base di acqua e farina (farro, miglio, grano) che venivano formate a mano e poi cotte nell'acqua bollente. Solo più tardi gli gnocchi furono arricchiti con mollica di pane, mandorle tritate, latte e formaggio, a partire dall'Italia settentrionale, mentre le patate, come ingrediente base, fecero ingresso più tardi, quando il tubero fu importato dalle Americhe per coltivarlo in Europa. Nell'immaginario col-

lettivo, se oggi diciamo "gnocco" si pensa immediatamente a un piccolo pezzo di pasta, rigato o meno, che ha proprio come ingrediente principale la patata lessata e si porta appresso non solo l'idea di un cibo gustoso e morbido ma anche un sentimento d'amore profondo verso chi lo prepara nell'ambito di un caldo convivio fraternamente condiviso.

Esiste il detto "**giovedì gnocchi**", molto diffuso nell'area romana, che riguarda una tradizione ben precisa e diffusa nel dopoguerra. Infatti, alla fine della Secon-

Gnocchi alla sorrentina





Malloreddus

tuorli che, a forma di piccoli cilindri o a cucchiariate, si mettevano in acqua bollente attendendo che si gonfiassero, per poi condirli con burro e formaggio.

**In Campania**, ove vantano un'antichissima tradizione, vengono detti anche "strangulaprievete", conditi con ragù napoletano e mozzarella e successivamente gratinati al forno dando luogo alla ricetta degli **gnocchi alla sorrentina**. Tipici del **Piemonte** sono invece gli **gnocchi di castelmagno**, di forma allungata, con burro e toma nell'impasto. Mentre quelli **alla romana** hanno il semolino come base.

Molto apprezzati anche gli **gnocchetti sardi** o **malloreddus**, prodotti con farina di grano duro e con varie forme e dimensioni.

I tedeschi **canederli** hanno come base la pasta dei "maccaroni medievali" (farina, pangrattato, acqua bollente e uova) con aggiunta di latte, mollica, a volte riso, burro e spezie e che pian piano prendono la forma e le dimensioni di un uovo e sono serviti in brodo.

L'introduzione della patata lessa all'interno degli gnocchi ha avuto una discreta fortuna, ma ancora, agli inizi del Novecento, questa ricetta era solo una delle numerose varianti presenti in cucina. La versione "minimalista", con sola acqua,

da guerra mondiale, quando il cibo scarseggiava, comparvero nei negozi gli gnocchi, i quali, **essendo molto calorici, venivano proposti proprio a metà settimana** per fare il pieno di energia **in vista del venerdì di "magro"**, con pesce o legumi, mentre il sabato si macellavano gli animali con la parti meno nobili come frattaglie, stomaco e trippa (da qui il detto "venerdì pesce, sabato trippa").

Il termine "gnocco" probabilmente deriva dal longobardo "Knohhil", che indica il "nodo del legno" e a tale termine sono probabilmente da riportare i **Knödel** altoatesini e i **canederli** trentini. Quindi, bocconcini di pasta simili ai nodi del legno.

**pastati con mollica di pane, latte e mandorle trite**, chiamati "**zanzarelli**" e **variegati nel colore** con ingredienti particolari come bietola o spinaci per quelli verdi, gialli con zucca e zafferano, arancioni con carote. Nel 1600, venivano chiamati "**malfatti**" che, invece delle mandorle e del pane, prevedevano farina, acqua e uova.

Alla fine del 1700, fa la sua comparsa quella che sarà la ricetta più comune per gli gnocchi chiamati **gnocchi all'acqua** o **gnocchi bignè**. L'impasto è quasi identico all'odierna pasta per choux (quella degli attuali bignè) che consiste in una polentina composta da acqua o latte, burro, farina arricchita con uova intere e

### Artusi si sofferma sulle diverse preparazioni

Gli gnocchi sono partiti come piatto povero, che raramente ha trovato posto nei ricettari dell'alta cucina, e sono tuttavia piatto tradizionale della cucina piemontese e veneta. **A fine Ottocento, passano dalla cucina povera e quella borghese**, come testimonia **Pellegrino Artusi** nel suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, ove afferma che la famiglia degli gnocchi è numerosa e oltre a quelli in brodo vi sono di patate e di farina gialla per minestra, di semolino alla romana e al latte per dolci.

Se è in quest'epoca che si diffusero a macchia d'olio quelli a base di patate, gli altri tipi erano già comparsi **nei banchetti rinascimentali** della Lombardia, im-



Gnocchi alla romana



Gnocchi alla marchigiana

patata e farina, ebbe gran fortuna: apparsa nel 1871, sotto il nome di **gnocchi alla marchigiana**, fu poi inclusa fra le specialità bolognesi o come piatto tipico delle trattorie romane.

*Un tipo di pasta molto diffuso anche all'estero*

Gli gnocchi sono "Made in Italy" al 100%, ma sono comparsi anche nel resto del mondo con le ovvie varianti. Gli **gnocchi asiatici** sono a base di riso glutinoso a volte cotto e pestato, a volte secco e reidratato, e cotti quasi sempre a vapore.

Alcuni esempi: *daifuku mochi* giapponesi, ottenuti da riso cotto e pestato con varie aromatizzazioni e farciture o rivestimenti; *tang yuan* cinesi, con farina di riso, spesso farciti e serviti in brodo dolce o salato; *endhuri pitha* indiani, di riso e/o farina di lenticchie, farciti di cocco, avvolti in foglie e cotti al vapore; *wo gok*, da Hong Kong, con impasto a base di taro (tubero asiatico), di solito farciti di maiale e fritti, oppure lessati o al vapore; *bahn*, vietnamiti, di riso o manioca avvolti in foglie e cotti al vapore.

Gli **gnocchi sudamericani** generalmente sono a base di masa (farina di mais bianco), avvolti in foglie e cotti al vapore o alla griglia. Fra questi: gli gnocchi mes-

sicani *tamal*, di grande formato con farciture varie; i venezuelani *hallaca* e *tamales*, tipici di Natale, farciti di carne o pesce con uvetta, capperi e olive, e lessati.

Gli **gnocchi europei e nordamericani** sono principalmente a base di patate e farina, lessati e serviti caldi con burro fuso. Fra questi: gli *Spatzli* in Germania meridionale, Trentino e Austria, con farina e uova; i *capuns* svizzeri, di farina e uova, latte, salumi e formaggi, avvolti nelle biette, lessati e conditi con burro fuso; i *raspeball* norvegesi di patate miscelate a ingredienti molto saporiti come agnello, pancetta, salsiccia, formaggio o pesce; i *poutine rapée*, canadesi, di patate, farciti di carne o bacon, lessati e conditi con zucchero o sciroppo d'acero.

Vi sono poi gli **gnocchetti fermentati**, preparati nelle zone povere del mondo con un lungo procedimento teso a rendere più nutrienti e digeribili tuberi o cereali, come i *kenkey*, impasto africano di mais e cassava fermentato, poi lessato, avvolto in foglie e cotto di nuovo a vapore; simili sono i *duku* giamaicani a base di mais e platano fermentati. Infine, gli **gnocchetti dolci**, come gli *yomari* nepalesi, di farina di riso con ripieno dolce di melassa e sesamo, o i *rasgulla*, gnocchi indiani di formaggio e semolino lessati nello sciroppo.

Da noi, **l'estrema varietà degli gnocchi riguarda sia il condimento** che va dai sughi o salse a base di vegetali a foglia, funghi, carni, pesci o molluschi o semplice burro e foglie aromatiche, **sia l'impasto** che prevede numerose varianti con pane, zucca, semolino, farine di qualsiasi tipo anche di ceci o castagne, farina e ricotta. Per non parlare degli **gnocchi ripieni** con formaggi o mousse di carni o pesce o crema di funghi.

Per concludere, non posso non ricordare un mio caro amico chef, scomparso di recente, che preparava gli gnocchi a seconda del sugo e quelli suoi erano di una morbidezza unica perché incorporava nelle patate e farina la ricotta freschissima; poi li aromatizzava con tartufo, crema di asparagi, altri intingoli o li rendeva piccanti con una buona cucchiata di 'nduja calabrese.

**Arcadio Damiani**



Daifuku mochi



# L'umile cipolla

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*Un ortaggio semplice  
che nasconde  
una insospettata  
complessità di valori  
nutrizionali.*

**L**a cipolla (*Allium cepa*), dal tardo latino *cepulla*, diminutivo di *cepa*, era già nota in antichità. Resti di questa pianta sono stati ritrovati, insieme a semi di fico e noccioli di datteri, in terra cananea, in epoca del Bronzo antico (3200-1200 a.C.).

Già coltivata nell'antico Egitto, accanto a porro e aglio, venne descritta in termini scientifici da **Dioscoride Pedanio**, celebre botanico e medico greco (I secolo d.C.) nel trattato *Sulle erbe mediche*, nel quale distingueva **la varietà bianca più idonea come alimento**, dalla **rossa**, considerata **portentoso medicamento**.

Anche il celebre **Galeno di Pergamo** (129-201 d.C.), medico a Roma presso la corte dell'imperatore Marco Aurelio con-

divideva la stessa tesi. Nell'esegesi biblica, la cipolla identificava il dolore prodotto dal peccato (l'irritazione degli occhi), e la falsità (i molti strati dell'involucro). Secondo le credenze popolari, la buccia veniva osservata per prefigurare le condizioni metereologiche delle stagioni invernali. Quella sottile presagiva un inverno mite, quella spessa un inverno freddo e duro.

---

*Oggi la cipolla è considerata  
un cibo nutraceutico*

---

Oggi la cipolla è considerata un "nutraceutico", uno dei 50 alimenti *smart* (intel-





lignenti), *superfood*. In poco più di 30 Kcal, 100 g di cipolla cruda contengono una miniera salutare: **flavonoidi, antiossidanti, in particolare la quercetina**, molecola polivalente, protettiva cardiovascolare. Essa difende l'intestino dall'aumento, dannoso, della permeabilità legata a fattori infiammatori, facilitando il controllo e riducendo il rischio dell'instaurarsi di allergie alimentari. Esercita, inoltre, la massima efficacia nelle malattie croniche intestinali (colite ulcerosa). In corso di patologia neoplastica, predispone le cellule maligne al suicidio, rendendole più facilmente aggredibili dal trattamento farmacologico polichemioterapico (come nel caso della leucemia linfatica cronica). Pensiamo, per esempio, che questa molecola antiossidante è presente anche nel vino rosso, ma per avere disponibilità di 30 mg, quale è la quantità in 100 g di cipolla, occorrerebbe assumere 1 litro e mezzo di vino rosso (sic!).

**Importante, altresì, la glucochinina, utile nel controllo glicemico: un trito fine di cipolla rossa in un letto d'insalata con olio e senza sale**, che introduce un pasto, controlla efficacemente il picco glicemico, oltre a garantire una precoce utile sazietà in chi, pur non essendo diabetico, desidera un controllo ponderale dietetico.

La cipolla non accumula zuccheri in forma di amido (e per questo ha poche calorie) ma in forma di polimeri di fruttosio e glucosio che, con la cottura, liberano le molecole intensificando la nota dolce.

**La presenza di acido malico, citrico e glutammico conferisce il tono "umami"** (saporito), il quinto gusto percepito dagli specifici recettori gustativi.

L'aroma tipico della cipolla è dovuto ai molteplici composti contenenti zolfo, che la pianta produce come arma chimica difensiva contro l'aggressione di parassiti e predatori.

*La lacrimazione, al taglio della cipolla, ha una precisa ragione chimica*

La caratteristica lacrimazione al taglio della cipolla ha una precisa ragione chimica. All'interno delle cellule del bulbo, si trova un enzima sequestrato in un grande vacuolo. Al taglio, la cipolla libera l'allinasi, che converte le molecole solforate in acidi sulfenici. Un secondo enzima trasforma l'acido sulfenico in propanthial-S-ossido detto "fattore lacrimogeno" che a contatto con la mucosa si trasforma in acido solforico e solforoso, scatenando il riflesso lacrimale difensivo.

**Per difendersi da tale inconveniente è opportuno raffreddare la cipolla per alcuni minuti in freezer, e tagliarla con un coltello in ceramica raffreddato**, per rallentare l'azione enzimatica e, quindi, ridurre il fattore lacrimogeno.

Tantissime sono le varietà di cipolle, **almeno 20 distinte in 3 tipologie per colorazione: cipolle rosse, bianche e ramate**. Non c'è regione che non ne abbia una: dalla rossa di Tropea, a quella di Alife nel Casertano; dalla ramata di Montoro (Avellino) alla cipolla di Giarratana (Ragusa) di grandi dimensioni; da quella dorata di Parma, alla bianca di Barletta e di Chioggia, alla rossa piatta di Bassano, e così via lungo tutta la Penisola.

Come non ricordare, infine, **due famosissime ricette** per le quali è protagonista la **cipolla bianca di Chioggia: il fegato alla veneziana e le sarde "in saor"**, piatto tipico della laguna veneta, le cui origini sono legate, forse, alla cucina ebraica sefardita. Ecco la ricetta del 1500, in dialetto veneziano, che prevedeva una ricca marinata "con cevolle, aceto bianco forte, vino Greco di Napoli, sale, pevere acciaccato, cannella acciaccata, garofoli sodi, un poco di noce moscada, uva passa, pignoli, e fetele di cedro di Puglia".

Concludiamo con un'annotazione pratica: **come rimuovere l'odore di cipolla** dopo averla trattata con le mani? Usare il succo di limone sfregato tra le dita, oppure tritare foglie di prezzemolo fresco, passandole tra le mani.

**Flavio Dusio**





# Un tavolo in Paradiso

di **Paolo Petroni**  
*Presidente dell'Accademia*

*Questo il titolo di un celebre docufilm dedicato alla vita del famoso ristoratore toscano Sirio Maccioni, patron de "Le Cirque" di New York, recentemente scomparso.*

**S**irio Maccioni è stato un personaggio unico nella ristorazione del Novecento, era celebre, ma forse non tanto quanto avrebbe meritato. **Non era uno chef dello star system, non era un innovatore con piatti astrusi, non era un personaggio televisivo, anche se bellissimo, più di John Wayne di cui era il sosia. Era un patron di ristorante, un uomo di sala, elegantissimo, un maestro dell'ospitalità, sempre presente, sempre affabile, con un occhio formidabile e uno sguardo che guidava il personale di sala con una meticolosa precisione. Unico forse paragonabile: Arrigo Cipriani dell'Harry's Bar di Venezia. Essendo Sirio italiano, il suo ristorante "Le Cirque" era da noi considerato un luogo di ottima cucina italiana, ma già il nome faceva intendere che invece si trattava di cucina francese, anche se in realtà proponeva una cucina ibrida, internazionale, un misto franco-italiano, spesso di fantasia anche se sempre con ottimi ingredienti e squisita fattura. Quando lo fondò, nel 1974, non era pen-**

sabile aprire un ristorante italiano di alta classe: all'epoca la nostra cucina era "cheap" e confinata a Little Italy e si basava sui famosi "spaghetti with meat balls". Una volta mi confidò che con gli spaghetti, per quanto ben fatti, avrebbe fatto poca strada. **Di strada, invece, ne ha fatta molta.** Era partito giovanissimo da Montecatini Terme, dove era nato da una famiglia contadina nel 1932, per andare a cercar fortuna a Parigi. Approdò al "Florence" dove lo misero ad annacquare il vino di nascosto, "Ma in dosi ben definite, in modo che nessuno se ne accorgesse", diceva ridendo. Lì incontrò il conterraneo Ivo Livi, di Monsummano Terme, che era già famoso col nome di **Yves Montand**, che andava spesso a mangiare in quella trattoria assieme alla fidanzata di allora **Edith Piaf**. Montand lo presentò subito a ben più rinomati ristoratori. Poi un'esperienza via l'altra, sempre in sala fino all'approdo a New York, accompagnato dalla **amata e bella moglie Egidiana**, ex cantante lirica e bravissima cuoca.

---

*Illustri commensali hanno frequentato il suo locale*

---

Quando si parla di Maccioni vengono sempre citati gli illustri commensali che hanno frequentato il suo locale, **Presidenti degli Stati Uniti** (Ronald Reagan in particolare e un giovane Donald Trump), attori di grido (**Robert De Niro e Woody Allen** erano grandi amici), scrittori, imprenditori, modelle bellissime, persino **Papa Wojtyla**. Non andavano lì per i suoi piatti, anche se buoni e fatti con prodotti di prima qualità (portava con sé in valigia il lardo di Colonnata), ma per l'ambiente, gli ospiti e soprattutto per lui. Uno stile pazzesco, **un savoir faire ini-**



**mitabile**, sempre presente, mai ingombrante, **un amico che sa metterti a proprio agio.**

Nel corso degli anni ha dovuto cambiare tre sedi. La prima era al Mayfair Hotel, poi si trasferì, col nome "Le Cirque 2000", nelle Villard Houses che fu sede arcivescovile annesso al Palace Hotel e, infine, nel 2006, nella Bloomberg Tower dove ha chiuso nel 2018 a causa degli affitti astronomici (50.000 dollari al mese).

Ha quindi ceduto il marchio a una società araba che ha aperto ristoranti "Le Cirque" in giro per il mondo (Bellagio Hotel di Las Vegas, Abu Dhabi, New Delhi, Dubai, Mumbai, Bangalore). Per i figli e con i figli e la moglie aprì, sempre a New York, l'Osteria del Circo, più informale e più italiana.

**Non volle mai aprire un ristorante in Italia** perché, affermava, non c'è clientela sufficiente, a pranzo e a cena, per mantenere profittevole un ristorante come "Le Cirque".

Sirio si è spento serenamente a 88 anni nella sua casa di Montecatini dove viveva sempre più spesso, la sua città dalla quale era partito e che adorava.

Con Maccioni tramonta un'era irripetibile della ristorazione.





# Anche la “cucina di sottrazione” può essere grande

di **Roberto Zottar**  
Delegato di Gorizia

*Il caso degli  
spaghettoni ai cipollotti  
di Aimò e Nadia.*

**I** più rinomati ristoranti stellati, a parte veramente poche eccezioni, propongono spesso piatti che potremmo definire di “innovazione”, in antitesi con quelli della cucina tradizionale, caratterizzati da arditi accostamenti, completamente al di fuori dal solco delle codifiche gastronomiche fin qui consolidate e mirati alla ricerca di nuovi profumi, sensazioni di gusto e consistenze particolari. **Quando oggi si parla di cucina innovativa vengono in mente piatti “strani”** e, talvolta, anche di successo: il risotto allo zafferano con liquirizia, polvere di rosmarino e purea di albicocche; il bollito non bollito; il piccione nelle tre cotture; il baccalà nelle tre consistenze; i gamberi con polvere d’uovo e cenere di capperi.

*In una ricerca di novità,  
la cucina locale viene abbinata  
a ingredienti esotici*

Dal sito di un noto ristorante 3 stelle leggiamo: “Battuta arrotolata al caviale Daurénki Tsar Impérial con scampi, astice e crema ai tartufi di mare al bergamotto”; “Gamberi impanati ma non cucinati, con limetta, bergamotto, spremuta di marseche e polvere di olive” e “Costata di manzo con salsa d’ostriche allo speck e fagiolini”. Molte volte poi, sempre in una ricerca, forse esasperata, di novità, la cucina locale viene proposta abbinata a ingredienti esotici e profumi orientali: ecco allora un “Risotto di seppia al nero, cocco, curry e pesca”, cui si affiancano gli “Spaghettoni con latte di razza e canocchie” e una “Lasagnetta con ortaggi e balsamella alla curcuma”. **Leggendo questi menu ci sfiora talvolta il retro pensiero** che si sia alla ricerca di nuove armonie di sapori e consistenze, ma **che ci sia anche un obiettivo teso a stupire il commensale**, forse per giustificare, poi, il conto non banale.

Purtroppo, ci sono anche molti ristoratori “non stellati” che cercano di imitare e magari “copiano” male, proponendo abbinamenti “strampalati” e, a volte, poco credibili. Quello che può irritare, perché è facilmente interpretabile come pretenzioso, è che sul menu di una semplice trattoria “alla moda” invece di “spaghetti al pomodoro” troviamo un vero e proprio “testo” focalizzato sulla descrizione di un semplice piatto attraverso un elenco di prodotti e aromi che tradizionalmente dovrebbero già essere im-





plicitamente compresi nella ricetta. Riporto a titolo esemplificativo il seguente passo "Spaghetto di grano duro realizzato con trafilatura al bronzo e a lenta essiccazione con pomodorino datterino giallo di Pachino, saltato in olio della riviera del Garda, aglio rosa di Nubia, fiori di sale di Mozia e basilico di Prà".

*I menu diventano vere e proprie "narrazioni del cibo"*

Pur avendo nostalgia dei menu "essenziali", scritti a gessetto sulla lavagna di molte trattorie, in questa nostra riflessione, però, non possiamo non evidenziare anche un dato nuovo, ossia che oggi i menu non si limitano a elencare i piatti, ma diventano vere e proprie "narrazioni del cibo", **grazie alla dimensione comunicativa sapiente e accattivante dello storytelling** e sono, quindi, un racconto, una narrazione in grado di valorizzare, con abili costruzioni linguistiche, la cucina, il cibo, il territorio di provenienza e di produzione del prodotto. A questo proposito Raffaella Bombi, ordinaria di Linguistica all'Università di Udine, evidenzia che "La declinazione

attuale della comunicazione... pare orientata alla presenza di unità lessicali italiane non avulse da una densa trama discorsiva che fa della testualità un elemento centrale nel processo comunica-

tivo. (...) Il tratto che caratterizza la strategia comunicativa on line, messa in atto nei siti statunitensi di Eataly, è quello della dimensione dello *storytelling* che assume il carattere di sistematica tecnica

## SPAGHETTONI AI CIPOLLOTTI

**Ingredienti:** 300 g di spaghetti, 300 g di cipollotti, 100 g di pomodorini, 3 cucchiaini d'olio, 2 foglie d'alloro, 2 spicchi d'aglio tritati, 1 bicchiere di brodo, peperoncino, timo fresco, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 20 g di parmigiano stravecchio grattugiato, basilico, sale.

**Preparazione:** mondare i cipollotti togliendo la prima falda esterna e parte del verde, quindi tagliarli trasversalmente a striscioline. Per questo piatto sono ideali i cipollotti di Tropea, delicati e dolci, ma possono andare bene anche i giovani cipollotti locali.

In una casseruola bassa, scaldare l'olio con l'alloro e unire gli spicchi d'aglio. Aggiungere i cipollotti tagliati, il brodo e stufare senza coperchio a fuoco dolce per circa 20 minuti. I cipollotti si devono ammorbidire e diventare trasparenti, ma non devono friggere. Unire peperoncino, timo fresco e sale. Cuocere al dente gli spaghetti di ottima qualità e farli insaporire a fuoco vivace nel sugo, per esaltare la cremosità. Spadellando e mantecando, unire i pomodorini, privati dei semi e tagliati a piccoli cubetti, il prezzemolo e il parmigiano grattugiato. Tenere da parte un po' dell'acqua di cottura della pasta, da utilizzare se durante quest'ultima fase gli spaghetti dovessero asciugarsi troppo. Servire guarnendo con una foglia di basilico e un filo d'olio.

È un piatto da preparare e degustare espresso, ma il sugo di cipollotti si può fare prima e può anche essere surgelato, tenendo presente che ne serviranno circa 80 g per ogni porzione di pasta.

di *web marketing* in grado non solo di veicolare il prodotto e di orientare il cliente all'acquisto ma soprattutto di **proporre atmosfere facendo leva sulla dimensione emozionale, creando ambienti coinvolgenti che si accompagnano ai prodotti**, alle nuove abitudini alimentari, ai nuovi momenti del mangiare". Quindi, anche i nostri ristoratori, scientemente o inconsapevolmente, con i menu vogliono veicolare non solo piatti ma anche sensazioni emozionali.

*L'innovazione nelle pietanze tradizionali è spesso sottile, quasi impercettibile*

Ci si potrebbe qui soffermare anche su una presunta antitesi tra cucina tradizionale e cucina innovativa, ma crediamo che la dicotomia "tradizione - innovazione", che oggi fa storcere la bocca a molti, sia un "non" problema! Perché **esiste solo la buona cucina** e il confine tra i due concetti è labile e soggettivo. Al di là dei sofismi, nella pratica, però, la questione esiste e l'innovazione nelle pietanze tradizionali è spesso sottile, quasi impercettibile. Forse onestamente dobbiamo ammettere che se da un lato la cucina della tradizione nasce e vive in casa, dall'altro è **evidente che la vera spinta innovativa**

**trova la sua culla nelle cucine dei ristoranti**, dove i cuochi più dotati dispongono oggi di conoscenze e di attrezzature veramente all'avanguardia. Tali tecnologie, con forti implicazioni fenomenologiche chimiche e fisiche, permettono di **innovare in modo anche eccellente piatti della tradizione**, riducendo grassi non necessari, scoprendo tecniche di cottura che esaltano ulteriormente i profumi e i prodotti senza snaturarli.

Siamo convinti, però, che **la grandezza di uno chef si possa**, a nostro avviso, **riconoscere anche nella essenzialità dei piatti, nella sua capacità di togliere**, cioè sottrarre anziché aggiungere, ingredienti, per far percepire meglio le sfumature di gusto dell'ingrediente principale della pietanza. Molte volte l'innovazione sta solo nell'uso spinto della tecnologia in cucina. È il caso del "**risotto burro e salvia**" della chef stellata **Antonia Klugmann** del ristorante "L'Argine" di Vencò (Gorizia). Il suo è un apparente banale risotto realizzato alla maniera classica, ma senza soffritto, dove **i pochi ingredienti**, solo riso, salvia, burro e vino bianco, **vengono manipolati usando la tecnologia**. Antonia in una sua apparente semplicità, ma con grande esperienza e tecnica, tosta il riso senza grassi e con l'uso appropriato di cotture a bassa temperatura riesce a massimizzare **l'estrazione degli oli essenziali della salvia e**

**a farli assorbire al burro di malga**, ottenendo così un risotto profumatissimo, mantecato e strepitoso.

**Parlando, però, di "sottrazione"**, vorremmo proporre un piatto apparentemente povero e alla portata di tutti, ma che prevede un uso virtuoso di sapori semplici improntati alla tradizione e rappresenta una cucina che ha come elementi centrali qualità, bontà e semplicità degli ingredienti.

**La grande cucina, infatti, non è ricca o povera, ma è buona.**

Ci sono piatti che hanno fatto la storia della cucina, come questo, datato 1965 e **creato da Aimo Moroni**, allora patron del ristorante milanese stellato "Il Luogo di Aimo e Nadia". Sto parlando dello **Spaghettono al cipollotto, simbolo di un'alta cucina italiana orgogliosa delle sue origini, povera e al tempo stesso elegante.**

Siamo in primavera, stagione del risveglio dei campi e di produzione di erbe ed erbe, e tra i primi ortaggi ci sono anche i giovani cipollotti.

**Il piatto, che risulterà molto cremoso, è denso di sensazioni primarie, da leggere per sottrazione, per rari indizi, ma è abilmente strutturato nei profumi e nel gusto** ed è in grado di raccontare qualcosa anche dopo averlo assaggiato all'infinito.

**Roberto Zottar**





# Affrontare l'emergenza nel mondo della ristorazione

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

*La pandemia ha messo in evidenza quanto le aziende di ogni dimensione non siano preparate a gestire eventuali problematiche emergenziali.*

**Q**uali insegnamenti trarre dalla condizione di emergenza che stiamo vivendo?

Se cogliamo una significativa analogia con la nostra celebrata protezione civile e il reale insegnamento per le aziende, e più in generale per il tessuto produttivo e organizzativo, possiamo, senza alcuna *vis polemica*, arrivare alla considerazione che ci ha insegnato quanto, ai più diversi livelli, non fossimo preparati e quanto sia complesso farsi trovare pronti per aziende di piccole, medie o grandi dimensioni.

Questa la ragione che impone, e **imporrà, la creazione di uno o più manager dell'emergenza** - se non addirittura una

nuova serie di competenze estese e trasversali al gruppo dei *manager*, dei dirigenti o dei responsabili delle varie funzioni - e penso a: sicurezza, qualità, produzione, logistica, gestione dei crediti e del personale e, in sintesi, **di un piano o di una vera task force sempre pronta**, coesa e aggiornata ma, soprattutto, formata alla soluzione delle possibili problematiche emergenziali.

*L'attività di delivery e di asporto sono le uniche possibili per l'esercizio di ristorazione*

L'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare ha confermato che, allo stato attuale, non esiste alcuna evidenza che il cibo possa essere fonte o strumento di trasmissione del virus, tuttavia **il Covid-19 ha avuto un impatto gravissimo sul settore della ristorazione** in ragione della sua incidenza sulla salute dei soggetti che interagiscono nelle fasi della preparazione e distribuzione del cibo e sulla loro capacità di veicolazione del virus tra di essi e nei confronti degli utenti finali e viceversa.

La primaria necessità di contenere il più possibile ogni eventuale fonte di contagio ha comportato l'esigenza di misure restrittive al consumo in pubblico di alimenti e bevande che, di fatto, hanno reso le attività di *delivery* e di asporto le uniche possibili per l'esercizio dell'attività di ristorazione.

In ragione di ciò, la ristorazione ha dovuto affrontare, senza alcun preavviso e con un tempo di reazione brevissimo, una grande sfida e, oserei dire, una fondamentale "lotta per la sua sopravvivenza" che le ha imposto di **trasformarsi da**





### attività di preparazione e somministrazione in attività di produzione e consegna.

Gli operatori del settore hanno dovuto - e dovranno - non più e non solo essere ottimi selezionatori di materie prime, validi e aggiornati chef, maestri di accoglienza, conoscitori delle norme del pacchetto di igiene e delle procedure di conservazione e somministrazione delle bevande e degli alimenti, ma **anche tecnici competenti nelle modalità di trasporto dei propri piatti, nella gestione delle prenotazioni e dell'organizzazione delle consegne** (anche mediante gli strumenti telematici), nel confezionamento delle pietanze, nella preparazione di cibi idonei al trasporto.

Sono proprio gli aspetti ulteriori e diversi da quelli della sicurezza e salubrità dei locali di preparazione, delle misure igieniche per la produzione e somministrazione degli alimenti (in cui l'Italia eccelle già in campo mondiale), quali, per esempio, i trasporti o gli involucri per l'asporto, che rappresentano ora il tema di maggiore attualità.

*L'OMS presta molta attenzione alle tematiche di trasporto e consegna degli alimenti*

L'Organizzazione Mondiale della Sanità, con le proprie Linee Guida per le industrie alimentari in materia di Covid e sicurezza alimentare del 7 aprile 2020 (*Covid-19 and food safety: guidance for food businesses*), ha infatti prestato molta attenzione alle tematiche del trasporto e consegna degli alimenti, a quella della vendita al dettaglio e alla gestione dell'esposizione delle merci, stante l'esistenza di studi sul grado di resistenza del virus su superfici o contenitori di cibi.

A tal proposito si è pronunciato anche il Direttorato Generale per la salute e la salubrità alimentare della Commissione Europea, con un *vademecum* in materia, pubblicato lo scorso 8 aprile (*Covid-19 and food safety. Questions and answers*), in cui si possono reperire tutte le principali informazioni in ordine ai comportamenti e prassi da tenere nei diversi passaggi della filiera produttiva, al fine di mantenere e implementare, anche in questo periodo di estrema emergenza, l'elevato *standard* di sicurezza alimentare sinora garantito dal rispetto della normativa europea. I suoi principi chiave di igiene, tracciabilità, prevenzione dei rischi (Reg. 852 e 854 del 2004, Reg. 178 del 2002, Reg. 625 del 2017, solo per citarne alcuni) sono comunque ampiamente applicabili e manifestano, anche messi alla prova dalla situazione attuale, la loro completezza e indispensabilità. L'ampliarsi delle competenze richieste agli operatori del settore, come dettate dalla normativa e dalla prassi, richiede e richiederà dunque, a mio parere, la pre-

senza di una nuova figura di sostegno e di supporto al ristoratore, o al responsabile dell'impresa di ristorazione/alimentare, che potremmo definire - tornando all'introduzione di questa breve riflessione - *emergency manager*.

*Una figura di emergency manager sarebbe utile anche quando il virus sarà sconfitto*

Figura che possiamo pensare si integrerà nel nostro panorama **andando ad arricchire il settore di competenze e funzionalità che, nell'ottica della razionalizzazione delle procedure operative/ produttive** e della interdisciplinarietà delle stesse, potrà comunque conservare la sua utilità anche quando - e ci auguriamo al più presto - potremo di nuovo solo "preoccuparci" della scelta del ristorante più consona ai nostri gusti o all'occasione da celebrare.

**Andrea Vitale**





# Dobbiamo riscoprire le conserve in scatola?

di **Maurizia Debiaggi**

Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia

*Avviare la ricerca per rendere più sicuri per la nostra salute gli alimenti in scatola, può essere utile nei momenti d'emergenza come quelli che stiamo vivendo.*

**S**ono cambiati i miei pensieri anche mentre faccio la spesa: così, aggirandomi tra le corsie di un supermercato a Singapore, mi è capitato di riflettere sull'attualità racchiusa in una lattina di prodotti a lunga conservazione. Già durante i momenti iniziali di allarme della pandemia da Covid-19 sono stati tra i primi articoli, insieme agli *instant noodles* e ai prodotti igienizzanti per le mani, a essere scarsamente reperibili. **È una realtà: rappresentano una riserva in dispensa, non necessitano di refrigerazione, sono pronti all'uso e sono economici.** Carne in scatola, tonno, legumi, verdura, frutta scioppata... ma davvero torneremo ad aprire scatolette più spesso di quello che avremmo immaginato solo 3 mesi fa? E potremo davvero nutrirci più di cibi conservati che di prodotti freschi? È una domanda che mi sorge spontanea e che mi preoccupa anche un po'. Negli ultimi decenni abbiamo sempre associato l'idea del *fresco* a un cibo *appena colto* o *appena preparato* e in quanto tale ricco di gusto, di vitamine e in generale più *sano* di quello in scatola, perché *non lavorato*.

Non è stata tuttavia questa la prospettiva con cui l'industria conserviera, sorta alla fine del XIX secolo, proponeva i primi piselli o pomodori in scatola. Infatti, al contrario della conservazione sotto sale, aceto o olio, **la conserva in scatola non**



**alterava in modo significativo il gusto del prodotto**, che veniva pubblicizzato come cibo che arrivava *fresco* sulle nostre tavole.

*La conservazione di un prodotto non sempre ne annulla il valore nutrizionale*

Oggi la scienza degli alimenti ci insegna che, sebbene un prodotto *fresco* sia nella maggior parte dei casi preferibile, un recipiente di metallo, o ancora meglio uno di vetro o il più moderno tetrapak, non annulla sempre il valore nutrizionale di un prodotto in favore della sua conservabilità. **I legumi a lunga conservazione**, per esempio, possono mantenere sostanzialmente le stesse proprietà nutrizionali di quelli freschi; **il tonno in scatola** è una fonte economica di omega-3, così come la passata di pomodoro lo è di antiossidanti. Allo stesso tempo, **siamo anche bombardati dai numerosi studi che, valutando la questione da un'altra prospettiva, rilevano poca sicurezza per la nostra salute:** la presenza di conservanti, troppo sodio e zuccheri, il bisfenolo nelle lattine, la presenza di PET e inchiostro nel tetrapak... fino a creare una certa incertezza o, meglio, confusione. Tuttavia, come dicevo, sono tempi di riflessione e vi è un'unica certezza: questa guerra mondiale contro una particella infettante dell'ordine di grandezza del millesimo di milli-

metro, **ci porterà tutti a rivedere le nostre priorità**, inciderà sull'economia mondiale, sui rapporti sociali e di conseguenza **anche sul nostro approccio al cibo**. Il titolo di questo articolo non a caso è una domanda: è scritto nelle stelle che dobbiamo riscoprire i cibi a lunga conservazione? E per riscoprire intendo aggiungere a una scoperta di due secoli fa tutto il nostro sapere, per migliorarla. Io penso che sia inevitabile.

*Dobbiamo rendere un alimento conservato in scatola sempre più sicuro ed ecosostenibile*

Da quando, nel 1802, Nicolas Appert ha messo a punto la tecnica per la prima conserva alimentare in un vasetto di vetro e una decina d'anni dopo Peter Durant la applicò utilizzando contenitori di ferro e stagno, la tecnologia ha fatto passi da gigante. Elaborare metodi efficaci per conservare il cibo oltre la sua naturale durata è stato fondamentale per l'uomo fin dall'antichità, ma oggi non è più sufficiente conservare e mantenere allo stesso tempo gusto e proprietà nutrizionali. **Oggi possiamo, o meglio dobbiamo, utilizzare tutto il nostro bagaglio culturale, scientifico e tecnologico**, per rendere un prodotto conservato in scatola sempre più sicuro ed ecosostenibile, dal contenitore al suo contenuto.



# L'alimentazione e il coronavirus

di **Gabriele Gasparro**

*Delegato di Roma*

*Si è portati ad acquistare alimenti a lunga conservazione per avere una scorta, e nello stesso tempo ci si dedica a cucinare in casa.*

**L**e lunghe ordinate file in attesa di entrare nel supermercato dimostrano il forte impatto che il coronavirus ha avuto sul consumatore, inducendolo a uno stato di ansia che lo spinge a fare acquisti compulsivi per avere la tranquillità mentre sta rinchiuso in casa come in uno stato di assedio. Ciò ci induce ad **avere attenzione agli alimenti e a quanto mangiamo**; certo è che la circostanza ci stimola a mangiare di più e a fare della cucina casalinga uno sfogo per la forzata "reclusione". **La Coop ha rilevato** un aumento, nei carrelli della spesa, di alimenti a lunga conservazione, come pasta, riso, tonno e carne in scatola, per fare scorta. Crescono, però, anche farina e passata di pomodoro, a segnalare la voglia di cucina-

re in casa. In proposito, il **Ministero della Salute** ha richiamato l'attenzione sulla necessità di non ingrassare per la forzata immobilità dovuta anche alla chiusura delle palestre, suggerendo, per quello che è possibile, di fare attività fisica anche in casa e **di curare l'alimentazione**, riducendo il consumo dei grassi e delle bevande zuccherate.

---

*Due docenti cinesi ipotizzano che siano raccomandabili anche trattamenti nutrizionali*

---

Sull'argomento si sono espressi due docenti cinesi **dell'ospedale dell'Università Medica di Shenyang**, testimoni





dell'esplosione del primo focolaio dell'infezione. Essi sostengono che, in assenza di un trattamento specifico per il Covid-19, vi è una urgente necessità di trovare una soluzione alternativa per prevenire e controllare la replicazione e la diffusione del virus, facendo tesoro delle conoscenze acquisite con le ricerche effettuate su altre infezioni virali note. Essi ipotizzano, che oltre ai **trattamenti di carattere farmacologico, siano raccomandabili anche quelli nutrizionali**, facendo notare che finora non è stata data la dovuta importanza al ruolo che svolge lo stato nutrizionale dell'organismo umano nella difesa contro le malattie infettive, nonostante si sappia che **le carenze nutrizionali possono compromettere la nostra capacità di difesa dagli agenti patogeni**. Ricordiamo a tale proposito che, tra le possibili cause della pandemia d'influenza spagnola che, fra il 1918 e il 1920,

provocò oltre 50 milioni di morti, vi sia stata la malnutrizione, conseguenza della Prima guerra mondiale. Una dieta non equilibrata, unitamente ad altri fattori, come l'uso scriteriato di antibiotici e lo stress, altera la composizione del microbiota intestinale e ciò rende il nostro sistema immunitario incapace di fronteggiare l'attacco del virus. Pertanto, anche per questa nuova infezione, la **raccomandazione di Ippocrate "Fa che il cibo sia la tua medicina"**, deve essere tenuta nella dovuta considerazione.

---

*I cibi da privilegiare sono quelli della Dieta Mediterranea*

---

Secondo gli scienziati cinesi, i nutrienti che potrebbero svolgere un ruolo determinante nella difesa contro il nuovo

coronavirus sono alcune vitamine (A, B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, B<sub>6</sub>, C, D, E), tre micronutrienti (selenio, zinco e ferro) oltre agli acidi grassi polinsaturi omega-3.

Tutti elementi che trionfano nella Dieta Mediterranea, basata sul consumo di una grande varietà di alimenti freschi, con poca presenza di quelli trasformati creati dall'industria, con preferenza di alimenti derivanti da processi biologici quali il pane, lo yogurt, i formaggi o prodotti risultanti solo da processi fisici e meccanici quali la pasta, l'olio extravergine di oliva, il burro. Tali alimenti, se consumati nelle porzioni e frequenze giuste, soddisfano appieno il fabbisogno di tutti i nutrienti.

Certo, è difficile adeguarsi pedissequamente a questa dieta se pensiamo comunque alle comunicazioni pubblicitarie che incentivano molto un tipo di alimentazione pronta e già predisposta al consumo. Tuttavia, visto che le scuole sono chiuse e i bambini, a casa, sono disorientati, coinvolgiamoli nella preparazione dei pasti: possiamo, così, condividere esperienze positive e dare loro l'occasione di imparare qualcosa che non dimenticheranno. Dedichiamo tempo alla tavola: apparecchiare e mangiare con calma, **facendo attenzione a ciò che abbiamo nel piatto e a chi è a tavola con noi**, proporre, per quello che è possibile, un'alimentazione più varia ed equilibrata, allevia lo stress, in attesa che finisca presto questo difficile periodo che stiamo attraversando tutti nel mondo intero.







Apice Libri,  
Sesto Fiorentino, 2019,  
pp. 230  
€ 18,00



Edizioni Dedalo,  
Bari, 2019, pp. 336  
€ 17,90

“Qual è la più antica cucina del mondo?”, si domanda Jean Bottéro, uno dei numerosi autori che hanno contribuito a comporre questa accattivante storia della gastronomia. In termini cronologicamente assoluti non vi sono elementi per fornire una risposta. In termini relativi, bisogna risalire al III millennio a.C., quando, in Mesopotamia, l'invenzione della scrittura ha consentito di creare la documentazione gastronomica che è giunta fino a noi. I 25 contributi che compongono l'opera sono raggruppati in tre sezioni (le metamorfosi della cucina, la celebrazione del

## Domestici scrittori

di Monica Alba e Giovanna Frosini

I personaggi che hanno fatto la storia proiettano sul mondo che li ha circondati un'ombra di grandi dimensioni; e così capita che persone e circostanze che hanno correato la loro esistenza, pur non meritandolo, finiscano per non essere visibili. L'opera di Monica e Giovanna si propone di far uscire dall'ombra, legata alla figura di Pellegrino Artusi, la governante toscana Marietta Sabatini e il cuoco romagnolo Francesco Ruffilli, due fidati collaboratori del Maestro, che hanno formato con lui una famiglia e lo hanno assistito nella stesura de *La Scienza in cucina*, provando e riprovando le ricette, vagliandole e trascrivendole fino a che ritenute degne di pubblicazione. L'impresa riesce servendosi di un approccio accattivante

e originale, cioè pubblicando, per la prima volta, una serie di lettere da Marietta e Francesco, dirette a quello che con linguaggio attuale si definirebbe il “principale”. Il carteggio contiene anche lettere di altre persone, sempre nell'ambito di casa Artusi, nonché una illuminante intervista a Marietta, pubblicata nel 1932.

La fatica delle Autrici non finisce qui, giacché, mettendo a disposizione del lettore la loro profonda competenza, approfittano del materiale a disposizione per esporre alcune originali e interessanti considerazioni sulla lingua dei “Domestici scrittori”.

Il volume è completato da una interessante iconografia e una esauriente rassegna bibliografica.

## La cucina e la tavola

*storia di 5.000 anni di gastronomia*

di Jacques Le Goff e Jean Ferniot

pasto e le rivoluzioni alimentari) e inframmezzati da inserti dedicati alle ricette del passato e all'antologia del gusto. Una storia della gastronomia efficacemente intrecciata con quella della politica, della cultura e del costume e un'occasione per riconoscere le radici e la successiva evoluzione che hanno contribuito a configurare le abitudini alimentari contemporanee. Un cammino quanto mai variato, che inevitabilmente suscita nel lettore un'ampia gamma di reazioni: dal compiacimento perché quell'alimento o quel piatto sono arrivati fino ai nostri giorni, al ribrezzo perché altri si sono persi per la strada. Tut-

tavia, la storia dell'umanità è in continua evoluzione e lo è anche quel nostro senso che si chiama gusto. Ecco perché quello che noi metteremmo in bocca solo se fosse l'unica possibilità per sopravvivere, secoli fa era considerato una leccornia.

Possiamo affermare che, come la storia in generale è considerata maestra di vita, così questa piacevole storia della gastronomia può rivelarsi maestra non solo delle nostre consuetudini e dei comportamenti alimentari, ma anche del modo di interfacciarci con i nostri contemporanei, che vivano sullo stesso pianerottolo o all'altro capo del pianeta.



## VALLE D'AOSTA

### AOSTA

4 febbraio 2020

Ristorante "Vecchio Ristoro" di Paolo Bariani e Filippo Oggioni, in cucina Filippo Oggioni. ●Via Tourneuve 4, Aosta; ☎0165/33238, cell. 345/7007502; info@ristorantevecchioristoro.it, www.ristorantevecchioristoro.it; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** minestra asciutta di spigola; raviolo aperto; capriolo Glacialis; agrumi con agrumi.

**I vini in tavola:** Campania Igt Core bianco 2017 (Montevetrano); Montepulciano d'Abruzzo Doc Impresioni 2018.

**Commenti:** Quello che fu un antico mulino è oggi un ristorante al centro della città. La serata è un viaggio in compagnia di grandi chef che hanno attraversato 2 secoli di cucina. Filippo Oggioni abbandona, per la serata, il territorio valdostano e trova ispirazione nella cucina di grande tradizione. Minestra asciutta di spigola di Fulvio Pierangelini, raviolo aperto di Gualtiero Marchesi, piatti in cui si mescolano sostenibilità e freschezza. Il capriolo con spezie e ingredienti amaricanti sposa il Gin Rosset, materia nobile e preziosa, e riporta in Valle, insieme alla tradizione francese dello chef Escoffier. Eccellente il dessert, tributo alla Sicilia e alla stagionalità degli ingredienti.

### AOSTA

3 marzo 2020

Ristorante "Le Barmé de l'Ours" della famiglia Barmaverain e Piovanelli, in cucina Irene Piovanelli. ●Frazione La Fabrique 15, Rhemes Saint Georges (Aosta); ☎0165/907504, cell. 347/7346813; lebarmedelours@libero.it; coperti 54+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie

prima settimana di giugno e prime 3 settimane di novembre; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** insalata dell'Orso; segalotto con fonduta di ricotta stagionata La Pastorella con aceto balsamico di Modena 17 anni; costatine di agnello valdostano dell'A.R.E.V. in crosta di segale con bouquet di verdure primaverili; tortino di segale con gelato alla segale.

**I vini in tavola:** Chardonnay 2018 Vda Dop; Torrette 2018 Vda Dop (entrambi Château Feuillet).

**Commenti:** Il convivio dal tema "La segale antica nella cucina di oggi" ha visto la partecipazione di numerosi Accademici e ospiti. Il ristorante propone la segale quale elemento principe di ogni portata. Infatti lo chef Irene, con il figlio Andrea, ha stupito con accostamenti dall'antipasto al dolce: degni di nota sia l'insalata dell'Orso, dove la segale esaltava i sapori della melagrana, mandorle e cipolla rossa, sia il segalotto: risotto di cariossidi di segale impreziosito da una delicata fonduta di ricotta stagionata e aceto balsamico. Infine, le costatine di agnello valdostano con impanatura di segale. Al termine della serata, una relazione interessante sulla segale da parte del professor Stella.

### MONTEROSA

18 febbraio 2020

Ristorante "Mare di neve" della famiglia Mora, in cucina Jessica Gussoni. ●Via Camillo Pellissier 4 - Località Breuil Cervinia, Valtournanche (Aosta); ☎0166/940208; info@auxpiedsduroi.com, www.auxpiedsduroi.com; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie maggio, giugno, settembre, ottobre. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** mosaico di verdure in bellavista; bottone di segale al cavolo rosso, agrumi bruciati, yogurt di capra e consommé di funghi; coda di rospo in bagna cauda; savarin al Grand Marnier e agrumi.

**I vini in tavola:** Pinot Grigio 2018 (Alois Lageder); Sophia 2018 (Basilico); Cascina Gavelli 2018 (Coppo).

**Commenti:** La giovane e talentuosa chef ha proposto un percorso sen-



soriale che intreccia un *fil rouge* mediterraneo ad audaci accostamenti, partendo da grandi classici della cucina italiana e francese. Ottimo il fresco mosaico di verdure in bellavista con una base di aspic, così come i bottoni di segale arricchiti dal consommé di funghi e alleggeriti da agrumi bruciati e yogurt di capra. Da applauso la coda di rospo con una delicata bagna cauda e col cardo gobbo, servita sorprendentemente con una Barbera Coppo a 10 gradi. Scelta che potrebbe inizialmente lasciare perplessi ma che è risultata efficace. Per concludere con un magistrale savarin al Grand Marnier e agrumi servito appena tiepido.



## PIEMONTE

### ALBA LANGHE

28 febbraio 2020

Ristorante "Carpe Noctem et Diem" di Alessia e Gianbattista Asteggiano, in cucina Atzuhiro Ishikawa. ●Via Amedeo di Savoia 5, Pollenzo (Cuneo); ☎cell. 339/1019233; info@carpenoctemetdiem.it, www.carpenoctemetdiem.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** fritto misto.

**I vini in tavola:** Alta Langa 2016 (Del Tetto); Roero 2017 (Matteo Correggia).

**Commenti:** Prima riunione conviviale dell'anno presso questo caratteristico locale situato nel centro storico di Pollenzo e ambientato nelle scuderie reali di casa Savoia. Un eccellente fritto misto piemontese, rivisitato con bravura dallo chef giapponese Atzuhiro.

### ASTI

23 febbraio 2020

Ristorante "Da Marcello" della famiglia Pescarmona, in cucina Laura Pescarmona. ●Corso Volpini 51, Isola (Asti); ☎0141/958163; manuela.pescarmona@gmail.com, www.molindamarcello.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** filetto baciato; salame crudo e cotto; lardo con la vena; pancetta brasata al Barolo; "piotin" di maiale nella sua gelatina, batsoà; risotto salsiccia e Rhum alla moda di Giovanni Gorja; frittolino misto (cervella, fegato, polmone, salsiccia, bisteccine di lonza); carote al burro; insalata di arance e noci al profumo di Rhum e cannella.

**I vini in tavola:** Favorita (Vielmin-Castellinaldo); Testa Calda Barbera del Monferrato; Barbera d'Asti Superiore Terre Astesane (entrambi Terre Astesane - Mombercelli).

**Commenti:** Dopo la consulta della Delegazione, con prova del menu per una ventura riunione conviviale, con tema "Il sacrificio del divin poercello". Questo è uno dei pochi locali della provincia ove si possono ancora gustare i "piotin" e i "batsoà" con risultati eccellenti. La famiglia Pescarmona si contraddistingue, oltre che per la professionalità, anche per l'attenzione con cui segue i consigli dell'Accademia... e i risultati



PIEMONTE segue

si vedono. Simpatico il servizio, migliorabili i vini e... una gran voglia di tornare.

### CUNEO-SALUZZO 22 febbraio 2020

Ristorante "Osteria i Due Grappoli" di Emanuele Stellino e Matteo Prato, in cucina Matteo Prato. ●Via Santa Croce 38, Cuneo; ☎0171/698178; osteriaduegrappoli@tiscali.it, www.osteriaduegrappoli.business.site; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** vitello tonnato dell'Osteria due Grappoli: la ricetta classica e le tecniche moderne; baccalà al bar: baccalà al nero di seppia, schiuma di patate affumicate, cornetto all'acciuga, polvere di cipolla bruciata; risotto, pere e castelmagno; "cappello del prete" stracotto al vino rosso; mela e nocciola si incontrano.

**I vini in tavola:** Nebbiolo d'Alba (Cravanzola); Vermentino Il Grappolo (Il Monticello).

**Commenti:** L'Osteria, nata con il nome di Bottega dei Vini delle Langhe, nel 2012, in occasione del trasferimento nell'attuale locale settecentesco, ha ripreso il nome della storica vineria degli anni Venti. Tradizione e innovazione si combinano perfettamente, dando vita a piatti tipici rivisitati in chiave moderna, come l'ottimo vitello tonnato e l'originale baccalà al nero di seppia. Meritevole di menzione anche il secondo piatto, capace di esaltare l'ottimo taglio di carne piemontese. Oltremodo cortese e disponibile il servizio.

### IVREA 12 febbraio 2020

Ristorante "Il Dado" di Marta Alessi, Danilo Boggio, anche in cucina. ●Piazza Paolo Pallia 1, Rivara (Torino); ☎cell. 380/1906603; ristoranteil dado@outlook.com, www.ristoranteildado.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** mini cocktail e fritti; tartare di coniglio, ricotta e polenta; risotto al Prosecco, polvere di aneto e ricotta salata; pancia di



maialino, sedano rapa e fondo; pere, sedano, sesamo, olio extravergine.

**I vini in tavola:** Friulano 2018 (Tenuta Angoris); Grignolino del Monferrato Casalese 2017 Anarchico (Silvio Morando); Teroldego rotaliano 2013 Dannato (Redondèl); Prosecco extra dry Valdobbiadene Docg (Cantina San Martino).

**Commenti:** All'insegna della decisa innovazione, gestito dai giovanissimi Marta e Danilo, lei attenta e cordiale gestore di sala, lui cuoco riservato e preparato, questo ristorante merita attenzione. Innovazione: in effetti il menu parla chiaro, le portate sono estrose. Il dessert, poi, è ereditato ma ottimo. Tutto apprezzato ma, si sa, la novità espone a dei rischi: il risotto è stato giudicato un po' troppo acido. Simpatica l'idea di dedicare l'aperitivo al tema ecumenico con fritti delicati: denota attenzione. Dalla *mise en place*, all'abbinamento dei vini, all'impiattamento, si nota una voglia di precisione, perfezionabile se vogliamo, che li porterà lontano. Il tempo e l'entusiasmo sono a loro favore.

### PINEROLO 19 febbraio 2020

Ristorante "Osteria La Mimosa" di Franco Pisu, anche in cucina. ●Via San Giuseppe 15, Pinerolo (Torino); ☎0121/480601, cell. 334/5708483; osterialamimosa@yahoo.it, www.osteriamimosa.wixsite.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane in settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** polpo del Mediterraneo in due cotture, vellutata di patate all'olio extravergine d'oliva e prezzemolo liquido; morbido di porri di Cervere, acciughe del Canta-

brico e il suo croccante; antica fregola sarda tostata con i frutti del nostro mare; strudel di pere e cannella; gelato artigianale alla liquirizia.

**I vini in tavola:** Gewürztraminer Alto Adige (Petruskellerei); Pinot Grigio ramato Zeni; Moscato Saracco.

**Commenti:** La tradizione sarda è profondamente radicata nel cuore del cuoco Franco Pisu, pinerolese di adozione. Alla Simposiarca Doretta Vergnano è quindi sembrato naturale chiedere la preparazione di alcuni piatti iconici. Ne è scaturito, all'insegna della storia sabauda, un menu con cibi sardi affiancati a quelli del territorio. Nel complesso il risultato è stato positivo, ma gli Accademici hanno rilevato le dimensioni contenute delle prime due portate, mentre della fregola con i frutti di mare è stato possibile apprezzare la fregola, ma poco i frutti di mare. Buono il dolce. Puntuale e attento il servizio in sala; gradevoli i vini serviti, forse leggermente elevato il prezzo.



## LIGURIA

### RIVIERA DEI FIORI 20 febbraio 2020

Ristorante "Piombo" di Rosanna Boero. ●Via Roma 16, Isolabona (Imperia); ☎0184/208124; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie giugno-settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** carpaccio di baccalà; friscioli di baccalà; "brandacuion" (stoccafisso mantecato con olio extravergine d'oliva); coda di stoccafisso ripiena; stoccafisso in umido alla ligure; stocco e polenta; frittelle di mela.

**I vini in tavola:** Rossese di Dolceaqua Superiore (Ka Macime); Rossese di Dolceaqua Superiore (Caldi); Rossese "Posau" (Maccario).

**Commenti:** Piombo è un ristorante le cui origini si perdono nella notte dei tempi: era attivo già nel 1800 e, da allora, è sempre gestito dalla stessa famiglia che gli dà anche il nome. Un ristorante molto particolare, dove si gusta unicamente il merluzzo, tanto è vero che il locale

## ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

Il Legato di Taiwan, **Giuseppe Izzo**, è stato insignito, dal Presidente Mattarella, dell'onorificenza di Commendatore dell'Ordine della Stella d'Italia.

L'Accademica di Roma Eur, **Tiziana Marconi Martino de Carles**, è stata eletta Governatrice dell'International Inner Wheel Distretto 208 Lazio e Sardegna per l'anno sociale 2020 - 2021.

L'Accademico di Vercelli, **Gianni Marino**, è stato nominato Vice Presidente del Consiglio comunale della città di Vercelli.

chiude d'estate, quando stoccafisso e baccalà sono "fuori stagione".

## SAVONA

16 febbraio 2020

Ristorante "Da Pino" di Anna Liuzzi, in cucina Giuseppe De Leo. ●Corso Italia 23, Noli (Savona); ☎019/7485648; www.pino.playrestaurant.tv; coperti 40/50. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●▲Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** frittelline varie, insalata di seppie all'albese, polpo al vapore in salsa tonnata; risotto certosino; ravioli di branzino con ragù di ricciola; pescato del giorno alla ligure; torta della casa celebrativa del sessantennale.

**I vini in tavola:** Vermentino e Pigato 2018 (Laura Aschero Imperia); Moscato d'Asti (Braidà, Rocchetta Tanaro).

**Commenti:** Il servizio è effettuato nella veranda dehors sobriamente arredata. Si inizia con frittelline di bianchetti e rossetti di straordinaria leggerezza; a seguire, una leggera insalata di seppie e un morbido polpo al vapore gustosamente accompagnato da una gradevole salsa tonnata. Di grande equilibrio il risotto ai funghi e gamberetti seguito da deliziosi ravioli di branzino. Il dentice alla ligure subisce una variante grazie a una gustosa salsina dello chef. Apprezzata la torta che festeggia il sessantennale della fondazione della Delegazione. Vini di buona qualità. Efficiente il servizio.



## LOMBARDIA

### BERGAMO

20 febbraio 2020

Ristorante "Ol Giopi e la Margi" dei fratelli Foglieni. ●Via Borgo Palazzo 27, Bergamo; ☎035/242366; info@giopimargi.eu; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** verdure, erbe e frutta in tempura; arancine miste farcite al tartufo nero pregiato bergamasco, trippa e baccalà; parmigiana di melanzane rivisitata con gambero fritto in pasta kataifi; riso Carnaroli mantecato ai pistilli di zafferano della Val S. Martino, crema di strachitunt Dop e fiore di zuccina ripieno di acciughe e ricotta ovina; filetto di maialino in salsa di funghi finferli; patate vitelotte e carciofo alla giudia; parfait all'amaretto in salsa di cioccolato amaro.

**I vini in tavola:** Cortese bianco Doc fermentazione naturale Colli Tortonesi 2019; Barbera Superiore Doc Colli Tortonesi 2018; Moscato dolce del Piemonte Doc 2018.

**Commenti:** Nell'antico borgo che parte da Piazza S. Anna, la famiglia Foglieni, da generazioni, gestisce questo ristorante che è diventato via via uno dei più frequentati della città. Cura, pulizia, piatti tipici e rivisitati, servizio attento e veloce rendono davvero unico questo locale che ha sempre avuto come nome la coppia di maschere tipiche che il "Ducato di Piazza Pontida" fa sfilare in numerose manifestazioni folcloristiche. Molti e soddisfatti gli Accademici che hanno apprezzato la presenza di tutta la stampa cittadina e la relazione del Delegato, Lucio Piombi, che ha illustrato, anche nella storia, i dolci di Carnevale offerti.

### LODI

19 febbraio 2020

Ristorante "Trattoria dei Platani" di Guglielmo Poggi, in cucina Guglielmo Poggi ed Elena Zerla. ●Via Cavour 12, Comazzo (Lodi); ☎02/9061010; info@trattoriadeiplatani.it, www.trattoriadeiplatani.it; coperti 90+72 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie in agosto, variabili; giorno di chiusura lunedì, martedì sera e, in inverno, anche mercoledì sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bolliti misti in otto tagli con le loro verdure, salsa verde, salsa rossa, mostarda di Cremona; ravioli in brodo; piccola degustazione di formaggi accompagnati da mostarde artigianali.

**I vini in tavola:** Dolcetto e Barbera d'Alba.

**Commenti:** Accogliente trattoria ubicata in un classico paesino nel

Nord del territorio lodigiano e che, in stagione, dedica alcune serate al bollito, questa volta preparato in esclusiva per la Delegazione. Ottimo il sistema di servizio di portare i tagli accoppiati in quattro successioni (cappello del prete-lingua, testina di vitello-guancia, cotechino-biancostato, coda-gallina) che ha consentito di degustare le carni nella migliore condizione. Qualità e cotture perfette. A seguire, i ravioli casalinghi in un buon brodo forse con una eccessiva punta di sale. Nella valutazione sono state escluse le ottime mostarde artigianali in quanto non facenti parte della normale proposta del ristorante.

### MILANO DUOMO

13 febbraio 2020

Ristorante "La Calanca" di Leonardo (Leo) Loi, in cucina Giovanni Buccoliero. ●Via Sabotino 4, Milano; ☎02/27202140; www.lacalanca.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** baccalà mantecato con crema di burrata; tagliolini al nero di seppia con scampi e carciofi; grigliata mista (scampone, gamberone, tonno, branzino, pescatrice, sogliola); seadas e miele; Mirto e papassines.

**I vini in tavola:** Alghero Torbato brut (Sella & Mosca); Vermentino di Sardegna Pariglia Doc 2018 (Attilio Contini).



**Commenti:** Dopo aver gestito per anni il ristorante "La Cala" di via Montenero, il patron Leo Loi ha trasferito nella nuova sede, aperta nel 2018, l'atmosfera del locale precedente. I piatti della cucina sarda tradizionale di mare, vivacizzati da un tocco innovativo, sono presentati in un ambiente moderno e con una bella cucina a vista. La valutazione degli Accademici è stata di media soddisfazione, in quanto la grigliata in alcuni tavoli è arrivata a temperatura non ottimale e questo non ha permesso di apprezzare appieno la freschezza e la qualità degli ingredienti che sono una caratteristica del locale. A fine serata, il patron e lo chef hanno ripercorso le loro esperienze professionali.

### MONZA E BRIANZA

20 febbraio 2020

Ristorante "i.G.E.A." della Ditta Segnala Salute, in cucina Matteo Levati. ●Via Carlo Borromeo 13, Oreno (Monza e Brianza); ☎cell. 347/8829064, 338/2255064; info@igeafood.com, www.igeafood.com; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 9-28 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** selezione di salumi naturali con gnocco fritto; tris di tartare di fassona; focaccia rustica; gnocchi fatti in casa di patate di montagna del Trentino alla bisque di gamberi reali di fiume, su letto di stracciatella; trota salmonata tataki, guacamole, pok-choi (cavolo cinese) grigliato e sesamo wasabi; crostata al miele di ricotta vaccina bio al profumo di arancia con marmellata di lamponi.

**I vini in tavola:** Valdobbiadene Superiore prosecco Docg millesimato (Terre Dirai); Falanghina del Sannio Doc (De Palma); Izbrani Teran Boris Ljsak.

**Commenti:** Le premesse per la riunione conviviale sono state in parte disattese soprattutto per la qualità dei piatti serviti. Notevole l'impegno e la disponibilità, ma si rilevano alcune pecche dovute al numero dei convitati e alla difficoltà di farvi fronte. Ben curato l'antipasto, ma poco probabile lo gnocco fritto, non all'altezza della sua definizione. Discreti gli gnocchi, freddi per alcuni commensali e non sempre equilibrato il rapporto con il letto di stracciatella. Buona la trota salmonata, nonstan-



LOMBARDIA segue

te non adeguatamente morbida in alcuni casi. I ragazzi devono crescere e ne hanno la possibilità.

## **SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO** 19 febbraio 2020

Ristorante "Trattoria dell'Alba" di Omar e Ubaldo Bartoletti, in cucina Ubaldo Bartoletti. ●Via del Popolo 31, Località Vho, Piadena (Cremona); ☎0375/98539; trattoriadellalba@libero.it, www.trattoriadellalba.com; coperti 35+8 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie ultime due settimane di giugno, prime due settimane di agosto, Natale; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** ciccioli; prosciutto crudo 60 mesi; pancetta; mortadella; lonza lardellata; salame stagionato; giardiniera; sedano rapa con maionese; tagliatelle al torchio con ragù a coltello di Auerbac; oca in terragna con mostarde; parmigiano reggiano 33 mesi (caseificio Frizza); semifreddo di torrone con salsa di caramello.

**I vini in tavola:** Dom Cabanon brut 2018; Cuoredivino La Botte n°18 (entrambi Fattoria Cabanon Oltrepò Pavese).

**Commenti:** Si ritorna, con piacere, alla trattoria dove i fratelli Omar e Ubaldo continuano a proporre, con passione, una cucina fatta di attenzione alle tradizioni culinarie del territorio e alla qualità della materia prima. La serata è iniziata con un sontuoso saporito antipasto di salumi che ha proposto varie tipologie di quelli realizzati con maiali grossoni della locale azienda agricola Bettella. Per alcuni Accademici, fuori menu, sono stati serviti i più stagionali bigoli al torchio con verza e pesto di salamella e il cuore di maiale trifolato. Tutte le portate sono state apprezzate dai commensali così come la qualità dei vini ben abbinati.

## **VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE** 20 febbraio 2020

Ristorante "La Stazione di Salice" di Gerolo e Albertazzi srl. ●Via Divani 7, Godiasco (Pavia); ☎0383/944501; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì; martedì a pranzo. ●Valutazione 7,52; prezzo da 36 a 45 €; carte

accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** merluzzo al vapore con crostini di polenta otto file e bagnetto verde; uovo poché su carciofi viola spadellati con pancetta croccante e fonduta di Molana; stufato di pernice di manzo alle cipolle dorate di Voghera con purea di patate e purea di zucca mantovana; zuppeta di frutta fresca e cotta con tortino al cioccolato fondente.

**I vini in tavola:** Pinot Nero vinificato in bianco I Germogli (Monsupello); Barbera Sentieri (Massa); Moscato spumante (Brega).

**Commenti:** D'accordo con la titolare signora Elena si è scelto di sostituire il primo piatto con due antipasti, ottimi entrambi, ma l'uovo poché una delizia. Lo stufato, ahimè, ad alcuni commensali (pochi) è arrivato con una carne alquanto dura da masticare. Squisito il dessert e indovinato l'abbinamento con i vini tra i migliori della produzione oltrepadana. Ospite il simpaticissimo giornalista/scrittore locale Matteo Colombo che ha presentato, con successo, il suo volume intitolato QB, ambientato nel mondo dorato della ristorazione ma che tanto dorato non è in quanto si tratta di un romanzo giallo, molto ben scritto e piacevole da leggere.



## **TRENTINO - ALTO ADIGE**

### **BOLZANO** 27 febbraio 2020

Ristorante "Vecchio Fausrhof" di Martha Fink, anche in cucina. ●Novale di Presule 6, Fié allo Sciliar (Bolzano); ☎0471/601141; coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** strudel di cappucci; tirtlen con spinaci; kartoffelblattlen e buchweizenblattlen con crauti; mezzelune con ricotta, speck e mele; stinco di vitello, patate al rosmarino, carote e fagiolini; gelato di panna acida e apfelkuchel.



**I vini in tavola:** Moscato Giallo secco 2017; Pinot Bianco 2018 (entrambi Bessererhof); Lagrein Morus 2016 (Lentsch); Gewürztraminer 2017 (Kiemberger).

**Commenti:** La cena è stata improntata sulla cucina del territorio, con attenzione al tema dell'anno: il fritto. Delicato lo strudel di cappucci servito come aperitivo con il gradevolissimo Moscato Giallo. Come antipasto sono stati proposti tre tipi di ottime frittelle: di pasta ripiene di spinaci; di pasta di patate servite con i crauti, squisiti; di farina di grano saraceno sempre con i crauti. Molto apprezzate le mezzelune con i sapori degli ingredienti ben bilanciati. Incantevole lo stinco di vitello cotto a bassa temperatura per 6/7 ore: così buono si mangia solo qui. Eccellente il gelato di panna acida con le frittelle di mele. Anche i vini hanno accompagnato bene i piatti.

●Parcheggio comodo; ferie 15 aprile-maggio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

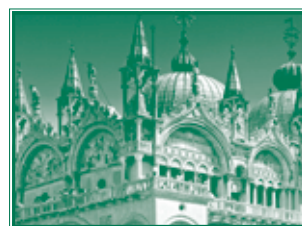
**Le vivande servite:** pizze gourmet: bufala e crudo; mare... sapido; vitel tonné; tasto di manzo; parte dalla sbrisolona.

**Commenti:** "Grani antichi, lievito madre, luppolo - il trionfo della pizza e della birra" è stato il tema della riunione conviviale. Il Simposiarca Maurizio Pozzan ha organizzato questo insolito incontro su uno dei temi classici della ristorazione italiana, l'abbinamento pizza e birra. In tavola, questa volta, una serie di pizze gourmet: bufala e crudo, mare sapido e vitel tonné hanno riscosso un buon successo, mentre il tasto di manzo e la sbrisolona non hanno convinto pienamente. Molto gradito l'abbinamento con le birre, illustrate, con passione e competenza, dal mastro birraio Ivan Borsato, che ha intrattenuto sulle caratteristiche, la storia delle birre in tavola e il motivo dell'abbinamento.

### **TREVISO** 20 febbraio 2020

Ristorante "Bon de Luna" di Rubinato, in cucina Marco Rubinato. ●Via Longhin 265, San Cipriano, Roncade (Treviso); ☎0422/842320; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì - mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** crostino caldo con salsa "peparada"; frittatina porri



## **VENETO**

### **CORTINA D'AMPEZZO** 7 febbraio 2020

"Ristorante del Golf" di CortinaGolf srl. ●Località Fraina 14/15, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/860952, cell. 339/6411907; amministrazione@cortinagolf.it; coperti 90+40 (all'aperto).

e guanciaie; crostino di polenta con casatella e ristretto di raboso; insalata "de radicio e fasioi"; brodo di cappone; bolliti (nervetti, musetto con lenticchie, testina e lingua di vitello, cappone della casa, muscolo di manzo, zampe di gallina, colli di gallina e ventrigli) con salsa verde e cren; verdure bollite; radicchio crudo; ciambella di mele; torta di ricotta; crostoli.

**I vini in tavola:** Spumante bianco extra dry Igt (azienda agricola Rebuli); vino rosso da pasto sfuso (Cantina Borgia); l'Ochera vino bianco (società agricola Carlo Bernardi); Verduzzo Dorato (Rauscedo).

**Commenti:** Gradevoli gli antipasti, serviti sia in piedi sia al tavolo. Un po' leggero, a detta di molti, il brodo di apertura. Soddisfacenti i bolliti e i contorni, tutti apprezzati dai con-

venuti. Casalinghi i dolci, di buona fattura e con una nota di Carnevale come i "crostoli", per di più in linea con il tema dell'anno. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

**TRIESTE**

12 febbraio 2020

Ristorante "Hosteria ai Tre Magnoni" di Daniele Valmarin, anche in

**cucina.** ● Via dell'Eremo 243, Trieste; ☎ 040/910979, cell. 348/3506172; info@ai3magnoni.com, www.ai3magnoni.com; coperti 75+45 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** passera in sa-vor; Terra, Carso, Istria e mare: baccalà mantecato in crosta di bianchiera, purea di patate rosse, alice marinata e cipolla in agrodolce; Vialone nano alla busera di canoce, tartara di scampo e burrata affumicata; seppie in umido: la tradizione "sepe, bisì e polenta"; gelato allo strudel; "frittola" e slivovitz.

**I vini in tavola:** Prosecco spumante Ca' Bolani 2018 (Zonin 1821); Malvasia Igp Venezia Giulia 2018 (Lenardon); Rose Istria 2018 (Benvenuti);

Pinot Grigio Isonzo 2018 (Castello di Spessa); Refosco Igp Venezia Giulia 2018 (Lenardon).

**Commenti:** Nella sala interna, la stufa in maiolica rende calda l'accoglienza. Tema della serata non semplice per la creatività del cuoco: "La tradizione triestina del pesce". La passera in sa-vor è la prima rivelazione. Sorprendente anche il baccalà avvolto in una piacevole crosta di olive bianchiera disidratate. Ottimi il risotto al crostaceo più tipico del golfo, le canoce, e le "sepe bisì e polenta" molto gustose grazie alla combinazione della dolce crema di piselli con la crosta di polenta frittata. A conclusione, frittelle con gelato allo strudel fatto in casa, con soddisfazione dei commensali per la qualità del cibo e l'apprezzabile abbinamento dei vini. Ottimo il servizio.

## ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

**Le pagine della prima parte sono 40** (le altre 32 sono dedicate alla vita dell'Accademia: Eventi e Convegni delle Delegazioni; Attività e riunioni conviviali; carnet degli Accademici).

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

● **Testi degli articoli:** è necessario che **i testi possano essere inseriti in una delle sezioni previste**, magari indicando quale sia ritenuta più idonea. Gli articoli **devono essere inviati per via elettronica, in formato word** (no pdf), **utilizzando l'indirizzo e-mail: redazione@accademia1953.it.**

● **Non verranno pubblicate mere cronache di convegni** o incontri, mentre saranno molto **apprezzati articoli tratti dalle relazioni più interessanti** svolte nel corso dei convegni stessi.

● **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano **una lunghezza compresa tra i 3.500 e i 7.000 caratteri** (spazi inclusi): in questo modo si potranno evitare tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

● **Tempi:** ogni numero della rivista viene **impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina**, in modo che arri-

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

● **La pubblicazione degli articoli avviene per insindacabile giudizio della Redazione**, che si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

● **La Rubrica "Dalle Delegazioni" è denominata "Eventi e Convegni delle Delegazioni"**: al fine di agevolarne la lettura, **contenere gli articoli nella lunghezza massima di 1.500 caratteri spazi inclusi.**

**Non saranno pubblicate relazioni di riunioni tenute fuori del territorio della propria Delegazione**, o di **quelle effettuate in casa degli Accademici**, a meno che non si siano svolte in occasione di un evento importante. **Non inserire, inoltre, l'elenco delle vivande e dei vini**, per i quali va utilizzata la scheda apposita, relativa alle riunioni conviviali.

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

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

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



### EMILIA ROMAGNA

#### CASTEL DEL RIO- FIRENZUOLA

26 febbraio 2020

Ristorante "Locanda Corona" della famiglia Donattini (ora Claudia e Andrea) dal 1976, in cucina Claudia Donattini.

●Piazza della Repubblica 34, Castel del Rio (Bologna); ☎054/2795917, cell. 331/71550877; locandacorona@tiscali.it; ; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie ultime due settimane di giugno; giorno di chiusura venerdì (inverno). ●Valutazione 6,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** funghi porcini fritti alla milanese; tortelli ripieni di ricotta in salsa di noci; tortelli ripieni alle patate in salsa di funghi porcini; tagliata di manzo, nodino di vitella e salsiccia; patate fritte all'aglio e rosmarino; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Spumoso, spumante extra dry, Metodo Charmat, Colli d'Imola Dop; Sangiovese Superiore Riserva, Romagna Doc (entrambi Poderi delle Rocche e Signorello).

**Commenti:** Cena per soli Accademici, per analizzare l'attività passata e le proposte future, organizzata

dal Consultore Alessandro Quartieri, in una tradizionale e nota trattoria dall'atmosfera familiare. Gli Accademici hanno apprezzato il menu improntato alla piena stagionalità e senza voli pindarici che avrebbero stonato con la semplicità del locale. Assai graditi sono stati i funghi porcini fritti e la tagliata, oltre ai primi. Attento e puntuale, seppur con modi semplici e familiari, il servizio. Generalmente apprezzati i vini anche se rappresentano le uniche scelte possibili di bottiglie in menu. La serata si è chiusa con il consenso di tutti alla pianificazione delle attività accademiche.

#### FAENZA

26 febbraio 2020

Ristorante "Ristorante Pizzeria Felix" di Mario Gentile & C. snc, in cucina lan-narella Franchina e Giuseppe Gentile.

●Corso Mazzini 141, Faenza (Ravenna); ☎0547/621405; mariofelix@libero.it; coperti 100-120. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** antipasto di baccalà con verdure marinate; baccalà al forno con cipolle al forno; gran fritto di baccalà; baccalà in umido alla Felix; sorbetto al limone.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc (Fol-lador extra dry); Trento Doc - Perlé 2013 (Ferrari); Collio Doc Merlot 2015 (Villa Russiz); Colli Euganei Fior d'A-rancio Docg (La Mincana).

**Commenti:** La Delegazione si è trovata in uno storico ristorante di



Faenza, per una cena tutta a base di baccalà, animata da alcuni interventi a cura delle due Simposiarche Maria Teresa Samorini e Morena Graziani. Le Accademiche hanno illustrato le origini e la storia del baccalà, intervallando anche la loro relazione con alcune curiosità riguardanti il merluzzo, il suo habitat naturale, la sua lavorazione e l'economia che muove il consumo del baccalà in Europa e in Italia. Non sono mancati aneddoti e poesie, che hanno allietato la serata in uno spirito di vera convivialità accademica.

#### IMOLA

21 febbraio 2020

Ristorante "Controluce" di Igri Lati-faj, in cucina Paolo Carusillo. ●Via Aldrovandi 15, Imola (Bologna); ☎0542/784987, cell. 388/7764330; ristorantecontroluce@gmail.com; ; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie terza settimana di agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36

a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** vellutata di porri con taleggio, rapa rossa, frutti esotici e passion fruit; mantecato di baccalà con cialda di polenta e cipollina al miele; petto d'anatra con gastrone di lamponi e morbido di parmigiano; panciotti ripieni di agnello e timo con salsa acida di pomodoro e aria di bufala; coda di rospo bardata al guanciale con terrina di pere e patate; la nostra idea di cannolo.

**I vini in tavola:** Chardonnay 2018 (San Michele Appiano); Chateau Lary Bordeaux 2016 (Gaec Forcato et fils).

**Commenti:** Aperto da pochi mesi, nelle immediate adiacenze della centralissima Piazza Matteotti, il ristorante si presenta accogliente con un salottino all'ingresso, dove è possibile sorseggiare un aperitivo. La gestione è curata da una coppia di giovani che si occupa dell'accoglienza e della sala. In cucina Paolo,

## CENA ECUMENICA 2020

La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 15 ottobre alle 20,30, e avrà come tema **"Fritti, frittate e frittelle nella cucina della tradizione regionale"**. L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare le preparazioni per le quali si utilizza una tecnica di cottura che richiede capacità e conoscenza. Il fritto, piatto che da molti secoli caratterizza la cucina italiana, a volte, oggi, è forse un po' demonizzato.



I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'ideale relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.

dopo molteplici esperienze, propone piatti riconoscibili con tocchi innovativi. Apprezzati la vellutata, il mantecato, la coda di rospo e il cannolo piacevole anche a vedersi. Un po' troppa l'acidità del pomodoro che ha accompagnato i panciotti. La cottura del petto d'anatra è risultata alterna rendendo la carne in alcuni casi anche filosa. Probabilmente ha inciso l'alto numero di Accademici.

### LUGO DI ROMAGNA 21 febbraio 2020

Ristorante "Palazzo Baldini" di Filippo, in cucina Massimo. ●Via Boncellino 170, Bagnacavallo (Ravenna); ☎0545/61610, cell. 345/777163615; info@palazzobaldini.it, www.palazzobaldini.it; coperti 130. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 gennaio - 5 febbraio; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** garganelli con cardo e prosciutto; cappellacci di ortica con ragu bianco di vitella; farona ripiena con spinaci e patate; zabaione caldo con gelato al cioccolato e ciambella sbriciolata; dolci di Carnevale.

**I vini in tavola:** Trento brut (Altemasi); bianco Rambela (Randi); Sangiovese Crepe (Ca' di Sopra).

**Commenti:** La Delegazione si è trovata in questa bellissima location, per la riunione conviviale di Carnevale, con un menu ricco di fritti e dolci tipici. Visto il periodo, non è mancata la musica a fare da cornice alla bella serata. Molto apprezzato l'aperitivo nella sala del camino; equilibrati i garganelli al cardo e prosciutto e sicuramente gustosi i cappellacci di ortica con ragu di vitella. Lo chef Massimo ha saputo muoversi sulla strada del vero agriturismo, con ingredienti di stagione e a km 0. Un cenno particolare allo zabaione caldo con gelato al cioccolato e ciambella sbriciolata. Applauso finale alla brigata e al padrone di casa Filippo.

### REGGIO EMILIA 19 febbraio 2020

Ristorante "Osteria della Capra" della famiglia Belli, in cucina Angela Belli. ●Via XXIV Maggio 138, Barco di Bibbiano (Reggio Emilia); ☎0522/576445; osteriadellacapra@gmail.it; coper-

ti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima settimana di agosto; giorno di chiusura giovedì, sabato a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Dinners.

**Le vivande servite:** cappello della festa; tagliolini al cacao con sugo di capriolo; riso mantecato con fonduta di parmigiano reggiano e tartufo nero; punta di vitello con patate al forno e giardiniera; assaggi di torta di tagliatelle, torta in cantina e torta al limone.

**I vini in tavola:** Lambrusco all'antica (Cantina Bertolani); Montefalco Rosso (Fattoria Col Santo); Moscato di Asti (Borgo Maragliano).

**Commenti:** Esperienza gradevole e sofisticata in un locale storico del territorio, completamente ristrutturato ma con un sapore di antico che si respira tra i muri del locale, al centro del quale una stanza, completamente vetrata, mostra i gioielli gastronomici della terra d'Emilia, dai salumi alle forme di parmigiano reggiano, all'aceto. L'Osteria è famosa per i primi piatti in cui vengono spese materie prime di altissima qualità. Le pietanze, tutte gradevoli, sono la dimostrazione di come tradizione e innovazione possano crescere insieme. Molto interessante l'assaggio del mitico risotto mantecato cui il maestro Luigi Veronelli diede il premio di piatto del cuore.

### TERRE MODENESI 20 febbraio 2020

Ristorante "Osteria dei Due Mari" di Domenico Turi, in cucina Daniel Petriti. ●Via Paradisi 4, Vignola (Modena); ☎0597/66244, cell. 337/381073; osteriadeiduemari@libero.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** panzanella con alici marinate; gamberi al pepe e sale; cozze alla tarantina; orecchiette acciughe e cime di rapa; filetti di ombrina al gratin con contorno di misticanza, carciofi sott'olio e maionese agli agrumi; pasticciato salentino con struffoli di Carnevale.

**I vini in tavola:** Verdeca bianco; Malvasia secca bianco; rosato del Salento; Primitivo di Manduria.

**Commenti:** Domenico Turi nasce in Puglia, a Taranto, in una famiglia con zie e nonne che avevano sempre pietanze da preparare e che lo hanno appassionato alla cucina con focacce, pane, orecchiette. Entrato nell'azienda di costruzioni familiare, nel 1997 approda a Vignola, per costruire l'impianto di depurazione, ma l'avventura di qualche mese diviene cambiamento di vita e nel 2007 apre questo locale. Oggi, dopo 13 anni, il ristorante è connotato dalla cucina di pesce con forti rimandi pugliesi. Il menu scelto si è orientato alla degustazione di sapori tradizionali sostenuti da prodotti del Salento, accompagnati da vini piacevoli.



### TOSCANA

### COSTA DEGLI ETRUSCHI 29 febbraio 2020

Ristorante "FlaminGold" di Golden Residence srl. ●Via Francesco Ferrucci 215, Cecina (Livorno); ☎0586/1881051, cell. 347/0309708; admin@flamingold.it, www.flamingold.it; coperti 45+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì in inverno. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** selezione di crudité di mare; degustazione di mare cotto; risotto di mare; chitarra agli scampi e tartufo; zuppa di pesce con pescato del giorno e crostino di

pane; sorbetto al limone; brownie fondente, semifreddo al caffè e salsa al caramello.

**I vini in tavola:** Brut (Col de' Salici); Blanc de Blancs (Tenuta Mazzolino); Fabula (Petricci del Pianta); Pinot Nero (Pertinello); Marsala Superiore Ambra Dolce (Pellegrino).

**Commenti:** Ristorante in albergo, in località turistica di mare, aperto da pochissimo. La gestione è un'impresa familiare: tutti molto giovani, motivati e appassionati, si sono dimostrati entusiasti nell'accogliere la Delegazione. Hanno forse scontato un po' d'inesperienza, per il fatto che contemporaneamente dovesse gestire l'adiacente festa di laurea, pertanto i tempi si sono allungati a volte troppo e alcune portate sono risultate fredde. La realizzazione di alcuni piatti, tutti con buone materie prime, forse non ha trovato concordanza con la descrizione dal menu, corrispondenza che sarà migliorata col progredire dell'esperienza. Apprezzato l'abbinamento con i vini; cortese il servizio.

### FIRENZE 20 e 27 febbraio 2020

Ristorante "Trattoria del Cibrè" di Fabio Picchi dal 1979, in cucina Fabio Picchi. ●Via de' Macci 122/r, Firenze; ☎055/2341100, fax 055/244966; info@cibreo.com, www.cibreo.com; coperti 25+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pâté del Cibrè, crostino di taleggio e pera passacrassana, sformatino di ricotta alle erbe, insalatina di trippa, sott'oli del Cibrè, zampa di vitello in gelatina,







### TOSCANA segue

sopressata di testa; sfornato di patate e ricotta con ragù fiorentino, minestra di pane; polpettina di manzo con salsa di acciughe, capperi e pure; stracotto di vitella al latte con carciofi; selezione di dolci.

**I vini in tavola:** Bollicine Trento Doc Maximum (Ferrari); Chiave di Saletta rosso lgt; vino dolce.

**Commenti:** La riunione conviviale ha incontrato l'ampio interesse degli Accademici. Si è dovuto così replicare la serata per permettere a tutti di essere presenti. Fabio Picchi ha aperto il "suo" Cibrèo oltre 40 anni fa, allargando poi la sua offerta con una serie di attività parallele, tutte collegate al ristorante: la trattoria, il bar, il negozio di alimentari, il Teatro delle Sale e infine il "Cibleo", il suo ristorante tosco-orientale. Oggi del ristorante si occupa principalmente il figlio Giulio che ha accolto gli Accademici con grande amicizia, illustrando i piatti della tradizione del Cibrèo con competenza e simpatia.

#### LIVORNO 26 febbraio 2020

Ristorante "La Botteghina" di Daniele Matteini, in cucina Katia Silvestri e Romana Spinelli. ●Via Roma 159, Livorno; ☎0586/805110, cell. 335/7050156; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie Ferragosto e periodo natalizio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,42; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** assaggi di frutti di mare (cozze alla marinara), sca-

gliozzi di polenta frita con sugo di pesce, pappa al pomodoro, crostini con sughi di mare, polpettini al pomodoro, gamberoni al guazzetto; assaggi di gnocchi all'orata, spaghetti alla carbonara di mare e penne cacciuccate; frittura di totani, gamberi e paranza e baccalà alla livornese; torta della nonna, gelati.

**I vini in tavola:** Calici di vino bianco e rosso della casa.

**Commenti:** Il Delegato Sergio Gristina ha invitato per cena gli Accademici alla nota trattoria creata, nel 1950, da Franco Abrams e rilevata nel 2002 da Daniele Matteini, rinomata per l'accurata cucina tipica della tradizione livornese, dove le cuoche hanno presentato ottime soluzioni di numerose ricette tradizionali impostate sul pesce. Molto apprezzati gli antipasti, così come i tre generosi assaggi di primi, fra i quali gli gnocchi e gli spaghetti hanno ricevuto notevoli elogi. Essendo il giorno dedicato alle Ceneri, il *carnet de table*, elaborato dalla Delegazione, riportava accurate esortazioni a rispettare la moderazione nella ingestione dei cibi.

#### MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 20 febbraio 2020

Ristorante "Nuovo Gattopardo" di Gattopardo srl, in cucina Roberto Cardelli. ●Via Crociale del Sarto 125, Ponte Buggianese (Pistoia); ☎0572/635930, cell. 338/8051780; danielebugiani@virgilio.it; coperti 90/110+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante;

ferie 16-31 luglio; giorno di chiusura lunedì; sempre a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** farinata, crostini di polenta con baccalà, crostini toscani, prosciutto toscano; risotto al colombaccio; tagliatelle al sugo di uccelli palustri (germano, bozzolotto, folaga); tagliata con carciofi e patate fritte; assaggi di anguille e rancocchi fritti; dolci della casa a scelta.

**I vini in tavola:** Prosecco; rosso di Montecarlo 2018 Doc (Vignoli); Pasito di Pantelleria.

**Commenti:** Attenta preparazione del Simposiarca Carlo Pellegrini, che ha guidato gli Accademici in questo locale ai margini del Padule. La prestazione, curata e sollecita, è stata positiva: eccellenti i primi, risotto e tagliatelle dal sapore tipicamente locale con i prodotti del territorio. Molto buona anche la tagliata, cucinata a dovere e abbondante; graditissimi gli assaggi di anguille e rancocchi fritti, ormai quasi introvabili. Ben accolta la varietà di dolci. Nella conversazione, sono state rievocate le tradizioni di vita e di alimentazione degli abitanti di un tempo.

#### MUGELLO 27 febbraio 2020

Ristorante "Locanda L'Antica Porta di Levante" di Cristian Borch, anche in cucina. ●Piazza Vittorio Veneto 5, Vicchio (Firenze); ☎055/844050; info@anticaportadilevante.it, www.anticaportadilevante.it; coperti 70+40

(all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì (in inverno); in estate sempre aperto. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** battuta di manzo al coltello con coriandoli di verdure e pecorino primo sale Bacciotti; polpette in umido con olio di carboncella e scaglie di gran pepato del Palagiaccio; tagliatelle multicolori di pasta fresca fatta in casa con sugo di baccalà al finocchietto e origano, battuto di pomodori secchi e olio al mandarino; tagliata di cerdo iberico, con maionese al peperone del piquillo, verdure, sale e pepe affumicato; frittelle di riso e cenci della tradizione.

**I vini in tavola:** Ribolla Gialla, 2018 (I Clivi); Vermentino Nero, 2018 (Terenzuola).

**Commenti:** Un piacevole ritorno per un convivio molto partecipato. Il creativo ed entusiasta chef Cristian Borch, coadiuvato dal competente sommelier Simone Draisci, ha proposto un menu assai apprezzato dagli Accademici. Attenta la selezione della materia prima: dalle eccellenze locali per la carne, gli antipasti e per i formaggi, alla divagazione per il cerdo iberico. Grande la cura, anche sotto il profilo cromatico, nella presentazione dei piatti, tutti sapientemente preparati. Omaggio al tema dell'anno, i dolci fritti della tradizione. Degno di nota il servizio. Ad arricchire la serata, l'applaudito intervento del Delegato di Empoli Massimo Vincenzini, Presidente dell'Accademia dei Georgofili.

#### PISA 25 febbraio 2020

Ristorante "da Rino" di Stefano Marcato. ●Via Aurelia Nord 36, Pisa; ☎050/532572, anche fax; ristorante-rino@ristorante-rino.it, www.ristorante-rino.it; coperti 250+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cappuccino con brioche; insalata di mare con cottura confit, con crudité di verdure e salsa alla senape; spaghetti di pasta fresca, scampi, pistacchi di Bronte e pomodorini gialli; risotto all'anguilla con pecorino e noce moscata; ricciola di fondale (morone) con salsa





di patate americane con carciofi e zucchine fritte; stecco al frutto della passione con fondente.

**I vini in tavola:** Sauvignon.

**Commenti:** Il già famoso ristorante da Rino, si è rinnovato aggiungendo al proprio interno un ambiente d'élite. La sala riservata si è rivelata molto raffinata e arredata con cura. Particolarmente gradita la pizza alla "pisana" servita con gli apertivi. Il menu ha riscosso l'approvazione degli intervenuti che hanno apprezzato anche il gusto dell'apparecchiatura e la presentazione originale dei piatti. La valutazione è stata una delle più alte degli ultimi tempi. Durante la cena, il Delegato ha ufficialmente accolto nella Delegazione il nuovo Accademico Gregorio Cervadoro.

**VALDARNO FIORENTINO**  
28 febbraio 2020

Ristorante "L'Imperfetto" di Isabella Bini, Attilio D'Avanzo, in cucina Attilio D'Avanzo. ●Piazza Serristori 16, Figline Incisa Valdarno (Firenze); ☎ 055/2692311; attisa.dav@gmail.com, www.ristoranteimperfetto.it; coperti 60+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,75; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpacci di affumicati, polpo e moscardini, bruschetta pomodoro e acciuga; paccheri alla trabaccolara; baccalà alla amalfitana su polenta frita; zucchine alla scapece; cannolo alla siciliana con ricotta di bufala e pistacchi di Bronte.

**I vini in tavola:** Falanghina Campania (Botti).

**Commenti:** Ristorante nel centro di Figline Valdarno, aperto da due

anni, con menu di terra e di mare. Campano Attilio, fiorentina Isabella, propongono un menu che attraversa le due regioni e non solo. Cena molto soddisfacente con piatti ben presentati e di ottimo di livello. Abbondantissimi gli antipasti; buoni i paccheri; forse la pasta un po' troppo "robusta" per il delicato sugo di trabaccolara. Buono il baccalà, peccato per la polenta frita che era fredda. Ottimo il dolce. Al termine della piacevole serata, i Simposiarchi Antonella Bizzari e Francesco Corsico, insieme al Delegato, hanno offerto il guidoncino dell'Accademia e i Quaderni del CST, in ricordo della bella serata.

**VALDICHIANA-VALDORCIA SUD**  
29 febbraio 2020

Ristorante "Dal Falco" di Silvana Franci, anche in cucina. ●Piazza Dante Alighieri 3, Pienza (Siena); ☎ 0578/748551, cell. 338/7227021; ristorantedalfalcopienza@hotmail.it, www.ristorantedalfalco.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 20 giorni tra fine gennaio e inizio febbraio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasto di magro; ribollita; chitarrine alla povera; baccalà alle due cotture; carciofi e zucchine fritte; spinaci e broccoli saltati; gelato.

**I vini in tavola:** Bianco (Palazzo Massaini); Il Golo - rosso di Montepulciano (Il Molinaccio).

**Commenti:** Coerenti le scelte dei Simposiarchi Gianluca Ferri Bernardini e Giancarlo Bologna che hanno organizzato una desina di magro, usando un termine ormai desueto, che definiva in queste zone rurali il pranzo di mezzogiorno. Silvana Franci, la

proprietaria, con intelligenza e buon gusto, ha interpretato bene il tema, allineando nel menu ricordi della cucina di campagna, insegnamenti appresi fin da ragazzina dalla nonna, usando ingredienti di qualità. Buone le chitarrine alla povera che purtroppo erano un po' troppo al dente, e una rivisitazione in due versioni del baccalà alla livornese con un gradito fritto di verdure. Apprezzati i vini scelti da Silvana, esperta sommelier. Attento e gentile il servizio.



**MARCHE**

**ANCONA-RIVIERA DEL CONERO**  
14 febbraio 2020

"Ristorante Ginevra" di The Begin Hotels Guido Guidi, in cucina Paolo Antinori. ●Via Rupi di XX Settembre 12, Ancona; ☎ 0719/715100; info@ginevrarestaurant.com, www.ginevrarestaurant.com; coperti 90+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie due settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** battuta di dentice al finocchietto selvatico e cuore croccante di cereali, spuma di gamberosa e tartufo nero con tuorlo dorato dal cuore tenero; raviolone fatto in casa con mazzancolla e radicchio tardivo stufato di rosso antico e bisque di crostacei; cuore di mais bianco con bottoni di rana pescatrice alla curcuma, foglie di spinaci e nocchie dorate; batticuore mango e cioccolato.

**I vini in tavola:** Brut Rosé (Buscareto); Pecorino Docg 2018 Villa Angela (Velenosi); Passito di Verdicchio Cingolom (Colognola).



**Commenti:** Bellissima e raffinata riunione conviviale, trascorsa nella speciale atmosfera del ristorante che si affaccia direttamente sul porto di Ancona. Una particolare menzione allo chef Paolo Antinori, il quale, attraverso la sua passione ed esperienza, ha deliziato gli Accademici a ogni portata, esaltando la particolare freschezza della materia prima. Con sapiente maestria ha proposto in tutti i piatti una particolare e raffinata cura, valorizzandone i sapori in un magico gioco di consistenze, colori e gusti. Una cucina creativa di altissimo livello ancorata alle tradizioni, che rispetta i fondamenti della nostra cultura gastronomica. I vini sono stati selezionati dal sommelier Roberto Cecchetti.

**MACERATA**  
22 febbraio 20

Ristorante "Fontezoppa" delle Cantine Fontezoppa, in cucina Simone Scipioni. ●Contrada San Domenico 38, Civitanova Marche (Macerata); ☎ 0733/801551; info@locandafontezoppa.com, www.cantinefontezoppa.com; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,25; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** frittura all'ascolana; gnocco con salsiccia e mela rosa; agnello dei Sibillini alla griglia; erbe di campo ripassate; dolci tradizionali di Carnevale.

**I vini in tavola:** Spumante di Vernaccia metodo classico rosé; Vernaccia di Serrapetrona Pepato; Vernaccia dolce di Serrapetrona.

**Commenti:** La seduta accademica è stata dedicata a un tema di attualità: "L'importanza della chimica negli alimenti", affrontato con grande competenza e chiarezza dal professor Gianni Sagratini, responsabile del corso in Scienze Gastronomiche all'Università di Camerino. Egli ha sottolineato che la chimica consente di ottenere alimenti sicuri e di elevato valore nutrizionale ed



MARCHE segue

edonistico. Il giovane chef Simone Scipioni, dopo la vittoria a Master-Chef, ha preso in mano la cucina del ristorante, portando avanti un discorso importante: valorizzare, attraverso i piatti della tradizione, i prodotti di eccellenza di Macerata e delle Marche. E ne ha dato ampia dimostrazione realizzando un ottimo menu.



## UMBRIA

**VALLI DELL'ALTO TEVERE**  
15 febbraio 2020

Ristorante "Dogana Vecchia" di Ghiglietta di Agnese Gatticchi & C. sas. ●Località Croce di Castiglione, 47 - San Secondo, Città di Castello (Perugia); ☎075/96974, cell. 348/6494794; info@doganavecchia.eu; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 8 - 31 gennaio; giorno di chiusura venerdì-domenica. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

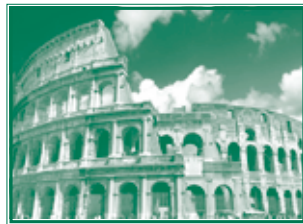
**Le vivande servite:** bollicine e ciccioli; terrina di cotiche con i fagioli; polenta "armessa" con straccetti di costicciole e salsiccia; cugini al sugo (tipica pasta dell'Appennino Umbro Marchigiano, fatta a mano); fegatelli retati all'alloro; verdura mista saltata; bostrengo e bastoncello (dolci tipici dell'Appennino Umbro Marchigiano).

**I vini in tavola:** Soleccio di Trequanda, Siena spumante metodo charmat; rosso Valdimente (La Palena di Paola Biagioli); Valdobbiadene prosecco Superiore millesimato (Rive di Colbertaldo di Valdobbiadene).

**Commenti:** Tema della serata "La cena del maiale", una tradizione da salvare. La cena ha rispettato ampiamente il tema con il plauso degli Accademici. Il Simposiarca Tommaso Biggi ha sapientemente descritto l'alternarsi delle pietanze, puntualizzando anche la provenienza della carne: l'allevamento di Carlo Chiodi di San Leo Bastia (Perugia). Piacevole la rassegna dei digestivi preparati personalmente dal signor Mario, nipote della conosciutissima "Ghiglietta", un nome nella storia della



ristorazione nella vallata. Brindisi e un caloroso applauso agli Accademici Franco Ciabocchi e Giulano Smacchia, insigniti del distintivo d'argento e del diploma per i 25 anni di Accademia



## LAZIO

**CIVITAVECCHIA**  
25 febbraio 2020

Ristorante "La Luna sul Cucchiario" di Luca e Lorenzo Lupidi. ●Via Aurelio Saffi 26, Civitavecchia (Roma); ☎0766/33421; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie prima settimana di settembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** uovo poché, broccolo e cipolla in agrodolce; risotto alla zucca con caffè, nocciola e riduzione di amaretto di Saronno; fettuccine al ragù bianco di manzo, more e lamponi; guancia di manzo brasata al vino rosso; purè di patate e cipolle borettane; semifreddo al pistacchio di Bronte con crumble al caffè e croccante di pistacchio.

**I vini in tavola:** Bianco Tre Armi Igp; bianco Colle dei Marmi Igp; rosso Cesanese Igp; Ultimo Igp Malvasia Puntinata (Le Rose).

**Commenti:** Simposiarca Antonello Rambotti. Lo chef Lorenzo ha sug-

gerito un menu di terra, tra il tradizionale e l'innovativo, in questo caso una cucina rivolta alla parte collinare che ha riscontrato un giudizio positivo. Delicato e giusto nei tempi di cottura l'uovo poché; discreto il risotto ma l'uso del caffè, della nocciola e amaretto, hanno confuso i gusti; le fettuccine avrebbero avuto maggior punteggio senza l'abbinamento con le more e i lamponi dal sapore dolciastro. La votazione migliore è andata alla guancia di manzo per la morbidezza della carne. Ottima la scelta dei vini.

**FROSINONE-CIOCIARIA**  
24 febbraio 2020

Ristorante "Hostaria Tittino" di gestione familiare, in cucina Massimiliano La Pietra. ●Via del Cipresso 2, Frosinone; ☎0775/251227; piorgiorgio.annunziata@kcc.com, ; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie prima e seconda settimana di agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** uovo croccante con verza stufata e guancia locale; carciofo cotto alla romana con ricotta di pecora e zeste d'arancia candita; paccheri con cipolla fondente, menta e pecorino di Picinisco; stracotto di bufala di Amaseno; purea di patate e broccoletti di Alatri; pera al Cabernet di Atina e crema inglese.

**I vini in tavola:** Cesanese (Casa vinicola Schiavella, Genazzano).

**Commenti:** Cucina creativa, con piatti ottimamente curati, utilizzando materie prime rigorosamente del territorio. Locale accogliente. Servizio ai tavoli molto buono. Giusto rapporto qualità-prezzo.

## RIETI

18 febbraio 2020

Ristorante "Casale di Villa Battistini" di REIM srl, in cucina Andreina Renzi. ●Via Tancia 38d, Contigliano (Rieti); ☎cell.339/8267903; info@casalebattistini.it, www.casalebattistini.it; coperti 250+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a febbraio e 5 giorni a novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** speck d'anatra, radicchio, melagrana e arancia; ravioli di burrata ai carciofi; faraona con crema di patate e cavolo nero; finocchi con arance e olive taggiasche; meringa con panna, lampone, lime e frutto della passione.

**I vini in tavola:** Shiraz 2017 (Casale del Giglio).

**Commenti:** Commenti entusiastici da parte di tutti gli Accademici e degli ospiti per l'ottima cucina di questo ristorante, ormai divenuto punto di riferimento a Rieti e provincia, capace di mantenere la stessa elevata qualità sia nei banchetti sia nei pranzi alla carta, utilizzando materie prime di ottima qualità e variando dalla carne al pesce. In cucina Andreina Renzi, giovane promettente chef e, in sala, il fratello Gianluca che gestisce con cortesia e disponibilità le richieste dei commensali. Il ristorante sorge in quella che fu la villa del tenore Mattia Battistini, cui deve il nome.

## ROMA

20 febbraio 2020

Ristorante "Angolo dell'Aurora" di Nazareno ed Emiliano Emili. ●Via Aurora 19/21, Roma; ☎06/4220177; auroraristoranteroma@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** stuzzichini; soufflé di zucca con avocado e melagrana; sfogliata con ricotta e finocchi; gnocchi al Sagrantino; trofie con carciofi e guancia; tagliata di manzo con rucola e parmigiano; tiramisù; frappe di Carnevale.

**I vini in tavola:** Rosso di Montefalcone (famiglia Romaldi).



**Commenti:** Tradizionale riunione conviviale di Carnevale. La Simposiarca, Accademica Consultore Cinzia Sebastiani Zoli, ha intrattenuto brevemente gli ospiti parlando della vita sociale e artistica della zona. Menu molto gradito: in particolare, le trofie al Sagrafano, ottime e originali. Professionale e curato il servizio. Il Delegato Gabriele Gasparro, nell'occasione, ha consegnato i diplomi di appartenenza accademica a Paolo Basili e Francesco Ricciardi per i loro 35 anni e a Giampaolo Chiappini Carpena per i suoi 25 anni. Presenti alla serata il Legato per la Città del Vaticano, Monsignor Giovanni Lo Giudice, e il Delegato onorario di Cosenza Francesco Menichini.

**ROMA CASTELLI**  
**ROMA APPIA**  
16 febbraio 2020

**Ristorante "Pizza Club dei Maroncio" della famiglia Maroncelli.** ●Via di Vermicino 8, Frascati (Roma); ☎ 06/9408376; www.imaroncio.it; coperti 230. ●Parcheggio comodo; ferie metà agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** fritti di verdure caldi con mini suppli e croccanti patatine cacio e pepe; antipasto i Maroncio; tagliolini con ragù di manzo e pomodorini confit; risotto dello chef; punta di vitella al forno; tortino di cicoria e patate; semifreddo alla nocciola; dolci di Carnevale.

**I vini in tavola:** Vini Cantina San Marco.

**Commenti:** Negli accoglienti locali, in una splendida giornata di sole, gli Accademici delle due Delegazioni hanno festeggiato il Carnevale. Menu ricco e gustoso. Sfizioso l'aperitivo;

ricco e apprezzatissimo l'antipasto composto da numerose portate tra le quali spiccavano l'uovo al tartufo, fagioli con le cotiche, coratella al sugo e la stracciatella con una composta ai frutti di bosco. Unanime il plauso per i tagliolini, gustoso il risotto. Alterno gradimento per la punta di vitella. Buoni i dolci e particolarmente apprezzato il semifreddo. Indovinato l'abbinamento dei vini.

**ROMA CASTELLI**  
**ROMA APPIA**  
8 marzo 2020

**Ristorante "Osteria da Charlie" di Charlie Focolari, in cucina Cinzia Berruti.** ●Via del Collegio Nazareno 14, Albano Laziale (Roma); ☎ 06/9326986; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** coratella alla romana; tagliere rustico (bruschette, salsiccia, olive, caciotta e ricotta di pecora, cavolo rosso, cartoccio di patate fritte con pecorino e pepe, porchetta in carrozza); pancetta croccante con riduzione balsamica; borrhagine fritta; cervella e animelle fritte con carciofi fritti dorati; rigatoni con la pajata; trippa alla romana; cotolette d'abbacchio fritte dorate con patate al forno e cicoria ripassata; zepolle fritte.

**I vini in tavola:** Cesanese; Verdichio della casa (Colle Picchioni - Marino).

**Commenti:** L'Osteria è figlia di Charlie Focolari, appena 32 anni, per metà dedicati al mondo della ristorazione. Il locale nasce nel 2012 e ha trovato la sua musa in Cinzia Berruti che, nonostante le origini umbre, dimostra di governare benissimo la cucina

romanesca e ha deliziato gli Accademici con un menu studiato ad hoc. Estrema qualità della materia prima e accuratezza in ogni preparazione. Da menzionare, in modo particolare: la borrhagine fritta; le cervelle e le animelle fritte; i rigatoni e le cotolette d'abbacchio fritte dorate. Un pranzo di altri tempi, in un locale piacevolmente accogliente.

**VITERBO**  
12 marzo 2020

**Ristorante "Lo Scorfano della Pentolaccia" di Domus San Pellegrino srl, in cucina Massimo Meli.** ●Via San Pellegrino, Viterbo; ☎ 377/9779169; info@loscorfano.it, www.loscorfano.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** moscardini alla Luciana; tonnellari con carciofi e vongole; dentice pescato al forno; patate arrosto; torta black&white.

**I vini in tavola:** Bianco Vitiano (Falesco).

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata in un inusuale ristorante di pesce (ma con valide alternative di carne) nel pieno del quartiere medievale di Viterbo, in zona pedonale che rende difficile l'accesso con l'auto, ma piena di fascino. Cena soddisfacente e apprezzata: ottimi l'antipasto e il dentice rigorosamente pescato, nulla da dire su quantità e qualità. Il numero dei commensali poco si addiceva alla misura della sala, con infelice acustica e difficoltà di servizio, pur compensata dalla solerzia e disponibilità del personale. Vino adeguato, prezzo favorevole in relazione alla qualità.



**ABRUZZO**

**ATRI**  
21 febbraio 2020

**Ristorante "La Conchiglia d'Oro" di Claudio Di Remigio.** ●Via Naziona-

le Adriatica Nord, Pineto (Teramo); ☎ 085/9492333; info@ristorantelaconchigliadoro.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** fantasia di bollito di mare, filetto di triglia in scapece al profumo di zafferano su misti-canza e riduzione di miele e aceto; chitarrina con sogliola, gamberi e zafferano; risotto allo zafferano con scampi e crema di rape; spigola in crosta di patate con oliva e pomodoro; tortino di mele e zafferano con crema su salsa inglese crumble e salsa di arance.

**I vini in tavola:** Vini della Cantina Centorame Casoli di Atri.

**Commenti:** Ottimo il connubio zafferano-pesce, proposto dal ristorante per il tema regionale abruzzese. Simposiarca Natale Di Egidio e relatrice Patricia Giosuè che, oltre a indicare gli effetti benefici sulla salute della preziosa spezia, ha svolto un breve excursus storico, citando come lo zafferano sia stato anticamente introdotto in Abruzzo, trovandosi terreno fertile. Unanime è stato il consenso per i piatti proposti: in particolare, molto apprezzato il risotto allo zafferano con crema di scampi e rape. Ottimo il servizio; gradevole la disponibilità dei proprietari, cui è stato consegnato il piatto dell'Accademia. Una serata da ricordare.

**AVEZZANO**  
**E DELLA MARSICA**  
27 febbraio 2020

**Ristorante "Lillino" di Danilo Piccone ed Erika.** ●Via Garibaldi 15, Aielli (L'Aquila); ☎ 0863/78218, cell. 338/1449268; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** risotto allo zafferano; pappardelle alla faronina; agnello disossato in porchetta; broccoletti ripassati; patate al forno; cannoli alla crema; dolcetti secchi; tagliata di frutta.

**I vini in tavola:** Vini e spumanti della Cantina del Fucino.

**Commenti:** Lo zafferano, tema del convivio, ha prevalso anche nei sapori. Che la cena sarebbe andata



ABRUZZO segue

bene, lo si è percepito dal ricco aperitivo, nel quale si è posto in evidenza il flan di ricotta allo zafferano con cicorino e altri ingredienti segreti. Riso Carnaroli allo zafferano con crema di latte: delicatezza e richiami alle specifiche tradizioni della casa. Ancora una volta le patate del Fucino Igp hanno trovato mani preziose per una preparazione artistica richiamante antiche elaborazioni. Lo chef ha superato se stesso con una casalinga produzione di dolcetti e cannoli alla crema.

### SULMONA 21 febbraio 2020

Ristorante "Buonvento" di Marco Marziali, in cucina Nunziata Greco. ●Piazza Plebiscito 21/22, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/950010, cell. 328/5477709; coperti 45+45 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie variabili nel periodo invernale; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,01; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** ricotta allo zafferano; pizze rustiche; pizza al pomodoro; zuppa di ceci, castagne e zafferano; strangozzi gialli con carciofi e pancetta; agnellino cacio, uovo e zafferano; cicorietta e patate; mousse allo zafferano con crema di Montepulciano.

**I vini in tavola:** Pecorino; Cerasuolo; Montepulciano d'Abruzzo (tutti Cantina Margiotta).

**Commenti:** Per celebrare lo zafferano, l'oro rosso d'Abruzzo, è stato scelto un locale smart dei giovani proprietari Marco e Stefano, dove la simpatica ed estrosa cuoca Nunzia ha elaborato un inusuale menu. Il



Simposiarca D'Amario presentava di volta in volta le pietanze e l'enologa Francesca Margiotta ha illustrato l'abbinamento con i vini. Ettore Gentile, della Cooperativa Produttori Uniti di zafferano di San Pio delle Camere, ha illustrato la difficoltosa coltivazione del prodotto. Numerosi gli ospiti, tra cui le socie dell'Inner Wheel e il giornalista de "Il Messaggero" Angelo De Nicola.

### VASTO 21 febbraio 2020

Ristorante "L'Angolo Divino" di L'Angolo Divino snc di Colombaro & C. snc, in cucina Antonio Colombaro. ●Via F. Magellano, San Salvo Marina (Chieti); ☎392/1596088; lucamarchegiani@yahoo.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** scapece vastese; spuma di baccalà; carpaccio di polpo; gnocchetti di patate con gamberi e zafferano; panino scomposto allo zafferano; tonno rosso e soncino; panna cotta su tela con gocce di zafferano.

**I vini in tavola:** Moscato secco brut (Tenuta Martarosa); rosato Gironia (Cantina Borgo di Colloredo); Moscato dolce Apianae (Di Maio Norante).

**Commenti:** L'Accademico Francesco Scarano, Simposiarca della serata, ha brillantemente diretto il convivio dal tema lo "zafferano" integrato dall'esposizione della produttrice Antonella Fabiano dell'azienda agricola Lo Zafferano di Rocaspinalvetri. Ottima l'interpretazione dello chef che ha saputo articolare, con maestria, il me-

nu a base di pesce con l'utilizzo della pregiatissima spezia. Positivo riscontro da parte di tutti per gli gnocchetti e la panna cotta; molto interessante il Gin tonic degustato nell'attesa.



### MOLISE

#### CAMPOBASSO 8 febbraio 2020

Ristorante "Scuderie del Peschio" di Francesco Fiamiani, in cucina Rosaria Pasquale. ●Contrada Fontana Cappella, San Giulano del Sannio (Campobasso); ☎0874/797217, cell. 329/4613168; scuderedelpeschio@gmail.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 8,35; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pâté di fegato d'oca con crostini e giardiniera invernale; ravioli d'oca in salsa al parmigiano e burro aromatizzato; pappardelle al capriolo con scarola stufata al profumo di limone; petto d'oca in salsa d'arancia con lattughe in vinaigrette al miele, crema al taleggio e frutti rossi; capriolo in salmi con carciofi e polenta al grano saraceno; fritti di Carnevale con marmellata di mele cotogne e crema.

**I vini in tavola:** Tintilia rosato Lame del Sorbo Doc 2017; Tintilia Lame del Sorbo Doc 2011 e Doc 2015; Passito La Nuvola di Piè Igt (tutti Agricola Vinica).

**Commenti:** Oche e capriolo sono state trasformate in succulente pietanze in cui la fantasia ha spaziato sapientemente, con l'utilizzo di altre materie prime, che hanno conferito valore aggiunto alle preparazioni. Molto interessante anche il coinvolgimento dell'azienda "Agricola Vinica", di cui menzione speciale va al rosato Tintilia, un'autentica novità (in genere l'autoctona Tintilia deve la propria denominazione alla capacità di tingere di rosso scuro), ottenuta semplicemente e naturalmente da una breve spremitura degli acini.

#### TERMOLI 1° marzo 2020

Ristorante "Osteria del Borgo" di Assunta d'Erme. ●Via Cluenzio 44, Larino (Campobasso); ☎0875/7704436, cell. 340/4743979; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 15-31 gennaio, ultima settimana di settembre; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** zuppa del pezzente; frittata di lampascioni; pizza e minestrina; polentina con carne sffrita; frittelle di cavolfiori; pizza con i cicoli; foglie d'ulivo con cime di rapa, salsiccia e caciocavallo; filetto di maialino con mandorle e cipolle rosse caramellate; cicorietta saltata; zep-poline di San Giuseppe; chiacchiere e cantucci alle mandorle.

**I vini in tavola:** Tintilia del Molise Dop (Catabbo); Moscato Reale Doc Apianae (Di Majo); Prosecco extra dry Doc La casa dei Fiori (Clara).

**Commenti:** Nella piccola e accogliente osteria del centro storico di Larino, si è tenuta la prima riunione conviviale di questo nuovo anno accademico, il 45° per la Delegazione. Un'interessante visita guidata al parco archeologico di villa Zappone di Larino ha preceduto l'incontro conviviale. Molto apprezzato il menu concordato con Assunta e Domenico che gestiscono, con amore e competenza, l'osteria e che sono particolarmente legati alla cucina tipica del territorio riproponendo, nel rispetto della stagionalità e della tipicità degli ingredienti, quei piatti che egregiamente la caratterizzano.



### PUGLIA

#### BARI 20 febbraio 2020

Ristorante "Biancofiore" di Diego Biancofiore, in cucina Giacinto Fanelli. ●Corso Vittorio Emanuele II 13, Bari; ☎080/5235446, cell. 340/8946354; biancofiorediego@libero.it, www.biancofiore.it; coperti 40+12 (all'a-

perto). ●Parceggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** polpo alla brace con funghi cardoncelli; insalata di mazzancolle; merluzzo in tempura; polpette di polpo; trancio di ombrina con verdure di stagione; cremoso al lampone con frutti di bosco e cioccolato bianco.

**I vini in tavola:** Vini biologici (Archetipo).

**Commenti:** La Delegazione si è riunita per una riunione conviviale d'eccezione, in quanto preceduta da una dotta conversazione di Vittorio Marzi sull'interessante tema dell'agricoltura biologica. Marzi ha spiegato che l'agricoltura biologica si fonda sul rispetto dell'agrosistema e dell'ambiente e, di conseguenza, sulla diffusione sempre più ampia dei cibi e dei ristoranti biologici. Una volta a tavola, tutti i commensali hanno apprezzato la delicatezza mediterranea delle preparazioni e l'eccellente qualità delle materie prime ittiche, regolarmente e sapientemente abbinata alle verdure di stagione.

#### CASTEL DEL MONTE 20 febbraio 2020

Ristorante "Sami" di Michele Dargenio. ●Corso Garibaldi 149, Barletta (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/882352; info@samiristorante.it, www.samiristorante.it; coperti 50. ●Parceggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** trilogia di antipasto cotto (gamberone avvolto con guancia e cardoncelli, trancio di merluzzo su crema di zucca, salmone marinato agli agrumi); sformatino di caciocavallo su rape stufate; frittatina di lampascioni; risotto con zucca, porcini, mandorla salata; trancio di spigola con spinacino e crema di cavolfiori; sorbetto al limone; sfogliatella alle mele; dolci.

**I vini in tavola:** Talò Negroamaro Doc; Talò Chardonnay Doc; Rosato Tramari (tutti Cantina San Marzano).

**Commenti:** Felice inizio del nuovo anno accademico per la Delegazione, con una cena sociale e con la partecipazione lusinghiera di nu-



merosi Accademici e ospiti, in una location raffinata ed elegante, ubicata nella culla del centro storico di Barletta. Il locale è gestito dallo chef Michele Dargenio, con la filosofia di rivisitare il passato e portarlo in una nuova era utilizzando sempre i prodotti locali. Il menu, particolarmente curato a base di pesce, di funghi porcini, di verdure locali, con una carta di vini di qualità, serviti in un tempo assai apprezzato, resta un meraviglioso ricordo.

#### FOGGIA-LUCERA 7 febbraio 2020

Ristorante "Acquolina Food Boutique" di Alessandro Forgelli. ●Via Tratturo Camporeale km1,200, Foggia; ☎cell.329/8040437; coperti 140+110 (all'aperto). ●Parceggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** club sandwich con angus, stracciatella e valeriana; budino di cacio podolico, tarallucci e vino; pacchero fritto ripieno di ricotta e salame su crema di pomodoro fresco; risotto al lime, gambero e timo; raviolo ripieno di scamorza affumicata, carciofi e guanciale croccante; crostata di frutta e crema.

**I vini in tavola:** Selezione della Cantina Primis.

**Commenti:** Interessante, accattivante e molto esaustiva la relazione del dottor Pensato, ex Direttore della Biblioteca Provinciale Magna Capatana, sul tema "Il cibo è uguale per tutti? Identità e diversità", corredata da una mostra di libri sull'alimentazione e la cucina negli anni, sia a livello nazionale sia del territorio, della sua biblioteca personale, con fotocopie a colori dei libri più significativi, che ha scatenato molte curiosità. Il Delegato Franco Nardelli, dopo aver ringraziato il relatore, ha proceduto al passaggio di campana tra lui e il neo Delegato Giuseppe Agnusdei. Le portate del menu sono state ben presentate e ben servite e hanno incontrato il favore degli Accademici.

#### LECCE 28 febbraio 2020

Ristorante "Sanna" di Carlo Sanna, in cucina Gabriele Carignani e Matteo Toma. ●Via Calimera 31, Martano (Lecce); ☎360/262814; carlosanna@hotmail.it; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parceggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura (novembre-marzo) a pranzo dal giovedì al sabato e la domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** insalata di mare agli agrumi con verdure di campo; cocktail di gamberi e zeste di arancia croccanti; spaghetti alla bottarga

di muggine di Cabras; maltagliati con ragù di scorfano; frittura di molluschi di paranza e gamberi di Gallipoli con verdure in tempura; pecorino della Valle del Tirso grigliato su sfoglia di pane carasau con miele e marmellata di arance; torrone di Tonara e Mirto freddo.

**I vini in tavola:** Bianco di Sardegna Vermentino (Cala Silente Cantina Santadi); rosato del Salento Tramari; rosso del Salento Primitivo Talò (entrambi San Marzano).

**Commenti:** La Delegazione si riunisce a Martano, paese della Grecia Salentina, dove Carlo Sanna inaugura un nuovo locale. Ottima la qualità della materia prima, pesce fresco cucinato con grande equilibrio tra i sapori. Gli ospiti hanno apprezzato il servizio professionale e premuroso e la costante disponibilità e partecipazione del proprietario che ha illustrato i piatti alla perfezione, tracciando le differenze tra la sua cultura di tradizione sarda e il territorio salentino. Eccellenti gli spaghetti alla bottarga di muggine di Cabras. Interessante l'intervento della relatrice Alessandra Ferramosca, food blogger e "cuoca itinerante Salentina" che presenta il suo ultimo libro *Memorie Gustative*.

#### TARANTO 15 febbraio 2020

Ristorante "Al Piccolo Porticciolo" di Ester Fasano, in cucina Cosimo Gigante. ●Via Latterini 5, Taranto; ☎099/7334187, cell. 340/1289861; info@ristorantealpiccoloporticciolo.com, www.ristorantealpiccoloporticciolo.com; coperti 110. ●Parceggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalata di polpo, tonno affumicato con rucola e grana, gamberi gratinati, baccalà in pastella, crocchette e carciofi dorati, faloppa; riso con patate e cozze; risotto alla marinara; paccheri allo scoglio; pesce al forno con patate e olive; seppie arrosto con limone e menta; crudité; sorbetto di frutta di stagione.

**I vini in tavola:** Bianco; rosso; rosato.

**Commenti:** Il clima particolarmente mite ha condotto gli Accademici in una graziosa e tipica trattoria marina, optando quindi



PUGLIA segue

per un menu esclusivamente di pesce. Il cuoco, Cosimo Gigante, esperto subacqueo, utilizza solo pescato fresco cucinato in modo tradizionale. Tra le varie portate di antipasti, il baccalà infarinato e fritto, secondo la tradizione tarantina, è stato il più gradito e bissato. Tra i primi, vincitore assoluto, per indice di gradimento, è stato il risotto alla marinara. I primi piatti, rigorosamente espressi, hanno un poco allungato i tempi. Una torta tradizionale guarnita e decorata col bellissimo logo dell'Accademia ha concluso la serata.



profumi nostrani del peperone arrostito e della crema di ceci: ottimo; così per il risotto coloratissimo alla rapa rossa, avvicinato alla cucina materana dal fungo cardoncello e dal profumo del caciocavallo. L'agnello, tipico nel menu della festa, qui insaporito dalla salsa all'Aglianico, si è rivelato più delicato del classico "arrosto". Morbido e vellutato, il cremoso ben legava l'aromaticità del caramello alla leggera acidità della frutta.

come raffinata tavola calda di élite che subito dopo assume l'aplomb di ristorante. Cucina di buon livello, con accurata selezione delle materie prime. Impiattamento e servizio mediamente buoni. Pur senza particolari ricerche gastronomiche, le pietanze servite si offrono alla degustazione in modo piacevole e gratificante. Tutto sommato, il giudizio complessivo è ampiamente positivo anche in virtù di un rapporto qualità-prezzo più che onesto.



## BASILICATA

### MATERA

2 febbraio 2020

Ristorante "Dimora Ulmo" di Michele Castelli e Francesco Russo, in cucina Michele Castelli e Virginia Caravita. ●Via Pennino 28, Matera; ☎0835/1650398, cell. 338/9378868; info@dimoraulmo.it, www.dimoraulmo.it; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10 giorni a febbraio e 20 giorni a novembre; giorno di chiusura martedì; mercoledì a pranzo. ●Valutazione 9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** baccalà mantecato, crema di ceci e peperoni arrostiti; risotto alla rapa rossa, crema di caciocavallo, salsa al prezzemolo e funghi cardoncelli; agnello con crema di patate, cicorielle e salsa all'Aglianico; cremoso al caramello con gel di mango e lamponi.

**I vini in tavola:** Ego Sum spumante brut rosé metodo classico di Primitivo Dop Matera (Dragone); rosso dei Nostri Toscana Igt (Cantina Tua Rita); L'Autentica bianco dolce Basilicata Igt (Cantine del Notaio).

**Commenti:** Il pranzo domenicale, in un'elegante casa del Sasso Caveoso, ha attratto molti commensali per la cucina ricercata di "Dimora Ulmo", esaltata dalla scelta dei vini abbinati ai piatti. Il baccalà candido su fondo rosso ha unito alla ricetta veneta i



## CALABRIA

### AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO

23 febbraio 2020

Ristorante "Languorino" di Rita Anselmini. ●Via Aschenez 117 - 119, Reggio Calabria; ☎329/0595561; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** polentina ai funghi con salsiccia; polentina alla crema di taleggio e carciofi con speck e noci; paccheri freschi al ragù di maiale tradizionale con grasso e magro, salsiccia e polpette; grigliato di maiale, cotto a bassa temperatura, con salsa all'arancia; insalata (all'agro della mela verde, al croccate della mandorla, al dolce dell'ananas); chiacchiere tradizionali (produzione della casa).

**I vini in tavola:** Sambatello (Tramontana).

**Commenti:** Discreta location e buona accoglienza. Il locale nasce

### COSENZA

22 febbraio 2020

Ristorante "La Locanda dei Cocomeri" di Francesco Garrafa. ●Contrada Coretto, Montalto Uffugo (Cosenza); ☎0984/937839, cell. 335/6887448; info@locandadeicocomeri.it, www.locandadeicocomeri.it; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** soppressata, salsiccia, formaggi, ricottine dorate; polpette di Carnevale su cremoso di formaggio; primizie caprine dell'Altopiano silano; pasta china di Carnevale "ara tijeddra"; fusilli al ferretto con ragù di soppressata e spuntature di maiale; broccoli di rapa con salsiccia e salsiccia di fegato; castagnole con ricotta; chiacchiere di Carnevale.

**I vini in tavola:** Pircoca bianco; Cjvz rosato; Graneta rosso; Don Rosario rosso (tutti Cantina Masseria Falvo 1727).

**Commenti:** La riunione conviviale ha costituito l'occasione per celebrare la festa popolare per eccellenza: il Carnevale. L'Accademico Simposiarca Alfonso Niccoli ha avuto modo di evidenziare come il detto secondo cui "ogni scherzo vale" sottenda l'assoluta libertà espressiva e la rottura degli schemi basati sul rispetto formale delle cose. Almeno per un giorno. Quello che, dall'epoca cri-

stiana, prepara alla Quaresima con il "carnem levare". Giornata in tema molto partecipata dagli Accademici e trascorsa in lieta allegria. Serviti i piatti della tradizione, ben eseguiti e presentati, accompagnati dai vini del territorio perfettamente abbinati.

### GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI

2 febbraio 2020

Ristorante "Le Tracce" di Franco Arcangelo. ●Contrada Stracozzi, Rizziconi (Reggio Calabria); ☎0966/580466, cell. 334/7484851; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** bruschette con 'nduja, zeppole, salsiccia; paccheri al ragù di maiale con polpette; arne al ragù, salsiccia e polpette; grigliata mista; frittelle (capocollo, pancetta, costine); insalata mista e patate; macedonia di frutta.

**I vini in tavola:** Vino della casa.

**Commenti:** Location e accoglienza discreta, con comodo parcheggio. Servizio ai tavoli migliorabile. Cucina ampiamente implementabile, alquanto piatta, con nessuna particolarità da evidenziare, senza ricerca identitaria né particolare attenzione ai dettagli. Alcune pietanze accettabili, altre un po' meno, almeno una da dimenticare. La valutazione ottenuta è stata per certi versi generosa.



## SICILIA

### AGRIGENTO

21 febbraio 2020

Ristorante "Terracotta" di Fabio Gu-lotta, in cucina Giuseppe Maglio. ●Via Pirandello 1, Agrigento; ☎0922/29742; info@spaziotemenos.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostini caldi; polpette al sugo, "brusciuluni" con sugo di maiale, carciofo croccante e spuma di caciocavallo; anelletti alla palermitana; capocollo di suino nero e tartare di ortaggi; arance, miele e pistacchio; chiacchiere; sfingi di Carnevale, pignocciata.

**I vini in tavola:** CVA rosso Canicatti.

**Commenti:** Tema della serata: "Dolci di Carnevale nella tradizione siciliana". La discussione si è svolta nella splendida chiesa barocca di San Pietro, adibita a conferenze. Simposiarca Giovanni Volpe che ha intrattenuto sul tema, parlando dei dolci di Carnevale e delle loro origini e concludendo con una simpatica poesia siciliana composta nel 1685 "A favore de cannoli di Carnevale". Gli ospiti si sono spostati successivamente nell'attiguo ristorante, la sacrestia della chiesa, dove hanno potuto apprezzare una cena preparata secondo la tradizione siciliana dei pranzi del giovedì e del martedì di grasso. Particolarmente graditi, "brusciuluni", piatto tipico, e gli anelletti palermitani.

### **ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO** 23 febbraio 2020

Ristorante "Baglio Coriolano" di Francesco e Vincenzo Palmeri, in cucina Francesco Palmeri. ● Contrada Coriolano, svincolo Alcamo Ovest, Calatafimi - Segesta (Trapani); ☎0924/25380, cell. 333/3968439; coperti 180. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 15-30 settembre; giorno di chiusura lunedì - mercoledì. ● Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** formaggi accompagnati da miele, vino cotto e birra artigianale; fusilloni al pesto di rucola, nocciole, caciocavallo e "muddica atturrata"; cuore di reale di angus argentino in crosta di pane con verdure croccanti; composta di frutta di stagione; millefoglie e bignè; degustazione di birra artigianale e cioccolato.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola Alcamo Doc (Cantine Cassarà etichetta Rotary).

**Commenti:** La riunione conviviale è stata preceduta da una conferenza dal tema "L'anima del cioccolato artigianale incontra il sapore della birra artigianale", aperta con il saluto

del Delegato Liborio Cruciatà. Su "Birra e cioccolato fra mito e realtà" ha parlato Adele Crescimanno, studiosa e scrittrice di testi di gastronomia siciliana. L'imprenditore Isidoro Stellino ha relazionato sui prodotti, sulla qualità e sulla bontà del cioccolato artigianale alcamese. Gabriele Benenati, appassionato di birra artigianale, ha trattato l'argomento "Bevitori consapevoli" dando consigli e suggerimenti per il consumatore. Ha chiuso i lavori Rosa Cartella, CT Sicilia Occidentale. Il menu è stato di alta qualità.

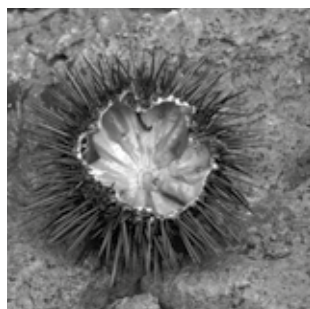
### **ARCIPELAGO DELLE ISOLE EOLIE** 20 febbraio 2020

Ristorante "U Zu Peppino" di Rosaria Casamento, anche in cucina. ● Via Stradale, Pianoconte, Isola di Lipari (Messina); ☎090/9822330, cell. 366/3121049; info@uzupeppino.com, www.uzupeppino.com; coperti 60. ● Parcheggio comodo; ferie dopo le festività natalizie; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cipolle in agrodolce, spinaci scottati, peperoni arrostiti, formaggio a tranci con marmellata della casa, verdure in pastella, ceci e fagioli in salsa; caserecce al pesto di finocchietto selvatico; maccheroni di casa al ragù di salsiccia; ragù misto di maiale, salsiccia, cotenna e polpette di carne di manzo; "Giggi" con il vino cotto; dolce tipico eoliano a sorpresa.

**I vini in tavola:** Rosso della casa.

**Commenti:** Prima riunione conviviale 2020 che vede l'ingresso di tre nuovi Accademici. Tradizionali e genuine le pietanze proposte da Rosaria Casamento. Sublimi le caserecce, non meno degni di nota i maccheroni. Ottime le polpette di manzo. Perfetta la cottura dei secondi piatti che ne ha saputo esaltare il sapore genuino, tipico delle



pietanze fatte in casa di una volta. Unica pecca il dolce, che purtroppo non ha saputo eguagliare la bontà delle altre portate. Il servizio infine, seppur prestato da un solo cameriere, è stato caratterizzato da una efficienza tipica di chi sa fare bene il proprio mestiere.

### **CALTAGIRONE** 5 marzo 2020

Ristorante "Coria" di Domenico Colonna e Francesco Patti. ● Via Infermeria 24, Caltagirone (Catania); ☎0933/26596; coperti 25+50 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ● Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartare di tonno con aringa affumicata; involtini di pesce spada "alla siciliana" con cipolla e riduzione d'aceto, insalata di polpo, patate, pomodorini, capperi e olive; fritturina di pesce con verdure croccanti, bruschetta di pan focaccia; burrata e gambero rosso di Mazara; arancinetto farcito con seppia e panato al nero; sardina "alla beccafico" con cipolla rossa di Tropea in agrodolce; mazzancolla croccante con salsa allo yogurt e cetriolini; salmone marinato; cernia affumicata con insalatina di arance e finocchi; alici e spada con olio, limone e cedro; sfincione palermitano; focaccina ragusana al pomodoro e basilico; focaccina ragusana con ricotta e salsiccia; calamata con gambero rosso e cime di rapa su crema di patate e maggiorana con mollica profumata al finocchietto; cavoli e ricciola, emulsione al lime e cipolla "bruciata"; mousse ai tre cioccolati e frutto della passione.

**I vini in tavola:** Spumante Siciliano Murgo rosé; Blues (Paolo Cali); Frappato (Valle delle Ferle); passito Ferré (Feudi del Pisciotto).

**Commenti:** Due giovani chef con un decennio di attività e una costante curva di crescita. Dopo la sala ristorante con menu alla carta, hanno realizzato al piano superiore "Area Squeezing" dove è possibile, in un ambiente accogliente, riunirsi in cene più numerose. Una vera e propria imprenditoria di qualità dove molti giovani, tra brigata di cucina, servizio di sala e logistica, danno il meglio di sé con apprezzata professionalità. La Delegazione ha gustato una cucina equilibrata tra il pescato fresco del mare e i prodotti

stagionali del territorio. Simposiarca: Maurizio Pedi.

### **CANICATTI** 1° febbraio 2020

Ristorante "Monica" di Monica Zucchetto. ● Via Monsignor Ficarra 65, Canicatti (Agrigento); ☎0922/856021; coperti 60. ● Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/ Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** pizza scrocchiarella; penne alla carrettiera; costata di vitello e verdure grigliate; tortino caldo al cioccolato con crema vaniglia; ananas.

**I vini in tavola:** Bianco di Nera (Milazzo).

**Commenti:** Bellissima serata trascorsa piacevolmente e in allegria in un locale molto frequentato e gestito dalla proprietaria Monica Zucchetto. Pezzo forte del menu, organizzato dalla Simposiarca Giuseppina Cartella, la pizza scrocchiarella, per l'ottima qualità della pasta e dei condimenti. Ricca la carta dei vini e ampia la selezione di birra artigianale. Veloce e cortese il servizio.

### **CANICATTI** 1° marzo 2020

Ristorante "Zamù" di Salvatore Giardina. ● Viale della Vittoria 204, Canicatti (Agrigento); ☎0922/856944; coperti 60+20 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** filetto di morro e polvere di olive nere, capasanta scottata, topinambur; spaghetti con asparago di mare, scampi, seppie e ricci di mare; calamari alla griglia; cheesecake ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Cuvée Prestige vino spumante brut (Fantinel); Agenzia vino bianco (Baglio del Cristo di Campobello)

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Archimede Corbo in un ristorante nato dall'unione di due storici locali "Zaliclò" e "Moulin Rouge", arredato con gusto, moderno ed elegante. Ottimo il menu a base di piatti di pesce,





SICILIA segue

ben presentati e illustrati da Tecla La Magra, operatrice di sala. Molto cortese Roberto, il fratello del titolare; attento e disponibile il personale.

## MARSALA 20 febbraio 2020

Ristorante "Antica Trattoria da Pino" di Antonio Filosa, in cucina Michele Maggio. ●Via San Lorenzo 27, Marsala (Trapani); ☎0923/715652, cell. 340/3262337; michelemaggiotrattoria@gmail.com, www.trattoriadapino.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie metà settembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasto con prodotti tipici e vari della tradizione siciliana; spaghetti sminuzzati in zuppa di aragosta; frutta di stagione; cassata siciliana; torta di ricotta e mandorle.

**I vini in tavola:** Glicine (Corvo).

**Commenti:** Nell'imminenza del Carnevale, la Delegazione si è riunita allegramente in questa trattoria, ambita meta turistica e molto frequentata dai concittadini. La sua cucina privilegia i prodotti di prima scelta e l'ottimo pesce, sempre fresco e molto assortito. Inoltre, rispetta la tradizione siciliana e tipica locale. È stata servita, fuori programma, una frittura calda di sarde a "linguata" e di "vurgiuana" (ghiozzi), il cui sapore di mare e la fragranza sono stati molto apprezzati. Tutti entusiasti della pasta con l'aragosta che da Pino è stata sempre, ed è, la pietanza da non perdere. Vino ben abbinato, servizio molto accurato.

## MODICA 12 febbraio 2020

Ristorante "Shoreline" di Marinella Scala. ●Via Presidente Kennedy 21, Pozzallo (Ragusa); ☎0932/955432, cell. 339/6088133; coperti 65+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 20 giorni a novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** sfornato di baccalà e patate su fonduta di caciotta modicana e scaglie di cioccolato al sale; tartare di gambero rosa con arancia pelata a vivo e finocchietto selvatico caramellato; caponata su ali di razza; quadrotti di pasta all'uo-

vo ripieni ai frutti di mare su crema di burro e salvia; zuppa di pesce con maltagliati affogati; calamaro verace ripieno, cotto in tegame con patate sabbiate al rosmarino; sorbetto di limone alla menta, cassata di ricotta al forno; gelo di limone.

**I vini in tavola:** Kikè (Cantine Fina).

**Commenti:** I commensali hanno molto apprezzato le pietanze servite per le quali sono state utilizzate solo il pescato del giorno e materie fresche del territorio, cucinate, sia in maniera tradizionale sia creativa e innovativa, con estro e bravura dal giovanissimo maestro di cucina Stefano Olindo. Da segnalare la gentilezza e l'efficienza del servizio e la calorosa accoglienza da parte della famiglia Burratato e di tutto lo staff.

## SIRACUSA 25 febbraio 2020

Ristorante "Ostaria" di Ostaria srl, in cucina Alessandra Pittori. ●Via Giovan Battista Perasso 10/12, Siracusa; ☎0931/090740, cell. 389/9104017; ostariasiracusa@gmail.com; coperti 50+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** mini panino gourmet; carpaccio di manzo marinato con insalatina aromatica e senape di Dijon; garganella al ragù di cinghiale; filetto di maialino e guanciale con carciofi croccanti e patata al burro di Isigny; tiramisù.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola Contrada Don Paolo bio (Marabino, Noto); Baronessa di Canseria Doc

Sicilia Cabernet Sauvignon (Pupillo, Siracusa).

**Commenti:** Simposio di Carnevale. Simposiarca Gaetano Terranova che ha relazionato, con padronanza e puntualità, sul tema "Pane: profumo, sapore e calore della tavola" presentando le tipologie di pane realizzato con i vari cultivar dei grani antichi siciliani e riscuotendo il plauso degli Accademici. Ben confezionate le pietanze proposte in tavola, realizzate nel forno Josper (un forno a brace che riassume in sé gli aspetti caratteristici del forno e della griglia, come una sorta di barbecue chiuso) e in buon abbinamento ai vini scelti dal sommelier Simone Iacono. Purtroppo, molto lento e discontinuo il servizio gestito dal maestro di sala Christian Cappuccio.



## SARDEGNA

### CAGLIARI 28 febbraio 2020

Ristorante "Itinerant" di Matteo Atzeni. ●Via Ottone Bancarella 109/111, Cagliari; ☎070/8583419; www.itinerantrestaurant.it; coperti 52. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalata tiepida di polpo con pomodorini informati e

olive taggiasche su vellutata di patate; fregola con frutti di mare, gambero e seppia, profumata al limone; darna di ombrina e la sua salsa con fagottino di melanzane alla mediterranea e cialda di guttiau; semifreddo al torrone di Tonara.

**I vini in tavola:** Conegliano Valdobbiadene prosecco Superiore brut Docg (Bernardi); Terresinis Igt Valle del Tirso bianco 2018 (Cantina sociale della Vernaccia di Oristano); Passentzia passito Igt Isola dei Nuraghi 2015 (famiglia Orro di Tramatzia).

**Commenti:** Ambientazione moderna e accogliente per questo ristorante, affidato alle cure del maître Davide Melis, coadiuvato in sala da Silvia e Riccardo. La cena è stata preceduta da una breve illustrazione della tecnica della spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat, utilizzata per il Prosecco Docg che ha accompagnato l'antipasto. Gli Accademici hanno poi avuto modo di gustare una personale interpretazione della fregola ai frutti di mare sulla quale si cimenta la gran parte degli chef sardi. Apprezzato il secondo piatto dove un fagottino di melanzane con il cuore di mozzarella di bufala ha arricchito un trancio di ombrina profumato d'alloro.

### NUORO 15 febbraio 2020

"Hub ristorante" di Cooperativa sociale Progetto H. ●Via Emilia Lussu 17, Macomer (Nuoro); ☎0785/226107, cell. 393/8290584; hun@progettoh.it, www.progettoh.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie primi 10 giorni di gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,25; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** polpo laccato agli agrumi, soia e miele, crema di cavolfiore e olive; lingua di vitello in doppia cottura, cardoncelli e melagrana; zichi di Bonorva, ragù di agnello all'orientale e ricotta salata; risotto cacio e pepe "sugli allori", limone salato e cacao; anemoni e animelle, sfera di lenticchie e riso gioiello; dessert.

**I vini in tavola:** Su Bri (Se Entu); Anastasia Semidano (Cantina di Mogoro); i Fiori Vermentino (Pala); Vignaruja Cannonau di Sardegna Doc (Cantina di Mogoro).

**Commenti:** Hub parte dalla cucina di territorio, con la capacità



trasgressiva propria dello chef Leonardo Marongiu, allievo di Gualtiero Marchesi e alle spalle oltre vent'anni di esperienza. Una cucina esperienziale, evoluta, di un "artista" che sa osare avendo la straordinaria capacità di saper "dosare". Abbinamenti unici: l'asparago selvatico con la bottarga di muggine e il sedano rapa col calamaro. Sapori veraci: polpo laccato e lingua di vitello in doppia cottura. Evoluzione alta e rivisitazione della tradizione: lo zichi di Bonorva nel suo ragù d'agnello e il gusto deciso ma delicato della curcuma asiatica. Abbinamenti di pregio con i vini.

### SASSARI SILKI 29 febbraio 2020

Ristorante "Su Recreu" di Gavino Demontis e famiglia, in cucina Antonio Demontis. ●Località Buttios SP n° 28 Ittiri-Romana SS, Ittiri (Sassari); ☎079/442456; info@agriturismosurecreu.it, www.agriturismosurecreu.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** rustici con verdure e salumi, pane untinadu, salumi della casa; formaggio con confettura di cipolle rosse; cipolle al forno; favata e ceciata; verdure fresche; frittelle lunghe; pane fatto in casa con lievito madre.

**I vini in tavola:** Cannonau e Vermentino della Cantina sociale di Santa Maria la Palma.

**Commenti:** Riunione conviviale della tradizionale favata. Il menu proposto dai Demontis è stato improntato alla tradizione con prodotti locali: infatti, la favata e la ceciata servite, oltre ai tradizionali finocchietti selvatici, cavolo verza e le parti meno nobili del maiale, contenevano cardi e carciofi, prodotti tipici della zona di Ittiri. L'apprezzamento dei commensali non è stato unanime per questa variante: critici i sassaresi tradizionalisti.



## EUROPA

## AUSTRIA

### VIENNA 25 febbraio 2020

Ristorante "Al Caminetto" di Mario Collet, in cucina Elisabetta Marano. ●Krugerstrasse 4, Vienna; ☎0043/15139779; office@alcaminetto.at, www.alcaminetto.at; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio di polpo; linguine alle vongole in bianco;

risotto al radicchio di Treviso e salsiccia; insalata mista; orata alla griglia con patate arrostate e spinaci al burro al profumo di aglio; tiramisù e panna cotta.

**I vini in tavola:** Prosecco Torressella (Fossalta Portogruaro); Tokai friulano 2018 (Borgo Viscone, San Giovanni al Natison); Cabernet Sauvignon 2016 Bottega (Vinai Cavit Trento).

**Commenti:** Serata che ha pienamente soddisfatto le attese degli Accademici e degli ospiti. In questo locale si assaporano i piatti italiani, confezionati con cura e autenticità senza indulgenze ai palati viennesi: è un merito di Mario Collet di autentica estrazione veneta. Nell'accogliente ristorante la serata è trascorsa in modo molto simpatico e non formale: unico punto che ha incontrato qualche perplessità è stata la salsiccia nel risotto. Servizio rapido e attento; confortevole l'ambiente.

## FRANCIA

### PARIGI 19 febbraio 2020

Ristorante "Eataly Osteria del vino" di Eataly, in cucina Massimiliano Pol. ●37, rue Sainte Croix de la Bretonnerie, Parigi; ☎0033/183658127, cell. 0033/603161879; lsangalli@eataly.fr, www.eataly.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio di gradisca con pappa al pomodoro; raviolo al castelmagno e radicchio trevigiano; pesce spada scottato con salsa alle olive, acciughe e bietole; pere in camicia.

**I vini in tavola:** Prosecco Conegliano; Friulano No Name 2018 (Le Vigne di Zamo); Langhe Nebbiolo 2016 (Mirafiore); Brachetto 2019.

**Commenti:** Riunione conviviale di scoperta dell'Osteria del vino Eataly, riferimento della gastronomia italiana, da circa un anno anche a Parigi. In un'atmosfera di golosa profusione di eccellenze gastronomiche, si rafforzano le aspettative di un pranzo di qualità, alle quali la cucina risponde con brio e professionalità. Ingredienti eccellenti, rispetto dei principi tradizionali nell'elaborazione creativa delle vivande sono criteri seguiti con rigore ed entusiasmo dallo chef e dalla sua brigata. Vastissima la scelta dei vini italiani. Gli Accademici hanno apprezzato il menu, in particolare i profumati ravioli al castelmagno e il pesce spada accompagnato da un sapido contorno.

## MALTA

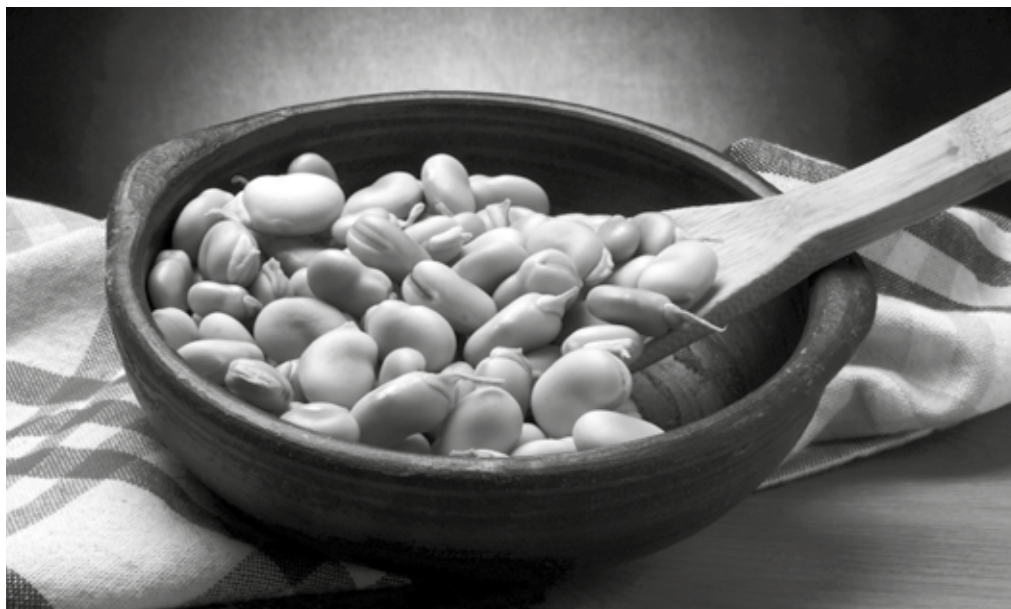
### MALTA 12 febbraio 2020

Ristorante "Portopalo" di Silvio Bonnici, in cucina Michelangelo Pellegrino e Bruno Ellul. ●30 Tigné Front, Sliema; ☎00356/21331915; portopalorestaurant@yahoo.com, www.portopalo.business; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crudo di pesce; parmigiana di melanzane; polpette di neonata; arancini; risotto terra e mare; rigatoni alla carbonara; linguine alle vongole e carciofi; branzino al sale; saltimbocca di vitello; tiramisù al caffè; imqaret.

**I vini in tavola:** Primitivo di Manduria 2017; Santa Cristina 2017 (entrambi Antinori); Bardolino 2017 (Zenato); Villa Antinori bianco 2018 (Antinori); Anthilia 2018 (Donna Fugata).

**Commenti:** Gli Accademici hanno potuto apprezzare la qualità e la freschezza delle materie prime nella degustazione del generoso menu, offerto da Silvio, il proprietario. Fra le vivande, tutte di buon livello, grande





EUROPA segue

riscontro hanno avuto il risotto, cotto alla perfezione, il fresco branzino al sale dalle carni morbide e saporite e gli imqaret, tradizionali dolcetti maltesi ripieni di datteri, fritti eppure leggeri e gustosi al palato. Molto originale la presentazione del tiramisù nella tazzina da caffè. Buona e varia la scelta dei vini, con un apprezzamento particolare per il Primitivo.

## PAESI BASSI

**DEN HAAG-SCHEVENINGEN**  
7 febbraio 2020

Ristorante "Gran Sasso" di Angelo Barbagallo, in cucina Giuseppe Guardanella, Emanuele Messina. ● Herenstraat 79, Rijswijk; ☎ 070/3994120; coperti 50. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** polpo alla griglia su crema di cime di rapa; maccheroncini con crema di melanzane e spuma di pecorino; branzino gratinato con mollica ai funghi porcini su crema di castagne; suprema di faraona ripiena, julienne di verdure, salsa al timo e limone; mousse al cioccolato bianco, lamponi e mantecato al caffè.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Pagadebit Doc 2018 (Poderi dei Nespoli); Veneto bianco Igt San Vincenzo 2018 (Anselmi).

**Commenti:** La combinazione dell'antipasto era sembrata coraggiosa da preparare: per sposare bene gli ingredienti, richiede le giuste proporzioni. L'antipasto è stato apprezzato da molti. I maccheroni al dente, ben mantecati con la crema, erano purtroppo sciapi. Sia il gratinato di branzino sia la suprema di faraona sono

stati assai graditi e hanno ottenuto molti complimenti. L'altro piatto forte della serata è stato il dolce. La mousse di cioccolato bianco si abbinava perfettamente con i lamponi e il mantecato al caffè. I vini, accuratamente scelti da Angelo, hanno accompagnato bene i diversi piatti. Infine, il servizio cortese e attento di Robin van Leeuwen ha contribuito molto al successo della serata.

## SPAGNA

**MADRID**  
12 febbraio 2020

Ristorante "Trattoria Popolare" di Vittorio e Riccardo Figurato, in cucina Nicola Mettiver. ● Calle Larra 13, Madrid; ☎ 003491/2327508; www.fratellifigurato.es; coperti 55. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** montanarine; suppli di pasta alla genovese; pizza margherita; pizza zucca e pancetta; piazza siciliana; torta caprese.

**I vini in tavola:** Soave Classico 2017; Calamuri Primitivo Igt Salento.

**Commenti:** In un ambiente da vera trattoria italiana, i fratelli Figurato, giovani napoletani, realizzano la pizza casertana con bordi alti e soffici. Vittorio ha spiegato, ai numerosi commensali, il procedimento della pizza. Ottima la montanarina, una pizza frita ben lievitata e condita con pomodoro e formaggio. Non molto apprezzati i suppli. Ottimo l'impasto delle pizze, con la margherita tra le più apprezzate, mentre le altre hanno mancato, in qualche caso, di sapidità. Buono il dolce. Indovinato l'abbinamento con i vini; simpatico il servizio. Applauso di

pieno apprezzamento alle brigate di sala e di cucina, per una riunione conviviale veramente riuscita.

## SVEZIA

**STOCOLMA**  
20 febbraio 2020

Ristorante "Santo" di Gabriele Paziani, anche in cucina. ● Roslagsgatan 43, Stoccolma; ☎ 00468/150030; info@restaurangsanto.se, www.restaurangsanto.se; coperti 40+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura domenica e lunedì; sempre a pranzo. ● Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crocchetta di merluzzo con salsa di peperone rosso; fettuccine ai carciofi, ricotta affumicata e menta; guancia di manzo con purea di sedano rapa e carotine; tiramisù.

**I vini in tavola:** Il Bianco Vermentino Colli di Luni 2018; Nero d'Avola, rosso di contrada EKO 2016 (Marabino).

**Commenti:** Prima riunione conviviale presso il neo ristorante Santo, Simposiarchi Emilio Gentile e Gianni Celsi. Questo locale, situato nella city di Stoccolma, apre i battenti il 4 ottobre 2019. L'ambiente è sobrio, elegante, classico, di un certo livello. Ottima la lista dei vini. Il ristorante serve semplici piatti della cucina italiana, preparati con ingredienti di ottima qualità e i commensali sono accolti come parte della famiglia.



## NEL MONDO

### AUSTRALIA

**ADELAIDE**  
19 febbraio 2020

Ristorante "La La La Osteria" di Marco Furlan, anche in cucina. ● 19 Gilles Street, Adelaide; ☎ 00618/82123535; admin@lalala.restaurant; coperti 72+19 (all'aperto). ● Parcheggio co-

modo; ferie 22 dicembre - 14 gennaio; giorno di chiusura domenica; lunedì sera. ● Valutazione 8,35; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** pizzette aglio, rosmarino e sale marino; prosciutto, capocollo, provolone dolce e olive; funghi alla griglia; insalata di granchio; calamari fritti; ravioli con ricotta e spinaci al sugo di pomodoro; flathead (pesce a testa piatta); saltimbocca; insalata fresca e verdure cotte; pesca noce alla griglia con mascarpone.

**I vini in tavola:** Sangiovese 2016 (Mediterraneo, Barossa Valley South Australia).

**Commenti:** Piacevole visita del Vice Delegato di Atri, Noè D'Orazio e dell'Accademico di Pescara Aternum Giuseppe Di Giovacchino. D'Orazio ha porto i saluti di Mimmo D'Alessio, Consigliere di Presidenza. Il locale offre, sotto la direzione del noto chef e proprietario, un menu che presenta piatti italiani realizzati con prodotti locali. Attingendo dal suo background Marche-Toscana i piatti sono stati preparati con gusto e delicatezza, dalle pizzette ai ravioli fatti in casa, al pesce fresco, polpa soda di colore bianco-rosato con un sapore caretteristico e delicato. Il saltimbocca di vitello merita una menzione particolare per la sua tenerezza. Da non perdere il dolce.

## CINA

**HONG KONG**  
18 febbraio 2020

Ristorante "Castellana" di Castellana e Marco Sacco (dall'Italia), in cucina Omar Agostini e Fabiano Palombini. ● 10/F, Cubus, 1 Hoi Ping Road, Causeway Bay, Hong Kong; ☎ 00852/31885028; www.castellanahongkong.com; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 8; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** vitello tonnato; risotto al castelmagno; guancia di fassona con riduzione di Barolo; torta alle prugne con zabaione.

**I vini in tavola:** Roero Arneis 2017; Langhe Nebbiolo Sbirolo 2016; Barolo Coste di Rose 2014; Moscato d'Asti Zagara 2017 (tutti Marchesi di Barolo).





**Commenti:** Spumante, nocciole, toma piemontese e grana padano hanno reso subito evidente la spiccata regionalità della cucina, che mutua ricette piemontesi, le adatta ai tempi moderni e le ripropone con un occhio al futuro. Dietro le quinte, lo chef Sacco, star del "Piccolo Lago" di Verbania. Chef Omar, molto preparato e competente, chef Fabiano e l'Accademico Stefano Mariani hanno trasportato in questa raffinata cucina, raccontando come tutto sia iniziato dalla Sardegna, la montagnosa Savoia e la storia dell'Unità d'Italia. Ecco allora i sapori di mare che si accompagnano alle carni di fassona, il riso che si intride dei formaggi e del tartufo, le carni tenere, i dolci sofisticati.

## EMIRATI ARABI UNITI

### DUBAI

25 febbraio 2020

Ristorante "Torno Subito" di W Hotel, in cucina Bernardo Paladini. ●W Hotel, Dubai; ☎00971/42455555; coperti 80+110 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,71; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pappa al pomodoro; ricciola smeralda; riso cacio e pepe; wagyu; tiramisubito.

**I vini in tavola:** Prosecco (Zenin); Segreta bianco (Planeta); Cannonau di Sardegna (Costamolino).

**Commenti:** Lo chef Bernardo ha realizzato i piatti della tradizione con originale innovazione. Ha soddisfatto tutti i severi palati degli Accademici, lasciando commenti divisi solo sulla cottura e sapore del riso. Nonostante il ristorante fosse stato allestito all'interno, a causa del vento nella parte esterna sulla spiaggia, l'atmosfera è stata molto piacevole e colorata come lo stile del locale. Grande impegno del personale, servizio impeccabile.

## REPUBBLICA DOMINICANA

### SANTO DOMINGO

22 febbraio 2020

Ristorante "Gaspar (Hotel Casa Hemingway)" di Alberto Martin, anche in cucina. ●Boulevard Playa de Juan Dolio 1, Juan Dolio (La Romana); ☎001809/526.2203, cell. 001829/259.5810; albertomartin@clubhemingway.com, www.clubhemingway.com; coperti 36+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** polpo alla brace con salsa di ceci e patatine novelle; zuppa di mare con fagioloni bianchi; porchetta alla romana; spinaci al parmigiano reggiano; tortino di cioccolato al forno.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc Treviso (Barollo); Vermentino Costa Toscana 2018 (Tenuta Marsiliana-Principe Corsini); Dolcetto d'Alba Doc "Coste & Fossati" 2017 (G.D.Vajra).

**Commenti:** Il punteggio più alto mai assegnato dalla Delegazione riflette perfettamente l'operato dello chef Alberto Martin che ha curato, in tutti i dettagli, l'esecuzione della riunione conviviale: dalla superba preparazione della tavolata agli stuzzichini con l'aperitivo, dal polpo alla zuppa di mare, dalla porchetta al tortino. All'avvicinarsi dei piatti, colpiva la presentazione (tutti con un fiorellino) e il loro profumino accarezzava le nari. Al provarli si scatenavano deliziose emozioni. Lo staff ha offerto un servizio perfetto e un ambiente decoroso e l'eccellente rapporto qualità-prezzo, hanno contribuito al successo.

## STATI UNITI D'AMERICA

### NEW YORK

3 marzo 2020

Ristorante "Il Mulino" di Michele Mazza, in cucina Bruno Milone, executive chef e Franco Di Patre, chef de cuisine. ●361 Greenwich St, New York; ☎001/646649516; info@ilmulino.com, www.ilmulino.com; coperti 68+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura



mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** arancini di riso al tartufo; tartare di tonno con limone candito; pomodori al forno con gorgonzola dolce; maccheroncini con asparagi e gamberi; filetto d'orata in crosta di zucchine; in alternativa petto di pollo con spinaci e provola; torta all'olio d'oliva con limone e pistacchi.

**I vini in tavola:** Cima di Conegliano prosecco; Müller Thurgau 2013 (Cortaccio); Chianti 2018 (Quercetto).

**Commenti:** Benvenuto alla nuova Delegata, Roberta Marini de Plano, con il passaggio della campana consegnata dal Delegato uscente Peter Lombardi. Questo locale si trova a Tribeca, si concentra sulla vera cucina italiana con un'enfasi su piatti sani, più leggeri e con ingredienti sia dall'Italia sia dai mercati locali. Particolare attenzione alla freschezza e qualità degli ingredienti. Un'ampia scelta di antipasti, molto piacevole, seguita dai maccheroncini fatti in casa con la farina di kamut. Il piatto principale, l'orata, era preparato con una crosta di zucchine invece del pane, entrambi i piatti resi più sani. I vini perfettamente abbinati. Gli Accademici sono rimasti contentissimi alla fine di questa serata calorosa.

## DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

### Vittorio Colucci, Accademico del Vulture

"Grani antichi. Una rivoluzione dal campo alla tavola, per la salute, l'ambiente e una nuova agricoltura" di Gabriele Bindi (Firenze: Terra Nuova edizioni, 2016)

### Ragna Engelbergs, Vice Delegata della Lunigiana

"Castagne a tavola. Dalle terre della Magra e del Vara alla costa" di Gabriella Molli, Rolando Paganini ed Emilia Petacco (La Spezia: Edizioni Cinque Terre, 2019)


### Delegazione di Trento

"Alimentazione e arte della cucina. L'esperienza del Trentino" a cura di Giuliano Di Bernardo e Marta Villa (Bari: Editori Laterza, 2019)



## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

-  **Asti**  
Paolo Bongiorno ● Lucia Grazia Perosino ● Pasquale Riso

### LOMBARDIA

-  **Brescia-Terre dei Fontanili**  
Antonello Astone ● Giuliano Bianchini ● Diego Michele Liserani ● Adriano Stefani

-  **Milano**  
Alessandro De Grandis ● Cesare Valli

-  **Milano Duomo**  
Laura Spini

### VENETO

-  **Bassano del Grappa-Altopiano dei Sette Comuni**  
Elisa Pozzato

-  **Verona**  
Carlo Boyancè ● Aldo Bulgarelli ● Edda Delon

### EMILIA ROMAGNA


-  **Bologna-San Luca**  
Fausto Martelli ● Nicola Montanari

-  **Bologna dei Bentivoglio**  
Graziella Massenz

-  **Faenza**  
Domenico Emiliani Zauli Naldi

-  **Lugo di Romagna**  
Francesco Corrado

### MARCHE

-  **Macerata**  
Aldo Baggio Compagnucci ● Franco Guerra ● Sabina Pennesi

### UMBRIA

-  **Valli dell'Alto Tevere**  
Giuseppe Burani

### LAZIO

-  **Roma Eur**  
Riccardo Uflugelli

-  **Roma Valle del Tevere-Flaminia**  
Fulvia D'Ambrosi

### ABRUZZO

-  **Vasto**  
Eugenio D'Aloise ● Nicola Priori

### CALABRIA

-  **Crotone**  
Elvira Foresta ● Francesca Porti Scala ● Carmela Sanguedolce

-  **Gioia Tauro-Piana degli Ulivi**  
Francesco Bagalà ● Giuseppina Maria Forestieri

### SICILIA

-  **Caltagirone**  
Francesca Margarone ● Concetta Remigia Pettinato

-  **Palermo**  
Giovanna Catinella ● Nicolò Sorce

### SARDEGNA

-  **Sassari Silki**  
Francesca Demartini ● Luigi Nonne ● Paola Ponzeveroni

### CINA

-  **Hong Kong**  
Daniela Gorini ● Erika Maria Mingrino ● Donato Roberto Morea ● Veronica Perenzoni ● Aldo Soprani ● Stefano Tarquini

-  **Pechino**  
*Accademico onorario:* Luca Ferrari

### EMIRATI ARABI UNITI

-  **Dubai**  
Maurizio d'Andria ● Christophe Hamonet ● Thomas Paoletti ● Enrica Spertino De Paulis

### FRANCIA

-  **Parigi**  
Frederique Kanno

-  **Parigi Montparnasse**  
Federica Bottaccioli

### ISRAELE

-  **Tel Aviv**  
Roberto Della Rocca ● Claudio Grego

### PRINCIPATO DI MONACO

-  **Principato di Monaco**  
Mario Ramonda



## NUOVE DELEGAZIONI

### PIEMONTE

#### **Val d'Ossola**

*Delegato:* Paolo Rossi

*(trasferito da Verbano-Cusio)*

*Accademici:* Barbara Bessegato ●

Corrado Cattrini ● Maurizio De Falco ●

Uberto Gandolfi

*(trasferito da Verbano-Cusio)* ●

Mariapia Goggio ● Marco Huber ●

Mariateresa Moro

*(trasferita da Verbano-Cusio)* ●

Gian Mauro Mottini ●

Mirella Pescini Cassani ●

Giuseppe Polli

*(trasferito da Verbano-Cusio)* ●

Maria Pia Quarzo Cerina

*(trasferita da Verbano-Cusio)* ●

Andrea Saglio Trombone ●

Gianluigi Siena

*(trasferito da Verbano-Cusio)*

## NUOVE LEGAZIONI

### ARABIA SAUDITA

#### **Riad**

*Legato:* Luisa De Vettor

*Accademico:* Enrico Barbieri

*(trasferito da Milano)*

## VARIAZIONE INCARICHI

### LOMBARDIA

#### **Lodi**

*Delegato onorario:* Federico Maisano

#### **Milano Navigli**

*Delegato onorario:* Giovanni Battista Spezia

## NON SONO PIÙ TRA NOI

### PIEMONTE

#### **Asti**

Michele Di Paolo

### LIGURIA

#### **Albenga e del Ponente Ligure**

Ugo Masutti

### EMILIA ROMAGNA

#### **Bologna-San Luca**

Salvatore Ballati

#### **Borgo Val di Taro**

Eugenio Dioni ● Roberto Paganuzzi ●

Manfredo Squeri

#### **Cento-Città del Guercino**

Gianpaolo Cristofori

#### **Reggio Emilia**

Riccardo Zucco

### TOSCANA

#### **Firenze**

Carlo Burchi

### CAMPANIA

#### **Salerno**

Raffaele Martino

### BRASILE

#### **San Paolo Sud**

Salvador Messina

### GERMANIA

#### **Colonia**

Susanne Schlieter

### SPAGNA

#### **Barcellona**

Annabella di Montaperto



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



## FOCUS

see page 3

# CONVIVIALITY AND FRIENDSHIP WILL RETURN AMONG US

*In the food and restaurant sector, many problems remain unresolved.*

**S**hortly before mounting the scaffold, Marie Antoinette, Queen of France, had this to say: *"It is through hardship that we each discover who we truly are"*. We might paraphrase that wise observation by saying that *"It is in times of trouble that human stupidity truly shines through"*. And silliness has indeed abounded in these days of seclusion, in every country, at every level. Details are unnecessary, as we must all surely have perceived this phenomenon; but, apart from the horror of the many unattended corpses of the victims, **two words, at least, will remain etched in our memories: 'fragility' and 'friendship'.**

*Friendship and vulnerable age will remain in our memory*

Around a third of the population, namely those over sixty, have been defined as **high-risk, to be protected and confined at home until further notice** for their own good. Until a few months ago, these people were the pillars of society: scientific luminaries, politicians, actors, journalists, professionals and even simply grandparents formed the core of civil society. Suddenly they became vulnerable creatures to protect. A very dangerous, as well as daft, concept, which undermines the ethos of equality. **The second word which will remain with us, at least in Italy, is 'friendship'.** Cicero wrote: *"Friendship is one of the best things granted to humanity"*. Even earlier, Aristotle declared that *"Without friends nobody*

*would choose to live despite possessing every other resource"*. And we Academicians well know the crucial value of friendship and of **conviviality**, whose etymology is from the Latin 'con + vivere': 'living together'. Some, judging by the Italian government's new social distancing regulations, may accord fourth-degree in-laws, though we may never have met them or even know who they are, precedence over friends. Beyond these general considerations, **many doubts and problems remain unresolved** in our own food and restaurant sector. We read numerous frantic restaurateur interviews proposing fiscal and behavioural measures to adopt, but things will only normalise when the virus has vanished, either spontaneously as has been known to happen, or through medicines and vaccines.

*Restaurant guides will probably not come out this year*

We must admit that a surplus of restaurants exists today: in Italy there are over 112,000 full-service restaurants and 35,000 carry-outs (e.g. pizza or chip shops). More spring up every year, but statistics tell us that **a sobering 75% of newly opened restaurants are shuttered within 5 years**. Too much improvisation, too much underwhelming food, too much competition in streets and neighbourhoods crawling with eateries. When restaurants resume full operations, many, through natural selection, will not reopen.

**What fate awaits restaurant guides?** We know that most (the Michelin guide, published later, is an exception) of the '2021 Guides' should be publicly available in September and October 2020. However, they are printed before summer, using assessments made in 2019 and the first two months of 2020. Yet things ground to a halt in March. How many restaurants will reopen? The food guides will probably not appear this year. The guide sector was already in hot water; this may be the catalyst for abandoning print in favour of constantly updateable online formats. The Academy too, having begun a wholesale revision of the *Good Table* guides, has paused this in the face of prevailing uncertainty. Many venues are setting themselves up for carry-out and home delivery, but for us Academicians, restaurants aren't merely a means of obtaining re-heatable food to satisfy our hunger; **they must be places of conviviality and gathering**: words that will remain forbidden for a while, but which will surely be with us again.

**Paolo Petroni**



## FOOD IN THE TIME OF COVID-19: "STAY HOME AND COOK"

[see page 4](#)

Monsignor Giovanni Lo Giudice, Legate for the Vatican City State, ponders the recent explosion of food images on social media. Italian homes now smell of vanilla, freshly baked bread, and home-cooked sauces for home-made pasta. All this boosts our endorphins, producing a sense of genuine psychological well-being.

## REDESIGNING THE FUTURE

[see page 6](#)

Our current predicament will change us, and even the restaurant world will have to adapt in a concrete manner. Though different and revamped, restaurants must be revived; and the Academy, says Turin Academician Elisabetta Cocito, will be able to lend a hand with its convivial gatherings and its trust in our culinary culture and our food supply chain, ensuring tables laden with first-rate fare.

## GIANNI MURA MADE US ALL FOOD CONNOISSEURS

[see page 8](#)

With the death of the journalist Gianni Mura on 21 March, we have lost the voice of "a monument of journalism and grand champion of the fork". Lunigiana Academician Giuseppe Benelli remembers him, describing how his writing made images, fragrances, moods and the tiniest of details come alive, conveying the essence of characters and places.

## BRIGIDINI: FROM FRIVOLITY TO HIGH RENOWN

[see page 10](#)

Legend has it that brigidini biscuits were invented by a clumsy nun of the Bridgettine Order (brigidine) in a convent near Pistoia, who 'accidentally' added aniseed, eggs and sugar to the dough while making communion wafers for mass. Pellegrino Artusi defined them

as 'a peculiar Tuscan frivolity', but they have enchanted many illustrious palates. Brigidini are now exported abroad, and a dedicated Consortium guarantees their quality and authenticity.

## THE WORLD'S FAVOURITE DRINK

[see page 12](#)

Caffeine was discovered in 1819 by the German chemist F.F. Runge, who called it *kaffein*. Few know that its discovery was caused by the meeting of Runge and Goethe, whose many interests included chemistry and pharmacology. Goethe consumed vast quantities of coffee, which he considered 'special'. Coffee, notes Gorizia Academician Alberto Marson, has played a significant part in culture, economies and people's choices, even politically, over the centuries.

## ODE TO POLENTA

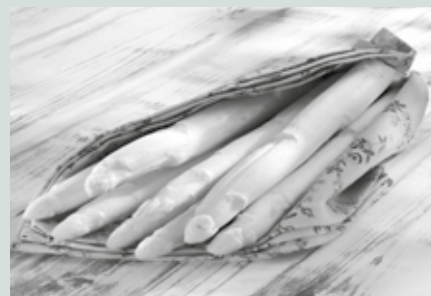
[see page 14](#)

In the 18<sup>th</sup> century, polenta first entered the diets of the elites, and then spread to all social strata as a subsistence food. We know several variants thereof. Sulmona Academician Rosa Giammarco describes the *polenta rognosa* ('mangy polenta') from Pettorano sul Gizio (a village in the province of L'Aquila). Its origin is connected with charcoal burners (*carbonai*) who, until the 1950s, would spend long periods of hard work away from home. Its preparation is lengthy and based on a technique associated with distinctive rhythms and rituals, and it is typically dressed with sausage, garlic, spicy peppers and oil.

## DIFFERENT FOLKS, DIFFERENT... ASPARAGUS

[see page 16](#)

Trento Academician Marta Villa leads us on a delectable voyage along the banks of the Adige, to discover the white asparagus. Not universally adored, partially because of its distinctive and characteristic fragrance, asparagus has nonetheless experienced a resurgence because of its health-giving



and nutritional benefits, becoming a welcome guest at our tables. The asparagus is delicious, but also healthy.

## HEARTY FARE AT THE FAIR

[see page 18](#)

The small village of Ozein, in the area of Aymavilles, Valle d'Aosta, has long been holding a fair featuring an ancient recipe: *Favò*, whose preparation method has been passed orally down the generations, explains Aosta Academician Vasco Manzini. It consists of humble ingredients: stale brown bread, cheese, sausage, onion, herbs, clarified butter, pasta (*ditaloni rigati*), and finally, the main ingredient: fava beans.

## ORVIETAN LIQUEUR

[see page 20](#)

Orvieto Delegate Umbra Mortaruolo describes *Orvietan*, a herbed liqueur created thanks to the initiative of entrepreneur Lamberto Bernardini, who retraced a venerable history originating in Orvieto and spanning much of Europe. Bernardini revived the original recipe for what was once a soluble medicinal powder, transforming it into a barrel-aged *amaro* liqueur, with an intense, balsamic aroma and a warm, enveloping taste.

## A WORLD WITHOUT SALT?

[see page 22](#)

In terms of health, it seems to have become public enemy number one, but salt was once viewed as precious white gold at the service of humanity, a symbol of vital energy and moral strength. Homer called it 'divine', Plato 'a substance dear to the gods'.



And without salt, notes Morello Pecchioli, Honorary Academician for Verona, in a semi-serious digression, meat and fish would go off, we would have neither sauce nor salami, and workers would have no salary. Table salt is fine; just use it sparingly, *cum grano salis*.

### **A SIMPLE AND HEARTY MEAT LOAF** *see page 24*

Enna Academicians Cettina Rosso and Paola Rubino recount the history of this apparently modest preparation which, however, is imbued with age-old values as well as being flavoursome and fragrant. The term *polpettone*, literally 'large meatball', first appeared in a mid-15<sup>th</sup>-century Italian cookbook by Master Martino da Como, confirming the Italian origin of this dish.

### **GNOCCHI: A LARGE FAMILY** *see page 26*

It seems that the first form of dough that humans devised was indeed 'gnocchi': simple flour and water balls cooked in boiling water. Later gnocchi were enriched with bread, milk and cheese, while potatoes were added later still, when those tubers were imported from the Americas. Gnocchi, affirms Pescara Aternum Academician Arcadio Damiani, are 100% Italian, but also appeared in the rest of the world, though of course in varied forms.



### **THE HUMBLE ONION** *see page 29*

This unassuming vegetable conceals unsuspected nutritional complexity. Known since antiquity as a valuable foodstuff and medical ingredient, explains

Novara Academician Flavio Dusio, beyond its culinary use, the onion is considered a 'nutraceutical' food, and is one of the 50 'smart superfoods'.



### **A TABLE IN PARADISE** *see page 31*

This is the title of an acclaimed docufilm dedicated to the life of the famous Tuscan restaurateur Sirio Maccioni, owner-operator of Le Cirque in New York, who recently passed away. Sirio Maccioni was a unique figure in the 20<sup>th</sup>-century restaurant world: he was a leader who charmed his diners, impeccably elegant, a master of hospitality, and always present. Maccioni's passing, declares President Paolo Petroni, marks the end of an era in the restaurant world, the like of which we shall not see again.

### **'ELIMINATION CUISINE' CAN BE SUBLIME TOO** *see page 32*

A chef's greatness can also be recognised through culinary minimalism: the ability to eliminate ingredients without replacing them, thereby allowing the main ingredient to display its nuances. So says Gorizia Delegate Roberto Zottar, offering "Aimo and Nadia's spring onion *spaghettoni*" as an example: a wonderfully creamy dish, with a masterfully constructed fragrance and flavour palette.

### **FACING THE WORLD RESTAURANT EMERGENCY** *see page 35*

The current emergency has taught us how ill-prepared we were on so many levels and how companies of any size can



struggle to stay afloat. This is why, asserts Andrea Vitale, Honorary Academician for Milano Navigli, we will need one or more 'emergency managers' a robust plan, or a veritable task force always ready for action, trained to provide solutions for possible crises, including the one facing restaurants.

### **SHOULD WE REDISCOVER TINNED FOOD?** *see page 37*

Singapore-Malaysia-Indonesia Academician Maurizia Debiaggi ponders current events and long-life foods. This global pandemic will make us all revise our priorities, including our approach to food. Today we can, indeed must, use all our cultural, scientific and technological resources to ensure increasing safety and sustainability even in long-life foods, from containers to contents.

### **FOOD AND CORONAVIRUS** *see page 38*

Two Chinese scholars at the Shengjing Hospital of China Medical University in Shenyang hypothesise that pharmaceutical treatments may usefully be supplemented by nutritional ones. Nutrients which may facilitate a defence against the new coronavirus include certain vitamins (A, B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, B<sub>6</sub>, C, D, E), three micronutrients (selenium, zinc and iron), and omega-3 polyunsaturated fatty acids. These elements, explains Rome Delegate Gabriele Gasparro, are prominent in the Mediterranean Diet.

**Translator:** Antonia Fraser Fujinaga  
**Summarized:** Federica Guerciotti