

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 328, LUGLIO 2020 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MPAT/C/RW/

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

VITO AMENDOLARA, OMAR BALDUCCI,
NICOLA BARBERA, UGO BELLESI,
GIUSEPPE BENELLI, GIANCARLO BURRI,
ELISABETTA COCITO, GABRIELE GASPARRO, PINO JUBATTI,
MONSIGNOR GIOVANNI LO GIUDICE,
GIGI PADOVANI, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, ANTONIO RAVIDA,
NICOLA SANTANDREA, GIANCARLO SARAN,
ROCCO ANGELO SCHIAVARELLI,
ALDO E. TAMMARO, ANDREA VITALE,
ROBERTO ZOTTAR, ADRIANA ZUDDAS.

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
DIGITALLAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI**

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA 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: cocomero" (1913-1914) di Umberto Boccioni.

Niedersächsisches Landesmuseum, Hannover

Focus del Presidente

3 Ritornano le riunioni conviviali accademiche
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 "Orti e botteghe?
Sono il futuro"
(Gigi Padovani)

6 Il "politicamente (s)corretto"
in cucina
(Roberto Zottar)



8 La cucina fantasma
(Elisabetta Cocito)

Tradizioni • Storia

10 Cibo e sapori nel cinema italiano del dopoguerra
(Giuseppe Benelli)



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** Il piacere di stare a tavola
(*Nicola Barbera*)

Territorio • Turismo • Folklore

- 14** Vastedda, sapore siciliano
(*Giancarlo Saran*)



- 16** Un silenzioso e tenero
animaletto protagonista
delle feste estive
(*Monsignor Giovanni Lo Giudice*)

- 18** Le insospettabili virtù
del ficodindia
(*Adriana Zuddas*)

- 20** Tradizioni domestiche
da spianatoia
(*Pino Jubatti*)

- 22** Olindo Guerrini,
poeta e viaggiatore
(*Nicola Santandrea*)

- 24** La torta di Polizzi
(*Antonio Ravidà*)

- 25** Pane e arancia
(*Rocco Angelo Schiavarelli*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 26** Dolce e profumato melone
(*Morello Pecchioli*)



- 28** *Grifola frondosa*:
un fungo prezioso
(*Giancarlo Burri*)

- 30** La carta in cucina
e nella moderna ristorazione
(*Omar Balducci*)

- 32** Andare in brodo di giuggiole
(*Flavio Dusio*)

Ristorazione e Cuochi

- 34** Specializzato in piatti storici
(*Ugo Bellesi*)



Salute • Sicurezza • Legislazione

- 36** La nuova disciplina
dei controlli ufficiali
(*Andrea Vitale*)

- 38** *Food delivery*
(*Gabriele Gasparro*)

- 39** Ripartire all'insegna
del "sano egoismo"
(*Vito Amendolara*)

In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41** Consulta Accademica
42 Centro Studi "Franco Marenghi"
43 Le riunioni conviviali del ritorno
Accademici in primo Piano
69 Carnet degli Accademici
70 International Summary





Ritornano le riunioni conviviali accademiche

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

Nonostante limitazioni a volte assurde, le Delegazioni hanno ripreso con entusiasmo l'attività.

Avevamo anticipato che il numero scorso di Civiltà della Tavola sarebbe stato il primo e l'ultimo senza la parte dedicata alle attività accademiche. Con questa edizione di luglio, **con grande piacere, torniamo a una foliazione completa grazie alle numerose riunioni conviviali** che le nostre Delegazioni hanno tenuto nel mese di giugno, non appena le restrizioni lo hanno consentito. E già sappiamo di **molte iniziative che si terranno nei mesi estivi**. Mentre si susseguono le notizie più disparate sui contagi in Italia e nel mondo, si osservano con sgomento titoloni e disquisizioni sui vari focolai e voluttuose attese della seconda ondata che, a leggere i pareri dei virologi, infettivologi, immunologi, non si capisce se desiderata o temuta (almeno possono continuare a sproloquiare in TV e sui giornali).

Per i ristoranti permangono in teoria limitazioni che dire assurde è poco

Esempi illuminanti di scempiaggine sono l'ultimo consiglio che permette di fare all'amore, ma per non più di 15 minuti! Oppure che i nonni possono tenere i nipotini con loro, ma a un metro di distanza senza baci e abbracci! Però possono richiedere il bonus "nonni"! "Ma mi faccia il piacere!" direbbe Totò. Nel frattempo, tutti vanno al mare e ai ristoranti permangono in teoria limitazioni che definire assurde è poco. **I cappotti** (dove fa freddo!!!) **debbono essere messi a debita distanza** l'uno dall'altro, perché non si infettino. Al ristorante poi devono essere indicati chiaramente i percorsi di entrata e uscita per raggiungere i tavoli; **se non c'è il metro di distanza ci vuole il plexiglas** (infatti abbiamo visto che nei ristoranti siamo tutti in incubatrice); **vade retro menu!** Solo sul telefonino o cartelloni o fogli usa e getta. Ottimo olio extravergine? Non se ne parla! **Bustine di olio, aceto, sale e pepe.** Buffet? Assolutamente no! Anzi sì, ma in dosi monoporzione o servito da apposito



personale. Se vi alzate dal tavolo, subito mascherina, ma non quella con la valvola che emette virus in quantità espirando. Per non parlare dell'elenco dei clienti da tenere per 14 giorni!

Occorre una strategia chiara e finalizzata alla soluzione dei problemi

I turisti sono bramati. Venite in Italia a passare le vacanze! Si sta bene e siamo al sicuro; purtroppo, però, tra quarantene e divieti, la stagione turistica 2020 è persa. Non c'è dubbio che il problema Covid sia ancora presente e che il virus, in attesa di cure e vaccini, circoli, sia pure in modo molto ridotto. Tuttavia, **per affrontare il connesso problema economico**, che a settembre arriverà (questo è sicuro), **occorre una strategia chiara** e finalizzata alla soluzione dei problemi reali e concreti. Aiutare il turismo e la ristorazione con norme meno assurde e burocrazia azzerata. Concretezza. **Altro che bonus per monopattini!**

*Il Presidente Paolo Petroni,
il Consiglio di Presidenza,
la Segreteria di Milano e la Redazione di Roma
porgono a tutti gli Accademici,
in Italia e all'estero,
un amichevole augurio
di buone vacanze.*



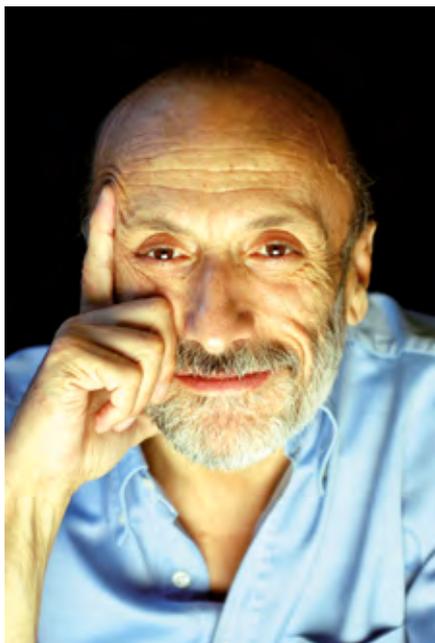
“Orti e botteghe? Sono il futuro”

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

*Intervista con
Carlo Petrini,
fondatore e Presidente
di Slow Food.*

Ha trascorso il *lockdown* nella sua Bra, in provincia di Cuneo, leggendo e scrivendo, telefonando agli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche che ha fondato nel 2004, lavorando per la ripresa autunnale della sua "creatura", l'associazione Slow Food Internazionale, nata a Parigi nel 1989, della quale è Presidente. Ora Carlo Petrini è felice di poter tornare nel suo ufficio al Campus di Pollenzo: "Sono pronto a ripartire: Terra Madre-Salone del Gusto si farà a Torino e nel mondo, in ottobre; la



nostra piccola università sarà l'unica a riaprire a settembre con i cinquecento studenti da tutto il mondo, ma a quelli che mi dicono che si tornerà alla situazione precedente all'emergenza e che tutto sarà migliore di prima, rispondo: attenzione, **dobbiamo vigilare per cambiare il modo di produrre il cibo**". Carlin, come lo chiamano da sempre i soci della chiocciola, classe 1949, è un fiume in piena, **carico e ottimista, nel commentare le prospettive della ristorazione e dell'agroalimentare del dopo-Covid**. Ma lancia un allarme: non deve tornare tutto come prima. E avanza una precisa richiesta fiscale al governo, per aiutare cuochi e ristoranti.

■ **Come usciremo da questa crisi? Migliori di prima?**

"Sono dubbioso che il ritorno alla 'normalità' possa essere così positivo come pensano in tanti: non credo che ne usciremo migliori. Per ora, **vedo un abuso di plastica impressionante**, tra mascherine, guanti, sacchetti spesso buttati per strada. Le associazioni e i movimenti che hanno a cuore il cambiamento devono farsi sentire, perché non è affatto automatico che si esca dall'emergenza con comportamenti più virtuosi".

■ **Durante l'emergenza sanitaria per il Covid-19 abbiamo imparato quali siano i valori importanti e tra questi c'è anche mangiare bene. Non si è mai cucinato tanto, come in questi mesi. Che cosa ne pensa?**

"È vero, però gli italiani sono stati costretti a rifornirsi dalla grande distribuzione o hanno dovuto comprare *online*: sono i settori dell'economia che hanno fatto soldi a palate, mentre i piccoli produttori, gli artigiani, le botteghe di quartiere,

e un po' tutta la ristorazione sono usciti prostrati da questo periodo di chiusura forzata".

■ **Come si può recuperare tale divario?**

"Abbiamo presentato al governo un progetto di legge, con un appello firmato da migliaia di cuochi e da nostri sostenitori, che porta il titolo **"Ripartiamo dalla Terra"**. Chiediamo di estendere il credito di imposta, già previsto per alcune spese indotte dall'emergenza Covid-19, agli acquisti di prodotti agricoli e di artigianato alimentare di piccola scala, se legati a filiere locali, cioè regionali. È una premialità nei confronti dei virtuosi".

■ **Quali sono state le conseguenze del lockdown per alberghi e ristoranti?**

"Il settore ha sofferto molto, anche se vedo timidi segnali di ripresa. Certamente questo 2020 sarà difficile: credo che per uscirne dovremo aspettare l'anno nuovo. Penso, tuttavia, **possa nascere una nuova economia dei beni comuni**, qualcosa che superi Amazon e i supermercati, in cui la tecnologia diventi un alleato".

■ **Lei pensa che anche le piccole botteghe e gli agricoltori potranno usare internet per arrivare meglio sul mercato? C'è chi ritiene Slow Food un "nemico" della modernità, quasi volesse un ritorno al buon tempo antico, a pratiche arcaiche e superate...**

"Non c'è incompatibilità tra essere produttori di piccola scala in un particolare territorio e nello stesso tempo usufruire di un impianto tecnologico che consenta di dialogare con il mondo. La nuova agricoltura deve basarsi su questa alleanza, non può essere prigioniera dei paradigmi legati a vecchi stereotipi contadini. **I giovani possono realizzare**

questo tipo di economia più sostenibile con le loro idee originali. C'è la tendenza a narrare il fenomeno del ritorno alla terra come qualcosa di folkloristico, che guarda al passato. Invece non ci si rende conto che il futuro va in questa direzione. **A livello mondiale** opera una moltitudine di piccoli produttori che garantisce il cibo al 70-75 % dei viventi sulla Terra: **sono cinquecento milioni di piccole aziende familiari, di cooperative, di artigiani.** Non è vero che il restante 25 % dell'industria e della grande distribuzione rappresenti l'unica forma di economia agroalimentare sana. Non ci si può far guidare soltanto dal profitto, ci sono anche i beni comuni e quelli relazionali, che hanno un grande valore sociale ed economico".

■ **Che cosa cambierà nelle cucine degli chef italiani?**

"È in atto già da tempo una nuova tendenza, la nascita degli orti curati direttamente dai cuochi. C'è chi ha creato una vera e propria azienda agricola per allevare gli animali destinati al ristorante e produrre la verdura e la frutta per la sua tavola. Credo che sia un tipo di progetto che coinvolgerà molti locali; e se lo chef non ha il terreno o il personale per organizzare in proprio un'attività di questo tipo, si orienterà verso le produzioni locali del territorio".

■ **Lei ha fondato la prima Università di Scienze Gastronomiche italiana, a Pollenzo, nel castello che fu edificato dal re Carlo Alberto come azienda agricola sperimentale: pensate di elaborare progetti di questo tipo?**

"L'Università li sta già realizzando in molte parti del mondo, già ora un 10% dei nostri laureati sono tornati alla terra. Purtroppo resiste ancora la vecchia immagine del contadino, quasi fosse un mestiere di "serie B": forse le loro famiglie si aspettavano di vedere i figli "dottori", impegnati come giornalisti agroalimentari, critici gastronomici, esperti di *marketing*, ma **molti stanno aprendo aziende agricole.** Sono degli eroi, in questo momento, ma **sanno costruirsi margini di sostenibilità finanziaria e di vita.** Basta con la visione nostalgica, passata, dell'agricoltura".



■ **Come sarà quest'anno il Salone del Gusto di Torino, che si dovrebbe tenere in autunno?**

"Ormai questo appuntamento biennale si chiama Terra Madre-Salone del Gusto ed è **un grande momento di condivisione di progetti, di formazione,** della nostra rete mondiale di allevatori, contadini, pescatori, artigiani, cuochi, indigeni e migranti: dopo la pandemia vogliamo che ritrovino la fiducia e anche il forte legame con Torino, che li richiama a riunirsi e discutere attorno a nuovi obiettivi. I viaggi non sono possibili, né ci sarà un'esposizione fieristica al Lingotto, come prima dell'emergenza sanitaria, ma l'8 ottobre incomincerà un evento itinerante che coinvolgerà per sei mesi tutte le comunità del cibo in 170 Paesi del Pianeta, muovendo un milione di attivisti. E intanto prepariamo il nostro congresso internazionale per l'aprile 2021: abbiamo dovuto rinviarlo di un anno, come molti

altri *meeting* mondiali. D'altra parte sono slittate persino le Olimpiadi... Noi pensiamo che nella prossima edizione, creando questa rete sui cinque Continenti, raddoppieremo le presenze a Torino".

■ **Durante questi mesi di pandemia su quali temi si è soffermato di più?**

"Ho lavorato perché Terra Madre 2020 potesse svolgersi con queste modalità e soprattutto perché l'Università di Scienze Gastronomiche possa riaprire a settembre con gli studenti in aula, unico tra gli Atenei italiani. Siamo una piccola università, ma il 50% dei cinquecento allievi sono stranieri, dovevamo garantire loro un'opportunità di studio e siamo riusciti a reperire i locali, triplicando gli spazi. **Non si deve perdere il fascino di essere comunità,** che lascia un'impronta indelebile nel Dna dei nostri studenti: si innamorano delle Langhe e del Piemonte. Per imparare bisogna guardarsi nei occhi".

SEI MESI SUL FUTURO DEL CIBO

L'appuntamento a Torino sarà dall'8 al 12 ottobre 2020, ma fino all'aprile del 2021 saranno coinvolti tutti i Paesi della galassia di Terra Madre. È quanto promette **Roberto Burdese,** del comitato esecutivo internazionale di Slow Food e da sempre **tra i responsabili della progettazione del Salone del Gusto,** organizzato da Regione Piemonte e Città di Torino insieme con l'associazione della chiocciola. "Durante quei cinque giorni autunnali di partenza, metteremo in campo tecnologie digitali, eventi fisici diffusi in città, nuovi format in diverse sedi, non al Lingotto - spiega Burdese - ma poi partirà **una maratona di sei mesi che porterà Terra Madre nel mondo,** coinvolgendo un milione di attivisti, e con essa anche l'Italia e il Piemonte. **Il nostro focus sarà il futuro del cibo,** che è legato alle cause della pandemia che ha colpito il mondo: **salute, ambiente e sostenibilità** sono indissolubilmente legati". Il cammino si concluderà con il **congresso mondiale di Slow Food a Torino, nell'aprile 2021,** se ovviamente le misure di contenimento del virus permetteranno la piena possibilità di viaggiare.



Il “politicamente (s)corretto” in cucina

di **Roberto Zottar**

Delegato di Gorizia

Di recente è ripreso il dibattito sui nomi “razzisti” di alcuni cibi tradizionali. Il caso del “moro in camicia”.

In questi giorni, dopo il tragico fatto di Minneapolis, è ripreso un dibattito sui nomi “politicamente (s)corretti” di alcuni cibi tradizionali e, sui *social media* di molti Paesi d’Europa, si è aperta una discussione intorno al quesito **se alcuni gastronomi** (termini gastronomici) celino una forma di “razzismo” a tavola. A questo proposito, il giornale inglese “The Telegraph” si è addirittura chiesto se la proibizione di “nomi discriminatori” possa aiutare a prevenire il razzismo.

Il dilagante politicamente corretto è senza confini e questa volta ha colpito la neutrale Confederazione Svizzera, patria della cioccolata, degli orologi, dell’alta finanza e dei referendum popolari. Il noto sito Change.Org, infatti, ha **lanciato in Svizzera una petizione contro i “dolci razzisti”** e per chiedere all’azienda zurighe Dubler AG, che li produce, di mo-

dificare il nome dei cioccolatini *Mohrenkopf*, “testa di nero”, “moretto” per il Canton Ticino mentre è *tête de negre*, nell’altra lingua della Confederazione, il francese. La richiesta è di cambiare da “moretto” in “bacio di cioccolato”, *Schokoküss*, come già avvenuto in Germania, dove in precedenza i consumatori compravano i *Negerküß*, il “bacio del negro”.

Il dibattito sui cioccolatini “razzisti” è stato ospitato anche sul prestigioso “Neue Zürcher Zeitung”, e la paladina di questa tesi è una ricercatrice presso l’Università di Basilea, Franziska Schutzbach, che ha lanciato la campagna contro il dolcetto incriminato sostenendo che “È fondamentale decolonizzare la nostra lingua per evitare un futuro di nuovi drammi legati alla migrazione”.

I cioccolatini “testa di nero” sono stati tolti dagli scaffali di una catena svizzera di supermercati

Sull’onda di tali riflessioni, la catena svizzera di supermercati Migros ha reagito alle proteste di antirazzismo togliendo dai propri scaffali i dolci *Mohrenköpfe*. C’è da dire che non è la prima volta che **questo dolce avvolto in una carta dorata, a base di wafer, crema e cioccolato**, crea polemiche e già in passato con una petizione era stato chiesto di individuare un nome sostitutivo, ma il produttore è sempre rimasto fedele alla denominazione storica del 1946.

In rete **qualcuno si chiede se**, sull’onda del politicamente corretto, **anche in Italia dovremmo cambiare il nome al gelato ricoperto “moretto”, alle liqui-**





rizie Morositas e Negritas, **al vino** Negroamaro e magari anche agli gnocchi "strozzapreti". E il budino Moretto, **la birra** Moretti, **l'amaro** Montenegro, **l'aperitivo** Negroni, **il salame** Negronetto e i bonbon nougatine della Venchi? Nel dibattito si è inserita **l'Associazione dei Ristoratori austriaci** che ha definito **non più accettabili** i nomi dei piatti tradizionali *Zigeunerschnitzel*, la "scaloppina alla zingara con peperoni", il *Negerbrot*, "pan nero" al cioccolato e nocchie, e il *Mohr im Hemd*, "**il moro in camicia**". Tra l'altro, l'Associazione propone anche un cambio di nome, a loro avviso politicamente scorretto, agli "spaghetti alla puttanesca".

I ristoratori austriaci non vogliono togliere dal menu le specialità, ma cambiarne i nomi

Il rappresentante dell'Associazione ha dichiarato al giornale "Tirole Tageszeitung" che "Il nostro lavoro è di ricevere le persone e, pertanto, noi dobbiamo dare il buon esempio". Ciò per loro non significa togliere dal menu queste specialità, ma semplicemente chiamare "cotoletta con salsa ai peperoni" la scaloppina alla zingara; "pane molto scuro", il *Negerbrot*, e "**dessert al cioccolato con panna**", il **moro in camicia**. La proposta è stata subito supportata da *SOS Mitmensch*, un gruppo che in Austria fa campagne per l'integrazione e si batte contro le disuguaglianze, e Alexander Pollak, loro portavoce, ha dichiarato che "La discriminazione non è una questione che fa ride-

re, anche quando questa avviene involontariamente o a causa della tradizione". Harald Ultsch, il Presidente dell'Associazione di Gastronomia tirolese, tuttavia, afferma che ciò porta il "politicamente corretto" troppo avanti, perché questi sono piatti tradizionali del territorio.

Se simili dibattiti coinvolgessero anche l'Italia gastronomica, che succederebbe?

Credo che il "politicamente corretto" rischi talvolta di essere una forma di censura che condanna ciò che non appare in linea con le tendenze culturali attuali. Personalmente tremo al pensie-

ro che simili dibattiti possano innescarsi nell'Italia gastronomica, perché metteremmo a rischio molte specialità dai nomi decisamente "politicamente scorretti": **capita spesso infatti di imbattersi in pietanze** dai nomi curiosi e forse **poco invitanti**.

Nel passato, per i contadini non era un problema, dato che non c'era ancora il *marketing*, chiamare con il loro nome formaggi particolarmente odorosi "**puzzone di Moena**" o salumi dalle forme particolarmente familiari, "coglioni di mulo" o "palle del nonno". Il *marketing* non esisteva, certo, ma forse i nostri avi hanno visto involontariamente lontano e **alcuni nomi oggi appaiono invece assai meno anonimi di altri**. Sto pensando, per esempio, al **brandacujun ligure**, al **bastardo del Grappa**, al **romano cazzimperio**, al pane cafone, agli spaghetti alla puttanesca, alle diverse *minni di virgini*, ai palermitani *cazzilli* di patate, ai *bigoli* veneti, ai *cazzetti d'angelo*. Potrei continuare con il **culatello di Zibello** o con le *zizzone* di Battipaglia, i *grattaculi* laziali o perfino con il piatto leccese *pollu cusutu 'nculi*, letteralmente "pollo cucito nel culo". E ciò vale anche per i vini: Passerina, Nero di Troia, Ficaia, Bricco dell'uccellone, tanto per citarne alcuni.

IL MORO IN CAMICIA

Il "Mohr im Hemd" è un dolce simile agli sformati o ai soufflé, ed è un classico della pasticceria austriaca: uno dei migliori viene servito ai tavolini della famosa pasticceria di corte Demmel di Vienna. Il dolce è presente nel quaderno di ricette di fine Ottocento della contessa Olga Coronini di Gorizia. Al gusto è una specie di bonet piemontese, ma viene servito tiepido. Molto profumato per la presenza delle mandorle ed elegante nella "struttura", è anche piacevolmente umido, e raffinato grazie all'accostamento con la panna semi-montata che lo ricopre e ne costituisce la... "camicia"!

Per realizzarlo, tritare finemente 120 g di mandorle con la buccia e unirle a 1 cucchiaino di farina. Montare molto bene 120 g di burro con 120 g di zucchero; aggiungere, sempre mescolando, 6 rossi d'uovo e 120 g di cioccolato fondevole sciolto con 1 cucchiaino di latte, le mandorle e infine, con delicatezza, 6 albumi a neve. Imburrare uno stampo da ciambellone (con il buco in mezzo) con coperchio e cospargerlo di pane grattugiato. Versare il composto, chiudere e cuocere a bagnomaria a fuoco bassissimo per almeno un'ora. Servire il dolce tiepido ricoperto di panna.



La cucina fantasma

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

I diversi aspetti che hanno caratterizzato il food delivery.

La forzata reclusione impostaci negli scorsi mesi dall'attacco del Covid-19 oltre a modificare, anzi stravolgere, le nostre abitudini, ha causato **forti ripercussioni sull'economia reale**, in particolare sulle attività commerciali. Uno dei settori sicuramente più colpiti (se ne è parlato diffusamente anche nella nostra Rivista) è stata la ristorazione, costretta a una totale chiusura, anche se temporanea. Alcuni ristoranti, a fronte delle alte spese fisse di gestione, hanno gettato im-

potenti la spugna, altri hanno cercato di limitare i danni affidandosi alla consegna di pasti a domicilio.

Certamente il *food delivery* non è un fenomeno nuovo, ma, almeno fino al *lock-down*, nel nostro Paese aveva perlopiù interessato pizzerie e ristoranti etnici. La situazione nuova, con tanta gente chiusa in casa e impossibilitata a uscire, ha favorito un allargamento sia della domanda sia dell'offerta di tale servizio; un fenomeno che, a mio parere, merita di essere indagato. **Alcuni ristoranti hanno proposto piatti pronti, altri alimenti semilavorati da cuocere e rifinire a casa**, con guarnizioni e salse di accompagnamento fornite nel pacchetto, il tutto corredato da puntuali istruzioni per l'uso. Da parte dei più attrezzati, il menu è stato consegnato proposto in singole portate racchiuse in *packaging*

rispettosi dell'igiene e della sicurezza alimentare, a volte anche eleganti.

L'incremento dell'industria che si occupa degli imballaggi degli alimenti

Da questi dettagli si evince come tale tipo di commercio abbia alimentato l'industria dell'imballaggio per alimenti. L'offerta è variegata nelle forme e nei colori: in particolare **scatole e contenitori biodegradabili ed ecocompatibili**, possibilmente personalizzati con il logo del ristorante che li trasforma in un discreto **strumento di marketing**.

Un altro sbocco commerciale è rappresentato dalla raccolta e distribuzione degli ordini. Poiché la consegna è tal-



volta piuttosto complessa da organizzare da parte del singolo locale, sono fiorite o hanno acquistato più spazio commerciale **le agenzie di delivery che fungono da intermediari**, presentandosi come vetrina per i ristoranti associati: attraverso un unico portale si possono così **confrontare prezzo, menu e recensioni** offrendo nel contempo ai ristoratori la possibilità di acquisire nuovi clienti. Tali piattaforme vengono in genere utilizzate per lo più da *fast food* e pizzerie, e la chiave della loro affermazione sta nella capacità di gestione degli ordini e nel coordinamento tra il *team* di cucina e quello di consegna.

Un punto critico è costituito dall'organizzazione dei rider che consegnano il cibo

Un punto critico, come sollevato in più occasioni dagli stessi addetti, è **l'organizzazione dei rider**, ossia dei fattorini addetti alla consegna. In particolare, nel periodo di emergenza Covid-19, ha rivestito **importanza basilare il rispetto delle regole igienico-sanitarie**, che impongono che il mezzo di trasporto sia pulito, che il cibo non entri in contatto con elementi pericolosi, che la temperatura venga sempre mantenuta costante e adeguata all'alimento. A tale proposito, le norme impongono che i *rider* vengano adeguatamente **formati sul tema dell'igiene alimentare**. La legge prevede **anche che il cibo sia accompagnato dalle informazioni obbligatorie** che di norma vengono riportate sulle carte dei ristoranti (allergeni, se si tratta di prodotto fresco o congelato...). Norme che in tempo di *lockdown* hanno imposto anche **rigidi protocolli** per il confezionamento del cibo e distanze garantite dai locali cucina per la consegna ai *rider*. Temo che in molti casi tutto questo sia rimasto nel mondo dei sogni.

Le consegne di cibo a domicilio non sono naturalmente un fenomeno recente, lo sono soltanto nelle forme e nei mezzi utilizzati. **Nel 1940**, nacque in Inghilterra il *Women's Volunteer Service* che



si occupava di preparare e consegnare pasti a casa di persone in difficoltà (*Meals on Wheel*). Questo fenomeno, attivo anche negli Stati Uniti, non finì con la guerra, ma anzi si radicò nel tempo. In realtà già nei primi anni del 1900, con l'industrializzazione, molti lavoratori, costretti a lavorare lontano da casa, usufruivano di pasti da asporto. L'abitudine si rafforzò ancor più con la diffusione della televisione nelle case private, quando i ristoranti cominciarono a pubblicizzare consegne di cibo adatto per il consumo direttamente davanti al televisore (sigh!). La mia curiosità accademica mi ha portato a fare esperienze di *food delivery*, tutte peraltro positive, con alcuni ristoranti di fiducia, una stella Michelin, un buon emergente e uno di media caratura e di buona qualità, che però hanno provveduto in proprio alla consegna senza affidarsi ad agenzie specifiche. Verso questa fascia di offerta medio alta si è rivolta, così sostiene un'indagine, per lo più la generazione dei *baby boomer* che dispongono di una maggiore capacità di spesa e che hanno riscoperto e apprezzato la cucina nostrana con i prodotti del territorio.

Riscoprire le bellezze italiane e i negozi di quartiere

Le riflessioni di cui sopra toccano anche aspetti che influenzeranno nel breve l'evoluzione di abitudini e costumi: se prima molti privilegiavano l'estero per i costi vantaggiosi, quest'anno **il turismo sarà**

per lo più indirizzato in ambito nazionale; se prima per lo stesso motivo imperavano i grandi centri commerciali, il periodo di forzata chiusura ha portato alla riscoperta dei **negozi di quartiere che offrono anche consegna a domicilio**. Sarà compito di questi ultimi e degli albergatori cogliere l'occasione per coltivare e fidelizzare i clienti con un'adeguata e stimolante offerta di servizi. Come curiosità di questo periodo di isolamento è **interessante il progetto "Kitchen Quarantine" di Massimo Bottura** che gli è valso il premio *Webby Special Achievement Award 2020 per le migliori proposte social in rete*. Mentre cuochi di tutto il mondo imperveravano con videoricette dedicate a chi era costretto a casa, Bottura ha saputo catturare il pubblico con un progetto apparentemente semplice, giocato in ambito familiare: grazie a un'idea della figlia, ha raccontato, con freschezza e spontaneità, le avventure culinarie della sua famiglia in *lockdown*, trasmettendo un **messaggio di positività e informalità** che ha conquistato milioni di utenti. Ovviamente, aggiungo io, ha contribuito sicuramente anche la notorietà del personaggio. Va da sé che nulla si improvvisa e il progetto ha richiesto lavoro, capacità organizzative e pianificazione, anche perché andava in onda ogni sera per 40 minuti. Tornando al tema del *food delivery*, chiudo segnalando che da un'indagine diffusa dal web **pare che in Europa i piatti più ordinati parlino italiano** e che la pizza la faccia ovunque da padrona.



Cibo e sapori nel cinema italiano del dopoguerra

di **Giuseppe Benelli**

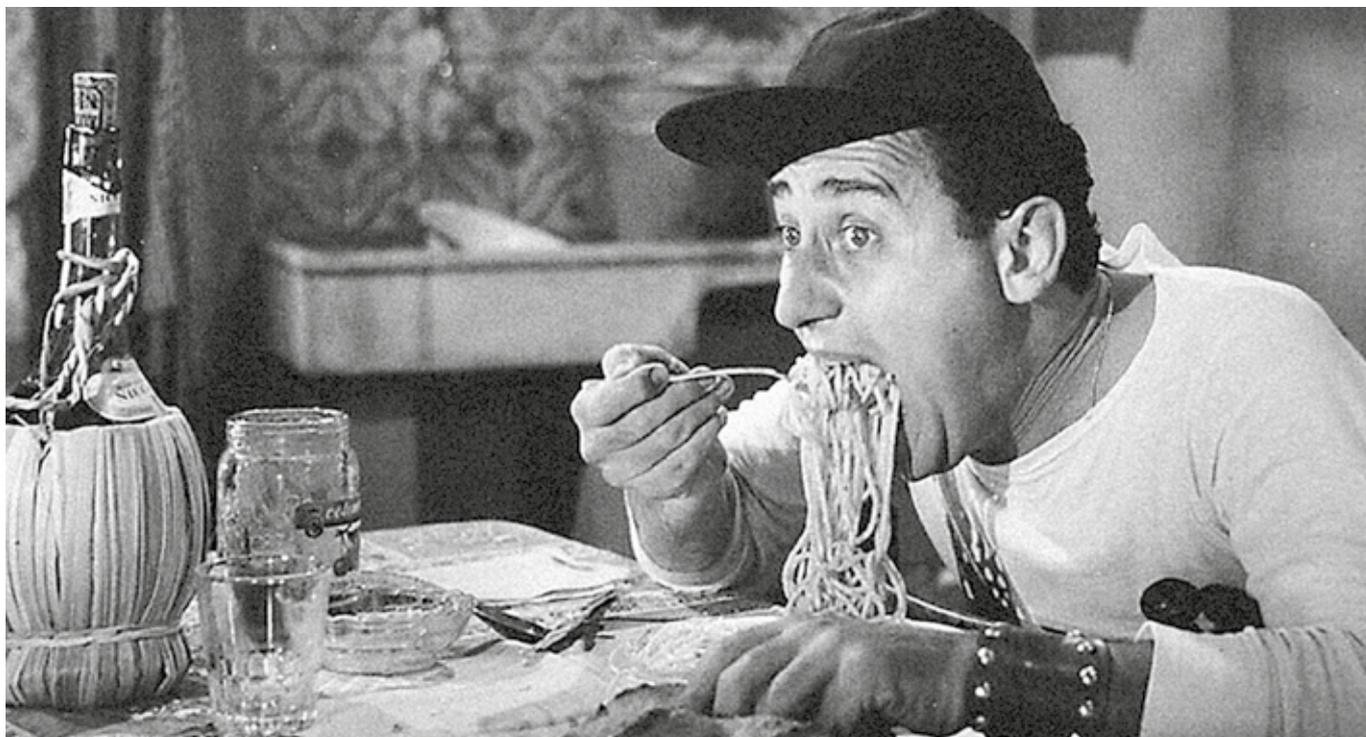
Accademico della Lunigiana

*Nel centesimo
anniversario
di Alberto Sordi,
il ricordo di alcuni
memorabili episodi.*

Alberto Sordi, "Un americano a Roma"

Il film *Un americano a Roma* è stato diretto nel 1954 da Steno (nome d'arte di Stefano Vanzina) con protagonista **Alberto Sordi, di cui ricorrono i cento anni dalla nascita**. Sordi interpreta un giovanotto romano, Nando "americano der Kansas City", plagiato dal mito americano. A quell'epoca i giovani, costretti a vivere in una realtà fatta per lo più di miseria e disoccupazione, finivano per rifugiarsi nel sogno americano. Nando fantastica di essere un grande ballerino di tip-tap e rivive nella realtà i film che vede la sera, come se la vita fosse un grande cinema con Fred Astaire, Gary Cooper, Joe Di Maggio. Va in giro per Roma sopra una potente moto Harley-Davidson parlando un improbabile americano e vesti-

to con una ancora più improbabile divisa da sceriffo della polizia del Kansas City. Una delle scene più famose ritrae Nando, rientrato a casa di notte, a mangiare da solo in cucina. Ha due possibilità: un piatto di maccheroni preparato dalla mamma, che definisce "cibo da carrettieri", con vino rosso, oppure all'americana un misto di marmellata, yogurt, mostarda e latte. Inizialmente sceglie il mangiare "americano", dicendo che è proprio con quello che gli americani vincono le guerre. Ma, dopo averlo assaggiato, schifato afferma che il cibo "americano" non è per umani ma piuttosto per animali o addirittura per "uccidere le cimici". E rivolgendosi al piatto materno esclama: "Maccarone, m'hai provocato e io ti distruggo adesso,



Una scena del film "La grande abbuffata"

maccaronel! lo me te magno...". Anche se l'America è la terra sospirata, **la cucina italiana è qualcosa di irrinunciabile, un simbolo** e un motivo d'orgoglio.

Intorno alla tavola ci sono alcune delle scene più belle

Nei film del dopoguerra il ruolo del cibo passa attraverso le difficoltà alimentari, l'insufficienza di grano e la povertà di vasti strati della popolazione. Il cinema neorealista è caratterizzato da trame ambientate in massima parte fra le classi disagiate, con lunghe riprese all'aperto, utilizzando spesso attori non professionisti. I film riflettono speranza e riscatto, desiderio di lasciarsi il passato alle spalle e di cominciare una nuova vita. De Sica, Rossellini e Visconti portano il cinema nelle strade, tra la gente comune di **un'Italia costretta ad arrangiarsi per poter mangiare**, come la grande Anna Magnani al grido "Fame e pane!" ne **L'onorevole Angelina** di Luigi Zampa del '47. Intorno alla tavola ci sono alcune delle scene più belle, come in **Ladri di Biciclette** di Vittorio De Sica del '48, dove **la distanza tra classi sociali** si manifesta in tutta la sua spietatezza. In una trattoria romana, Antonio mangia col figlioletto Bruno che, davanti al suo piatto di pasta troppo popolare, continua a girarsi verso il tavolo del bambino ricco che mangia la carne. La fame nel dopoguerra esalta la pasta che riempie la pancia, la pizza simbolo di vita, il vino delizia e croce.

Il rapporto tra popolazione e cibo nella commedia all'italiana

Finita la breve stagione del Neorealismo, il cinema continua a mostrare il rapporto tra popolazione e cibo con la commedia all'italiana. Il pubblico ha bisogno di ridere o perlomeno di sorridere, perciò le maggiori vedette italiane diventano attori comici o al più brillanti. Insomma, il cinema italiano della rinascita conquista



una sua identità giocando la carta dell'umorismo, dove la fame è ancora tanta. Molti film **interpretati da Totò hanno spazi importanti per il cibo**, ma uno in particolare è rimasto incredibilmente famoso: Totò che s'ingozza e intasca ciuffi di spaghetti in **Miseria e nobiltà**, film di Mario Mattoli del 1954, ispirato all'opera teatrale di Eduardo Scarpetta. Tutti ricordano la famosa scena in cui Totò e i membri della sua "famiglia allargata" si avvicinano a un piatto di spaghetti trascinandosi dietro la sedia fino a quando non saltano tutti assieme verso il gigantesco piatto di pasta e iniziano a prendere gli spaghetti con le mani. Addirittura Felice mette gli spaghetti in tasca, perché non si può sapere cosa riservi il futuro: una delle scene *cult* del cinema Italiano. Nel capolavoro di Mario Monicelli **I soliti ignoti**, la celebre scena del film, quando i ladri più iellati e simpatici del cinema italiano, abbattuta la parete, invece di arrivare al tesoro del Monte di Pietà, sbucano in una cucina dove si consolano con la pasta e ceci. Era il 1958 e la fame rimaneva la protagonista in un'Italia ancora alle prese con la sopravvivenza. Una curiosità: il copione prevedeva pasta e fagioli, fu Marcello Mastroianni, uno dei "ladri", a chiedere che fosse sostituita con la pasta e ceci, che sul set mangiò in piena naturalezza.

Anche la pellicola **Un militare e mezzo** (1959) di Steno, interpretata da **Aldo Fabrizi** e **Renato Rascel**, si evidenzia soprattutto per la memorabile sequenza in cui Fabrizi cerca inutilmente di resistere di fronte a un piatto di pastasciutta, cedendo poi di schianto e mangiandosela tutta in un sol boccone. D'altronde **Fa-**

brizi aveva proprio un'autentica venerazione per la buona cucina, tanto da scrivere **un libro di poesie dedicate alla pastasciutta**. Ricette in versi dei piatti della tradizione romana accompagnati dal rimpianto per la vita semplice di un tempo e dall'ironia sulla dieta: "Ma vale poi la pena de soffrì/ lontano da 'na tavola e na' sedia/ pensanno che se deve da morì?/ Nun è pe' fa' er fanatico romano/ però de fronte a 'sto camp' d'inedia,/ mejo morì co' la forchetta in mano!".

Il boom economico cambia il modo di mangiare degli italiani

Negli anni Sessanta c'è il boom economico e cambia il modo di mangiare degli italiani: **la fame è solo un ricordo**. Nel film **La ricotta** (1963) di **Pasolini**, il protagonista, preso dai morsi di una fame atavica, mangia tutti i resti della sua "ultima cena", una fatale e pantagruelica abbuffata, compresa un'enorme ricotta, per morire in croce d'indigestione. Così come, in tutt'altro modo, si voteranno a un laido suicidio, per aver troppo mangiato, i protagonisti de **La grande abbuffata** di Marco Ferreri del 1973. Allegoria della società borghese destinata all'autodistruzione, il film è uno dei più radicali atti d'accusa contro il consumismo. Protagonisti della vicenda sono Marcello Mastroianni, Ugo Tognazzi, Philippe Noiret e Michel Piccoli, quattro romantici goliardi che hanno scelto di morire in un'orgia di cibo e sesso, in una villa fuori Parigi.



Il piacere di stare a tavola

di Nicola Barbera

Accademico di Milano Duomo

Per non dimenticare, in questi momenti difficili, la seduzione del convivio.

Pellegrino Artusi sosteneva che due sono le funzioni principali della vita: la nutrizione e la propagazione della specie; entrambe vanno soddisfatte nel modo migliore per rendere, da una parte, più piacevole la vita stessa e, dall'altra, giovare all'umanità. Infatti, se l'uomo non si cibasse (istinto primordiale di sopravvivenza) e non provasse stimoli sessuali (istinto di propagazione della specie) il genere umano finirebbe.

Alla soddisfazione di un bisogno va sempre associato un piacere: il piacere della *conservazione* risiede principalmente nel senso del **gusto** e quello della *riproduzione* nel senso del **tatto**; di conseguenza questi sono i sensi più importanti; l'**olfatto** si può considerare complemen-

tare al gusto; gli altri due la **vista** e l'**udito**, collegati alle arti, sono ritenuti "superiori" mentre aiutano solo a vivere meglio. Perché chi gode ammirando un bel quadro o ascoltando una buona musica è ritenuto superiore a chi gode mangiando un'eccellente vivanda? **L'interpretazione di una ricetta può essere paragonata a quella di uno spartito musicale**, che può raggiungere vertici assoluti a seconda di chi l'interpreta. **Come la danza è un'arte fugace, così è un buon piatto**, in quanto entrambi si manifestano e si consumano, lasciando solo sensazioni e ricordi piacevoli o addirittura sublimi. **Goethe** sosteneva che, **garantiti cibo e sussistenza, l'uomo diventa creativo**. Si può quindi affermare che l'uomo mangia, ma quello intelligente sa mangiare.

Distinguere tra fame, bisogno primario e appetito, che prelude al piacere di mangiare

Occorre, naturalmente distinguere tra fame, bisogno primario di cibo che, in assenza, crea sensazioni spiacevoli o addirittura dolorose, e appetito che prelude al piacere di mangiare, al godimento conseguente alla vista dei colori e alla percezione olfattiva dei profumi e degli aromi dei vari piatti. **Un buon pranzo, oltre al piacere della degustazione gastronomica, deve mettere allegria e buon umore** nei commensali, vivificato da un garbato conversare.

La struttura di un pranzo all'italiana è costituita all'inizio, per stimolare l'appetito, dagli *antipasti*, prefazione al pranzo vero e proprio o alla cena importante





che, di solito, sono freddi. Seguono il *primo* o i primi, rigorosamente caldi.

Cucinare è insieme scienza (regole da rispettare) **e arte** (creatività vera, non banale improvvisazione): i principi generali, che prescindono dalle singole preparazioni, sono: il rispetto del territorio e delle sue tradizioni; le tecnologie moderne vanno adoperate in quanto utili, tuttavia non possono sostituire i metodi tradizionali. Innanzitutto **le materie prime sono determinanti** e incidono per almeno il 50% sul risultato finale; il cuoco non è un medico, né un farmacista e la cucina non è una *beauty farm*, perciò non ci si deve preoccupare eccessivamente del contenuto calorico dei cibi perché ogni cucina ha i suoi grassi tradizionali che, al massimo, possono essere "alleggeriti"; **gli ingredienti** delle vivande e i loro intingoli (non molti) **devono essere facilmente riconoscibili**. Va ricordato che **anche il piatto più semplice richiede tempo e impegno**; è importante, infine, che i piatti di portata siano ben caldi: Montezuma dava a ognuno dei suoi numerosi invitati un braciere, perché i cibi non si raffreddassero.

Ai primi seguono i *secondi* di carne e/o di pesce, con i loro contorni. Il pranzo o la cena si concludono con il *dolce* e/o la *frutta*.

Anche se la vita di oggi, spesso sedentaria, si presta solo eccezionalmente a pranzi completi e sontuosi, le regole generali vanno sempre applicate, ma con leggerezza nella scelta degli ingredienti e **con porzioni contenute e con portate non troppo numerose**.

Indispensabile, infine, per la riuscita di un pranzo (astemi a parte) è **la scelta dei vini più appropriati**, con l'accortez-

za di avere a disposizione un numero sufficiente di bottiglie dello stesso vino: di massima un terzo di bottiglia a testa, privilegiando quelli in grado di "reggere" il maggior numero di portate.

L'evoluzione delle posate nel tempo

Le **posate** (o *coperto* perché, una volta, venivano portate al tavolo coperte da un tovagliolo). **La prima posata fu certamente il cucchiaio**, ai primordi una conchiglia o un oggetto naturalmente concavo, migliore della mano per portare alla bocca cibi liquidi; successivamente di legno, opportunamente lavorato, e in fine di metallo, anche prezioso.

La seconda fu il coltello, inizialmente una selce tagliente o un osso acuminato poi, nell'Età del bronzo, un pugnale con solo una lama tagliente. Terza, nei primi anni dell'XI secolo, **la forchetta, che fu molto contestata**, in quanto considerata poco virile forse perché ricordava la "forcina" per capelli delle dame. Già nel 1600, tuttavia, il pregiudizio era stato superato, tanto che un gentiluomo inglese, dopo una visita in Italia, decise di introdurla anche in Inghilterra. Inizialmente a due punte (rebbi), la forchetta fu decisiva nell'affrontare il cibo solido in quanto consentiva di non toccarlo con le mani. Nel 1700 diventa a tre rebbi e il relativo "servizio" fu chiamato "San Marco" e, **alla fine del 1700, a Napoli, il cuoco di corte di Ferdinando IV aggiunse una quarta punta**, come le più diffuse attuali forchette, migliorando ulteriormente la "grazia" nel portare alla bocca i cibi so-

lidi e in particolare per mangiare più elegantemente i "maccheroni".

La disposizione delle posate sul tavolo da pranzo è **variata molto nel tempo**; per esempio, nel XIII secolo, a Firenze, i Guelfi ponevano tutte le posate a destra del piatto, mentre i Ghibellini le disponevano in alto tra il piatto e i bicchieri. Oggi in Italia, come è noto, il coltello va posto a destra del piatto con la lama rivolta verso l'interno affiancato, all'esterno, dal cucchiaio con la punta rivolta verso l'alto; la forchetta va posta a sinistra del piatto con le punte verso l'alto, e le posate per dolci e frutta (tutte di dimensioni più piccole) tra piatto e bicchieri: la forchetta è la più vicina al piatto (con l'impugnatura a sinistra), quindi il cucchiaio e poi il coltello.

In Francia la disposizione è analoga, ma le punte di cucchiaio e forchetta sono volte verso il basso. I bicchieri, posizionati leggermente a destra del piatto, devono essere minimo due: uno per l'acqua, il più vicino al piatto e uno per il vino (ma anche quattro se sono previsti: aperitivo, vino bianco, vino rosso e dessert).

Il pane va messo a sinistra. Il tovagliolo, salvo per aspetti decorativi particolari, a fianco delle posate: a destra o a sinistra. Le posate utilizzate, per dare l'indicazione ai camerieri che possono ritirare il piatto, vanno poste al centro del piatto in posizione verticale (sulle ore 6.30); meglio con i rebbi della forchetta e la punta del cucchiaio verso il basso. Nel caso si voglia indicare che non si è ancora terminato di mangiare, le posate si possono disporre affiancate al centro del piatto con le impugnature, rispettivamente, all'incirca sulle ore 4 e sulle ore 8.



Vastedda, sapore siciliano

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Un particolare pecorino
a pasta filata
della Valle del Belice.*

La Sicilia dei formaggi è un universo a sé. Ne parlava già **Omero**, nell'**Odisea**, quando fa incontrare **Ulisse** con **Polifemo** nella sua grotta "Entrati nell'antro, osservammo ogni cosa/dal peso dei caci i graticci piegavano... seduto, quindi mungeva le pe-

core e le capre belanti... subito cagliò una metà del candido latte/e, rappreso, lo mise nei canestri intrecciati".

Nell'economia dell'epoca, il formaggio, quale preziosa moneta di scambio, era molto apprezzato a Roma.

La Sicilia, grazie anche alla sua posizione, una sorta di **crocevia di uomini e merci nel Mediterraneo**, porta con sé stratificazioni di epoche diverse. I Fenici prima, Greci e Romani, e poi Arabi, Normanni, Aragonesi. Proprio uno di loro, **Federico II**, seppe conferire valore allo **sviluppo di pastorizia e agricoltura**.

Una flora dei pascoli in grado di dare quella marcia in più che sa caratterizzare molti dei prodotti locali, abbinata anche a una singolare biodiversità delle mandrie ovine, come forse nessun'altra realtà nazionale. **Pinzirita, comisana, barbaresca, della valle del Belice**. Ed è proprio da quest'ultima, nelle **terre del Gattopardo**, tra le province di Palermo, Trapani e Agrigento, che incon-

triamo la **vastedda**, l'unico pecorino a pasta filata a livello nazionale.

*Diverse ipotesi
sull'origine del nome*

Leggenda racconta che, dopo un'estate particolarmente calda, il casaro si accorse che i suoi pecorini stavano andando a male. Preso dalla disperazione di perdere un'intera stagione, li tagliò grossolanamente a fette e li gettò nel calderone dell'acqua calda, nell'estremo tentativo di salvarli, eliminando l'acidità della fermentazione batterica. Fu a quel punto che la pasta cominciò a filare e il casaro iniziò a raccoglierla ponendola nel primo contenitore a portata di mano: alcune fondine su cui la mise a raffreddare. Presero la forma di pagnotte un po' schiacciate. Da lì tradizione vuole che abbiano acquisito il nome di **vastedda**, ossia **una specie di focaccia**. C'è un'altra versione, e cioè che l'etimo derivi dal termine dialettale "**vasta**", vale a dire **guasta, andata a male**, come stava capitando se non fosse avvenuta la casuale intuizione di buttare il formaggio nel calderone.

In realtà, un tempo, **la vastedda era prodotta solo nella stagione estiva**, quando il latte era insufficiente per dare luogo al tradizionale pecorino. **In seguito**, anche per il successo ottenuto, **la sua produzione è divenuta costante** lungo tutto l'anno.

Tuttavia, il fascino della vastedda non è solo dovuto al caso, dai contorni più o meno romanzati. Vi è anche la materia prima, ossia il **latte della razza belicina**, un incrocio di pinzirita, comisana e sarda.





La razza belicina è molto produttiva, prolifica e resistente alle avversità atmosferiche

Pecora dalle singolari particolarità: è **molto produttiva**, grazie a un apparato mammario particolarmente sviluppato. **Prolifica** (molti i parti gemellari) e ha una **spiccata resistenza** alle avversità atmosferiche che la rendono ideale nell'ambiente in cui vive. A questo si aggiunge **"il fattore campo"**, ossia l'**ecosistema legato al pascolo**. Un'alimentazione ricca di foraggi freschi, con fieno e paglia di qualità, oltre al fatto di potersi nutrire dell'erba lungo i filari e delle foglie di vite raccolte dopo la vendemmia. Non gli si fa mancare nulla, per esempio le frasche della potatura dell'ulivo, come i cladodi del fico d'India, ossia quelle curiose pale (impropriamente chiamate foglie), tipiche della pianta. A questo punto entra in gioco la **lavorazione**, tra l'altro **condotta ancora secondo criteri di tradizione**, con un arsenale di storici strumenti di lavoro che sono ulteriore valore aggiunto alla storia della vastedda.

Dopo una prima fase dove il latte, una volta filtrato, viene riscaldato non oltre i 40° in caldaie di rame stagnato, la massa viene rotta con un bastone di legno (**rotula**), posta in **fuscelle** per uno o due giorni, il tempo di favorire un primo spur-

go, e poi tagliata a listarelle poste in tini di legno (**piddiaturi**). Si aggiunge acqua calda, rimestando il tutto con una pala di legno (**vacillatuma**). Una volta estratta dalle fuscelle, è posta su un piano inclinato (**tavulieri**), dando forma a trecce, adagiate poi su appositi piatti fondi di ceramica. Rivoltata alcune volte sino a che non assume la tipica forma a focaccia. La rifinitura prevede che, tolta dal piatto, venga salata in salamoia e lasciata asciugare per un giorno o due. Ne esce un prodotto dai tratti caratteristici, molto apprezzato da chi ne scopre le diverse qualità, tanto che uno dei più raffinati specialisti del caciunivero, **Alberto Marcomini**, ha scritto della **vastedda che è uno dei dieci migliori pecorini nazionali**, unico siciliano tra i cugini delle altre regioni.

Versatile in cucina, la vastedda ha notevoli proprietà nutrizionali

Vastedda al vertice anche per le proprietà nutrizionali. Grazie alla sua particolare lavorazione, è **ricca di proteine, vitamine e sali minerali**. Il dilavamento del grasso, durante il processo di filatura della pasta, consente un aumento percentuale delle proteine. Per questo motivo essa è dotata di una **spiccata leggerezza** e una conseguente **mag-**

giore digeribilità. Particolarmente indicata, quindi, per persone anziane o che debbano seguire un regime dietetico ipocalorico.

Versatile in cucina, dove si presta a svariate preparazioni, una per tutte una golosa insalata... alla pecorina.

Vastedda che ha trovato un suo testimonial anche tra gli apostoli della buona cucina italiana, quell'**Andy Luotto** che, a suo tempo, aveva bucato lo schermo con Renzo Arbore, nella divertente corrida televisiva di "Quelli della notte". Suo il **risotto mantecato alla vastedda** con melagrana, limone e scorza d'arancia. Lungo la carta di un teorico menu dedicato, è un cacio in grado di interpretare anche altri ruoli. Eccola **con il pani cunzatu**, assieme a filetti di acciuga e pomodoro a dadini. Vi è poi la **vastedda alla Caterina**, una rivisitazione della più classica caprese, dove va a sostituire la mozzarella. L'abbinamento pesce e formaggi è considerato spesso un azzardo, ma si può vincere la scommessa con le cotolette di pesce spada "cremate" al forno da vastedda conseguente. Non poteva mancare la pizza, con **testimonial Ciccio Sultano**, prestigioso stellato di Ragusa Ibla, che la propone con acciughe e limoni. Per chi volesse saperne di più c'è un originale ricettario proposto dal Consorzio di tutela che svela tutta una serie di intriganti preparazioni. **Pietro d'Agostino**, stellato di Taormina, la serve con un trancio di palamito all'eoiana. La troviamo in un risotto con capperi e peperoncino, ma vi è anche quello al Nero d'Avola, con gamberetti e favette verdi. Goloso ingrediente nelle pappardelle con zucca, gamberetti e mandorle tostate e ci sta pure con il baccalà "a sfincione", classico palermitano rivisitato per l'occasione. Intrigante con il maialino dei Nebrodi, sotto forma di involtini e umori di arancia. Usata anche nel dessert, con una originale bavarese. Tuttavia attenzione, perché non va dimenticato che **vastedda fa rima anche con focaccia**, quella originale da cui si dice abbia preso il nome. Che, a sua volta, si declina in diverse varianti, ma stavolta senza la cugina acquisita, quella nata "per caso" da una partita irrandita di latte ovino.



Un silenzioso e tenero animaletto protagonista delle feste estive

di **Monsignor Giovanni Lo Giudice**

Legato per lo Stato Città del Vaticano

*San Giovanni, a Roma,
e Santa Rosalia,
a Palermo,
si festeggiano
gustando le lumache.*

Due importanti città del nostro bel Paese, Roma e Palermo, nel periodo estivo festeggiano due Santi Patroni, molto cari alla devozione e tradizione popolare: **San Giovanni Battista, il 24 giugno, e Santa Rosalia Sinibaldi (XII secolo) il 14 e il 15 luglio.** L'atmosfera nei giorni dedicati alle celebrazioni, non solo religiose, dei rispettivi Santi è molto carica di significati, di storie, leggende, colori, sapori e profumi che stimolano i sensi. **La leccornia che accomuna queste due città distanti circa mille chilometri**

è costituita dalla lumaca. Un animale curioso, il mollusco terrestre: in natura nasce munito di una conchiglia, la sua casa, che si trascina sempre con sé, all'interno della quale, nella sua parte più recondita, custodisce l'apparato digerente. Questo silente e innocuo animaletto, proprio nei mesi estivi, risulta essere al centro dell'attenzione di coloro che sono ghiotti delle sue **carni tenere e ricche di proteine.**

Il consumo delle lumache si perde nella notte dei tempi. Nelle caverne del territorio europeo, sono state ritrovate le tracce di questo animale che già allora suscitava l'interesse dell'uomo preistorico. Erano conosciute dai Greci. **Plinio il Vecchio** le considera un alimento d'élite in epoca romana e anche **Apicio** ha dedicato loro qualche ricetta nel suo famoso libro *De re coquinaria*, consigliando di farle sgrassare nel latte.

In ambiente semitico, tuttavia, la lumaca non gode della stessa fortuna. **La Bibbia,**

in quella parte del libro del Levitico riguardante le prescrizioni alimentari, al capitolo XI, **vieta di cibarsi degli animali che strisciano,** e la lumaca, associata agli insetti di terra, viene considerata immonda. Così è anche per le norme alimentari dell'Islam.

Con il trascorrere del tempo, per la cultura gastronomica occidentale, le lumache sono divenute un piatto prestigioso da servire in occasione di cene sontuose e raffinate. L'*Helix* (conchiglia), appartenente alla famiglia dei gasteropodi, presenta **una carne magra piena di proteine,** vitamina B₁₂, grassi polinsaturi e bassa percentuale di grassi saturi. È un mollusco che **si presta a svariati modi di preparazione.** In Francia l'*escargot* (*Helix pomatia*) si prepara con la panna o col burro. **Fa parte del patrimonio della cucina italiana** e la crescente domanda, per esaudire i palati più sopraffini, ha invogliato alcuni giovani imprenditori all'allevamento per il commercio anche delle preziose uova. Dal 1973 l'**Istituto Nazionale di Elicoltura di Cherasco** è il più importante centro d'avanguardia d'Europa che **ne promuove la protezione e la diffusione.**

*A Palermo le lumache
si chiamano "babbaluci", da
babbucce, scarpette di stoffa*



Dopo gli acquazzoni primaverili, esse sbucano dal suolo per nutrirsi dell'erba fresca e tenera, per poi scalare e situarsi sugli steli del grano appena mietuto. **La raccolta delle piccole lumache** (*Theba pisana*), che assumono colorazioni diverse, bian-

che, color perlaceo, con striature marrone o nerastre, **richiede molta pazienza** e costanza perché il prodotto è minuto e la resa non è abbondante. Alle volte esse si trovano appiccicate nei cardi spinosi e raccoglierle diventa impresa assai ardua. A Palermo **nei mercati storici della Vucirria, di Ballarò o del Capo si notano i venditori di babbaluci**, così si chiamano per la derivazione araba che sta a indicare le babbucce, le scarpette di stoffa, oppure si fa risalire il nome dal *boubalàkion*, "bufalo" in greco, a motivo delle corna che esse sviluppano quando si avviano per un lento cammino. **La chiocciola è il simbolo della tenacia.** Una canzone in dialetto siciliano considera il danno che può fare la lumachina, la quale, con le corna, è capace di spostare le pesanti basole di pietra con cui venivano lastricate le strade del centro storico di Palermo.

A Roma, per San Giovanni Battista, subito dopo il solstizio d'estate, si mangiano le lumache un po' più grosse rispetto alla *babbalucedda* del Festino di Santa Rosalia. I romani amano prepararle con spicchi d'aglio, acciughe, pomodori pelati, peperoncino, mentuccia, sale, olio e pepe, e cucinarle per due ore a fuoco lento.

Per Santa Rosalia, si gustano condite con soffritto di aglio, prezzemolo e pepe

A Palermo, oltre alla variante **con la cipolla e la salsa di pomodoro**, vi è quella **con l'abbondante aglio soffritto, con prezzemolo e pepe nero.** Il Festino di Santa Rosalia celebra la vittoria della città sulla peste del 1624 per l'intervento prodigioso della *Santuzza*. Nel maggio di quell'anno, il Viceré decretò il *lockdown*, "porte chiuse", per evitare il contagio causato da un brigantino proveniente da Tunisi. L'Arcivescovo di Palermo, Gannettino Doria, fece portare in processione le ossa di Santa Rosalia, ritrovate in un anatro del Monte Pellegrino, per liberare Palermo dal flagello della peste.

Da allora, ogni anno, la città si riveste di luci e di colori. Passeggiare per il vivace quartiere della Kalsa è una vera goduria



dei sensi. Le bancarelle illuminate a festa, colorate con le scene dei pupi siciliani, l'odore dello zucchero sciolto a caldo e delle mandorle tostate per la *cubàita* invade le strade gremite di gente; il cosiddetto "gelato di campagna", dai colori vivaci, il torrone, la *petrafènnula*, la *càlia* e i semi di zucca tostate e salati, la pannocchia bollita... E non può mancare la *babbalucedda* del Festino. **La preparazione del piatto richiede diverse operazioni:** occorre innanzitutto farle spurgare per diversi giorni da ciò che di dannoso o sgradevole hanno ingerito. Poi si passa alla pulitura con ripetuti risciacqui nell'acqua corrente, e all'estrazione, con un oggetto contundente, della membrana che il mollusco ha costruito con le sue secrezioni. Dopo accurata pulizia, si passa all'inganno dell'animale: si dispongono le lumachine dentro un pentolone di acqua esposto al sole. Il bordo della pentola deve essere cosparso di sale per evitare la fuga delle malcapitate. Verificata la fuoriuscita dell'animale dal suo guscio, si pone il tegame sul fornello a fiamma molto bassa. Dopo circa 10 minuti dall'ebollizione si scolano le lumachine e si condiscono con il soffritto di aglio e abbondante prezzemolo fresco e pepe nero.

Originale è il modo di mangiarle: se il corpo dell'animale è fuori dalla sua conchiglia basta strapparla con i denti; se esso è rimasto dentro il guscio, occorre munirsi di uno stuzzicadenti oppure praticare con il dente canino un forellino sulla sommità della conchiglia, per creare una via d'aria, e aspirare con determinazione la carne del mollusco poggiando sulle labbra il peristoma.

Anche in Abruzzo sono protagoniste per la festa di Sant'Urbano

Gli amici abruzzesi, che si trovano dalle parti di Bucchianico, chiamano la chiocciola *ciammaica* e da essa prende il nome la marcia (*ciammaichella*) a zig zag, come le volute del guscio della lumaca, che secoli fa imparò i bellicosi teatini grazie all'intervento prodigioso di Sant'Urbano. In occasione della festa, si usa preparare il piatto con meticolosità certosina. Si estrae la carne della lumaca dopo averla fatta spurgare; si fanno bollire le conchiglie vuote con acqua e aceto; si cucina la polpa della lumaca con mollica di pane e aromi e poi, con maestria, si riempiono nuovamente le conchiglie pulite con il ripieno. Disposte nella teglia, vengono cosparse da gustoso sugo e messe a cuocere in forno. Una vera delizia! San Giovanni, Sant'Urbano e Santa Rosalia ci diano la gioia di godere sempre di questa leccornia!





Le insospettabili virtù del ficodindia

di **Adriana Zuddas**

Accademica di Cagliari

*Per la FAO
rappresentano
il cibo del futuro:
sono adatti ai climi
aridi, hanno un gusto
inusuale e preziose
caratteristiche
salutistiche.*

Sono guardie poderose e possenti i fichidindia, schierati a presidio dei campi, lungo le strade a mezza collina o pianeggianti, austeri, sembrano dire "Di qui non si passa". Poi si scopre un loro lato dolce quando si ammantano prima di fiori e poi, con l'orgoglio di una madre feconda, di **frutti dal sapore inusuale e antico**: quelli di un verde carico da gustare appena privati, con attenzione, del guscio rivestito di sottilissime, invisibili, insidiose spine, e quelli più maturi, sul rosso arancio, che l'antica sapienza delle donne sarde ha trasformato e trasforma in marmellata, liquore, sciroppo, frutta secca.

Da bambini, al tempo della fioritura, si era soliti cercare il pistillo da cui assumere il polline e un succo morbido in esso racchiuso, dolce quest'ultimo come miele, badando a non incorrere nelle ire dello scarabeo, del bombo o delle api che si fossero accasati in esso, per primi.

*Come si raccolgono
per evitare le spine*

I fichidindia, raccolti **prima che il sole sia alto**, da fine agosto in poi, vengono staccati con *sa cannuga*. È questa **una canna**



lunga: una delle due estremità serve da presa e sarà impugnata nell'operazione di raccolta; l'altra si divide, con un apposito coltello, in quattro parti a mo' di fiore sbocciato, tenuto aperto come fosse una mano, grazie a un tappo di sughero che si pone all'interno e reso saldo da uno spago che avvolge i rigidi petali di canna, dall'esterno, a formare un rustico calice. Staccati i frutti, si fanno rotolare sull'erba, perché perdano il grosso delle tenere ma insidiose spine, adagiati quindi, in gran numero, nel cesto (*su cadinu*), fatto di un intreccio di canne e sormontato da una presa ad arco, rigida, che ne permetta il trasporto. Sempre che le donne, quelle più possenti, fatto un panno in guisa di cerchio, fermato con la raffia e posato sulla testa, a mo' di corona, non decidano di trasportarlo sul capo, con fierezza, regine dei campi.

I fichidindia sono mondati della buccia, con un coltello, esposti per qualche giorno al sole, su intrecciati di canne ingentiliti da rami aromatici, tagliati a metà o a rondelle spesse e affidati, dopo qualche giorno, al tepore del forno, una volta finita la cottura del pane. Schiacciati un po', e conservati in recipienti di coccio, o nel fieno (*is cofineddus*) come fossero fichi. Rara davvero, a differenza di quella ricavata dal vino, è **sa saba de figumorisca**: il profumo del frutto in cottura, misto alla buccia d'arancia o alla cannella, invade la case, i sensi e il cuore.

La FAO ha decretato che il ficodindia salverà l'umanità

La FAO ha decretato che il ficodindia salverà l'umanità e il mondo animale, auspicandone anche la coltivazione "artificiale", che personalmente non approvo perché pone seri problemi di manutenzione. Sarebbe più opportuno valorizzare l'esistente!

Altro mito da sfatare è l'impenetrabilità, che va bene contro gli intrusi dannosi, ma quanta vita si scopre nei suoi complicati intrecci vegetali! In esso vi sono essenze varie che si fanno spazio fino a

trovare il sole: asparagi e ghirlande di fiori bianchi. Anche quando si spoglia delle foglie ormai esauste, la pianta è capace di acquistare nuova vita: vi è chi ricava da una materia apparentemente inutile **figure preziose, piccole statue morbide, vere, ispirate all'antica cultura sarda**: figure inneggianti al portamento fiero ed elegante delle donne sarde, visi, misteriosi, senza tempo.

Oggi, assistiamo, purtroppo, alla "deforestazione" della pianta del ficodindia, per l'incolpevole insensatezza dei proprietari dei terreni, che credono di preservarli con reti e paletti, mortificando così il paesaggio. Anche le politiche europee e regionali hanno favorito le recinzioni metalliche e addirittura la



coltivazione industriale del ficodindia. Laboratori per la trasformazione dei molti frutti, che purtroppo marciscono in terra, porterebbero grande sollievo alla disoccupazione e conferirebbero al ficodindia nuova dignità e rispetto. Come del resto accade per il mirto.



SA SABA DE FIGUMORISCA (antica preparazione)

Ingredienti: 5 kg di fichidindia, buccia d'arancia essiccata (o cannella).

Preparazione: porre i fichidindia maturi e integri, mondati della loro buccia, e schiacciati con le mani, in un contenitore di rame (*su caddaxiu*), che sarà adagiato su un treppiede in ferro battuto (*su trebini*), alimentato dal fuoco del camino. Mescolare il tutto con un mestolo di legno e dopo una prima bollitura, lasciato raffreddare, setacciarlo con un panno bianco di lino o cotone. Rimettere a cuocere il liquido, liberato dei semi, insieme a un ricciolo di buccia d'arancia essiccata (o un po' di cannella), finché la parte acquosa non evapori ed esso non raggiunga la consistenza voluta. Una volta raffreddato, versarlo nelle bottiglie sterilizzate, chiuse poi con tappi di sughero e tenute in un luogo al riparo della luce. Può durare alcuni anni.

Il suo uso è rivolto alla confezione del pan di sapa (su pan e saba) e nell'arte dolciaria.



Tradizioni domestiche da spianatoia

di Pino Jubatti

Accademico di Vasto

*Molteplicità di cucina
nella gastronomia
vastese.*

Il dovere di celebrare questa sempre trascurata protagonista della cucina di casa vastese - l'asse dell'"ammasso", la dialettale "spianatóre" -, nasce da molto lontano: dagli anni prebellici, in cui imperava ancora la figura della nonna...e, diciamolo subito, all'ingordo servizio di una gastronomia sbocciata tra terra e mare, **le due indissolubili civiltà del contadino e del marinaio.**

Infatti, storia di costa vuole che fosse **una inconsueta figura arcaica** a impersonare le due culture, ancorché in vesti primitive, "**il traboccante**" - dalle cento citazioni, poetiche e letterarie, di penne insigni come quelle degli "adriatici", D'Annunzio, Pascoli, Moretti -, il quale era

stato definito, con senno d'altri tempi, "**ortolano di riviera**" e "**pescatore di terraferma**"...Non ci è dato tacere che alla sua confortevole e mai equivoca ombra, per così straordinari compiti, è fiorita la nostra duplice e incontaminata storia del gusto.

*Pietanze che uniscono
indissolubilmente
la terra e il mare*

Se iniziamo citando la più umile delle pietanze - letteralmente "prosperata" sul disadorno legno che costituisce la piat-



ta e larga "spianatore" -, non è certo per illustrarne pregi negletti: i cosiddetti **frascarelli, dalle inequivocabili origini rurali, ma visibili di mare se con sugo di scampi**, si ricavano da un curioso tipo di impasto ottenuto a pioggia, attraverso l'uso di uno scopino di saggina da cucina, imbibito di semplice acqua tiepida, fatta schizzare, con gesto sapiente e cadenzato, sul velo di farina steso sopra l'accogliente e ampia superficie della nostra protagonista: se ne procura, così, una distesa uniforme di gocce di impasto, simili a chicchi di riso: poi, il setaccio fa il resto...

Quali sono gli altri ghiotti manicaretti che la spianatoia vede nascere dal suo saggio uso, attraverso la preziosa manualità della massaia di un tempo, ma ancora oggi vigile e pur presente?

La cucina vastese - sempre in goloso bilico tra Nord e Sud a causa della sua geografia pressoché equidistante, infatti, vanta una sequela di specialità. Tanto per non sfigurare nei confronti del contiguo e importante bacino gastronomico marinaro, enunciamo subito quali sono le ghiottonerie che vi si accompagnano, con veri tripudi di gusto: **i fusilli freschi vastesi** che - sebbene apprezzati anche da gastronomie consorelle -, qui trovano la collocazione ideale **con il sugo della rana pescatrice**, inimitabile piatto di mare, ma pure attraverso **la variante dei cavatelli** di gemellare nascita sulla "spianatore", e al castrato di pecora; le semplici **sagnette fresche**, destinate **al sugo dei saporiti granchi di scoglio**, detti "pelosi"; gli **straccioni, acqua e farina con il sugo di pannocchia** costituiscono un altro apparente cibo ordinario di barca, ma non è così, dato il loro raffinato esito. Merita uno degli ultimi successi da aggiornamento della tradizione culinaria vastese, l'uso della cosiddetta **chitarrina** - sfoglia o *péttele* di impasto da spianatoia con acqua, farina, uova, e sottilissimi filamenti freschi a sezione quadrata: i "tagliolini" sono ben altra e distinta leccornia - che si addice a pari e prelibate specialità d'ingresso: dal collinare ritorno ad **aglio e peperone secco** soffritti, oppure con la stuzzicante alternativa del piccante tritato, o al condi-



mento delle **telline col pomodoro**. E ancora: dall'unione con erbe spontanee "strascinate", al sugo dello stagionale pesce mandorlo; da quello con melanzane soffritte all'altro a base di cannolicchi e moscardini in padella. Infine, dai due succulenti (anche se "promossi" da poco!) accoppiamenti, rigorosamente imparziali, uno per parte, del "nero di seppia" e del "ragù di cinghiale".

Il vero trionfo della spianatoia è legato alle sagne

Tuttavia - quasi un epilogo che continua a tenere d'occhio ideale parità sensoriale nel bilancio gastronomico da "gourmet vastese" -, il vero trionfo della nostra silente protagonista è strettamente legato a un capitolo, già abbondantemente trattato: **le "sagne"**!

Il piatto principe rimane il mitico **maccheroni alla chitarra**, seppur di palese area allargata a spaziatore regionali, con

un intingolo di carni, pomodoro e pecorino locali.

Pappardelle, tagliatelle, fettuccine, arricchiscono vieppiù i meriti di nonna e spianatoia, poi, il circondario fa il resto, con "ndròcchie, ndernàppe, tacconi e sagnap-pezzate, fino a rintrocilo, molinara e strozzapreti". Sui quali ultimi, non è fuori luogo un fugace "segno istoniese" di... spianatoia storica. La stretta derivazione dagli originali tridentini di più di una di tali specialità elencate, soprattutto per merito di un singolare "**impasto di recupero**": quello raschiato nel fondo della scomparsa madia di ammasso, e rielaborato sulla spianatoia, con il nome ironico di "**strozzacafoni**" (così - vulgo a parte -, nel nostro icastico dizionario vernacolare: dove i preti...si strozzano dopo!), e consistenti in **grossolani bocconi lessati e conditi con le salse più ghiotte**. Va, però, detto che si trattava di una produzione domestica dei tempi della fame, e una specialità di tal genere rimane curiosità di una cucina tramontata, anche se in buona compagnia.





Olindo Guerrini, *poeta e viaggiatore*

di Nicola Santandrea

Accademico di Castel del Rio-Firenzuola

Il racconto di un avventuroso viaggio in bicicletta, durante il quale si innamora dei cibi gustati all'osteria più che dei monumenti storici.

Per i romagnoli i *Sonetti* di Olindo Guerrini sono l'equivalente del *Canzoniere* di Petrarca, ossia una raccolta di poesie che descrivono il carattere sanguigno e irriverente del popolo che, prima dei Romani, già abitava quel triangolo di terra compreso tra l'Adriatico, l'Appennino e l'indefinito confine a Sud di Bologna. La prova per sapere se si è o meno nella terra che ha dato sepoltura a Dante e i natali a Pascoli e Fellini è comunque semplice: basta chiedere da bere, se ti viene dato del vino e non acqua sei in Romagna.

Olindo Guerrini nacque nel 1845 a Forlì, tuttavia visse l'infanzia e la gioventù a Ravenna (nella frazione di Sant'Alberto); trasferitosi a Bologna per frequentare la facoltà di Giurisprudenza, fu bibliotecario e poi Direttore della Biblioteca dell'Università, nonché amico di Carducci. Ha pubblicato testi e poesie anche **sotto numerosi pseudonimi, tra i quali il più famoso è certamente Lorenzo Stecchetti.**

I *Sonetti romagnoli* sono stati scritti durante tutta la vita del poeta e pubblicati postumi dal figlio Guido, secondo la sud-



divisione data dal poeta. Una delle sezioni è denominata "E'Viazz" (Il Viaggio) e narra di un viaggio in bicicletta effettuato da Guerrini e dal figlio, nel 1901, con una comitiva organizzata dal Touring Club, con partenza da Ravenna e tappe lungo la Via Emilia, Milano e da lì fino al Monte Rosa e poi ancora Milano passando per Novara, il Garda, Brescia, Venezia e addirittura Trieste (allora ancora città austro-ungarica) e nuovamente giù lungo la costa adriatica fino alla città che fu capitale dell'Impero Romano d'Occidente.

*"Il Viaggio" di Guerrini
è corredato da alcuni episodi
legati al cibo e al vino*

Il viaggio, avventuroso come poteva essere, all'inizio del 1900, percorrere in bicicletta strade dissestate, polverose e fangose, è corredato da innumerevoli episodi, alcuni dei quali legati proprio al cibo e al vino, come quando la comitiva, arrivata a Bologna - prima tappa del lun-

go itinerario - si precipita all'"Osteria dei Quattro Pellegrini" a mangiare le tagliatelle col prosciutto, fregandosene di visitare le due Torri o San Petronio, o quando, nella tappa successiva, Guerrini scopre lo zampone di Modena e il Lambrusco, che dice migliore persino del Sangiovese. Sul Lago Maggiore racconta di aver mangiato l'agone e la trota, ma niente a che vedere con le sarde dell'Adriatico o i cefali di valle.

Oltre cento anni fa, per gente abituata a mangiare il cibo della tradizione di famiglia o al massimo dell'osteria sotto casa, trovarsi alle pendici del Monte Rosa e cenare con capriolo, camoscio e gallo cedrone doveva essere un'esperienza davvero straordinaria, tant'è che il poeta strizza l'occhio al lettore e, con una velta ironia, esclama che per istruirsi bisogna senza dubbio viaggiare.

Dopo essere salito e ridisceso dal Rosa ed essere passato da Gressoney, da Ivrea e da Vercelli, il gruppo arriva a Novara, dove Guerrini si innamora del Gattinara, un vino nero e asciutto al cui cospetto scompare persino la ma-

estosa Cattedrale di San Gaudenzio. Il viaggio continua a dipanarsi: Milano, Brescia e la bellezza del Garda, dove il viaggiatore racconta, con fare sognante, un pranzo in riva al lago per rifocillare le membra e godere della bellezza del luogo e della buona tavola. È poi la volta di Verona e anche qui, più che l'Arena o Romeo e Giulietta, Guerrini canta le magnificenze del vino di Valpolicella, con il quale racconta di aver quasi preso una sonora sbornia ("una gabana").

*A Venezia è affascinato
dall'immenso mercato
della Pescheria*

Dopo essere passato per Vicenza e Mestre, ecco la favolosa Venezia, dove il monumento più rimarchevole è senz'altro... la Pescheria, l'incredibile e immenso mercato dove si possono trovare tutti i pesci possibili e immaginabili, comprese le aragoste pescate dai chioggiotti non si sa bene dove.

Da Venezia, Guerrini si imbarca avventurosamente per Trieste e, sempre con la sua bicicletta, scende lungo il litorale adriatico toccando Monfalcone e successivamente Conegliano e Treviso (città in cui trova il vino locale troppo leggero e artefatto), Padova, Abano e Rovigo, dove il poeta comincia a riassaporare i gusti di casa (un galletto e due bracirole di maiale in graticola).

Passato il Po, ecco Ferrara e, tra le attrazioni, vengono menzionati il Castello estense, Ariosto, Tasso e la salama da sugo, mentre alla locanda finalmente mangia, dopo tanto peregrinare, le prime tagliatelle col ragù "che gronda", metafora che riempie di acquolina anche la bocca del lettore.

Ritornati a Ravenna, tutti quanti di corsa all'"Osteria della Zabaronia", a bere quel litro di Cagnina che durante il lungo viaggio Guerrini ha segretamente desiderato: perché è bello viaggiare e farsi una cultura, ma il calore del paese e del focolare domestico sono, nell'immaginario del poeta romagnolo, la meta più agognata da raggiungere.



Salama da sugo



La torta di Polizzi

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

Le suore benedettine del convento polizzano utilizzarono il formaggio fresco di pecorino amalgamato con zucchero, cannella, zuccata e cioccolato.

La torta di **Polizzi Generosa**, bellissimo e antico paese a 80 km da Palermo, sui contrafforti delle Madonie, **altrimenti detta "sfoglio polizzano"**, è al centro di una disputa gastronomica. È una disfida per la quale non si esclude una controversia legale fra la comunità polizzana e altre di questi suggestivi e boscosi angoli della Sicilia, fra le quali **Castellana e Petralia Soprana**, dove si confeziona e **si vende una torta simile in tutto definita "sfoglio delle Madonie"**. Nessuno, a Polizzi Generosa, ha finora depositato un marchio, spianando di fatto la strada a quanti ne propongono anche contaminazioni come quella del gelato allo sfoglio delle Madonie nel petraliese bar "Aspromonte". Sia ai bongustai e sia a chi si appassiona

alla storia delle pietanze della sterminata e invidiata gastronomia italiana, sarà utile sapere che **la ricetta originale è antica di 400 anni** e scaturì da una stravagante idea delle suore benedettine del convento polizzano che utilizzarono **il formaggio fresco di pecorino - tutt'oggi detto tuma - ricavato da pecore degli alpeggi locali e impiegato di solito per le pietanze salate**. Amalgamato con zucchero, cannella, zuccata e cioccolato, il formaggio venne adagiato in un involucri di pasta frolla.

La ricetta originale è stata imitata anche all'estero

La ricetta originale non è stata imitata soltanto, come detto prima, in altri paesi del territorio, ma nel tempo ha subito molte imitazioni, che Dorino Onorato, vip della ristorazione polizzana, non esita a definire scopiazzature, compresa la newyorkese cheesecake che all'esterno è proposta con un velo di panna o frutta fresca, fragole, frutti di bosco. Alla fine del 1800, se ne occupò pure James Lewis Kraft che sperimentò, con un successo ben meritato, il formaggio *Philadelphia*.

L'eredità delle sapienti e innovatrici suore è rinverdata a Polizzi Generosa, ogni anno nella prima domenica di settembre, con la **"Sagra dello Sfoglio"** organizzata dal Comune e dalla Pro Loco, che ogni terza domenica di agosto promuovono anche la "Sagra delle Nocciole", in un *tourbillon* di frutta secca e aromi agli agrumi, alle spezie, ai chiodi di garofano, torroni.





Pane e arancia

di **Rocco Angelo Schiavarelli**

Accademico di Bari

L'inconsueto accostamento di ingredienti in un'antica e profumata preparazione pugliese.

Un detto popolare, ma sicuramente molto vicino alla realtà, decantava le proprietà delle arance: "Oro al mattino, argento a pranzo e piombo la sera". Le limitazioni aumentavano con il trascorrere della giornata sicuramente a causa sia dei semi sia delle fibre contenute nella pellicola che riveste gli spicchi, rendendola indigesta prima del sonno. Vorrei far scoprire, o rispolverarne il ricordo per chi già la conosce, un'antica ricetta pugliese molto gradita che veniva preparata nelle fredde serate invernali eliminando proprio semi e pellicole. **L'accostamento del pane con la frutta ricorre spesso nelle tradizioni del terri-**

torio: il pane mangiato con le ciliegie, in campagna, per evitare il mal di pancia; il pane unito all'uva per evitare gonfiori di stomaco; il pane con le noci per esaltare il sapore di queste ultime, e così via. Oggi protagonista diventa l'arancia, pane e arancia o più semplicemente "aranciata", una ricetta ricca di sapori, colori e profumi.

La lista degli ingredienti è minima, il risultato è massimo

La lista della spesa è minima, il risultato è massimo: le **arance** sono un frutto stagionale, il **pane** deve essere **secco** (protagonista nella cucina del riuso), un cuore di **finocchio**, **olio** di buona qualità, **aglio**, **sale** e **pepe**. Dal punto di vista nutrizionale, il piatto, sia negli ingredienti, sia nel procedimento, risulta essere una **preparazione leggera ed equilibrata**, anche nell'apporto calorico, quasi una pietanza detox.

Il pane di semola che non si consuma deve essere conservato tagliandolo subito a tocchetti e tenuto in un luogo ventilato e asciutto: si possono usare i sacchetti di carta, evitando assolutamente quelli di plastica, a meno che non siano del tipo microforato. **I pani pugliesi ben si prestano per sapore e qualità**, specie quelli prodotti nei forni di Altamura, Matera e Laterza. Sono da evitare quelli confezionati con farine di tipo zero e doppio zero, oltre che per il loro alto indice glicemico anche perché si spappolerebbe nella preparazione. Nel caso si voglia fruire di pane fresco, sarà sufficiente farlo asciugare in un forno ventilato per un'ora a circa 100 gradi.

Come si prepara

Veniamo alla preparazione. Si pongono i **tocchetti di pane** in un piatto fondo insieme a uno spicchio d'aglio schiacciato ma lasciato in camicia; si uniscono **fettine sottilissime di cuore di finocchio** insieme a qualche barbetta dello stesso; si spremono **un'arancia versandone il succo** sul pane; si pelano al vivo gli **spicchi di arancia** e si condisce il tutto con olio e pepe. Nel frattempo, si fa bollire dell'acqua salata in un pentolino e si versa sul pane fino a coprirlo interamente. Perché l'effetto sia completo, **bisogna sovrapporre un altro piatto per preservare i profumi** e dare il tempo al pane di assorbire l'acqua ammorbidendosi.

Il momento magico è giunto: scoprendo il piatto, i profumi e i sapori di questo inconsueto accostamento sorprenderanno piacevolmente il palato.





Dolce e profumato melone

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Alimento ideale
dei mesi estivi,
insieme al prosciutto
costituisce un
binomio di fronte
al quale tutti
ci inchiniamo.*

Francesco Sforza, capitano di ventura e primo duca di Milano (1401-1466), andava matto per i meloni: "Scegliere un buon cavallo, prendere una buona moglie e comperare un buon melone sono le cose più difficili da fare". **François de Malherbe**, poeta francese vissuto a cavallo tra il XVI e il XVII secolo, gentiluomo di camera di Enrico IV, sintetizzò in due versi il bello e il buono dell'esistenza: "Nella vita ci sono soltanto due cose belle: le donne e le rose; e due cose buone: le donne e i meloni". Su donne e meloni il fine esteta e raffinato gourmet francese e il bellicoso e rude guerriero italiano andavano d'accordo. Come molti buongustai, del resto, che cercano nella bellezza e nel buon cibo emozioni e gioia dei sensi. Il melone è un alimento ideale nei mesi caldi perché reintegra le riserve idriche perse col sudore e si può mangiare in ogni momento della giornata. Contiene oltre il 90% di acqua. Ha un apporto di calorie

pressoché nullo. È ricco di vitamina A e C, di caroteni antiossidanti e **contiene potassio, toccasana per chi ha la pressione alta**. È ottimo in macedonia con il Porto (ma anche con il Recioto è niente male), come gelato, sorbetto e come digestivo: il meloncello fa ormai concorrenza al limoncello.

*La geografia del melone è vasta:
nasce in piccoli paesi*

La geografia del melone è vasta, ma i poponi di Formula 1 nascono in piccoli paesi, proprio come la Ferrari nasce a Maranello. **Celebri i meloni di Casteldione** (Cremona), di **Sermide, Viadana e Sabbioneta**, nel Mantovano. **Rinomato il melone di Erbe**, paesotto del Basso Veronese dove da oltre 40 anni **si celebra la festa del melone**. Il *Cucumis melo*, questo il nome scienti-

fico, è probabilmente originario dell'Africa. In Egitto era coltivato già cinque secoli a.C. Nell'antichità il melone era piccolo e senza dubbio molto meno zuccherino; si mangiava in insalata con pepe e aceto.

Le varietà di meloni più comuni in Italia sono il **Cantalupo** (località vicina a Roma), il **retato**, l'**invernale**, di forma allungata e buccia liscia, il **viadanese**. **Sta scomparendo**, purtroppo, il **melone zatta**, chiamato anche rospa per le veruche sulla buccia. È talmente buono che fu **definito "il melone dei papi"**. Ne fu ghiotto il pontefice Paolo II che, si racconta, morì a soli 54 anni, nel 1471, per un'indigestione di meloni. Ma Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, gastronomo e biografo dei papi, insinuò il sospetto che quei "due ben gran meloni" che il Papa si sbafò il giorno prima di morire, fossero avvelenati.

Il melone zatta ha avuto per secoli la fama di essere tra i migliori *Cucumis melo* per





il sapore dolcissimo, il profumo intenso e appagante, la polpa morbida. Ben conosciuto e apprezzato nelle corti rinascimentali italiane (un cesto di zatte compare **nel quadro La fruttivendola** del pittore cinquecentesco **Vincenzo Campi**), a un certo punto della sua e della nostra storia alimentare, fu messo in un angolo. È vero che è bruttino da vedere. Somiglia a una zucca barucca per via dei bitorzoli e ha un colore indefinibile, poco invitante. Tuttavia, se tutti i cibi brutti-buoni dovessero essere messi da parte, dovremmo scartare anche le ostriche, i biscotti brutti ma buoni del Mattonella di Prato, il cardo gobbo di Nizza Monferrato, il polpo e il gorgonzola. E non venitemi a dire che la Nutella, spalmata su una fetta di pane, sia bella da vedere.

Come scegliere il buon melone?

Come scegliere il buon melone? C'è chi lo soppesa, chi lo palpeggia, chi lo annusa, chi lo giudica dal colore della buccia e giura di distinguere il popone femmina dal maschio. Nizza e Morbelli, nel *Dizionario enciclopedico dell'amore*, raccontano la storia di un sultano che teneva, giorno e notte, due schiavi nell'orto per controllare il giusto grado di maturazione dei meloni. Voleva mangiarli solo maturi al punto giusto. Quando un popone era perfetto, gli schiavi avvertivano il sultano che balzava dal sofà o dal letto e, armato di coltellino, scendeva nell'orto per gustare quella delizia. E poi c'è sua maestà **prosciutto e melo-**

ne, il re dei piatti estivi, sovrano dell'estate, principe delle diete quando folgora il solleone. Togli il popone dal frigo dopo averlo lasciato raffreddare per un'oretta, lo accosti al prosciutto e sentirai cantare: "Siamo la coppia più buona del mondo". Inseparabili come Stanlio e Ollio, Cip e Ciop, i pappagallini roseicollis, prosciutto e melone hanno provato a recitare - senza peraltro sfigurare - con altri partner (prosciutto e fichi, crudo e avocado, melone e speck, melone e carpaccio di pesce spada, melone e petto d'anitra...), ma alla fine sono tornati sempre insieme, obbedendo alla legge dei contrari teorizzata da Eraclito 2.500 anni fa: **essendo l'uno salato e l'altro dolce non possono fare a meno l'uno dell'altro**. Lui, il filosofo, parlava della legge segreta che tiene in piedi il mondo, noi ci accontentiamo dell'aurea regola della gastrosofia.

Chi sia stato il primo ad accostare il salume con la cucurbitacea non si sa. C'è chi teorizza che l'abbinamento risalga addirittura all'antica Ellade (Eraclito *docet?*) e c'è chi sostiene che l'accoppiata sia nata nel Medioevo quand'era opinione comune che il melone nuocesse alla salute e che il prosciutto lo rendesse più digeribile. Mah, ci sembrano teorie buttate lì. **Achille Campanile**, che intingeva la penna nell'umorismo più fine, sosteneva: "Il prosciutto e il melone appartengono a quei grandi binomi internazionali, di fronte ai quali tutti c'inchiniamo, senza tentare d'indagarne il mistero. Perché il melone col prosciutto e non col manzo lessato? Perché il formaggio con le pere e non, putacaso, con le fragole? Di questi

misteriosi e famosi accoppiamenti, altri esempi minori, ma non per questo meno notevoli, sono l'insalata con le uova sode, i carciofi con la coratella (limitato alla zona di Roma e provincia), la polenta con gli uccelli, ecc."

Diversi modi di presentare il piatto di prosciutto e melone

Suor Germana, ne *La cucina della felicità*, suggerisce di **adagiare il prosciutto su un piatto di portata e di disporre** su ogni fetta **il melone tagliato a dadini, freddo** di almeno due ore di frigo, e di **cospargere il tutto di pepe**. Un'altra cuoca, laica, ma propensa alla contemplazione, propone di guarnire il piatto con ciuffi di valerianella. Ci sembrano troppo azzardate, nei confronti del crudo, le proposte di aggiungere foglioline di timo o di menta. Eppure c'è chi le adora. **Molto trendy e comodi** da maneggiare sono **gli spiedini** di prosciutto e melone serviti negli aperitivi in giardino, nei buffet o al bar per l'*happy hour* sopra un vassoio, in sequenza: **pallina di melone-cubetto di Langhirano**, pallina-cubetto, pallina-cubetto... Se alla gastrogeometria preferite colori e sapori, infilzate nell'asticciola **uno spicchio di melone, una fetta di Parma** (o di San Daniele o di Montagnana) **piegata a ventaglietto e una fettina di kiwi**. Melone, prosciutto, kiwi. Spicchio, ventaglietto, fettina: uno spiedino di fresca semplicità.

Il prosciutto e il melone non fanno bella figura soltanto per l'aperitivo o serviti come antipasto. **Ugo Tognazzi**, grande attore e superbo cuoco per passione, suggeriva di sposarli sull'altare di un bel risotto. Ghiottissima **la ricetta del Vialone nano al melone mantovano e crudo di Parma** che serviva ai suoi ospiti. Il procedimento è facile. Si usano gli stessi ingredienti di un risotto alla parmigiana (brodo vegetale, cipolla, olio extravergine d'oliva, una noce di burro, parmigiano reggiano) e si aggiungono, a tre quarti di cottura, il prosciutto e il melone, fatto precedentemente macerare nel Porto o nel Rhum.



Grifola frondosa: un fungo prezioso

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

Più conosciuto con diversi nomi dialettali, ha proprietà benefiche per l'organismo e un apprezzabile valore gastronomico.

LItalia, dopo il Giappone, è il Paese con il maggior numero di anziani al mondo, e la pandemia di Covid-19 ha fatto emergere la gravità del suo impatto sulle fasce più alte di età della nostra Nazione.

Studiosi e ricercatori di molteplici discipline, a fronte del rapido e drammatico dilagare dell'epidemia, **hanno attivato diverse ricerche** non solo sulle modalità di propagazione del virus, ma anche sulle concause che potrebbero aver influito **sulla particolare vulnerabilità della popolazione geriatrica.**

Tra le più rilevanti, **sono state incluse anche le condizioni nutrizionali**, visto

che il sovrappeso e la presenza di caratteristiche tipiche della sindrome metabolica, come diabete, dislipidemia, resistenza insulinica, consentirebbero di prevedere lo sviluppo di complicanze come l'insufficienza respiratoria grave.

È anche emerso che la minore risposta immunitaria degli anziani potrebbe essere messa in correlazione **con valori particolarmente bassi di due vitamine liposolubili: la vitamina D₂, ergocalciferolo, e la vitamina D₃, colecalciferolo:** la prima unicamente esogena (quindi assunta attraverso il consumo di alimenti), la seconda endogena (cioè sintetizzata negli strati inferiori dell'epidermide cu-



tanea attraverso una reazione chimica che dipende dall'esposizione al sole). Considerato che una rilevante parte degli italiani presenta ordinariamente un deficit di tali vitamine, e che la mancata esposizione alla luce solare, per il forzato isolamento nell'emergenza pandemica, ha senza dubbio contribuito ad acuirne la carenza, una valida copertura può arrivare da un adeguato regime alimentare.

Tra gli alimenti utili per il fabbisogno di vitamina D vi sono anche i funghi

Tra gli alimenti particolarmente utili per coprire il fabbisogno quotidiano di vitamina D vi sono: pesce (tonno, sgombro, salmone, pesce spada, sardine), uova, prodotti lattiero caseari e, unici tra i vegetali, i **funghi!** Questi ultimi contengono, infatti, vari livelli di *ergosterolo*, e l'esposizione alla luce, durante la crescita e l'elaborazione, ne provoca in parte la conversione a *ergocalciferolo*, la vitamina D₂. Interessanti i valori nei porcini, finferli, chiodini, ma **sorprendentemente elevato quello della *Grifola frondosa* Gray**: a fronte di un fabbisogno di 15-20 µg, su base giornaliera per adulto, contiene ben 28,1 µg/100g (sgombro 16,1; pesce spada 13,9; tonno sott'olio 6,7; sardine sott'olio 4,8; tuorlo d'uovo di gallina 5,45; formaggi grassi 0,5).

Cresce a fine estate-inizio autunno sulle ceppaie di alberi morti o tagliati di recente, soprattutto alla base di tronchi di latifoglie, castagni e querce in particolare. Si presenta come un cespuglio ramificato, **con numerosissimi cappelli** di 2-12 cm (anche centinaia) **di forma irregolare**, a spatola o a petalo con margine ondulato, di colore bruno-grigio: può raggiungere 50-60 cm di diametro e un peso fino a 15 kg.

Presente in Italia in zone limitate (in Friuli, sulle prealpi piemontesi, nell'Appennino Tosco-Emiliano e sulla Sila), è invece assai diffuso in Giappone e molto apprezzato - da oltre 3.000 anni - sia come rimedio sia come alimento.



Il nome giapponese è Maitake, "fungo danzante"

Il nome giapponese del fungo, **Maitake** "fungo danzante" (da *mai*, "danza", e *take*, "fungo"), secondo una leggenda deriverebbe dal fatto che **le persone ballavano per la gioia quando trovavano questi funghi nel bosco**.

Il motivo? Durante l'età feudale del Giappone, i feudatari locali usavano fare omaggio di questo fungo allo shogun, insieme ad altri doni. Per ottenerlo, essi pagavano ai cercatori l'equivalente del peso dei funghi in argento: indubbiamente un ottimo motivo per danzare. **I cercatori custodivano gelosamente i posti in cui cresceva** e li tenevano segreti anche per tutta la vita, rivelandoli solo nel testamento così che il figlio maggiore potesse trovare la sua "strada per il tesoro".

Tradizionalmente usata come tonico per aumentare l'energia, la *Grifola frondosa* è stata oggetto di approfonditi studi negli ultimi anni, che ne stanno via via evidenziando **importanti proprietà benefiche e terapeutiche**. Contiene infatti principi attivi in grado di **stimolare la difesa immunitaria**, abbassare il livello di colesterolo, ridurre la pressione sanguigna, regolare i livelli di glucosio nel sangue e migliorare la fertilità.

Di carne moderatamente tenace nei gambi, ma più fragile salendo verso i cappelli negli esemplari giovani, di sapore gradevole, di intenso odore fungino, questo fungo **è molto apprezzato da cuochi e buongustai**.

I diversi nomi dialettali e le preparazioni regionali

Vagliando **tra le ricette territoriali** con componente *Grifola*, eccola **in Friuli**, chiamata **fungo regina**, impiegata come ingrediente di **una variante nel popolare frico**, con patate e Montasio.

È quarin per i fungaroli piemontesi, e con gli esemplari più giovani, insieme a carote, *ciapinabò* (topinambur), porro e verza, si allestisce **una gustosa zuppa** da servire con crostini.

Con il nome di **barbagino**, nell'**Appennino Tosco-Emiliano** usano prepararla sbollentandola, poi rosolandola e sfumandola **con vino**, quindi unendola a passata di **pomodoro, olive verdi e rosmarino** e completando la cottura con patate a tocchetti.

Nella tradizione gastronomica della **foresta silana** la **nasca** è la **base di un saporito piatto**: il fungo, tagliato a pezzettoni e sbollentato, viene rosolato in padella con aglio e peperoncino piccante. Si aggiungono filetti di pomodoro, origano e si completa la cottura, servendo con una spolverizzata di prezzemolo.

Nel caso di una raccolta particolarmente doviziosa, **il surplus di *Grifola* può essere conservato sott'olio**, sbollentandolo in acqua e aceto, lasciandolo poi asciugare e ponendolo in vasetti con olio extravergine di oliva insieme ad aglio, alloro e nepitella, **oppure sott'aceto**, in una concia aromatica di aceto bianco, aglio, chiodi di garofano, pepe e una foglia di alloro.



La carta in cucina e nella moderna ristorazione

di Omar Balducci

Accademico di Budapest

*Uno strumento
indispensabile
nelle cucine
di tutto il mondo.*

Che cos'è la carta e quanto è importante in cucina e nella moderna ristorazione?

Quando parliamo di carta tendiamo - molto spesso - a generalizzare, considerando, all'interno di questa categoria, beni molto diversi tra loro, come la carta da stampa o i classici e ben noti fazzolettini. Tuttavia, caratteristiche intrinseche come la morbidezza, la resistenza e la capacità di assorbenza sono proprie della **carta cosiddetta "tissue"** e sarà - appunto - il caso nostro poiché **descriveremo l'uso di quest'ultima in cucina** e nella moderna ristorazione.

La carta è un materiale igroscopico e

cioè capace di assorbire velocemente molecole d'acqua presenti nell'ambiente circostante. Altro non è che un composto di materie prime, nella maggior parte vegetali, unite tra loro attraverso un processo di filtrazione ed essiccate. Il sostantivo "carta" ha un'origine molto incerta; numerosi linguisti asseriscono che derivi dal latino "charta", altri dal greco χαράσσω (charássō) che significa appunto "incidere, scolpire". Diversamente - come nel caso dell'Ungheria (*papír*) e di molti altri Paesi, quali Germania (*papier*), Regno Unito (*paper*), Spagna (*papel*) e Francia (*papier*) - sembra ormai certo derivare dalla pianta del papiro



utilizzato dagli antichi Egizi, per scrivere, fin dal 3000 a.C.

Quanto sarebbe difficile la vita quotidiana senza la carta "tissue" da cucina?

Quanto sarebbe difficile la nostra vita quotidiana senza la carta "tissue"? Eppure **la sua comparsa in Europa è molto recente** e databile con la fine della Seconda guerra mondiale, introdotta proprio dai soldati americani. Nel nostro caso, ci limiteremo brevemente a trattare l'uso della carta in ambito Ho.Re.Ca.

A oggi, la carta "tissue" **è uno strumento indispensabile nelle cucine di tutto il mondo**: viene utilizzata per la preparazione dei cibi, per l'asciugatura degli strumenti da cucina in modo da garantirne il monouso e preservarne l'igiene, per l'assorbimento di liquidi vegetali e animali (carne e pesce). Esistono diversi tipi di tecnologie per produrre rotoli da cucina più o meno performanti e con caratteristiche diverse a seconda degli usi finali: **una tecnologia innovativa e unica è sicuramente la cosiddetta carta a secco o airlaid** che garantisce altissime capacità di assorbimento. I prodotti in airlaid hanno la stessa consistenza e resistenza di un panno, sono riutilizzabili fino a circa 9 volte e possono assorbire fino a 7 volte il proprio peso.

È chiaro che l'uso della carta non è limitato alla sola cucina, ma si espande ad **altre aree di utilizzo nella ristorazione**



- uno fra tutti - la preparazione e "l'arredamento" della tavola.

Sempre più ristoranti decidono di **sostituire i tovaglioli di stoffa con semplici tovaglioli in carta**, in quanto rappresentano una validissima e più igienica alternativa. Il ristoratore - chiaramente - sceglie i tovaglioli di suo gradimento e, dalla scelta, è possibile capire se alla base ci sia un criterio di tipo economico, di sostenibilità ambientale o se si preferisca veicolare innovazione ed estetica attraverso gli stessi. Il tovagliolo in carta, oltre a rappresentare una soluzione più economica e non inferiore qualitativamente alla stoffa, è di fatto **un prodotto più igienico in quanto monouso** e quindi con una carica batterica sicuramente inferiore a un articolo utilizzato numerose volte, benché debitamente soggetto a lavaggi.

Una caratteristica dei prodotti cartacei è la biodegradabilità

In questi tempi in cui - finalmente - sembriamo aver sviluppato una consapevo-

lezza ecologica più marcata, è importante ricordare una caratteristica fondamentale dei prodotti cartacei: la biodegradabilità, ossia la capacità di sostanze e materiali organici di essere degradati in sostanze più semplici mediante l'attività enzimatica di microrganismi. **Diverso è il concetto di solubilità** (o dissolvenza, più propriamente nel settore "tissue") che indica la proprietà di una sostanza di sciogliersi a una data temperatura ed entro un certo *quid* temporale (pensiamo alla classica carta igienica che tende a dissolversi velocemente onde evitare spiacevoli intasamenti, rispetto, invece, a un tovagliolo come nel nostro specifico caso).

L'arredamento della tavola è un chiaro passaporto del ristorante e racconta molto di quella che sarà la cucina o il servizio, quindi l'invito ai ristoratori è di non sottovalutare la scelta di utilizzare tovaglioli in carta poiché oltre a donare stile e gusto all'ambiente del locale, rimangono strettamente collegati alla percezione di igiene dei clienti che tendono ad associare a qualcosa di spiacevole o - addirittura imbarazzante - il non essersi potuti nettare in modo soddisfacente durante un pasto.





Andare in brodo di giuggiole

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

Un'espressione molto usata per indicare piacere e godimento, come accade gustando il delizioso e inebriante liquore che si ricava dal frutto.

L'espressione venne pubblicata per la prima volta nel 1612 dall'allora neonata Accademia della Crusca, a Firenze, nel primo vocabolario di lingua italiana. La Crusca è la più antica accademia linguistica del mondo. L'inaugurazione ufficiale risale al 1585, dopo lo statuto del 25 gennaio del 1583. Lo scopo era quello di realizzare la purezza della lingua, separare la crusca impura dalla farina pura e immacolata, equivalenza simbolica della lingua italiana che era sul nascere.

Il motto, "andare in brodo giuggiole" significa andare in solluchero, **godere un piacere intenso**, una condizione paradisiaca, un piacevolissimo stato fisico e mentale.

Il frutto del giuggiolo, detto anche dattero cinese, lo troviamo già citato nelle *Storie* di Erodoto, che paragonava la giuggiola alla dolcezza del dattero, poiché si poteva ottenere, dalla polpa fermentata, una bevanda inebriante.

Alcuni autori ipotizzano, altresì, che il "frutto del loto" citato nell'*Odissea*, fosse





Dai frutti si ricavano interessanti fitoterapici dovuti ai complessi costituenti principali, con caratteristiche bioattive. Saponine triterpeniche, alcaloidi isochinolinici (zizifusina) e ciclopeptidici, flavonoidi e triterpeni e altre decine di molecole conferiscono un profilo con multiple **attività antiossidanti, antiallergiche, cardiocircolatorie, sedative, ansiolitiche, miorilassanti.**

Nella residenza dei Gonzaga, con le giuggiole veniva prodotto un delizioso e inebriante liquore

Dopo un lungo oblio durante il Medioevo, nel periodo rinascimentale, la fama delle giuggiole riprese vigore, tanto che, **la potente famiglia dei Gonzaga**, del Ducato di Mantova, possedeva una estesa e **ricca residenza sulle sponde del lago di Garda**, denominata "il serraglio", dove con le giuggiole veniva prodotto, e poi offerto agli ospiti, un delizioso e inebriante liquore: il cosiddetto "**brodo di giuggiole**", **perfetto per accompagnare torte e biscotti secchi** o da sorseggiare, quale **insolito e azzardato "digestivo"**, a fine pasto.

Come si prepara questa delizia? Intanto si parte dalla giuggiola, frutto autunnale che assomiglia a una mela in miniatura, dal colore rosso-marrone e polpa gialla, seguendo la ricetta qui riportata. Se ne otterrà un liquore di colore rosso ambrato, dall'aroma e gusto singolari.

la causa dell'incantesimo che sull'isola dei lotofagi Ulisse e i suoi uomini subirono dopo aver bevuto la bevanda alcolica, preparata con i frutti inebrianti del giuggiole selvatico.

Presso gli antichi Romani, l'albero del giuggiole **era il simbolo del "silenzio"** ed era usato per adornare i templi dedicati alla dea Prudenza.

Con la maturazione, la giuggiola assume colore rosso e dolcezza simile al dattero

Il frutto acerbo appare di color verde, con superficie liscia e omogenea, con polpa bianca e succosa che ricorda il sapore della mela. Con la maturazione, la giuggiola assume un colore rosso, superficie rugosa, consistenza e dolcezza simile al dattero.

La *ziziphus jujuba*, varietà spinosa, in italiano conosciuta come giuggiolo, si presenta come **arbusto alto sino a dieci metri, con caratteristici rami intricati e zigzaganti (da cui l'etimologia)**. Le spine, appaiate alle foglie, contribuiscono a creare un complesso fronte difensivo.

BRODO DI GIUGGIOLE

Ingredienti: 1 kg di giuggiole mature e appassite, 2 grappoli di uva bianca zibibbo, 2 mele cotogne, la buccia grattugiata di 1 limone, 2 bicchieri di vino bianco, 1 kg di zucchero, 2 lt di acqua.

Preparazione: porre in una pentola con l'acqua le giuggiole lavate, gli acini d'uva e lo zucchero; far bollire il tutto per circa un'ora, mescolando. Unire, poi, le mele cotogne a pezzi, il vino bianco e la buccia del limone. Proseguire la cottura fino all'evaporazione del vino, girando con un cucchiaio di legno. Filtrare il liquido attraverso una garza, lasciarlo riposare e metterlo in bottiglia.



Specializzato in piatti storici

di Ugo Bellesi

Delegato di Macerata

Il coraggio di due giovani coniugi di aprire un nuovo ristorante, unico nel Maceratese, dove riscoprire i sapori del passato.

A causa della pandemia di *coronavirus*, che prima ha costretto i locali alla chiusura e poi, per poter riaprire, a rispettare rigide norme che hanno dimezzato i posti disponibili per la clientela, la ristorazione di tutta Italia sta vivendo una situazione veramente molto difficile. Tanto è vero che numerosi ristoranti hanno rinunciato ad aprire, altri preferiscono farlo soltanto alcuni giorni della settimana, altri ancora hanno scelto di preparare i piatti su ordinazione per poi farli recapitare al domicilio dei richiedenti. Pur consapevoli di questi problemi, ci sono **due giovani coniugi del Maceratese che hanno**

deciso di aprire un nuovo ristorante.

Si tratta di Linda Ricci e Paolo Sciapichetti che anni addietro si erano avvicinati alla Delegazione di Macerata come postulanti, ma poi avevano deciso di percorrere un'altra strada.

La professione di entrambi era quella di "restauratori di opere d'arte" ed erano impegnati nel restauro dei numerosi, oltre che bellissimi e preziosi, dipinti custoditi nel palazzo Buonaccorsi di Macerata, diventato la più grande galleria d'arte della città. È stato allora che nel *bookshop*, annesso alla biglietteria dello storico edificio, hanno trovato il volume *Piatti reali e trionfi di zucchero*, che reca le



firme del sottoscritto, del professor Tommaso Lucchetti e della dottoressa Angiola Maria Napolioni, in cui viene riportato il ricettario manoscritto della nobile famiglia Buonaccorsi, con liste di pranzi, suggerimenti dietetici, precetti di dispensa e accorgimenti per decorare le mense ufficiali nel periodo a cavallo tra 1600 e 1700. È stato così che nei due giovani è nata una grande passione per la gastronomia del passato e sono andati alla ricerca di antiche pubblicazioni risalendo indietro nel tempo fino ai Romani.

Le esperienze culturali legate al cibo del passato hanno creato curiosità ed entusiasmo

“Il desiderio di approfondire la conoscenza della gastronomia dell’antichità - spiega Paolo - ci ha portato a dare vita a un’associazione culturale, che si chiama ‘Domus in arte’, con cui abbiamo fatto didattica sulla cucina nella storia, organizzando anche banchetti a tema per i nostri soci. Tale associazione ha incontrato il favore di giovani e meno giovani, tanto che siamo arrivati a superare il centinaio di aderenti. Queste esperienze culturali legate al cibo del passato hanno creato prima curiosità e poi entusiasmo. È così che ora, **dopo quattro anni di esperienza nella preparazione di cene a tema**, ci siamo decisi ad aprire un piccolo ristorante in cui proponiamo **pietanze riprese dai ricettari di epoca romana**, ma anche quelli **medievali**, del **periodo rinascimentale**, dell’**epoca barocca** e dell’**illuminismo**, fino all’Ottocento, **fermandoci alle ricette dell’Artusi**”.

Ed effettivamente **il ristorante è stato aperto nel mese di giugno**. Si chiama **“Domus Historical Food”** e si trova nel **comune di Pollenza**. Chiediamo a Sciapichetti il significato di questo nome ed egli spiega: “La nostra è **una casa di sperimentazione gastronomico-culturale** che offre pietanze tratte da antichi ricettari, dall’epoca romana a fine XIX secolo, per compiere un viaggio sensoriale nel tempo e per riscoprire dei sa-



pori in parte perduti. La cucina può incredibilmente insegnarci la storia e una semplice ricetta può risvegliare tutto il nostro bagaglio culturale”.

Una breve intervista ai due proprietari spiega la filosofia degli “assaggi del passato”

■ **Come avviene la scelta dei piatti storici?**

“La selezione dei piatti storici - è sempre Paolo che risponde - avviene giornalmente **in base alla stagione e alla disponibilità dei prodotti** che consentono di compiere piccoli viaggi nella storia. Li chiamiamo ‘gli assaggi del passato’. Quando invece una comitiva di almeno 15 persone prenota un ‘banchetto storico’ allora pensiamo a ricreare un banchetto d’epoca, attento alla stagionalità e alla *mise en place*, esclusivo per quei commensali. È possibile decidere il periodo storico che si vuole conoscere e il genere di pietanze che si vorranno assaggiare selezionando i piatti tra i menu

che verranno consigliati da noi per aiutare i clienti nella scelta”.

■ **In cucina quali sono le vostre scelte?**

“Noi puntiamo - spiega Linda - all’utilizzo di prodotti locali, biologici, stagionali e di qualità. **I lievitati, la pasta, i dolci, le basi e le preparazioni sono fatti tutti nella nostra cucina**. Collaboriamo con diverse aziende locali e ogni volta informiamo i clienti sulla provenienza dei prodotti che utilizziamo. Così, per esempio, la nostra pizza è fatta con farine locali, lievitata in modo lento e naturale, grazie alla nostra ‘pasta madre viva’ e tanta passione. Viene condita con prodotti stagionali e di qualità, seguendo gli abbinamenti proposti dalle ricette storiche”.

■ **Ci può indicare il nome di qualche piatto storico che possiamo trovare nel menu quotidiano?**

“Possiamo citare la ‘Gustatio dell’antica Roma’, la ‘Torta di riso rinascimentale’, il ‘Pasticcio di vitello medievale’, la ‘Tacchina in galantina settecentesca’. Mentre per i dolci possiamo proporre: la ‘Torta di sambuco’, il ‘Gattò di cioccolato ripieno di crema’ e il classico biancomangiare”.





La nuova disciplina dei controlli ufficiali

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Gli operatori del settore agroalimentare potranno avvalersi di un testo unico riguardo alla salute, la sicurezza e il benessere di tutta la filiera.

Poco prima che il mondo intero venisse travolto dalla pandemia, precisamente il 14 dicembre 2019, è divenuto applicabile in Italia il Regolamento UE n. 625/2017 avente come oggetto modifiche e integrazioni alla disciplina dei controlli ufficiali nel settore agroalimentare.

Come ho già avuto modo di sottolineare su questa rivista, la legislazione alimentare europea e italiana brillano particolarmente per l'attenzione e la tutela della salute dei consumatori, degli operatori del settore e, naturalmente, di animali e piante che, debitamente trasformati o lavorati, diventano gli alimenti e bevande di cui ci nutriamo.

Tale corpus normativo **scontava, tuttavia,**

il limite della mancanza di uniformità, a livello transnazionale, delle procedure di controllo ufficiali - cioè disposte d'imperio dall'Autorità - rispetto, per esempio, a quella delle procedure di autocontrollo - ossia poste in essere dagli operatori del settore - ancorate ai cosiddetti principi HACCP recepiti e applicati, pressoché uniformemente, in tutti gli stati dell'Unione.

Il Regolamento di cui trattiamo, che abroga, tra gli altri, i regolamenti (CE) n. 854/2004 (disciplina sui controlli ufficiali) e (CE) n. 882/2004 (specificamente diretto ai controlli sui prodotti di origine animale), **nasce quindi con lo scopo di creare un quadro armonizzato a livello dell'Unione Europea** per l'organizzazione **dei controlli ufficiali nell'intera**



filiere agroalimentare, razionalizzando e semplificando tutta la normativa precedente, inglobando anche materie prima escluse quali, a titolo esemplificativo, la sanità delle piante, i sottoprodotti di origine animale, le sostanze e i residui nei prodotti di origine animale, le produzioni biologiche, l'etichettatura.

Gli ambiti di cui tratta il nuovo Regolamento

In particolare si prefigge di **disciplinare la verifica dell'osservanza delle norme** nei seguenti ambiti:

- a) **alimenti e sicurezza alimentare**, integrità e salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti;
- b) **l'emissione deliberata nell'ambiente** di organismi geneticamente modificati (**OGM**) a fini di produzione di alimenti e mangimi;
- c) **la sicurezza dei mangimi** in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso di mangimi, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare la salute, gli interessi e l'informazione dei consumatori;
- d) le prescrizioni in materia di **benessere e salute animale**;
- e) **la prevenzione e la riduzione al minimo dei rischi sanitari** per l'uomo e per gli animali derivanti da sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati;
- f) le misure di **protezione contro gli organismi nocivi per le piante**;
- g) le prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di **prodotti fitosanitari e l'utilizzo sostenibile dei pesticidi**, a eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione di pesticidi;
- h) **la produzione biologica** e l'etichettatura dei prodotti biologici;
- i) l'uso e l'etichettatura delle **denominazioni di origine protetta**, delle indica-



zioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite.

La metodologia unica dei controlli, eseguiti senza preavviso

La metodologia unica dei controlli sarà ancorata al principio dello **studio del rischio globale lungo tutta la catena agroalimentare**; la loro frequenza sarà collegata ai rischi che un prodotto o un processo presenta per quanto riguarda **la frode, la salute, la sicurezza, il benessere degli animali o in alcuni casi l'ambiente**, utilizzando a tal fine anche dati storici relativi a precedenti di non conformità riconducibili all'operatore economico oggetto di verifica o la probabilità che i consumatori siano indotti in errore circa la proprietà, la qualità, la composizione o il Paese di provenienza del prodotto alimentare.

I controlli ufficiali verranno eseguiti senza preavviso (a meno che ciò non sia strettamente necessario) e **potranno riguardare anche prodotti acquistati on line**, in forma anonima, esclusivamente a fini di utilizzarli **quali campioni di controllo**.

Per quanto riguarda il benessere degli animali, verranno stabiliti centri di riferimento dell'UE per la realizzazione di studi scientifici e tecnici, lo svolgimento di corsi di formazione e la diffusione dei risultati della ricerca e le informazioni sulle innovazioni tecniche.

Viene infine ribadita e **rafforzata** la necessità della **cooperazione e assistenza**

amministrativa tra i Paesi dell'Unione Europea al fine di garantire l'applicazione transfrontaliera delle norme lungo la catena agroalimentare.

Sarà facilitato lo scambio di informazioni sui casi di non conformità

Gli Stati membri dovranno facilitare lo scambio di informazioni, tra le rispettive autorità competenti e di controllo, su eventuali casi di non conformità onde permetterne una più rapida ed **efficiente individuazione circoscrivendone così gli effetti nocivi con maggior tempestività** e precisione e ciò potendo avvalersi anche della **creazione di un Sistema di Gestione Integrato per i controlli ufficiali (IMSOC - Integrated Management System for Official Controls)** che integrerà e sostituirà tutti i sistemi informatici già esistenti per garantire **un uso ottimale dei dati** e accelerare lo scambio di informazioni.

Indubbi saranno, a mio avviso, i vantaggi per la tutela della salute pubblica dati dalla possibilità per **tutti gli operatori del settore agroalimentare**, privati e istituzionali, **di avvalersi di un testo unico in una materia così complessa** e articolata e mi piace evidenziare - e ciò risulta ancor più di attualità dato il grave momento di emergenza sanitaria che stiamo vivendo - come il "nostro mondo", sia a livello tecnico sia normativo, ormai da diversi decenni pone la salute, la sicurezza e il benessere di tutta la filiera al primo posto.



Food delivery

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Le indicazioni dell'Istituto Superiore di Sanità per la consegna del cibo a casa.

Anni fa c'era il fattorino del fornajo che portava a casa del cliente abituale quanto si era ordinato. Correva con la bicicletta che aveva sul manubrio un grosso cesto di vimini, dove si riponevano le consegne. Ora è tornato, ci porta a casa cibi e pietanze pronte per il consumo, correndo **anche lui in bicicletta o in motorino ma adesso si chiama rider**. Un termine più nobile di fattorino, poiché in inglese significa anche "cavaliere".

I **rider** lavorano per società di *food delivery*, oppure direttamente per ristoranti, pizzerie e *fast food*. Generalmente sono pagati a consegna o l'ora. Spesso sono ragazzi che affrontano questo lavoro in mancanza di altra occupazione e certo non lo considerano una professione definitiva. Ricevono sul telefonino una notifica di consegna dalla loro azienda o direttamente dal ristorante. Ritirano il cibo, lo sistemano nello zainetto termico e via di corsa a consegnarlo al cliente.

Molti ristoranti hanno potuto mantenere in attività la cucina

Durante il *lockdown*, moltissimi ristoranti hanno potuto mantenere in attività la cucina grazie a questa domanda, ma **anche ora** che ci si avvia verso una fase

di apertura, **il sistema funziona alla grande**, un po' perché **si è scoperta la praticità di ricevere a casa il pranzo pronto**, un po' per la preoccupazione di frequentare con tranquillità e sicurezza il ristorante.

L'Istituto Superiore di Sanità ha preso in considerazione questa nuova attività e nel suo rapporto "Indicazioni *ad interim* sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti" **ha indicato delle linee guida**.

Le linee guida dell'ISS

Molta responsabilità è data ai **ristoratori che devono riservare un'area destinata al ritiro degli ordini separata**

dal resto del locale. Gli alimenti, pronti per la consegna, devono essere posti in contenitori adatti al contatto con prodotti alimentari ed essere separati da altre merci. Borse e zaini termici usati per la consegna degli ordini devono essere puliti e disinfettati dopo ogni uso; mascherina, guanti cambiabili a ogni consegna e igienizzazione delle mani del personale addetto. Il **rider** deve fare la consegna sull'uscio del cliente mantenendo la distanza senza entrare nell'abitazione. Devono essere preferite modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro contante.

Passerà questo triste periodo e tornerà il tempo del vivere bene e sicuri, ma è certo che alcuni aspetti della nostra società li ritroveremo profondamente cambiati e ciò avrà grande rilievo nei consumi alimentari, soprattutto nella convivialità sociale e della casa.





Ripartire all'insegna del "sano egoismo"

di Vito Amendolara
Accademico di Napoli

Nutrirci meglio, in maniera consapevole.

cio più intelligente al cibo e dall'ambiente in cui si vive, e per il 30% dalla componente genetica.

Nulla sarà come prima, è il mantra che ci sta accompagnando

Nulla sarà come prima, è il mantra che ci sta accompagnando durante questa pandemia che ci sta facendo preoccupare non solo del quando finirà, ma essenzialmente del **come ci apprestremo a rientrare nella vita normale**, avendo contezza, sin da subito, che i nostri comportamenti e **l'approccio al cibo per nutrirci meglio e aumentare il sistema immunitario, non saranno scelte neutre**, per l'effetto dirompente che potranno avere sulla nostra e sulla vita altrui.

L'aforisma di Schopenhauer, quindi, deve imporci quel "sano egoismo", che è capace di migliorarci la vita facendo scelte potenzialmente utili al nostro prossimo e all'ambiente nel quale viviamo.

Il *lockdown*, la confusione generale, una infodemia insopportabile, la strage degli anziani stanno segnando in maniera

indelebile la nostra coscienza e le nostre sensibilità.

Tuttavia, errati stili di vita, cattiva alimentazione ed eccessiva sedentarietà, come dimostrano gli ultimi dati ISTAT disponibili, generano ogni anno una maggiore mortalità causata da tipologie di malattie non trasmissibili, che incidono per circa il 75% sulla spesa sanitaria nazionale.

Senza inventare nulla di nuovo, il modello alimentare è già nella Dieta Mediterranea

Quindi, nel compiere un cambio di passo inevitabile a seguito dell'attuale pandemia, va acquisita la convinzione che: **nutrirsi in maniera intelligente, acquisire uno stile di vita sano**, avere rispetto dell'ambiente e della biodiversità, evitare lo spreco di cibo, **esaltare la convivialità** devono diventare i **must del nostro vivere quotidiano**, senza inventare nulla di nuovo, perché sono questi i cardini del **modello alimentare racchiuso nella Dieta Mediterranea**, di cui siamo detentori e considerato il migliore al mondo. (*Best diet ranking 2020*, elaborato da U.S: news & world report).

Un aforisma di **Arthur Schopenhauer**, quanto mai attuale, recita: "La salute non è tutto ma senza salute tutto è niente". Sarebbe saggio partire da questo dogma per avviare la cosiddetta fase due, ridisegnando i comportamenti e le nostre abitudini consolidate e diventare protagonisti del nostro vivere quotidiano, in particolare avendo contezza di un dato inconfutabile: **il primo atto per guadagnare salute è nutrirsi** (e non alimentarsi), **in maniera consapevole**.

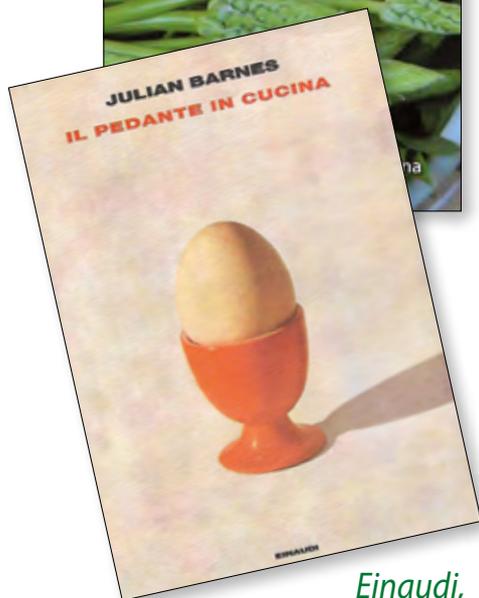
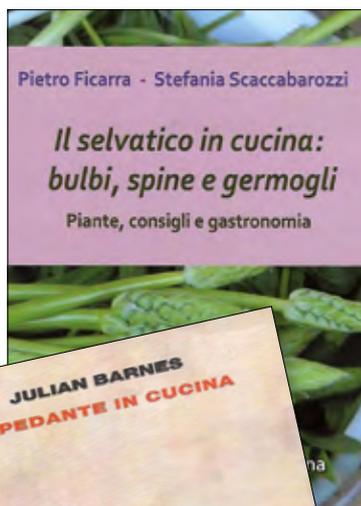
Nei fatti, c'è ampia condivisione della scienza medica, nell'affermare che la durata e la qualità della vita in salute dipendono per il 70% dallo stile di vita, da un approc-



È questo sicuramente il tempo di una inversione di tendenza in cui la buona volontà e la rieducazione comportamentale dovranno coincidere con una strategia rinnovata della Sanità Italiana, che punti con forza sulla **prevenzione primaria** leva fondamentale per far guadagnare salute alle comunità, rispettando concretamente il dettato costituzionale (art 32).



Youcanprint,
Lecce 2020, pp.215
€ 28,90



Einaudi,
Torino 2020, pp. 120
€ 14,00

"Sono un cuoco tardivo". Inizia con queste parole l'opera di Julian Barnes, scrittore inglese che, alla soglia dei 60, ha inserito sul cammino della sua poliedrica attività letteraria questo piacevole e divertente saggio di critica gastronomica. Non aspettatevi ricette, troverete solo argute considerazioni sul modo di procurarvi le materie prime e sulla successiva metodologia culinaria. Lo spunto iniziale sono precise esperienze sul campo; il risultato finale un contributo alla formazione di una appropriata mentalità con cui approcciarsi all'attività di cuoco. Il Pedante non discetta sull'appartenenza della cucina al

Il selvatico in cucina: bulbi, spine e germogli

di Pietro Ficarra e Stefania Scaccabarozzi

Archiviato il secolo breve, è indubbio che la nostra società abbia sentito il bisogno di riconsiderare, alla luce di alcune conseguenze non del tutto positive, la vertiginosa evoluzione tecnologica che lo ha accompagnato soprattutto negli ultimi decenni. Questa situazione l'abbiamo ritrovata anche nella gastronomia, con la tendenza a superare certe innovazioni, effettivamente troppo spregiudicate, e a valorizzare comportamenti più naturalistici. Il titolo dell'opera parrebbe suggerire l'invito a seguire i principi tipici dell'alimentazione vegetariana o vegana; a scanso di equivoci, gli Autori tengono a sottolineare che il loro approccio all'argomento è del tutto "laico" e si propone di attirare l'attenzione sulla vegetazione selvatica reperibile nelle varie regioni

del nostro Paese, sui modi di raccolta e sull'uso che se ne può fare. Dall'*acarus calamus* alla *vitis vinifera*: di ognuno dei vegetali considerati vengono elencati i nomi comuni, la denominazione scientifica, l'etimologia, l'aspetto, le somiglianze, l'uso sia in generale sia in cucina, con il corredo di alcune ricette che interpretano una culinaria del tutto generalista, ma difficilmente reperibile nei comuni ricettari o nei menu dei ristoranti. Dedicare un po' del nostro tempo alle ricerche suggerite da questo volume ha un contenuto salutistico che si aggiunge a quello derivante dall'impiego di principi alimentari naturali e benefici: promuovere il movimento, tanto più gradevole in quanto si svolge a contatto con una natura piacevole e accattivante.

Il pedante in cucina

di Julian Barnes

campo delle scienze o delle arti e rifugge dall'atteggiamento competitivo sfoderato da alcuni cuochi; si ritiene un artigiano che vuole cucinare piatti saporiti, per la gioia degli amici, e soprattutto di "Colei per la Quale il Pedante Cucina", e ampliare con ponderatezza il suo repertorio. Superata la sorpresa per l'insospettata dovizia di libri inglesi di cucina, il lettore italico potrà apprezzare l'umorismo autenticamente *british* con il quale l'Autore ne tesse la critica, corredata da 10 consigli da tenere in debita considerazione ogniqualvolta ci venga la tentazione di acquistarne uno. Il Pedante non sarebbe tale se non criticasse l'approssimazione con

cui, a volte, vengono suggerite le procedure culinarie: cosa vuol dire l'autore della ricetta quando parla di cipolla "media", di "spruzzata", di "un po' di" o di "tocchetto", espressioni la cui vaghezza può trasformare le migliori intenzioni del cuoco in un attentato alle papille gustative del suo ospite? Negli ultimi capitoli, sempre sulla base di dolorose esperienze personali, il Pedante suggerisce estrema cautela nell'applicare metodiche culinarie definite facili e, a proposito della sbandierata semplicità in cucina, si associa alla conclusione del gastronomo americano Richard Olney, secondo il quale "La semplicità è una cosa complicata".



I Consulitori si riuniscono in videoconferenza

*Approvato
all'unanimità il
Conto Consuntivo 2019.*

Virtuale ma concreta, la riunione che ha visto la corale partecipazione dei Consulitori per la presentazione del Conto Consuntivo 2019. Il Presidente Petroni ha ricordato con commozione la scomparsa del Vice Presidente Vicario Gianni Fossati. Ha poi informato che, in linea di massima, il Forum dei Delegati, annullato per la pandemia, si svolgerà alla fine di maggio del prossimo anno insieme all'Assemblea dei Delegati, sempre a Baveno sul Lago Maggiore.

*Un'argomentata presentazione
del Segretario Generale
e Tesoriere*

Il Segretario Generale e Tesoriere **Roberto Ariani** ha poi illustrato dettagliatamente il **Conto Consuntivo 2019**, dando anche lettura della relazione positiva in merito, da parte della Società di Revisione indipendente BDO Italia

Spa. A seguire, il Presidente del Collegio dei Revisori dei conti, **Gianni Limberti**, ha espresso il **parere favorevole del Collegio** sull'attività 2019. Posto a votazione, **il Conto Consuntivo 2019 è stato approvato all'unanimità.**

*Nuova App per l'accesso
del grande pubblico a molte
iniziative accademiche*

Il Presidente Petroni ha chiuso l'incontro annunciando per ottobre o novembre la prossima riunione della Consulta, auspicando che si possa svolgere "in presenza".

Ha infine informato i Consulitori sulla **nuova App** dell'Accademia, in via di realizzazione, che consentirà l'accesso al grande pubblico a molte iniziative accademiche. **Un'area riservata sarà dedicata ai soli Accademici** che potranno **consultare il Carnet, non più cartaceo.**





Incontro virtuale, ma concreto

Nuove iniziative e spirito di squadra tra i membri del Centro Studi "Franco Marenghi".

Anche la riunione del CSFM si è svolta in videoconferenza. Dopo il saluto del Presidente del CSFM, **Sergio Corbino**, ha preso la parola il **Presidente Paolo Petroni** auspicando, se la situazione continuerà a migliorare, un prossimo incontro non più virtuale, in autunno. Ha ricordato che comunque **l'attività redazionale dell'Accademia è proseguita regolarmente** con la pubblicazione, oltre alla rivista mensile, anche di uno dei più bei volumi accademici: *Le Festività religiose nella cucina della tradizione regionale*.



Il terzo numero della rivista bimestrale in edicola il 15 luglio

Ha poi **annunciato l'uscita**, per il prossimo 15 luglio, del terzo numero **della rivista bimestrale**, nelle edicole dell'area test. A tale proposito, ha auspicato che possano essere gli Accademici a interessare la stampa locale circa l'uscita della rivista. Alcuni membri del CSFM (Gigi Padovani, Roberto Zottar) hanno indicato, inoltre, il possibile ricorso ai social per informare il pubblico sull'iniziativa accademica. Morello Pecchioli ha indicato,

infine, la possibilità di offrire alcune copie della rivista ai ristoratori che potrebbero metterle in evidenza nei propri locali.

Sono in preparazione altre iniziative editoriali

Altre iniziative editoriali sono in preparazione, ha preannunciato Paolo Petroni. Si tratta del **progetto, riservato ai ragazzi**, relativo alla pubblicazione della **storia della cucina a fumetti**, prevista per l'inizio del prossimo anno, con presentazione al Ministro dell'Istruzione.

Il libro Fritti, frittture e frittelle, in lavorazione, sarà poi consegnato agli Accademici per la cena ecumenica. Il Presidente Petroni ha concluso l'incontro dando a tutti appuntamento per l'autunno dove si deciderà anche il tema del 2021.

Chiusura estiva degli uffici

**Gli uffici della Segreteria di Milano
resteranno chiusi dall'8 al 23 agosto;
la Redazione di Roma dal 1° al 31 agosto**



Piemonte

ALBA LANGHE

Le albicocche di Valleggia

Illustrate le qualità di una chicca nel panorama ortofrutticolo del Basso Piemonte.

La Delegazione ha ripreso in sicurezza l'attività a La Morra, nel cortile del ristorante "Nesto". Dopo un ringraziamento particolare all'Accademico Giuseppe Coletta e alla signora Annamaria Cornaglia, consorte del Delegato, per la loro preziosa attività di anestesisti e rianimatori, il Simposiarca Fabio Traversa ha

presentato il menu soffermandosi sulle albicocche di Valleggia, vera chicca nel panorama ortofrutticolo del Basso Piemonte-Liguria. Tra le pietanze servite, fiori di zucca fritti; acciughe in pastella fritte; coratella di capretto e cipolla saltate in padella; capretto allo spiedo; formaggette; gelato e albicocche di Valleggia.



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademica di Roma Valle del Tevere-Flaminia, **Hilde Catalano Gonzaga Ponti**, ha ricevuto dalla giuria del Concorso internazionale di letteratura 2020, Città di Pontremoli, il "Premio speciale Storia della Cucina", per il capitolo "Confetti a corte", pubblicato nel volume Roma la Dolce, edito dalle Delegazioni romane.*

*L'Accademico del Valdarno Fiorentino, **Giovanni Gerini**, è stato eletto Presidente del Rotary Club Firenze Ovest, per l'annata rotariana 2020-2021.*

NOVARA

Convivio della ripartenza

A tavola con la cultura: incontro con lo scrittore Marco Scardigli.

Dopo il lungo e difficile periodo che li ha tenuti lontani, gli Accademici della Delegazione si sono finalmente ritrovati. Nel corso di un ricco e raffinato pranzo di mezzogiorno, come si usava in famiglia, si è potuta rinnovare la gioia di stare insieme e di riappropriarsi degli elementi caratterizzanti l'Accademia: buon cibo, cultura e convivialità. La scelta per la prima riunione conviviale di "ripartenza" è stato il "Cannavaciuolo Cafè&Bistrot" di Novara, che nel 2019 ha raggiunto la stella Michelin. La giovane e brillante Accademica Eleonora Dell'Acqua è stata una Simposiarca di rara competenza e ha coinvolto i commensali con il racconto dei vari piatti.

Ospite della Delegazione, lo scrittore Marco Scardigli, 2° arrivato al premio Bancarella 2019 con il romanzo *Evelyne*, appassionato di cultura del cibo e del buon bere,

cui ha dedicato un piccolo saggio dal titolo *Sorsi, come farsi una cultura alcolica*. Scardigli ha preso spunto da un ricordo di infanzia, il cacciucco della nonna livornese, per inoltrarsi, con leggerezza e competenza, in note storiche e aneddoti. Un breve viaggio tra cibo, vino e società. Una relazione molto interessante che ha coinvolto gli Accademici e anche il DCST Piemonte, Elisabetta Cocito, che è più volte intervenuta nella discussione.

La giornata è stata anche animata da un momento istituzionale particolarmente significativo. Il Delegato Piero Spaini ha consegnato al Vice Delegato Diego Boca l'attestato in riconoscimento dei suoi sessanta anni di appartenenza all'Accademia. Boca è stato uno dei soci fondatori della Delegazione, nel 1960 e ha contribuito alla sua crescita culturale. (Piero Spaini)





Liguria

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Celebrato l'asparago violetto

Non è mancato l'omaggio a chi non c'è più, primo fra tutti, Gianni Fossati.

Orgogliosamente la Delegazione ha ripreso la vita accademica. Molto è cambiato in tale breve periodo, in cui abbiamo perso amici e affetti, ma proprio per questo non dobbiamo smarrire la speranza di ripartire con rinnovato entusiasmo come desidera il Presidente Petroni, e come avrebbe desiderato il nostro amico e Vice Presidente Vicario Gianni Fossati. La prima riunione conviviale, dopo il blocco imposto alla ristorazione, si svolge nel suo ricordo, al "Pernambucco", locale storico di Albenga, che Gianni amava particolarmente. La serata ha avuto il conforto e la benedizione di Sua Eccellenza Monsignor Guglielmo Borghetti, Vescovo della Diocesi di Albenga Imperia,

e la presenza e il saluto del Sindaco di Albenga e Consultore Riccardo Tomatis. È stato rispettato un minuto di silenzio in memoria di coloro che sono venuti a mancare. Un buon numero di soci ha accolto l'invito e, pur rispettando le indicazioni di prudenza, ha potuto godere di una bella serata, il cui protagonista è stato l'asparago violetto di Albenga, declinato in varie preparazioni che hanno riscosso un gran successo. Il pregiato e ormai raro ortaggio, che si sposa molto bene con il pesce, i risotti e la pasta, oppure da solo, con poche gocce di olio, o con burro e parmigiano reggiano, o tuorlo d'uovo sbriciolato delicatamente, è una vera delizia per il palato. (Roberto Pirino)



Secondo appuntamento conviviale al "Conte Rosso" di Albenga, un locale caratteristico, con tavoli anche all'esterno. Un bel menu legato all'incontro tra Ponente Ligure e Langhe, grazie al pregiato tartufo nero estivo. Piatti ben

eseguiti, innovativi nel solco della tradizione e molto apprezzati dai convenuti. Un breve discorso introduttivo del Delegato ha evidenziato lo spirito di amicizia e convivialità che unisce gli Accademici.

Riunione della Consulta

Per riprendere l'attività accademica, un censimento dei locali che hanno spazi fruibili all'aperto.

La Consulta della Delegazione si è riunita presso il ristorante "La Prua" di Alassio, sito sul mare del caratteristico Borgo Coscia, per riflettere su quanto abbia inciso il confinamento sulle nostre abitudini alimentari e su come si sia saputo affrontarlo. A questo proposito, la Delegazione ha fatto un censimento dei locali che hanno spazi esterni e

la possibilità di ricevere all'aperto. Per fortuna questi non mancano in Riviera e nell'entroterra e si è stabilito un calendario indicativo per organizzare le prossime riunioni conviviali. Seduti nella splendida veranda sul mare, i Consultori hanno apprezzato l'accoglienza del direttore di sala Leo Vergaro, e l'ottimo menu proposto. (R. P.)

Lombardia

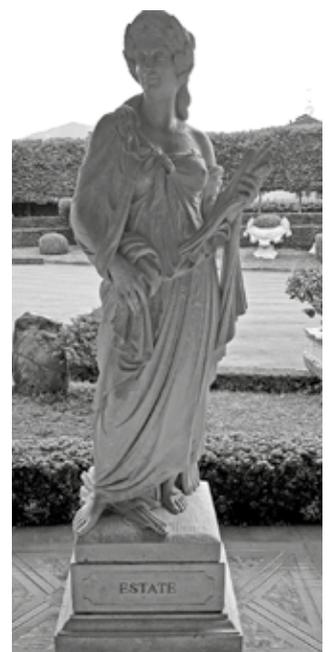
BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI

Ricominciamo!

Pomeriggio culturale e cena all'insegna della convivialità accademica.

La Delegazione riparte con un pomeriggio culturale dedicato alla visita della Fondazione "Paolo e Carolina Zani", una casa museo ricca di una splendida collezione di dipinti, sculture, mobili, arredi e altri oggetti d'arte del XVII e XVIII secolo. Dopo un momento di raccoglimento per un ultimo saluto agli amici colpiti dalla pandemia e un beneaugurante "ricominciamo", cantato in coro da tutti gli Accademici, la serata è proseguita alla "Trattoria Consolini" di Travagliato (Brescia). Un piccolo locale che fonde le due anime di Chiara, cremasca, e Luigi, astigiano. Una coppia appassionata e motivata che ha proposto un piacevole menu alternando piatti tradizionali delle loro due regioni di provenienza: "salva" cremasco, zucchine "dus e brùsch", insalata monferrina; tortelli cremaschi; tonno di coniglio; coscia di coniglio ripiena e ratatua; "bonèt" astigiano. Molto

buoni i vini: tutti piemontesi, di piccoli produttori affiliati FIVI, sapientemente presentati da Chiara, ottima responsabile di sala. (Paolo Clerici)



Fondazione Zani

Amicizia e buon cibo

Due ingredienti indispensabili per una bella serata.

Serata magica in una *location* fantastica, davanti a Palazzo Ducale. Nel silenzio della vasta piazza pedonale, sono risonate le parole di benvenuto rivolte ai numerosi Accademici riuniti - ma a giusta distanza - nel dehors del ristorante "Leon d'Oro". Prima uscita dopo il Covid e dopo mesi molto complessi. Seduti attorno a larghe tavole circolari, la serata è trascorsa benissimo all'insegna dell'amicizia, della voglia di ritrovarsi e di un cibo veramente eccellente. Menu a base di pesce, tutto estremamente curato nella presentazione e buonissimo al palato. Particolarmente degno di menzione il primo, realizzato

con paccheri che la chef Jessica Bassoli produce con farina primitiva del "nostro" Molino Pasini: il connubio tra nero di seppia, sepioline e scampo al burro di Normandia era perfetto. Jessica ha inoltre espresso la passione per la ricerca e per nuovi accostamenti di sapori nel meraviglioso "gelato Gino", gelato di fiordilatte con una fine dadolata di pere Williams, scaglette di cioccolato fondente, miele di acacia toscano, tegoline di parmigiano reggiano 30 mesi e un pizzico di pepe, misto nero, di timut e cubebe. Una riunione conviviale che rafforza l'amore per l'Accademia, dopo mesi di sosta forzata. (Omero Araldi)



Trentino - Alto Adige

Pranzo in Val Badia

I fritti della tradizione dalla cucina del maso.

Gli Accademici si sono ritrovati numerosi, con la voglia di ricominciare e di stare assieme, per il pranzo al "Maso Runch", nella bella cornice della Val Badia. La cucina del maso è quella tipi-

ca badiotta, eseguita in maniera magistrale. Tra le pietanze della tradizione ce ne sono parecchie fritte, che hanno permesso di assaporare piatti del tema dell'anno. Il maso è anche un agriturismo e gli ingredienti utilizzati sono quasi

La volontà di guardare avanti

Le quattro Delegazioni milanesi riunite celebrano la ritrovata normalità.

17 giugno 2020, una data che resterà nel cuore degli Accademici milanesi, che ha un significato preciso e profondo: quello della convivialità ritrovata. Un gruppo di Accademici delle quattro Delegazioni di Milano si sono dati appuntamento da "Daniel", una delle eccellenze della ristorazione milanese, per sostenere simbolicamente un settore tra i più colpiti, in questo strano periodo di sospensione di tutto quanto si credeva essere normale. Daniel Canzian, chef di ottima formazione, sostenuto da valori di intelligenza, generosità e umiltà, ben ha compreso l'importanza della serata e infuso nei piatti preparati la sua storia e il suo sapere, a iniziare dal piccolo benvenuto: un uovo svuotato e farcito con una deliziosa crema dalla consistenza fondente al palato, insaporito con un contrappunto leggermente acidulo di lampone, il tutto servito in un nido di pagliuzze, un forte simbolo di nuova vita, di rinascita. Si è proseguito con una insalata estiva di fave, piselli, punte d'asparago, pomodori di Sorrento e ricotta: gli ingredien-

ti disposti per formare un tricolore erano un voluto omaggio alla nostra bella e sofferente Patria. Alla cena sono seguite valide testimonianze e un interessante dibattito. Canzian ha sottolineato le gravissime difficoltà del settore, dando, tuttavia, anche un messaggio positivo per il futuro. Fiammetta Fadda, in qualità di autorevole giornalista del settore, dopo aver sperimentato personalmente diverse forme di *delivery*, ha evidenziato l'elevata percentuale richiesta dalle piattaforme specializzate nella consegna, che arrivano a incidere per il 30% del costo del pasto. Un mondo in forte evoluzione dove non tutte le formule pensate sopravviveranno così come quelle attività un poco improvvisate e realizzate senza un progetto ben definito. Rassicurante, infine, la testimonianza di Stefano Righini, Primario di Chirurgia dell'Ospedale San Giuseppe, che ha chiarito la grande confusione relativa ai contagi. Un convivio in cui tutti hanno gradito la ritrovata normalità con la volontà di guardare avanti. (Paola Rancati)



tutti di propria produzione e la cura prestata nella preparazione delle vivande merita un plauso. Eccellente la zuppa d'orzo; ottimi i *tutres* (frittelle di pasta leggera

ripiene di spinaci o crauti); straordinari i *cajinci arestis* (frittelle fatte con un impasto a base di patate, ripieni di spinaci e ricotta, di papavero e di marmellata di mirtil-



li); buonissimi i ravioli di spinaci. Una menzione particolare va allo stinco cotto nella birra e nel vino bianco e alle croccanti costine con i crauti. Anche lo strudel di mele

è stato eseguito a regola d'arte e molto apprezzato. Terminato il pranzo, gli Accademici hanno visitato il cinquecentesco Castel Colz, a La Villa.



Veneto

BASSANO DEL GRAPPA - ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI

Riunione del solstizio d'estate

Passeggiando tra fragole, lamponi e primizie bio.

A seguito dell'allentamento delle misure di contenimento per il contrasto al Covid-19, la Delegazione è ripartita alla grande con la tradizionale riunione conviviale del solstizio d'estate. In un clima di ritrovata serenità, numerosi Accademici hanno celebrato l'arrivo dell'estate con un appuntamento tutto dedicato alla natura.

Dopo una visita presso l'azienda agricola Bisele (ex Cattedra), a Canove di Roana, per (ri)-scoprire un magistrale esempio di agricoltura biologica creata dall'Accademico Andrea Rigoni, con una passeggiata tra fragole, lamponi e primizie bio, La Delegazione ha incontrato il dottor Daniele Zovi, già Generale del Corpo Forestale dello Stato, ora affermato scrittore che ha illustrato le sue ultime opere letterarie.

Gli Accademici si sono poi spostati presso il ristorante "Vecchia Stazio-

ne", dove il Delegato Luigi Costa ha suonato la campana dando il via all'evento. Lo chef Massimo Spallino ha presentato un menu ancorato alle radici ma con uno sguardo verso il futuro, e ha tracciato brevemente la storia della sua famiglia di ristoratori di successo.

Al termine del convivio, sottolineato da applausi per le prelibatezze enogastronomiche e gli accenni culturali e storici del Delegato, si è preannunciato il prossimo incontro in occasione dell'equinozio d'autunno, presso uno storico ristorante.



ROVERETO

Le ciliegie e il loro simbolismo

I golosi frutti erano anche nel secondo piatto di un convivio trascorso in allegria.

Per la ripresa dell'attività post lockdown, con il piacere di potersi finalmente ritrovare, la Delegazione (Simposiarchi: Graziano Rigotti e Germano Berteotti) ha organizzato la riunione conviviale sulla terrazza del ristorante dell'Hotel Liberty di Riva del Garda, ospitando il Delegato di Verona, Fabrizio Farinati, il giornalista Accademico onorario di Verona, Moreno Pecchioli, e il Presidente dell'Azienda Turismo Alto Garda, Marco Benedetti.

Gli Accademici, condividendone il giudizio, hanno apprezzato la semplicità delle pietanze servite, nelle quali prevaleva la qualità del prodotto, la ricerca del gusto e la combinazione di sapori. Lo chef

Mirko Novello ha infatti proposto la combinazione della carne salada con il formaggio quark; il risotto di mela con la sapidità dello speck; il filetto di maiale mappato da un saporito ridotto di Marzemino e ciliegie. Le ciliegie sono anche state l'argomento di un'effervescente relazione arqueo-gastronomica di Morello Pecchioli, che ne ha evidenziato le caratteristiche, le varietà e le proprietà, nonché la loro presenza nei secoli, come soggetto di dipinti, opere letterarie e musicali.

Una gran bella serata, trascorsa in allegria, in una splendida cornice, favorita anche da una piacevole temperatura ormai estiva.

(Germano Berteotti)



TREVISO-ALTA MARCA

Un brindisi per festeggiare il ritorno alla normalità

Menu improntato al rispetto della tradizione, del territorio e dei suoi prodotti.

La ripresa dell'attività conviviale accademica, dopo lo stop forzato del Covid-19, ha avuto come sede la prestigiosa "Locanda Da Lino", che tanto

lustro ha saputo dare alla cucina trevigiana, in tempi passati, grazie alle capacità indiscusse dello chef Lino Toffolin, venuto a mancare agli inizi del terzo millennio. Og-



fatto poi la sua bella figura un risotto all'onda che raccoglieva, ben amalgamati, tutti i sapori delle nuove verdure dell'orto. Per secondo si è scelta la faraona, che con l'abbinamento alla salsa

“pevarada” ha sempre avuto un posto importante nella cucina trevigiana. Tale salsa, infatti, viene preparata proprio per condire carni di pennuti come anatre e faraone. È stata un'ottima scelta per il gradimento palese dimostrato. Ottimi i vini e ben abbinati. Un dessert al cucchiaino, con un brindisi finale per festeggiare il ritorno alla normalità, è stato la giusta conclusione prima di partire per le ferie estive.

gi, il figlio Marco gestisce il locale mantenendolo fedele alle impostazioni date da suo padre: rispetto per la tradizione, per il territorio e per i suoi prodotti. Il menu scelto è stato improntato alla più stretta osservanza della stagionalità e del territorio, con un piccolo richiamo al tema dell'anno che riguarda i fritti, le frittate e le frittelle. Si è partiti perciò con un antipasto dedicato a tutto ciò che di fritto la stagione offre. Ha



Friuli - Venezia Giulia

Riunione dei Delegati della regione

Brindisi augurale, con l'auspicio di una serena ripresa.

Nella splendida cornice della trattoria “Da Toni”, a Gradiscutta di Varmo, località immersa nel verde della pianura friulana, si è svolta la prima riunione dei Delegati del Friuli-Venezia Giulia, dopo l'emergenza che ha forzatamente sospeso ogni attività accademica sul territorio delle cinque Delegazioni della regione. Hanno presenziato il C.T. e Delegato di Udine, Massimo Percotto, i Delegati di Pordenone Stefano Zanolin, di Trieste Paolo Penso, di Gorizia Roberto Zottar, di Muggia-Capodistria Diego Paschina. Alla riunione, alla quale erano presenti anche il DCST Giorgio Viel e alcuni suoi referenti, è intervenuto il Consigliere di Presidenza Renzo Mattioni. La discussione si è incentrata sulle modalità di ripresa delle attività conviviali e, soprattutto, sulle future iniziative culturali ed editoriali. Nonostante si sia già operato per organizzare le riunioni accademiche, tutti hanno constatato che esistono ancora, presso gli Accademici, diffidenze e timori a partecipare a incon-

tri conviviali nei locali pubblici. Proposte rassicuranti e una scrupolosa osservanza delle norme precauzionali potranno ovviare al problema. Per quanto riguarda gli eventi culturali, bisognerà attendere il via libera alla possibilità di realizzare convegni e conferenze, privilegiando per ora gli incontri all'aperto e le occasioni più informali e dinamiche, sempre all'insegna della divulgazione della vera cultura della tavola. È stata inoltre un'occasione per ritrovarsi dopo una lunga e sofferta pausa e rinnovare insieme lo spirito accademico e il piacere del confronto e del dibattito, che sono l'essenza dell'Istituzione.

Il patron del ristorante, Aldo Morassutti, ha allestito un ricco menu, presentato e servito nel più rigoroso rispetto del distanziamento e delle norme di sicurezza. Non sono mancate, però, le levate di calici “a distanza” per un brindisi augurale, in auspicio di una definitiva archiviazione dell'emergenza e di una serena ripresa, quanto prima, dell'attività accademica. (Massimo Percotto)

UDINE, GORIZIA

Celebrata la ripresa dell'attività delle due Delegazioni

Un succulento spiedo per assaporare il gusto della convivialità.

Per celebrare insieme la ripresa delle attività accademiche, le due Delegazioni si sono ritrovate presso la cantina dell'agriturismo “I Comelli” di Nimis, in occasione del solstizio d'estate. L'evento astronomico rappresenta infatti un “apice” dal quale si inizia un nuovo percorso che, in questo caso, sarà quello di lasciarsi alle spalle l'inquietante periodo trascorso per ritrovare e assaporare il gusto della convivialità. Il Simposiarca Bepi Pucciarelli e il titolare della cantina, Paolo Co-

melli, hanno fatto allestire, per l'occasione, un succulento spiedo che ha richiesto parecchie ore di lenta cottura e che è stato servito agli Accademici nella moderna tinaia della cantina. La serata, preceduta da un brindisi informale all'aperto con il saluto del Delegato di Udine, è stata organizzata nel più rigoroso rispetto del distanziamento, riscuotendo l'apprezzamento dei convenuti che hanno colto così l'occasione per ritrovare finalmente un sospirato momento di convivialità. Oltre allo spiedo, gli



Accademici hanno degustato i vini della cantina, tra i quali il rarissimo *Cjavalgjàn*, uno dei rossi autoctoni minori tipici del Friuli, oramai in via di estinzione e recuperato *in extremis* da alcune famiglie di viticoltori della zona. È stato così lanciato un apprezzato segnale di vicinanza a tutti i ristoratori e ai viticoltori del territorio, la cui attività è stata

gravemente messa in crisi e che stenta a riprendersi mettendo a dura prova la tenacia e la solidità dei piccoli imprenditori. Si è potuto verificare che la convivialità a tavola non viene meno e che i momenti di ritrovo e di confronto tra i membri dell'Accademia possono svolgersi in sicurezza, serenità e in piena armonia. (Massimo Percotto)



Emilia Romagna

BOLOGNA-SAN LUCA

Serata in allegria

Finalmente insieme, dopo una riunione virtuale.

Prima riunione conviviale dell'anno per la Delegazione, se si esclude quella a distanza al tempo del *coronavirus*, dove gli Accademici hanno cenato a casa loro con un menu prestabilito. Oltre 45, tra Accademici e ospiti, si sono ritrovati al ristorante "Grotta

dal 1918", a Sasso Marconi, ottemperando alle disposizioni vigenti. Il menu è stato predisposto da Giampietro Gamberini quale Simposiarca della serata. Ottima cena, ma particolarmente apprezzato il pollastro alla cacciatora nel cocchio. Ospite della serata il Questore di

Bologna, Gianfranco Bernabei. Il Delegato onorario Maurizio Campiverdi ha illustrato ai commensali "Le pandemie nella storia". Serata in allegria e felici di essere insieme tra amici Accademici.



FORLÌ

Convivio pienamente riuscito

Clima di allegria, come una sorta di liberazione.



Al grido di "Finalmente!" la Delegazione ha ripreso l'iter delle riunioni conviviali sia pure con un'invasione di territorio dall'amico Bruno Pollini (Delegato di Cervia che purtroppo non è potuto essere presente), ospiti dell'amico Stefano Bartolini nella nuova sede "Terrazza Bartoli-

ni" a Milano Marittima. La Delegazione ha sempre dedicato il mese di giugno al mare e anche questa volta è riuscita nell'intento.

Dopo il brutto periodo trascorso, la serata è stata testimone della solita atmosfera di amicizia e allegria questa volta condita anche da una sorta di liberazione (tutti si sono

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA

"Così sosteniamo la ristorazione"

"Il Resto del Carlino" ha dedicato un ampio articolo alla riunione conviviale della Delegazione.



La Delegazione ha pensato di ricominciare in piena sicurezza per non rischiare di ricadere nella situazione di emergenza sanitaria che ha fermato l'Italia intera, penalizzando in particolar modo i ristoranti. Si è affidata all'esperienza dell'agriturismo Sant'Uberto, a Monterenzio, con le sue carni del bosco. Una scelta etica e sana, come ha ben illustrato la signora Lucia Santini, moglie del titolare, confermando quanto aveva già ricordato, a tal proposito, il Vice Delegato Angelo Carella con particolare riferimento al Codice Etico dell'Accademia. Ha, inoltre, dedicato un breve cenno storico sulla cacciagione in cucina e all'attenzione del servizio veterinario. La signora Lucia ha ribadito che le carni degli ungulati, cinghiale, cervo, capriolo e daino, sono poverissime di grassi e colesterolo e che tale selvaggina viene cacciata perché in sovrannumero. Con il consueto suono della campana, il Delegato Andrea Stanzani ha dato il via alla riunione conviviale par-

tendo da un ottimo antipasto di selvaggina molto delicato, che ha dato lo spunto alla signora Lucia per raccontare alcune accortezze della loro filiera per far sì che le carni siano molto tenere e sicure. Il Simposiarca Stefano Zanetti illustrava, a sua volta, come aveva conosciuto l'agriturismo apprezzandone la straordinaria qualità. Per primo piatto sono stati serviti garganelli all'uovo conditi con ragni di cinghiale; due i secondi: una tenerissima tagliata di daino su letto di rucola e grana e un profumatissimo spezzatino di cervo in sugo rosso con olive. In chiusura, una fantastica crema di mascarpone al cucchiaino, densa, gustosa e molto golosa. Il Delegato ha infine consegnato alle brigate di cucina e di sala il guidoncino della Delegazione con un applauso da parte di tutti i commensali.

Il quotidiano "Il Resto del Carlino" ha dedicato un ampio spazio all'evento, titolando l'articolo: L'Accademia riparte con ottimismo. "Così sosteniamo la ristorazione". (Andrea Stanzani)

presentati con tanto di mascherina che poi è stata messa in disparte). Il tempo è stato decisamente favorevole e gli Accademici hanno potuto apprezzare maggiormente

l'ambiente di nuova ristrutturazione con la bellissima panoramica sulla spiaggia e il mare. La serata è pienamente riuscita. (Loris Camprini)

IMOLA

Cucina del territorio

Scelto un ristorante che privilegia coltivatori e allevatori locali.

In occasione della prima riunione conviviale della Delegazione dopo il *lockdown*, il ristorante "Hostaria 900" ha voluto sottolineare ancor di più la sua filosofia culinaria, che guarda ai prodotti del territorio ricercando quei coltivatori e allevatori sperimentati il cui nome accompagna spesso i piatti nella loro presentazione. Gli ambienti riflettono la costruzione novecentesca della villetta che ospita il ristorante, a pochi metri dall'ingresso principale dell'Autodromo. Una scelta premiata dal positivo giudizio sulla cucina, a partire dai fiori di zucca in tempura dell'azienda Ferri, famosa anche per il cardo

gobbo; dai garganelli con lo scalogno Igp coltivato tra Imola e Riolo Terme; dalle tagliatelle dall'abbondante spessore, con il ragù dei pregiati suini di mora romagnola, e da una spalla di vitello da perfezionare in quanto a tempi di cottura. Molto ricca di cioccolato la scelta nell'abbinamento dei vini da parte del gestore Orazio, che ha messo in tavola alcune delle migliori cantine della zona. Non è mancato un convinto plauso finale degli Accademici sia per il gestore sia per l'anziana madre che tuttora governa i fornelli affiancata da un gruppetto di giovani. (Antonio Gaddoni)

REGGIO EMILIA

Un brindisi liberatorio

Gli Accademici si sono riappropriati della gioia del convivio.

Una serata memorabile per festeggiare la ripartenza della Delegazione che è poi la ripartenza di tutta la nostra Accademia. Nella cornice della bellissima e suggestiva notte di San Giovanni, con la tipica "tortellata", gli Accademici si sono riappropriati della gioia del convivio e, pur nel ricordo della dolorosa sofferenza subita, hanno insieme costruito una serata di allegria e serenità, allietata da sapori e fragranze che nascono dalla solidissima competenza de-



gli chef del ristorante "Prater" nella elaborazione di piatti della tradizione più vera del territorio. Un'esperienza del gusto e della cultura gastronomica emiliana veramente di pregio! Il brindisi iniziale, davvero liberatorio, ha inaugurato il nuovo percorso che attende la Delegazione nei prossimi mesi.

LUGO DI ROMAGNA

L'entusiasmo di rincontrarsi

Celebrato l'evento in un ristorante stellato.

La Delegazione si è ritrovata, dopo i mesi di stop forzato per la pandemia, presso il ristorante "La Buca" di Cesenatico, grazie alla disponibilità della locale Delegazione guidata dall'amico Gianluigi Trevisani. Grande l'entusiasmo di incontrarsi nuovamente in amicizia e in allegria, in questo prestigioso locale da tempo onorato dalla stella Michelin. Apprezzatissimo il menu che rielabora i classici di pesce della cucina locale, esaltando la quali-

tà degli ingredienti. Da ricordare il pesce spada dell'Adriatico con bufala, gel di pomodoro e basilico; il bellissimo impiattamento dei paccheri e, soprattutto, il rombo chiodato al tartufo, sublime nella lavorazione e nel sapore. Al termine, gli Accademici hanno rivolto il giusto tributo e grandi complimenti alla brigata guidata dallo chef Matteo e ad Andrea e Stefano Bartolini, gestori e anima del locale da tanti anni. (Fabio Monducci)



TERRE MODENESI

I riti della festa di San Giovanni

Ogni cornino di lumaca mangiata scongiura una sventura.

Per la prima uscita dopo la riapertura, per dare testimonianza di volontà di ripresa, è stata scelta l'"Osteria del Garò", ai piedi del Castello di Levizzano, che dal 1996 Enrico e Manuela Ricchi gestiscono, ora con il figlio Enzo. L'esperienza agricola e di macelleria ha portato i fondatori a scegliere nel ricettario della tradizione, proponendo cibi accat-

tivanti di fresca preparazione, fra cui la salsiccia preparata a mano secondo una vecchia ricetta di famiglia. Essendo vicina la festa di San Giovanni, si è scelto un menu con uso della noce, simbolo tradizionale nei riti modenesi. Tra i gustosi tortellacci con speck e noci e la grigliata di carne e verdura, sono stati narrati ricordi d'infanzia,



vecchi riti, usi in cui la rugiada ha valore salvifico esaltando il bene (raccolta di erbe usate sulla persona o nel ripieno dei tortelloni; noci per il liquore delle streghe) e difendendo dal male (ogni corni-

no di lumaca mangiata scongiura una sventura).

A salvare lo stomaco, un nocino cremoso, curato da Enrico, corredato di premio dalla Consorteria in gara a Spilamberto.



AREZZO

Nel parco della villa cinquecentesca

Un piacevole ritorno alla socialità.



Nella prima riunione conviviale dopo la pandemia, gli Accademici sono stati accolti, a meno di un chilometro dal centro storico aretino, nel parco della villa cinquecentesca "La Striscia", di proprietà della nobile famiglia degli Occhini, che la restaurarono nella metà del XIX secolo e che oggi è gestita da Alessandra La Capria, nipote del

Conte Pier Ludovico Occhini. Il ristorante fa parte della Tenuta "La Striscia", che comprende anche un agriturismo oltre vigneti coltivati in regime biologico su un tipo di suolo denominato "galestro" e una cantina che produce circa 100.000 bottiglie di vino con vinificazione e affinamento in barrique di rovere francese: qui il vino nasce in vigna e non in cantina,

Toscana

APUANA

Sostenere la ristorazione

È vitale riprendere le attività e le abitudini sociali.

La Delegazione ha ripreso la propria attività con una serata al ristorante "Palmò Mare", ai Ronchi, nel Comune di Massa, nel corso della quale Giuseppe Pieretti, Presidente di Confcommercio della Provincia di Massa Carrara, ha illustrato la situazione di grave crisi, con particolare riferimento agli imprenditori titolari di bar e ristoranti, settore da sempre sostenuto dagli Accademici. Il relatore è stato introdotto dalla Delegata Beatrice Vannini, Simposarca della serata, che ha annunciato "con immensa gioia la ripresa dell'attività associativa a conclusione di un terribile periodo che ha segnato il nostro cuore e le nostre vite". Ha sottolineato che, pur non abbassando la guardia, con le dovute cautele, è vitale riprendere le abitudini sociali. Per il primo incontro post *lockdown*, è

stata scelta una *location* sul mare, per un convivio accompagnato da buoni piatti: vellutata di ceci con polpo grigliato; paccheri alla trabaccolara; tonno al tegame con patate sabbiate; gelato crema/fiordilatte con fragole flambate. Il relatore ha poi sottolineato che "I ristoratori hanno a disposizione meno spazi e quindi meno coperti, ma pagano per i locali gli stessi affitti". Ha denunciato il danno psicologico, legato alla paura, che frena la ripresa, e la mancanza della socialità. Durante la serata, molto apprezzata dai numerosi Accademici e ospiti, la Delegata ha consegnato le insegne accademiche di nuovo socio a Fabrizio Volpi.

Al termine della piacevole riunione conviviale, il titolare del ristorante, Enzo Sermattei, ha ricevuto una vetrofania dell'Accademia.



dove sosta in bottiglia per almeno 10 mesi.

È stato un piacevole ritorno alla socialità, allietato da un ricco tagliere toscano con prodotti Dop della Fattoria di Rimaggio, con sede a Pergine Valdarno e Laterina, nel cuore della Toscana, e da una grigliata mista con prodotti

del Casentino, cotti con la "giusta" brace da "Memo" e gradevolmente saporiti, accompagnati dal Sangiovese in purezza del 2016 della Cantina Occhini. L'incontro è stato allietato dal sole del solstizio d'estate, da un'accoglienza cortese e da un buon servizio. (Maurizio Pampaloni)

FIRENZE

Il ritorno!

La gioia di ritrovare la convivialità accademica.

Serata intitolata "Il ritorno!" quella con cui la Delegazione ha ripreso l'attività conviviale dopo il periodo del *lock-down*. Molti gli Accademici che si sono incontrati con grande gioia, in piena sicurezza, seguendo la normativa vigente, nell'ampio salone di "Villa Viviani". La sincera felicità di trovarsi insieme dopo un lungo periodo di separazione traspariva sui volti dei commensali, lieti della ritrovata convivialità accademica. Molto gradito anche il menu predisposto dal patron,

Stefano Lisi. Nel corso della serata, è stata distribuita la nuova bellissima edizione del volume *Le festività religiose nella cucina della tradizione regionale* che il Presidente, Paolo Petroni, ha illustrato suscitando il più vivo apprezzamento. È stato anche festeggiato Antonio Nicotra, che ha raggiunto il traguardo dei 25 anni ricevendo l'attestato di appartenenza. L'appuntamento è per il mese di luglio per proseguire l'attività conviviale della Delegazione senza soste estive. (Roberto Ariani)



MAREMMA-GROSSETO

Si respira di nuovo l'aria del convivio

Festeggiati i 35 e i 25 anni di appartenenza accademica di Bruno Viaggi e del Delegato Di Natali.

La prima riunione conviviale, dopo la pausa obbligatoria imposta dal *coronavirus*, è stata per la Delegazione l'occasione per festeggiare la ripresa dell'attività e premiare i 35 anni di appartenenza dell'Accademico Bruno Viaggi e i 25 anni del Delegato Ezio Maria Di Natali. Per questa speciale serata, il Simposiarca Alessandro Bracciali ha scelto il ristorante "Antonietta", gestito dalla famiglia Veri sin dal 1959. Il locale è situato sulla via principale

di Castiglione della Pescaia, in un luogo accogliente e familiare, con una veranda esterna luminosa che guarda sulle banchine del porto e una sala interna nella parte inferiore di una delle tre antichissime torri difensive, superstiti delle perdute mura pisane risalenti al X secolo. Nel ristorante si cucinano specialità di pesce e i piatti sono eseguiti con l'arte di chi sa mantenere il gusto e il sapore naturale e semplice del pesce freschissimo del giorno. La

LUCCA

Pronti... via!

Un segnale positivo al mondo della ristorazione.

Riparte anche la Delegazione lucchese, guidata da Daniela Clerici. Il consiglio direttivo si è recato presso il ristorante "Stefani", a San Lorenzo a Vaccoli, per la prima cena conviviale dopo il cosiddetto "confinamento" degli ultimi due mesi. Il brindisi iniziale, che ha segnato la ripartenza dell'attività accademica, la Delegazione lo ha rivolto alla ristorazione, in particolare a quella lucchese, che in quest'ultimo periodo di emergenza ha smesso di occuparsi di fornelli, tovaglie e bicchieri, ma si è preoccupata di distanze sociali, gel alcolico e mascherine. "Siamo qui - commenta Daniela Clerici, nel ristorante storico di Benedetto Stefani, perché, quale Presidente dei ristoratori di Confcommercio di Lucca e Massa Carrara, rappresenta una categoria che in questo periodo ha visto praticamente bloccata l'attività di una vita. Vogliamo dare un

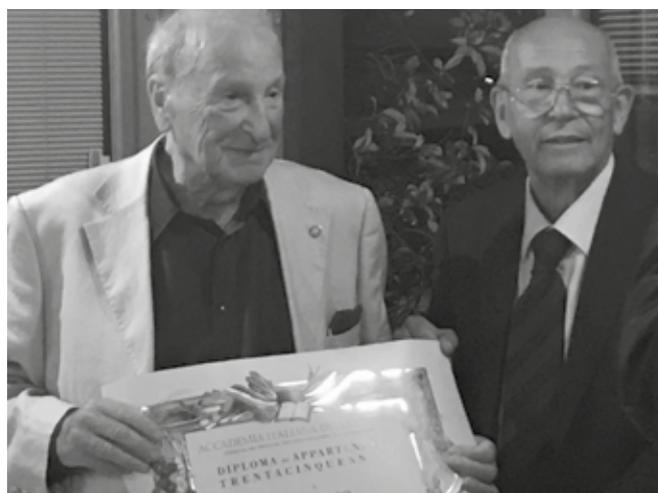
segnale positivo, di ripresa a tutti i ristoratori, ma soprattutto ai clienti, lucchesi prima e turisti poi; torniamo al ristorante a gustare un bel piatto appena uscito dalla cucina. I locali sono aperti e si sono attrezzati nel rispetto delle leggi e in tutta sicurezza, e come sempre, anche se in modo diverso, ci saranno ancora il tavolo per i parenti, quello per gli amici e anche quello dei fidanzatini".

(Fabio Vantaggiato)



serata si è svolta in modo piacevole: Accademici e ospiti hanno di nuovo respirato l'aria del convivio. Il menu proposto dal Simposiarca,

composto da piatti semplici della tradizione dei pescatori castiglionesi, è stato apprezzato da tutti i commensali.





MAREMMA-PRESIDI

Si festeggia ricordando la "Partita del secolo"

In occasione del 50° anniversario di Italia-Germania del 1970, si è parlato di calcio.

È stato molto bello rivedersi dopo tanti mesi di contatti solamente telefonici e ricominciare l'attività dell'Accademia dopo la lunga sospensione dovuta alla pandemia di Covid-19. La serata si è svolta al ristorante "La Locanda di Ansedonia" e, per l'occasione, è stato riproposto il tema previsto per la cena della cultura: un argomento nazionale popolare come il calcio. Quest'anno, infatti, proprio il 17 giugno, cadeva il 50° anniversario della Partita del secolo: Italia vs Germania 4-3.

È stato scelto un menu che prevedesse piatti tipici della cucina italiana insieme a pietanze che ricordassero i sapori tedeschi.

Una semplice pasta pomodoro e basilico, italiana non solo nei sapori ma anche nei colori, e il più classico, e forse amato, dei dessert italiani, il tiramisù. Per il secondo, una carne tipica della cucina tedesca, lo stinco di maiale, preparato magistralmente dallo

staff di cucina della Locanda che è famosa nel territorio proprio per la bontà e l'eccellente preparazione della carne. Lo stesso criterio è stato utilizzato nella scelta delle bevande: un ottimo Morellino locale e una birra Baladin adatta a carni importanti.

La prolusione del Delegato ha toccato diversi temi legati alla Partita del secolo: alcuni squisitamente calcistici, altri che descrivevano il periodo storico in cui quella partita si è svolta, con le sue tensioni sociali e culturali. Gli Accademici hanno poi ricordato la "loro" partita e come avevano vissuto l'evento. Il tutto in un'atmosfera finalmente serena e rilassata, con l'eccellente servizio al quale la Locanda ha abituato la Delegazione da sempre.



MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

Amicizia e calda convivialità

Una serata trascorsa nella vicinanza finalmente recuperata.



Bello "ritrovarsi". Proprio così, "ritrovarsi", è stato il tema della riunione conviviale che ha segnato la ripresa, ancora non appieno scevra di preoccupazione, dell'attività della Delegazione.

Bello rivedersi "in presenza", riuniti al ristorante "Sant'Elena" di Buggiano, per una serata in cui, più che mai, amicizia e calda convivialità hanno dominato nella conversazione, rallegrata dal sapere tutti i soci in salute, ma pur conscia dell'oscuro periodo vissuto. Gli Accademici hanno finalmen-

te ritrovato, davanti a una tavola imbandita secondo la tradizione, i vecchi amici, con cui scambiare semplici discorsi, sì, sul cibo, ma soprattutto sulle esperienze passate, e insieme lasciar spazio alla speranza "che ogni estremo dei mali un bene annunci", ché di speranza abbiamo proprio bisogno.

Questo è stato il senso della serata, trascorsa nella vicinanza finalmente recuperata, davanti al panorama familiare, e sempre bello, della valle.

(Alessandro Giovannini)

MUGELLO

L'allegro suono della campana accademica

Per sottolineare l'inizio della ripresa.

Gli Accademici si sono ritrovati a "il Colle è", a Barberino di Mugello, per riprendere l'attività conviviale della Delegazione dopo i mesi di

forzata interruzione. L'incontro è avvenuto sull'ampia terrazza del locale, che si trova nei pressi del casello autostradale, e dopo un lungo suono della campana,

la cena è stata servita nella sala attigua, in un'atmosfera di gioia per la ritrovata convivialità.

Il giovane chef Marco Bianchini, giunto a "il Colle è" nel novembre scorso, dopo una lunga esperienza come sous chef in un noto ristorante fiorentino, ha proposto un menu, che ha riscosso un alto apprezzamento da parte di tutti gli Accademici, e dove la tradizione si è sposata con la frutta di stagione, dando prova di elevata capacità nella preparazione e pre-

sentazione dei piatti. Ottimi gli antipasti: panzanella croccante di verdure, pappa al pomodoro, battuta di manzo e fragole e crocchetta di lampredotto; delicatissimi gli gnudi di ricotta conditi con una leggera emulsione di burro e salvia; assai interessante il petto d'anatra e ciliegie con pure di patate all'arancia. Infine, uno scenografico dessert "La Primavera incontra l'Estate", un percorso di mousse di fragola e cioccolato bianco, con frutta e gelato alla

verbena. L'appassionato intervento del Segretario Generale Roberto Ariani, ospite d'onore, ha arricchito la serata caratterizzata

dal desiderio di ricominciare e dal piacere di stare insieme, oltre che da una cucina di alto livello. (Monica Sforzini)



SIENA VALDELSA

Una riunione conviviale particolare

Finalmente insieme in grande serenità.

Tanta era la voglia degli Accademici della Delegazione di rivedersi per trascorrere insieme momenti di gioiosa serenità dopo un periodo per tutti veramente difficile, che ben volentieri è stato accolto l'invito del Presidente a organizzare tempestivamente un incontro conviviale. È stato scelto un locale che, per dimensioni e caratteristiche, garantiva ampiamente l'ossequio delle normative vigenti: il ristorante "Il Pietreto" di Gracciano, nei pressi di Colle di Val d'Elsa. L'incontro, previsto in ora meridiana, è iniziato in un clima un po' surreale in quanto, invece dei consueti abbracci ed effusioni, rimanere a distanza e a volto coperto dalle mascherine sembrava innaturale. Ma dagli occhi di tutti traspariva la gioia di ritrovarsi e di raccontare come erano state vissute le lunghe giornate in "cattività". L'affabile accoglienza da parte del direttore Ciro Carotenuto, che ha riservato l'intero ristorante in esclusiva, ha messo subito tutti a proprio agio e l'ubicazione del locale, immerso in un vasto e rigoglioso parco, ha contribuito a creare un clima di



grande serenità. In questa occasione, lo chef Francesco Signoriello ha allestito un ricco menu di pesce. Per antipasto: baccalà mantecato su sfogliata alla cipolla di Certaldo caramellata e trippa di seppia agli ortaggi con guancialetto croccante; due i primi: cannellone al ragù di astice con besciamella, pomodorini e pancetta; risotto con gamberi e zucca. Per secondo: polpo arrosto al rosmarino su un letto di purea di patate e funghi porcini (indovinato l'equilibrio mare-monti). Infine, uno squisito sformato di caprese con cioccolato e frutta secca accompagnato da gelato al pistacchio, degno suggello di un pranzo veramente ben strutturato. Un gradimento elevato ha premiato lo sforzo e il lavoro dell'intero staff. (Alessandro Tamagnini)

PISTOIA

Nel cuore della città

Per rafforzare il senso di appartenenza della comunità.



Come prima riunione conviviale post Covid, la Delegazione ha voluto ripartire dal ristorante "Voronoi", quasi a mettere il marchio in un "luogo" nel cuore della città come messaggio benaugurante verso tutti gli addetti alla ristorazione pistoiese. Infatti, il locale è situato nella piccola Piazzetta dell'Ortaggio, ex ghetto ebraico di Pistoia, adiacente a Piazza della Sala che

rappresenta una sorta di palcoscenico dell'identità e del senso di appartenenza di una comunità. Un luogo ideale per rinnovare quei legami e quegli stimoli tra le persone che lo abitano e che lo frequentano.

Il plateatico verde riservato agli Accademici, l'uovo in doppia panatura e i maccheroni sul cervo hanno sublimato il convivio. (Alessio Gargini)

VALDELSA FIORENTINA

"Da Carlo": un'oasi di cucina di pesce fresco

Lieto incontro in quel di Certaldo.

Piacevole riunione conviviale post Covid 19, che ha distratto gli Accademici da pensieri tristi. Numerosi i parte-

cipanti, fra i quali il Coordinatore Territoriale Roberto Doretti e l'Accademico Cesare Dami. Il ristorante "Da Carlo", a Certaldo, è un'oasi





di cucina di pesce fresco, preparato con sublime arte e professionalità. Lo chef Carlo Abbenante, sagace imprenditore di origini campane, ha saputo preparare i piatti con grande soddisfazio-

ne di tutti i commensali. Dietro un grande chef una piccola ma grande donna: la moglie Debora. La riunione conviviale è stata allietata dall'ingresso del nuovo Accademico Maurizio Chinaglia.

Marche

ANCONA

Finalmente l'attesa ripresa

Atmosfera positiva, loquacità dei commensali, l'allegria di tutti.

Finalmente dopo i mesi di immobilismo forzato è ripresa l'attività accademica e la Delegazione si è recata a Montecarotto, presso il ristorante "Erard", scelto per i grandi spazi a disposizione, avendo la capacità di ospitare, nel rispetto delle norme di sicurezza, 60 commensali al coperto e 100 all'esterno. Il locale, gestito da Sara Gasparini e dal marito, lo chef Pasquale Russo, è specializzato nella cucina del pesce oltre che in quella di carne e il menu proposto consisteva in: antipasti di baccalà in olio cottura, crema di rapa rossa, cracker ai pistacchi e porro fritto; salmone affumicato con crema di yogurt, briciole di feta e pan brioche caldo; gamberi fritti in tempura con riduzione di aceto in agrodolce. La scelta dei secondi tra: frittura

di calamari e scampi o mista con spine, con verdure fiammifero, o pesce spada fresco grigliato con contorno di crema di peperoni, capperi, olive nere, pomodoro gratinato, cipolle rosse di Tropea. Dolce cheesecake alle fragole e more ghiacciate. Il tutto abbinato ai vini della Cantina Moncaro. La serata, oltre che alla ripresa, era dedicata a festeggiare il 35° anno di appartenenza all'Accademia di Giuseppe Luciano Landi, che ha brevemente delineato il suo percorso accademico nella Delegazione, salutato con gli interventi del Coordinatore Territoriale e del Delegato. Il convivio è proseguito con l'atmosfera positiva, la loquacità dei commensali, l'allegria di tutti a dimostrazione di quanto fosse stata attesa questa ripresa. (Pietro Aresta)



VOLTERRA

Gustoso menu al "Mocajo"

Cena in un ristorante che propone prodotti del territorio e ottime specialità di carne.

Nel mese di giugno si sono ritrovati solo pochi Accademici, con mogli e mariti, per passare una serata "post coronavirus" nel ristorante "Mocajo", in località Casino di Terra. È stato scelto un menu degustazione, composto di vari assaggi di antipasti, belli da vedere e ancor più buoni da assaporare, ai quali hanno fatto seguito magnifici tortelli

di peposo e un pool di filetto di cervo con passata di patate viola, a seguire, meravigliosi dolci e cioccolatini della casa. In attesa che tutto ritorni nella normalità, e che ci si possa incontrare più numerosi, la cena e il locale, che rispettava in pieno le direttive nazionali, hanno ricevuto ampio gradimento. (Maria Rita Landini)

ANCONA-RIVIERA DEL CONERO

Convivialità ritrovata

Oltre 60 partecipanti alla serata.

Bellissima, emozionante ed entusiasmante la prima riunione conviviale post lockdown: un immenso piacere ritrovarsi con tutti gli amici Accademici nella splendida location "Da Giacchetti" di fronte al mare di Portonovo. Oltre 60 i partecipanti, a conferma del desiderio di ritrovarsi. Una serata all'insegna del prodotto tipico locale, "il moscio selvatico di Portonovo", cucina-

to in tutte le sue varianti e in maniera impeccabile dal giovane e bravissimo cuoco Enrico, terza generazione della famiglia Giacchetti. Superlativo l'altro piatto tipico: raguse e bombetti in porchetta. Sempre attento a valorizzare i prodotti del territorio, l'estro e la voglia di sperimentare di Enrico si sono manifestati nell'originale polpo con le patate travestite da sasso, con il contorno di spacca-



sassi, così chiamato, nel Conero, il finocchio marino, e nel delicato e raffinato trancio di spigola al Verdicchio con pomodorini e verdura croccante. Per dessert, un'originale e gustosissima pannacotta alla lavanda del Poggio con mela al Varnelli. Il servizio in sala impeccabile e professionale ha coronato la conclusione della

serata conviviale con la consegna del piatto accademico, da parte del Delegato Sandro Marani e dei Simposiarchi Granarelli e Mascioni, allo staff al completo. Nel corso del convivio, molto interessante la relazione dell'Accademico Michele Maccione sulle peculiarità del mosciolo. (Sandro Marani)

MACERATA

Ritorno alla convivialità all'insegna della cultura

Ritrovare il piacere delle riunioni conviviali.

La prima seduta accademica, dopo la pausa imposta dalla pandemia, si è svolta sulla terrazza del ristorante "Antica Fornace" di Treia. L'arrivo del volume *Le Festività religiose nella cucina della tradizione regionale* ha motivato la decisione di realizzare il menu previsto nella settimana precedente la Pasqua e che poi si era dovuto annullare. C'è stato quindi il trionfo dell'agnello che tutti hanno apprezzato molto, pur essendo ormai "fuori stagione", perché quelli erano diventati i sapori dimenticati durante le lunghe giornate di "clausura". Come pure si era sentita la mancanza troppo prolungata della convivialità, ed è stato proprio questo l'elemento che ha costituito la maggiore attrattività dell'evento. Ha fatto gli onori di casa il vice Sindaco di Treia, dottor David Buschittari, che ha offerto, a ciascun commensale, un volumetto contenente le frasi più significative del romanzo *Giù la piazza non c'è nessuno* della scrittrice Dolores Prato.

La parte culturale della seduta è stata affidata al professor Diego Poli dell'Università di Macerata, il quale, in un brillante intervento, ha concentrato tutte le eccellenze culturali della città di Treia. Ha



esordito partendo dal 1430, anno di fondazione della celebre "Accademia dei Sollevati", poi diventata "Accademia Georgica" con finalità di studio, ricerca e sperimentazione nel settore agricolo, tanto da annoverare tra i suoi soci attivi D'Alembert, Mommsen, Beccaria, Spallanzani. L'oratore ha poi ricordato Luigi Lanzi, altro cittadino di Treia, Presidente dell'Accademia della Crusca e Soprintendente alla Galleria degli Uffizi e, infine, ha delineato la figura di Dolores Prato, la "treiese di Roma". In ricordo dell'incontro, la Consulta della Delegazione ha fatto omaggio di una mascherina tricolore antivirus a tutti gli Accademici. (Ugo Bellesi)

ASCOLI PICENO

Accolti due nuovi Accademici

Un segnale positivo di continuità.

Per la ripresa dell'attività conviviale, è stato scelto il ristorante "Il Poggio" di Ascoli Piceno che, grazie alla sua struttura, ha consentito di occupare un intero spazio, all'esterno, per la compagine della Delegazione. Lo stesso locale ha provveduto ad apparecchiare tavoli di dimensioni di un metro di lato, creando così, contestualmente, il distanziamento sociale richiesto dalle norme vigenti. I 34 partecipanti, fra Accademici e ospiti, hanno osservato le norme di sicurezza, preventivamente raccomandate dal Delegato. In occasione della

riunione conviviale si è ricordato il Vice Delegato Pasquale D'Avella, recentemente scomparso, non essendo stato possibile farlo in precedenza per l'osservanza del lockdown. Si è proceduto, altresì, ad accogliere ufficialmente i due neo Accademici Gerlando Costa ed Emidio Rossi. (Vittorio Ricci)



Umbria

ORVIETO

Convivio in un locale caratteristico

"Le grotte del funaro" è situato nel cuore della rupe di Orvieto.

Il ristorante "Le grotte del funaro", unico nel suo genere, è situato nel cuore della rupe di Orvieto, scavato nelle grotte etrusche e utilizzato in tempo medievale come laboratorio di funi. Dopo la sospensione dovuta al Covid-19, gli Accademici si sono ritrovati, per una riunione conviviale, in una sala riservata, felici di rivedersi e di gustare i piatti sapientemente preparati dallo chef Alessandro Caciolla: flan di fave con salsa di pecorino umbro; maltagliati alle pere e zafferano con scaglie di parmigiano; tagliatelle al pesto di basilico e primo sale; faraona farcita al tartufo con



patate grigliate; zuppetta di fragole al mascarpone e caramello. Nell'occasione è stata festeggiata, per i suoi primi 40 anni di attività, la famiglia Branca, che ha sempre gestito con professionalità e cortesia questo caratteristico locale.



PERUGIA

Gli Accademici si sono ritrovati numerosi

Al ristorante "L'Osteria del Bosco", accurata scelta di materie prime locali.

Per la ripresa dell'attività dopo il forzato isolamento, gli Accademici si sono ritrovati numerosi in quella che fu, nel passato, la corte di una casa padronale da secoli appartenente alla famiglia di Luigi Manganelli, che ha dato vita, nel 2003, al piacevole ristorante "L'Osteria del Bosco". La filosofia di Luigi, ben supportato in cucina da Fabrizio Catana: la cucina della tradizione presentata in maniera diversa, con accurata scelta delle materie prime, privilegiando quelle locali.

Per questo motivo, l'attento Simposiarca Marco Antonelli ha concordato con Luigi e Fabrizio un menu basato sugli animali dell'aria, con interessanti rivisitazioni. Il susseguirsi dei numerosi piatti è stato un gradevole concerto di sapori sapientemente amalgamati come pure ottimo l'abbinamento dei vini. Unica nota stonata lo zabaglione finale che non ha comunque compromesso il giudizio complessivo più che positivo sul ristorante unanimemente espresso dagli Accademici.



VALLI DELL'ALTO TEVERE

La ripartenza

Il profumo dei gelsomini e gli aromi della cucina hanno dissolto ogni timore.



La Delegazione è finalmente ripartita: certamente non è stato facile. Il periodo di restrizioni e isolamento ha abituato a comportamenti che mal si conciliano con feste e riunioni conviviali.

Per la ripartenza, la scelta del luogo è stato sicuramente il collante per la riuscita della primo convivio accademico post Covid.

Il delizioso giardino del ristorante "La Balestra", notissimo crocevia di tanti personaggi che sono transitati per la Valtiberina (il Cardinale Montini, il pittore Giorgio de Chirico, il Maestro Alberto Burri, tanto per citarne alcuni), ha accolto gli

Accademici con un delicato profumo di gelsomini della siepe che incorniciava gli ampi tavoli rotondi, che hanno permesso il rispetto di tutte le nuove disposizioni. Ciò ha contribuito a spegnere velocemente il timore che aleggiava all'inizio.

La cena è stata splendida in tutte le sue portate e la Delegata ha ringraziato sentitamente i proprietari del ristorante, Alberto e Francesca Tricca, e i loro collaboratori per aver permesso, pur con le difficoltà del momento, che tutto andasse per il meglio, come se nulla fosse accaduto.

(Patrizia Perniola Morini)

Lazio

FORMIA-GAETA

Il buonumore ritorna

A tavola, in un crescendo di sapori antichi.

AGaeta, dove si era interrotta, dopo quattro mesi è ripresa l'attività istituzionale della Delegazione. Un ritorno in un ristorante nell'antico borgo di Gaeta, "La cucina di Popolla",

ben conosciuto dagli Accademici per le molte visite effettuate. Lo chef Massimo, assieme alle Simposiarche Fiorita Maria Capuano e Maddalena Cannavale, ha realizzato un menu che ha riscosso

l'unanime apprezzamento di tutti gli Accademici. Ingredienti locali: il pesce azzurro del golfo di Gaeta, le verdure del territorio circostante. Le quattro proposte dell'antipasto, dallo chef definito "mistico", hanno suscitato un crescendo di sapori antichi che, assieme al notevole Prosecco dell'azienda biologica Carpineti, hanno aumentato il buonumore di ciascuno, già alto per il piacere di ritrovarsi, dopo tanto tempo, in buona salute. Dello stesso livello i tagliolini, al giusto punto di cottura, uniti

ai famosi gamberi rossi del golfo e alla burrata sapientemente dosata. Apprezzata anche la cottura del pesce serra assieme alle cozze di Gaeta e un mix di verdure estive locali, fuori dagli schemi usuali di preparazione del pesce azzurro. Alla conclusione, l'ottimo dessert della signora Anna, "ombra" efficiente e insostituibile dello chef. Ottimo l'abbinamento del Pallagrello bianco dell'azienda Alois. Commenti tutti positivi e applausi prolungati per Massimo e Anna Popolla. (Pino Orlandi)

Riunione conviviale della “ripresa”

*Cucina di pesce d'acqua dolce,
ai bordi del torrente Santa Susanna.*

Gli Accademici della Delegazione si sono ritrovati presso il Ristorante “La Trota” di Rivodutri (Rieti), in occasione della riunione conviviale “della ripresa”, la prima della fase 3. Dopo avere effettuato la riuscita “conviviale delocalizzata”, alla quale gli Accademici si erano collegati dalle proprie abitazioni, dopo mesi di distanziamento, è stato individuato un ristorante che garantisse alta qualità unita alla sicurezza, per ripartire degustando cibi e apprezzando la vera convivialità, elemento distintivo dell'Accademia. La scelta non poteva non ricadere sul locale dei fratelli Maurizio e Sandro Serva, noti nel mondo per la cucina del pesce di acqua dolce. Da qualche tempo, ai fratelli, affabili e competenti, si sono aggiunti i rispettivi figli Amedeo e Michele, che seguono la sala con competenza e passione. La magnifica giornata di sole ha consentito di consumare il pasto ai bordi del torrente Santa Susanna, dalle acque limpide e

cristalline, degustando le ottime pietanze proposte e ammirando il panorama. I piatti offerti, sempre di estrema stagionalità, ricordano, nei sapori, quelli della tradizione, rivisitati in chiave moderna giocando sulle consistenze e sulle temperature, con un magistrale utilizzo delle erbe spontanee del territorio.

Nel corso della giornata, si è celebrato l'ingresso nella Delegazione dell'Accademico Alessandro Miccarelli, rimasto “sospeso” a causa della chiusura.

(Francesco Maria Palomba)



Riprendere il cammino da dove si era interrotto

Tutti attendevano una serata già programmata.

La Delegazione ha ripreso le proprie attività dopo la sospensione dei mesi di marzo, aprile e la riunione conviviale delocalizzata di maggio. L'incontro è stato molto particolare e, in quanto tale, rivolto a pochi estimatori ai quali era già stato preannunciato all'inizio dell'anno. Si è ripreso, così, il cammino dal punto esatto in cui si era interrotto a gennaio, nell'ultima riunione svolta, una delle più apprezzate di sempre, secondo i giudizi unanimi espressi dai convenuti. Come promesso, dunque, l'appuntamento è stato al ristorante “L'Oste e la Civetta”, con il favoloso king crab del Mare di Bering, cotto a vapore e servi-

to, così come vuole la tradizione dei Paesi che si affacciano sui mari del Nord, con il burro chiarificato o con una salsa a base di burro e aneto, che ha costituito il piatto principale della serata. Un'autentica sorpresa per molti: le carni dolcissime e tenerissime celate, come un tesoro prezioso, all'interno delle chele e delle zampe di questo granchio gigante che raggiunge i 12 kg di peso. Non meno gradite le proposte dell'antipasto confezionate dallo chef Marco Corbò su indicazione del Simposiarca Luca Felicissimo. Interessante la selezione di gelati di frutta fresca, tutti dal gusto raro e originale, serviti come dessert. (Claudio Nacca)



Stato Città del Vaticano

Primo convivio post lockdown

Una riflessione sulle applicazioni delle norme negli ambienti di refezione religiosi.

La Legazione si è riunita nel ristorante della Casa Bonus Pastor, per la prima riunione conviviale post lockdown. Nel suo

intervento di apertura, il Legato, Monsignor Giovanni Lo Giudice, ha ricordato le piazze e le strade di Roma deserte; i ristoranti e

le trattorie romane costretti alla chiusura. Anche la mensa per i dipendenti del Vaticano ha cessato di offrire il servizio di ristorazione. La *Domus Sanctae Martae*, in Vaticano, La *Domus Sacerdotalis* della Traspontina e la Residenza Paolo VI, in via della Scrofa, fino a oggi hanno mantenuto il loro servizio di ristorazione esclusivamente per gli ospiti permanenti della struttura, nella più stretta osservanza della normativa vigente. Ha sottolineato, inoltre, che nei giorni di piena pande-

mia, osservando gli scaffali e gli espositori dei generi alimentari, anche nello spaccio annonario





dello Stato Città del Vaticano, si è potuto notare con sorpresa che sono andati a ruba i cubetti di lievito, lo zucchero, il latte, la farina, le uova, i vari legumi secchi o in scatola. Si può affermare che nel periodo segnato dal martellante detto "io resto a casa" la cucina italiana sia stata tramandata materialmente dai genitori ai figli, anche sotto l'aspetto ludico e creativo almeno per una generazione. La cultura della tavola, in particolare in Italia, non è solo un fatto di assunzione del cibo, ma è gioia che nasce dalla convivialità, dal condividere esperienze ed emozioni che assieme al buon cibo riescono a ristorare l'anima e il corpo. L'Accademico Monsignor Michele Fiorentino ha poi brevemente presentato le direttive che lo Stato della Città del Vaticano ha nel tempo emanato, per la sicurezza nella somministrazione di cibi e bevande all'interno del

territorio. Dal 1° giugno è invece ripreso il servizio di mensa, per i dipendenti della Santa Sede, con il consumo dei pasti all'interno della struttura a ciò preposta, rendendo tuttavia ancora necessaria la prenotazione mediante moduli telematici.

Don Guido Colombo, Superiore della Casa Provinciale della Società di San Paolo Apostolo, ha messo in evidenza come, quello della mensa sia, per i religiosi che vivono in comune, un momento di vitale importanza, che in qualche modo "costituisce" ed "edifica" la stessa comunità e che va bene al di là della semplice sussistenza. Anche per questo, nella comunità religiosa di cui fa parte, molta attenzione è stata posta alla mensa e alla preparazione dei pasti, procedendo alla quotidiana sanificazione degli ambienti della cucina e dei refettori.

(Giovanni Lo Giudice)

Abruzzo



Per esorcizzare la pandemia

Storia semiseria della peste nella letteratura.

Dopo aver superato, almeno per ora, un periodo di grandi ambasce a seguito della pandemia di *coronavirus*, gli Accademici sono tornati a riunirsi presso il ristorante "La locanda dei Sanniti". Simposiarca della giornata non poteva che essere il Delegato Antonio Moscianese Santori, che ha saputo ricucire le fila bruscamente interrotte. Nella sua relazione ha proposto una cartellata su come, nella letteratura di tutti i tempi, le epidemie siano state rappresentate quasi sempre con il nome di peste, intesa in un'accezione generica. L'origine della peste è molto antica e, per la sua forza distruttrice, è diventata, nell'immaginario collettivo,

la "morte nera", la malattia che ha accompagnato l'umanità nei secoli e che per questo è spesso presente nelle grandi opere letterarie e artistiche. La più antica epidemia viene riportata addirittura nella Bibbia; è citata la peste nell'antica Grecia, con Tucidide, primo descrittore scientifico, nonché quella di Milano, di manzoniana memoria, con la visione dogmatica di Don Ferrante riguardo al morbo. Si va avanti con Camus e di come la peste materiale divenga peste morale, epidemia ideologica che ha portato alla follia della Seconda guerra mondiale e a tutte le aberrazioni storiche ricorrenti in diverse epoche e in diverse guerre. (Stefania Martin)



AVEZZANO E DELLA MARSICA

Convivio del Risveglio

Un incontro tanto atteso per stare di nuovo insieme.

In una geometria dell'ambiente completamente ridisegnata, ligia al rispetto delle regole in essere nei procellosi tempi che "ancora viviamo" ma anche con una visione proiettata nel futuro, Accademici e ospiti si sono ritrovati per dare vita alla prima riunione conviviale dopo una pausa di oltre due mesi. Anche per questo i

Consultori hanno voluto chiamarla "Convivio del Risveglio". L'affabilità, le continue attenzioni della titolare del ristorante "Ciccia House", Alessia, sono anche servite a stemperare le residue perplessità. Cosa dire delle fettucine, asparagi, guanciale e scaglie di pecorino? In questi ultimi giorni di primavera ci lasciamo avvolgere dalla cremosità

degli asparagi, unita alla croccantezza e al sapore eccezionale del guanciale, alle note saporite del pecorino romano, dove il sapore amarognolo di questi meravigliosi ortaggi viene mitigato: un perfetto equilibrio in un piatto amabile e speciale. Come dire: "Capolavoro del Risveglio". A seguire, sagne abruzzesi con ceci, zucchine e ricotta salata: si sente il suo profumo inconfondibile. I ceci scrocchiano tra i denti; le zucchine hanno un gusto fresco, dolce e delicato. E finalmente la ricotta salata, inizial-

mente friabile e poi solubile, avvolge la bocca. A seguire, ancora, *entrecôte* di scottona marchigiana con patate arrostiti e cicoria ripassata. Dagli USA alla Germania, passando dalla Francia, terra natia di questo piatto, nessuno resiste a uno dei tagli più pregiati. La conquista dei palati più fini è in atto! E quando un taglio così raffinato e di elevato pregio è associato alla scottona, giovanissima femmina di bovino, si gusta liberamente un piatto di carne, estremamente tenera e succulenta, con una

texture burrosa e una buona marzatura. Un'eccellenza derivata dall'unione del taglio alla specie: "l'essenza della forza vitale". Una torta particolare è stata servita per sottolineare in festività il convivio del "risveglio".

Il Simposiarca, Lorenzo Savina, nell'impeccabilità delle sue prerogative, ha assicurato il corretto ritmo del servizio, concedendo le giuste pause per l'intreccio dei dialoghi; pure ha accolto il momento per presentare e illustrare le nuove etichette di una serie speciale di vini della Cantina del Fucino,

che richiamano storie antiche e mai dimenticate, le quali si intrecciano con le opere di prosciugamento del Lago Fucino. Di buon auspicio la presenza del giovane Dante Maggi, otto anni, che ha formalmente promesso di crescere in fretta per diventare, anche lui Accademico. L'inno nazionale iniziale, i ringraziamenti "ufficiali" alla titolare del ristorante e alla brigata di cucina da parte del Delegato Franco Santellocco Gargano, hanno rappresentato la giusta cornice a questo tanto atteso convivio. (Franco Santellocco Gargano)



CHIETI

Riunione conviviale della Consulta "in presenza"

Le iniziative previste per l'anno in corso sono state tutte confermate, anche se con un calendario diverso.

La Delegazione ha atteso pochi giorni dopo che la Regione Abruzzo ha dato il via libera definitivo alla riapertura dell'attività dei ristoranti. Ligia alle direttive della Presidenza, che ha auspicato una vicinanza particolare dell'Acca-

demia ai ristoratori dopo le difficoltà dell'emergenza Covid-19, ha riunito la Consulta Accademica, già il 4 giugno, nella splendida terrazza affacciata sul mare del ristorante "Caldora Punta Vallevo" di Rocca San Giovanni. Una serata dedicata sia a verificare

Valzer di pizza tra cabala e scienza

Due interessanti relazioni e squisite pizze a volontà.



Il mitico "giro di pizza" di "La Macina" di Celano ha costituito la scelta della Consulta per la seconda riunione conviviale della Delegazione. Significativa la presenza accademica insieme a un nutrito numero di ospiti. Bene ha operato il Simposiarca nella predisposizione della sala (a totale disposizione) nel pieno rispetto delle "inderogabili regole in essere". Due interessanti interventi per lo spazio culturale: "Cabala" e "Cosmesi e vino", e le squisite "pizze a volontà", per la gastronomia, hanno felicemente caratterizzato il secondo evento di giugno. L'Accademico Stefano Maggi ha cercato di spiegare perché il numero 17 venga considerato fortunato. La numerologia corrente

parte dalla fatidica data del 17 ottobre 3761 a.C. in cui, secondo la kabbalah ebraica sarebbe nato l'universo. 17 sono poi gli Angeli, come i Demoni e l'Angelo 17 incoraggia lo scopo dell'anima al fine di comprendere meglio il nostro destino. La discussione ha suscitato notevole interesse. Carico di curiosità e di mistero anche l'intervento della dottoressa Pasquina Fracassi nel suo ragionamento, "Dai cosmetici al vino", accomunati da odori, profumi e colori. Riunione conviviale brillante, come sottolineato dal Delegato Franco Santellocco Gargano, nelle sue parole di ringraziamento alla titolare della pizzeria, Larisa Buy, ma anche un aggiuntivo grazie a tutto tondo ai partecipanti. (F. S. G.)



le misure di sicurezza studiate dai ristoratori per offrire un servizio di alta qualità senza dimenticare le esigenze dettate dalle linee guida del Comitato

Tecnico Scientifico nazionale, sia a rimodulare il calendario accademico, che è stato modificato ma non sfrondata a causa della quarantena.



SULMONA

Dove eravamo rimasti?

*Al ristorante "Meeting",
appropriato di nome e di fatto.*

Dove eravamo rimasti? Con queste parole il Delegato ha salutato i numerosi Accademici intervenuti alla riunione conviviale del "Ricominiamo"... come se la vita accademica non fosse stata interrotta da questa brutta pandemia. In effetti, ognuno aveva la voglia di esorcizzare un periodo così duro e difficile dialogando come se non fosse trascorso tanto

tempo dall'ultimo incontro. L'Accademica Rosa Giammarco ha raccontato la vita vissuta in questo particolare periodo, citando simpatici aneddoti. In linea con lo spirito di ripartenza, i cuochi Antonella e Domenico del ristorante "Meeting" hanno deliziato con un menu della tradizione abruzzese: notevole la chitarrina al sugo e polpettine di agnello. (Gianni D'Amario)



Campania

BENEVENTO

Desiderio di Accademia

*Gli Accademici hanno manifestato
la gioia di rivedersi.*

In un'atmosfera quasi rarefatta, dove gli Accademici hanno manifestato il desiderio di Accademia, e quanto questa sia loro mancata, la Delegazione si è ritrovata al ristorante "A casa di Dionisio", a Ceppaloni. Nel 1978, Vincenzo

Mignone inaugurò l'attività di ristorazione, oggi condotta mirabilmente dal figlio Dionisio. Il locale è costituito da 2 corpi di fabbrica, arredati con gusto, e un giardino molto accogliente in stile provenzale. Le materie prime utilizzate in

Molise

CAMPOBASSO

Riunione conviviale dei mulini ad acqua e dei grani antichi

Interessanti interventi culturali sul tema.

La ripresa dell'attività accademica della Delegazione si è svolta domenica 14 giugno nel suggestivo scenario del locale "La Piana dei Mulini", nel comune di Colle d'Anchise (Campobasso). La giornata di studio e ricerca si è aperta con la relazione storica dell'archeologa Alessandra Capocéfalo, che ha illustrato le origini del complesso opificio industriale costruito nei secoli lungo il corso del fiume Biferno. Molto interessante l'intervento del mugnaio Dionisio Cofelice, che ha spiegato, nei dettagli e sul posto, il funzionamento del mulino ad acqua, appena ristrutturato; la modulazione delle mole di pietra in relazione ai semi del cereale da trattare; e infine la diversa produzione di farine da grani antichi

recuperati. La riunione conviviale a tema è stata preceduta da una riflessione del Delegato Ernesto Di Pietro che ha ricordato il compianto Vice Presidente Vicario Gianni Foscati e tutti gli scomparsi per *coronavirus*, invitando a osservare un minuto di silenzio alla memoria. A seguire, la Simposiarca Gabriella Iacobucci ha illustrato il menu, le caratteristiche dei diversi piatti e le modalità di preparazione, nonché l'abbinamento con i vini molisani. La consegna del piatto 2020 dell'Accademia allo chef Antonio Mastrantuono ha sancito la chiusura della manifestazione svoltasi in completa sicurezza, nel rigoroso rispetto delle norme vigenti, con preciso distanziamento fra tavoli e commensali. (Ernesto Di Pietro)



cucina sono ricercate con cura per realizzare pietanze raffinate e gustose. La cantina è ricca di pregiati vini del territorio sannita. Il servizio è garbato e discreto e ogni piatto viene introdotto da una breve presentazione del giovane maître. La Simposiarca, Danila Carlucci, ha posto l'accento sulla storia del

tartufo bianco di Ceppaloni, che si intreccia con quella delle *janare* e del noce di Benevento, presente dal 2019 nell'elenco dei Pat della Campania, e sul ruolo che l'Aglianico svolge, grazie alla sua ricchezza di tannini, sulla morbidezza e aromatizzazione delle carni. (Danila Carlucci)

PENISOLA SORRENTINA

Dal famoso "Gigino Pizza a Metro"

Appreziate due nuove pizze e unanimi consensi per gli altri piatti.

Allentata l'emergenza sanitaria, in piena osservanza di regole e disposizioni per evitare i contagi da *coronavirus*, la Delegazione ha ripreso le attività conviviali presso il giardino del ristorante "Pizza a Metro da 'Gigino' L'università della pizza", a Vico Equense. Simposiarca, il Vice Delegato Mimmo Salierno. Tutte le proposte sono state molto apprezzate, a cominciare dalle due nuove pizze a metro, la prima alla Nerano, con zucchine, fiori di zucca e provolone del monaco a scaglie, e la seconda con scarole e pomodorini del Vesuvio. Entusiastici consensi anche per gli altri piatti,

ben preparati dal giovane chef Giuseppe Abbate: gli scialatielli fatti in casa, con pomodoro, provola e melanzane, e il pacchero con cozze, fiori di zucca e provolone; le polpette imbottite con provolone del monaco e la mitica parmigiana di melanzane di Gigino, fino al dolce "delizia al limone di Sorrento". Ottimo anche il vino rosso frizzante di Gragnano delle Cantine Iovine. Al termine del convivio, il Delegato Pino De Simone ha consegnato alla patron Paola Dell'Amura il piatto in silver dell'Accademia perché l'accoglienza, il servizio e la cucina si sono dimostrati tutti particolarmente meritevoli. (Pino De Simone).



BARI

Il mare protagonista in cucina

L'incontro dei prodotti ittici con quelli della terra per le tipiche ricette baresi.

Davvero un evento, quello che si è svolto lo scorso 13 giugno nell'"Apulia Food Restaurant" di Giovinazzo, a pochi chilometri da Bari. Un'occasione caratterizzata dalla gioia di potersi nuovamente riunire, sebbene nel rispetto delle mi-

sure di sicurezza da parte di tutti, Accademici, ospiti e personale del locale, e poter pranzare in un'ampia e luminosa sala, dotata di una meravigliosa vista sull'Adriatico attraverso le vetrate. Lo stesso mare che ha ispirato le operazioni di cucina dello chef Gerardo Raca-

Puglia

ALTAMURA

L'Accademia riparte

Cena agile e veloce, ma curata nei particolari, che ha riportato l'ottimismo.

La Delegazione si è riunita presso la "Villa Belvedere" per un incontro sul tema: "L'Accademia riparte: convivialità dopo il Covid". L'Accademico Pietro Scalera ha tenuto una interessante relazione su un argomento così attuale e coinvolgente. Tracciando un *excursus* cronologico, ha illustrato la differenza tra epidemia e pandemia, con precise citazioni storiche e riferimenti etimologici. Partendo dalla Bibbia, nella quale le epidemie venivano considerate alla stregua di punizioni divine, citando la peste di Atene, quella di Costantinopoli, quelle orientali, giungendo al Medioevo, poi alla peste manzoniana, alla peste di Londra, a quella russa, alla spagnola, per terminare, appunto, con il Covid-19.

Una platea attenta e motivata ha seguito con estremo interesse la conversazione in una *location* all'aperto, presso la quale il Simposiarca Giovanni Denora ha curato la disposizione dei tavoli, le distanze interpersonali, la massima sicurezza dell'igiene e del servizio.

Una cena agile e veloce, ma curata nei minimi particolari, ha previsto un antipasto a base di taralli al carbone vegetale, alla curcuma e al pepe nero con uva sultanina; un tagliere di salumi e formaggi locali; alici e straccetti di pollo fritti. Poi una spaghetta e un gelato a conclusione di un incontro particolare, che ha segnato la voglia di ritrovarsi e di riprendere le consuetudini accademiche con ottimismo e voglia di ripartire! (Franca Portoghese)

nelli, già altre volte testate dalla Delegazione. Particolarmente convincenti i freschi, leggeri e delicati sentori ittici della grigliata di mare, con salsa di datterino rosso al coriandolo; del risotto con vongole, polpa di riccio e datterino rosso; e dell'ombrina

al forno con crema di fave e mentuccia, e asparagi. Il tutto coronato dall'interessante conversazione del Consultore Vittorio Marzi, che ha preceduto il momento conviviale. Profondo studioso di storia della gastronomia, Marzi ha parlato dell'importante presenza del pesce nella tradizione culinaria

del territorio di Bari, prevalentemente vocato ai prodotti di terra. Ha quindi ricordato come dall'incontro di queste due realtà siano nate ricette fondamentali per la cultura gastronomica barese, tra le quali la tiella di patate, riso e cozze; le cozze ripiene; il polpo in pignatta. (Vincenzo Rizzi)





VALLE D'ITRIA

Una piacevole ventata d'aria e di distensione

Ristorante sul mare cristallino con una cucina semplice e tradizionale.



Finalmente, dopo la costrizione degli "arresti domiciliari", una ventata di aria e distensione per gli Accademici della Delegazione. Si sono ritrovati piacevolmente numerosi, all'insegna dell'amicizia, a Torre Canne di Fasano (Brindisi) a salutare il solstizio d'estate in una cornice mozzafiato con orizzonte infinito, al ristorante "Dal Moro". La magnifica terrazza, messa a disposizione della Delegazione, ha permesso, nel pieno rispetto delle disposizioni antiCovid, un piacevole convivio in un clima disteso e di confronto, sollecitato dal tema "Alimentazione post Covid" che la relatrice, dottoressa Daniela Impedovo, sapientemente ha delineato nelle sue varie fasi. Ha sottolineato

quanto possano essere importanti, per il nostro benessere, la conoscenza, l'informazione e la cultura del buon cibo, soprattutto perché l'organismo è una macchina perfetta che non potremo sostituire e che ci è stata consegnata senza il libretto delle istruzioni.

La peculiarità del ristorante è quella di coniugare una posizione strategica sul mare cristallino e una cucina semplice e tradizionale, apprezzata da tutti i commensali. Particolarmente gustosi gli spaghetti alle cozze; non da meno gli antipastini, ben presentati, il branzino e la croccante frittura, il tutto inaffiato da una buona Verdca. È intervenuto il Coordinatore Territoriale Alessandro Corso. (Enza Buonfrate)

ENNA

Il rustico a tavola

Menu realizzato con i prodotti del suolo ennese.

Numerosi Accademici e ospiti si sono incontrati nell'elegante veranda del ristorante "Centrale", nel cuore della Enna antica. Il Delegato commemora Nino Gagliano, re-

centemente scomparso, Socio fondatore e Segretario della Delegazione. Dopo un minuto di silenzio, la lettura della pagina conclusiva del libro celebrativo dei primi quaranta anni della De-

Sicilia

CEFALÙ

Incontrare l'altro nella convivialità

Questo il tema della relazione svolta nel convivio.

La Delegazione ha ripreso le attività interrotte durante la pandemia.

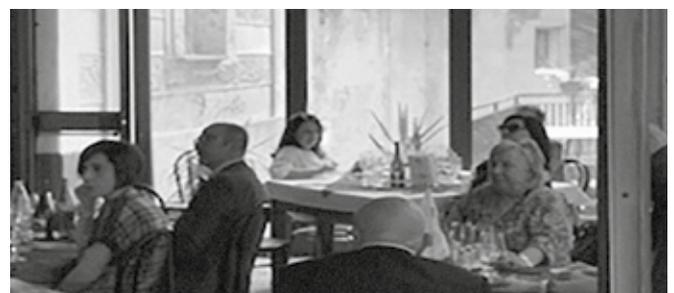
Il locale che ha ospitato la riunione conviviale, "La Tavernetta", ha riservato agli Accademici una porzione significativa della terrazza da cui si gode il panorama della Caldura. La Simposiarca della serata, Nella Viglianti, ha svolto un approfondito, appassionato e colto esame del bisogno attuale di relazione, sviluppando il tema: "Incontrare l'altro nella convivialità".

Purtroppo, a tavola, cocente è stata la delusione nel constatare un insufficiente servizio ai tavoli, una estrema lentezza nella gestione delle portate e, aspetto più grave, una cottura eccessiva dei cibi con il conseguente deterioramento della qualità, in particolare della spigola e dei gamberoni. Probabilmente, ha influito la compresenza dell'affollatissima pizzeria e un personale, soprattutto in cucina, numericamente non sufficiente il sabato e la domenica. (Nicola Nocilla)



legazione ennese da lui scritto, che ha commosso i commensali e suscitato un lungo applauso. Il neo Segretario Toti Tudisco ha illustrato il menu realizzato con prodotti del suolo ennese, cucinati secondo tradizione e portati in tavola con grazia e professionalità. Ugo Serra ne ha tratto il giudizio finale, elogiando in particolare i vini, da annoverare tra le eccellen-

ze siciliane. Infine, i ringraziamenti del Delegato agli Accademici, intervenuti nonostante i pregiudizi e le paure che condizionano ancora la quotidianità. Ringraziamenti al ristoratore, alle brigate di cucina e di sala, con l'augurio di una pronta e reale ripresa per l'intero settore della ristorazione, così tanto provato dalla crisi in atto. (Rosario Pellegrino)



Menu all'insegna della "mediterraneità"

Efficace distanziamento e ottima cucina a "Villa Fabrizio".



Dopo il *lockdown*, la Delegazione ha celebrato la prima riunione conviviale. Se ne sentiva la necessità anche se nella città non si è vissuto il dramma che ha interessato altre regioni: solo 19 positivi Covid, tutti perfettamente guariti.

È stata scelta "Villa Fabrizio", un ampio locale idoneo a garantire un efficace distanziamento e un'ottima cucina. Dopo i saluti di rito, la Delegata, Concetta Battaglia, ha consegnato alla nuova Socia Antonella Salerno il diploma e le insegne di appartenenza all'Accademia.

Il Simposiarca della serata, Salvo

Tringali, ha quindi illustrato agli ospiti il menu della serata concordato con lo chef. Legato alla tradizione del territorio, quasi a voler esorcizzare il *coronavirus*, il menu è stato creato, all'insegna della "mediterraneità", a base di una grandissima varietà di pesce fresco magistralmente preparato dallo chef. Gli occhi e il palato hanno goduto di colori, profumi e sapori. Al termine della riunione conviviale, la Delegata ha espresso la solidarietà della Delegazione al proprietario, consegnandogli un contributo a supporto della sanificazione, esprimendo la vicinanza dell'Accademia. (Salvatore Tringali)

Entusiasmo, solidarietà e cultura

Si riaccendono i sentimenti che legano gli Accademici.

La Delegazione è uscita dal lungo e sofferto isolamento determinato dall'emergenza Covid, incontrandosi con entusiasmo per la ripresa delle attività conviviali e della cordiale comu-

nicazione interpersonale. Questa, in realtà, non si era mai completamente interrotta in quanto, durante il *lockdown*, tutti gli Accademici sono quasi quotidianamente intervenuti con amichevoli messaggi,

Festeggiato il 24° anno della Delegazione

Brindisi e taglio della torta per l'anniversario.

Dopo il periodo di dovuto distacco dalla vita sociale, solo ora, e con cautela, la Delegazione ha dato vita all'appuntamento accademico estivo, presso il ristorante "Le Isole", che fronteggia le Isole Egadi. L'armonia e l'entusiasmo nel vedersi tutti riuniti, dopo il lungo isolamento, hanno caratterizzato la serata conviviale, grazie anche all'accoglienza del proprietario e chef Giovanni Lombardo e del suo staff, che si sono molto prodigati per gli Accademici. Dopo un leggero aperitivo di benvenuto, è stato offerto un ricco an-

tipasto (terra-mare), seguito dalle "busiate" con cozze, vongole e bottarga, entrambi molto graditi. La cena si è conclusa con il taglio della torta, seguito da un coinvolgente brindisi, volendo così festeggiare insieme due eventi: l'incontro tra gli Accademici, da tempo desiderato, e il 24° anno della Delegazione. Proprio per questo, la torta, a base di crema chantilly e frutta, aveva al centro il logo dell'Accademia e la data 1996-2020. I vini ben appropriati e il servizio molto accurato hanno coronato brillantemente la cena. (Antonella Bonventre Cassata)





attraverso la *chat* dedicata. Il Delegato ha introdotto la riunione conviviale ringraziando gli Accademici per la generosa solidarietà, manifestata durante l'emergenza Covid, nei confronti dei concittadini svantaggiati. Numerosissimi gli Accademici che hanno partecipato con entusiasmo al convivio organizzato nei giardini dell'hotel-resort "Villa Pulejo", dove sono state garantite le misure di prevenzione con un'elegante apparecchiatura. La riunione conviviale è stata scandita da diversi interventi del Delegato che ha voluto riaccendere i sentimenti che legano gli Accademici, anche agevolato dalla festosa occasione del conferimento del diploma di

appartenenza trentacinquennale all'Accademia Pina Cultrone Noè. L'offerta culinaria della nota chef Monica Consoli è stata complessivamente molto apprezzata. I piatti serviti, seppure raffinati nella preparazione e delicati nel gusto, originano dalla più antica tradizione contadina della Sicilia orientale. Sono stati realizzati impiegando ortaggi e prodotti della terra a chilometro zero. La delicatissima glassa di cipolla (*aggrasatu*) ha sublimato il sapore dei sottilissimi spaghetti (*scuma*) diventando il simbolo iconico di una riunione connotata da solidarietà, cultura e rinnovato entusiasmo. (Francesco Trimarchi)



VAL DI NOTO

Nuove emozioni da antichi sapori

Menu a tutto tonno: 33 tagli diversi nelle pietanze servite.

Prima uscita della Delegazione nel post Covid. In una regione graziata dalle conseguenze nefaste della pandemia, sotto il profilo sanitario, ma falciata sotto quello economico, la presenza degli Accademici al ri-

storante "Campisi" di Marzamemi è indicativa della voglia di contribuire alla ripresa. Con la prudenza e la responsabilità necessarie, la Delegazione ha voluto testimoniare solidarietà a chi, comunque, garantisce il livel-

MODICA

Un segnale di incoraggiamento per la ristorazione

Gli Accademici premiano un locale dalla cucina genuina.

La Delegazione, appena avuto il via libera da parte della Presidenza, ha deciso di organizzare la prima riunione conviviale, dopo il fermo forzato a causa dell'emergenza pandemica, presso la trattoria "Il Girasole", tipico locale custode della cucina tradizionale modicana. La scelta non è stata casuale. Si è optato di visitare un locale, che non solo è sempre stato vicino alla Delegazione e che ha ben compreso gli scopi e l'importanza dell'Accademia, ma che è stato particolarmente danneggiato dall'attuale normativa anticovid, avendo dovuto i titolari e maestri di cucina Corrado e Margherita Co-

lombo dimezzare la capienza del locale passando da 45 a 22 coperti. La presenza della Delegazione è stata un segnale di affetto e di incoraggiamento a superare questo difficile momento per la ristorazione italiana. I fratelli Colombo hanno confermato la bontà e la genuinità della propria cucina, preparando pietanze della tradizione e utilizzando solo materie prime del territorio e di stagione, molto apprezzate dai commensali. Unico neo della serata, la mancata partecipazione di molti Accademici e ospiti a causa della limitata capienza dei locali. (Carlo Ottaviano)



lo occupazionale e con esso la libertà economica, presupposto di tutte le altre libertà. Menu a tutto tonno, laddove si santifica questo pesce: 33 tagli, altrettanti sapori. Ogni volta una scoperta, come il cuore di tonno, molto simile alla bottarga e gentilmente offerto all'Accademia dal titolare Salvato-

re Campisi. Nuove emozioni da antichi sapori.



Sardegna

ORISTANO

Una bella giornata di nuovo insieme

Grande partecipazione di Accademici, congiunti e ospiti.

Gli ultimi mesi sono stati difficili ma per assurdo anche rigeneranti, non tanto per il riposo forzato ma per le riflessioni che ci ha costretto a fare. Siamo stati avvolti da un silenzio che non conosceva ed è stato più facile concentrarsi su se stessi e mettere in ordine la scala delle priorità. Per tali motivi l'incontro accademico, nel ristorante "da Renzo", ha avuto un clima particolare e festoso. La voglia di condividere la passione dello stare insieme, con il buon cibo, non è certo passata in questi mesi, anzi, d'ora in avanti sicuramente si apprezzerà ancora di più lo stare insieme. Con una grande partecipazione di Accademici, congiunti e ospiti, la Delegazione ha ripreso alla grande, attenti a tutte le nuove norme di distanziamento che comunque non hanno impedito di trascorrere una bella giornata insieme.

La *location* non ha risentito delle

normative anticovid in quanto il locale ha una superficie tale da lasciare invariata la solita disposizione dei tavoli, ma i commensali hanno dovuto adeguarsi ai tavoli con solo quattro persone.

Il menu è stato molto tradizionale, con le specialità di mare che Renzo è sicuramente capace a valorizzare. Si è cominciato con un antipasto di carpaccio di tonno e una fritturina di paranza.

Il primo è stato un tipico risotto di mare, proseguendo con un grande dentice alla Vernaccia e olive. Per concludere, un sorbetto al limone e ciliegie. Il vino abbinato è stato un ottimo Vermentino "I fiori" della Cantina Pala.

Grande voglia di incontrarsi, dunque, per proseguire la consueta attività sotto la guida del Delegato Riccardo Fantacci, che ha promesso imminenti incontri con la tradizione della carne dei pascoli sardi. (Riccardo Fantacci)



SASSARI

Abbinamento tra prodotti del territorio e pescato freschissimo

Il mare del golfo dell'Asinara e le verdure dei campi hanno fornito le materie prime.

Presso il ristorante "La Risacca", situato nella Marina di Sorso, davanti al meraviglioso golfo dell'Asinara, si è svolta la cena di riapertura della normale attività della Delegazione. Dopo la lunga sospensione, dovuta al triste periodo del *lockdown*, si è voluto dare un tono festoso alla cena, come segno di buon augurio per tutti, privilegiando i prodotti del territorio che circonda il golfo dell'Asinara.

L'aperitivo, a base di ostriche di Arborea e fiori di zucca, con ripieno di formaggio fresco e acciughe di Castelsardo fritti in pastella, ha permesso ad Accademici e ospiti di godere anche dello spettacolare tramonto, sorseggiando il Vermentino spumante Birbante delle Tenute Asinara. Gli ottimi antipasti

con gambero imperiale, tonno rosso, acciughe, scampi, polpo, ovviamente pescati nel golfo e freschissimi, sono stati accompagnati da vellutate di verdure locali. Anche i primi, calamarata con ragù di capone (scorfano rosso) e fregula con fiori di zucca e ricotta mustia (salata e affumicata), non hanno deluso. Eccellente l'aragosta di Castelsardo, sia con olio e limone sia alla catalana (insalatina di cipolle e pomodorini). Tipicamente locale anche il dessert: ricottelle e tagliata di frutta fresca. Ben abbinati i vini: il bianco Sussinku, Vermentino 2018 delle Cantine Nuraghe Crabioni; il rosso Indolente, Cannonau 2018 delle Tenute Asinara, e il Moscato Antas 2018 della Cantina di Sorso Sennori. Simposiarca della serata: Bonaria Coradduzza.

Europa

Francia

PARIGI MONTPARNASSE

La Delegazione riparte da qui

Riunione conviviale virtuale da Parigi a Canicatti per sentirsi uniti.

Dopo una lunga pausa, dovuta alla situazione contingente causata dal Covid-19, la Delegazione ha deciso di organizzare una riunione conviviale a distanza, con la scopo di celebrare il risveglio e la ripresa delle attività in Francia e nel resto d'Europa e del mondo, attraverso

un menu speciale, per promuovere la gastronomia lombardo-veneta. Qualche giorno prima la Delegata Laura Giovenco Garrone e il Vice Delegato Andrea Fesi hanno preso videocamera, padelle e microfoni e hanno deciso di creare un tutorial per la realizzazione del menu, che è stato diffuso su tutti



i nostri canali social. Lo scopo? Creare una tavola virtuale in cui ogni partecipante poteva cucinare e degustare i piatti secondo tradizione, con un accento particolare alla storia legata a ogni singola pietanza. Il 31 maggio alle 12,30, più di 30 persone hanno risposto all'appello: Accademici parigini e italiani, ma non solo, hanno colto la sfida, creando tutti insieme, da un lato, un grande atelier culinario, dall'altro una tavola lunga centinaia di chilometri, da Parigi,

a Nizza, da Bergamo a Roma fino a Canicattì in Sicilia. Il menu: carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana; risotto e cotoletta alla milanese, completati da un tiramisù e da un ottimo Prosecco Doc trevigiano Leo Vanin. Anche se inusuale, la riunione conviviale telematica è stata l'occasione, tanto attesa da molti, per passare un momento gioioso dopo un lungo periodo pieno d'incertezze, in cui l'Accademia ha dato prova della sua forza. (Andrea Fesi)



Paesi Bassi

DEN HAAG-SCHEVENINGEN

Una cena toccasana

Un primo assaggio di convivialità, chi al ristorante, chi a casa in videoconferenza.

Anche in Olanda il coronavirus ha colpito profondamente. Le autorità hanno preso diverse misure per ridurre i contagi, meno severe che in Italia, ma ritrovarsi a un ristorante è stato a lungo proibito. Da poco, ciò è di nuovo possibile, ma con regole che proibiscono

grandi gruppi e che mirano a mantenere la distanza di 1,5 m tra ogni commensale. È chiaro che una cena conviviale in stile classico tra Accademici non è ancora attuabile, ciononostante la Delegazione ha voluto esplorare una maniera diversa di ritrovarsi e allo stesso tempo so-

Profumi del mare di Sicilia

Una riunione conviviale perfetta.



Dopo un lungo periodo di "confinamento" gli Accademici si sono ritrovati a festeggiare la meritata "rinascita" dell'attività accademica presso il ristorante "A Tavola" a Boulogne Billancourt. In questo periodo di distanziamento sociale, si è comunque sempre cercato di mantenere attiva la vita della Delegazione attraverso i social media. Lo chef Onofrio Giammarresi, siciliano doc, ha ricevuto gli Accademici nel suo locale, dallo *charme* "bucolico", con la familiarità che lo distingue e ha proposto un menu dal profumo unico... di mare, facendo degustare piatti della sua Sicilia, andandoli a riscoprire tra i

ricordi delle ricette che gli sono state tramandate dalla nonna. Anche i vini erano eccellenti. Tutto era talmente perfetto che all'unanimità è stato definito come uno dei migliori ristoranti visitati. La Delegata e Simposiarca Laura Giovenco Garrone ha esposto le origini della festa di San Giovanni, e del perché venga chiamata "la notte delle streghe"; il significato della raccolta delle spighe di grano e della lavanda e dei falò; la tradizione delle lumache, che ancora oggi si consumano a Roma in questo periodo, e del nocino. È stata anche l'occasione per festeggiare insieme l'arrivo dell'estate. (Laura Giovenco Garrone)

stenere i ristoranti italiani locali. Tre Accademici, incluso il Delegato, si sono avventurati nel ristorante "Maximo" di Rijswijk dove, grazie al cortile all'aperto, è possibile ospitare commensali secondo le regole. Altri commensali si sono riuniti a casa propria. Comune denominatore è stato il ritrovarsi ancora e il mangiare italiano di qualità prodotto da ristoratori locali. Chi è rimasto a casa ha ordinato un'ottima cena d'asporto dal ristorante italiano più vicino. Da menzionare "La Marea" di Rijswijk e "Gran Tour in Italia" a Den Haag.

Durante la cena, gli Accademici si sono collegati da quattro postazioni differenti in videoconferenza, non senza intoppi tecnici, per scambiarsi impressioni sul cibo e per salutarsi cordialmente. Come si può immaginare, la cena si è trasformata in un insieme di sorrisi, gesti di saluto, commenti fugaci sulle pietanze e le bevande, in un divertente clima un po' confusionario. In ogni caso, dopo il lungo periodo di distanziamento sociale, questo assaggio di convivialità è sembrato un toccasana. (Stefano Angelucci)

Cultura e buona tavola

Gli Accademici allietati da un'esplosione di sapori e da un'interessante relazione.

In occasione del primo incontro dopo il lockdown, la Delegazione ha fatto ritorno al premiato ristorante "La Rusticana" di Arnhem, sotto la guida del Simposiarca Rob Cozzi. Lo chef/patron Luciano Frassi e il figlio Tiziano, sommelier, sono riusciti addirittura a superare le aspettative dei commensali. La serata è stata culturalmente allietata da una piccola conferenza dell'architetto Peter Stokmans riguardo alle opere dell'architetto italiano Aldo Rossi. In apertura un eccellente aperitivo con stuzzichini ha deliziato i 18 Accademici seduti intorno a diversi tavoli da 2 persone. Particolare nota per i cubetti di tonno in crosta di pistacchio. Ottimo l'antipasto



con polenta morbida, ricco di tanti sapori, e capesante al lardo magistralmente cotte. Il primo piatto di plin ha meritato un giudizio superlativo per il ripieno e il delicato sugo. Un classico del ristorante, il filetto di manzo con spinaci, taleggio e tartufo, ha soddisfatto la maggioranza dei commensali. La serata si è chiusa alla grande con ottimi dessert classici, accompagnati da un buonissimo Recioto. Da non dimenticare gli abbinamenti dei vini, sempre ben illustrati dal sommelier. L'applauso per la brigata bianca e nera è stato fatto con il massimo piacere. "La Rusticana" si è dimostrato, ancora una volta, un vero ambasciatore della filosofia accademica. (Aristide Spada)

Nel Mondo

Cile

Quale futuro attende l'industria gastronomica?

Il supporto dell'Accademia verso gli chef italiani in Cile.

Il 9 giugno la Delegazione ha celebrato la seconda riunione conviviale via Zoom, intitolata "Il cibo italiano vincerà il Covid", il cui obiettivo principale è stato quello di dare un supporto agli chef italiani che più si sono distinti nella promozione della cucina italiana in Santiago e che si

trovano con i ristoranti chiusi ormai dalla metà di marzo. Nell'occasione, è stato anche affrontato il tema del futuro dell'industria gastronomica. Hanno onorato la riunione, con la loro partecipazione, l'Ambasciatore d'Italia in Cile Mauro Battocchi, il Direttore dell'ICE Enrico Condemmi

Svizzera

Il ristorante ce l'ha messa tutta

Gli Accademici hanno apprezzato l'impegno in cucina e i tempi di servizio, nonostante il personale non ancora al completo.

Il ristorante "La Bruschetta" aveva appena riaperto dopo la chiusura forzata legata alla pandemia, e la brigata di cucina era largamente incompleta. Per questo motivo, la Delegazione ha concordato un menu di cui i cuochi si sono detti capaci di garantire la qualità. In effetti, tutti i commensali sono stati più che soddisfatti da quanto è stato loro presentato a tavola e hanno apprezzato l'impegno in cucina e i tempi di servizio assolutamente gradevoli. Ottimi i taglierini all'astice e meritevole di menzione anche la

semplice tagliata, per la qualità della carne e la perfezione delle cotture. Particolarmente lodata la torta confezionata dal personale, sia pure in assenza dell'abituale pasticciere. Vini di buona qualità e ben abbinati. Oltre al piacere di ritrovarsi tra Accademici, dopo la lunga pausa, la riunione conviviale è servita a discutere e fissare le linee guida delle attività future della Delegazione, fra le quali l'organizzazione, in un prossimo avvenire e con particolare rilievo, del convivio del passaggio della campana.

e gli chef Massimo Funari, proprietario del ristorante "Rivoli", ed Ennio Carota proprietario di "PastAmore". La riunione, che ha visto la partecipazione di una quindicina di Accademici, si è aperta con il saluto del Delegato, con il quale ha voluto trasmettere l'affetto e il supporto dell'Accademia verso gli imprenditori gastronomici e verso gli chef italiani in Cile in questo momento mondiale di grandi incertezze. A seguire, il Delegato ha accennato all'importanza che avrà, nel futuro dell'industria gastronomica, l'uso della tecnologia e la necessità di una professionalizzazione. L'Ambasciatore Battocchi ha avuto parole di apprezzamento verso gli chef, sottolineando l'importanza del cibo italiano come parte della cultura del Bel Paese e il ruolo che essi hanno nella sua diffusione. Ha avuto anche modo di congratularsi con l'Accademia per il costante supporto nella diffusione della ga-



stronomia italiana in Cile. Gli chef Funari e Carota hanno parlato delle loro esperienze in tempi di pandemia e delle misure intraprese per cercare di andare avanti mentre si preparano per un incerto futuro che, nelle migliori delle prospettive in Cile, si prevede intorno ai mesi di settembre-ottobre. C'è stato poi un simpatico scambio di idee dove gli Accademici hanno espresso la loro vicinanza e la loro disponibilità a collaborare con i ristoratori per mantenere viva la gastronomia italiana in Cile. La conclusione della serata è stata che, sebbene manchi ancora un po' di tempo: "il cibo italiano vincerà il Covid".



Cina

SHANGHAI

Sapore di pane

Il ristorante ha accolto gli Accademici con fragranti prodotti da forno.

Collocato in una prestigiosa ala con veranda di un country club riservato ai diplomatici americani a Shanghai negli anni Venti, il ristorante "Sapore di pane" ha accolto un folto gruppo di Accademici. Ricostruire un ristorante italiano è tanto difficile come ricostruire una panetteria, dove viene rievocata la prima colazione, il trancio di pizza,

la focaccia e magari un bicchiere di spumante con un pasticcino fatto a mano. Si è trattato della prima riunione conviviale diurna, durante il fine settimana, che ha permesso quindi di passare da prodotti del forno e tagli di salumi, formaggi e miele, per sfumare nel dolce abbraccio di torte e caffè ma, soprattutto, ha consentito di non soffermarsi sull'orologio.



Singapore-Malaysia-Indonesia

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Cucina italiana del tango

Evoluzione nella cucina d'emigrazione, tema del convivio.

L'Accademia non si ferma: in piena pandemia globale, gli Accademici di Singapore e Buenos Aires lanciano un'attività congiunta. Presenti una decina di Delegazioni da tutto il mondo: oltre 60 ospiti riuniti via webinar in una riunione conviviale, mentre era

contemporaneamente cena a Singapore e colazione a Buenos Aires. L'incontro è nato dalla necessità di essere presenti sulle tematiche care all'Accademia anche tra sedi ben distanti una dall'altra, superando così le limitazioni poste dal lockdown in diverse parti del mondo. Collegato

Giappone

TOKYO

Cena rilassata e sicura

Un'atmosfera intima e ospitale, con piatti gustosi ed eleganti.

Si è svolta a Tokyo la prima riunione conviviale della Legazione dopo la fine del lockdown. La serata era riservata agli Accademici al fine di definire i prossimi passi organizzativi per la ripresa delle attività nel nuovo quadro sanitario imposto dal Covid-19. Sono emerse interessanti idee ispirate probabilmente dalle ottime proposte culinarie del ristorante "DiGiorgio" che, come sempre, ha accolto la Legazione in un'atmosfera intima e ospitale, con piatti gustosi ed eleganti, sapiente-

mente preparati. Sono stati degustati: burrata con caviale e pane nero di seppia; gazpacho Rossini con fragole, scampo e couscous; orecchiette con calamaretti e ricci di mare; tortelloni di vitello e agnello con salsa di formaggi e tartufo nero; filetto di vitellone di Miyazaki con sale affumicato alla quercia; sfogliatina ai frutti di bosco.

Il ristorante applica una politica molto rigorosa in termini di norme igieniche e distanziamento sociale, permettendo ai propri ospiti cene rilassate e sicure. (Emanuela Orighi)



da Firenze, il Segretario Generale, Roberto Ariani, ha portato i saluti e le felicitazioni per l'evento da parte del Presidente Paolo Petroni. Ha, inoltre, sottolineato come questa iniziativa possa fare da battistrada ad altri eventi virtuali e internazionali. In un contesto di difficoltà per il settore della ristorazione, gli Ambasciatori italiani a Singapore, Raffaele Langella, e in Indonesia, Vittorio Sandalli, e il Consigliere economico dell'Ambasciata italiana in Argentina, Marco Leone, nei rispettivi interventi hanno messo in rilievo l'importanza del sostegno e della diffusione della nostra cucina,

e il ruolo dell'Accademia nelle attività di promozione. L'incontro, ideato e coordinato dall'Accademia di Singapore Maurizia Debiaggi, è stato introdotto dai Delegati di Singapore, Giorgio Maria Rosica, e di Buenos Aires, Alberto Lisdero. Al centro dell'evento, una relazione dell'Accademica Anna Lanzani su "La Cucina italiana nel tango" e una serie di riflessioni sui concetti di autenticità ed evoluzione nella cucina d'emigrazione. In collegamento da New York anche Dario Vaccaro, manager del "Quintetto Piazzolla", che ha ricordato il grande musicista argentino.



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Verbano-Cusio
Alberto Cagliani

LIGURIA

Riviera dei Fiori
Federico Giuseppe Uselli

TRENTINO-ALTO ADIGE

Bressanone
Massimiliano Baccanelli

EMILIA ROMAGNA

Forlì
Andrea Nanni

TOSCANA

Apuana
Fabrizio Volpi

Garfagnana-Val di Serchio
Viviana Dini

CAMPANIA

Salerno
Franca Curcio ● Nicola Oddati ●
Matteo Pizzolorusso

PUGLIA

Taranto
Luciano Ciussi ● Paolo Salerno Mele

ARGENTINA

Buenos Aires
Olga Martin

PORTOGALLO

Lisbona
Bruno Socillo

REGNO UNITO

Londra
Carla Barrano ● Marina Vergani Bolgiani

SVIZZERA

Ginevra
Riccardo Ruiba

TAIWAN

Taiwan
Alessandro Sossa ● Alex Su

TRASFERIMENTI

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Udine
Sergio Novello (da Johannesburg)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Val d'Ossola
Vice Delegato: Maria Pia Quarzo Cerina
Consulatore-Segretario: Barbara Bessegato

EMILIA ROMAGNA

Cento-Città del Guercino
Consulatore-Segretario: Adriano Bavarone

UMBRIA

Orvieto
Consulatore-Segretario:
Franco Raimondo Barbabella

CAMPANIA

Napoli-Capri
Vice Delegato-Tesoriere: Claudio Novelli
Consulatore-Segretario: Anna Arfè

ARGENTINA

Buenos Aires
Vice Delegato: Anna Lanzani

AUSTRALIA

Brisbane
Consulatore-Segretario: Salvatore Napolitano

CINA

Shanghai
Consulatore-Segretario: Simona Lodolo

FRANCIA

Parigi Montparnasse
Consulatore: Franco Pasquale Cricelli

STATI UNITI D'AMERICA

Miami
Consulatore-Segretario: Keyvan Sangelaji
Consulatore-Tesoriere: Massimo Magnani

SVIZZERA

Losanna-Vennes
Delegato: Alessandro Caponi
Vice Delegati: Ioanna Coveris ● Renato Galletti
Consulatore-Segretario: Renzo Baldino
Consulatore-Tesoriere: Dominique Bellomo

NON SONO PIÙ TRA NOI

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Muggia-Capodistria
Giovanni Paoletti

TOSCANA

Lucca
Claudio Guerrieri

LAZIO

Latina
Emilio De Bonis

CAMPANIA

Napoli-Capri
Aldo Masullo

SICILIA

Enna
Antonino Gagliano

AUSTRALIA

Sydney
Jane Mathews

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



FOCUS

see page 3

THE ACADEMY'S CONVIVIAL GATHERINGS ARE BACK

Despite often absurd restrictions, the Delegations have enthusiastically resumed their activities.

We had predicted that the previous number of Civiltà della Tavola would be the first and last without the section on the Academy's activities. With this July edition, we are immensely happy to reinstate the full format thanks to the numerous convivial gatherings held by our Delegations during June, the moment the restrictions allowed it. We already have word of many planned summer initiatives. Amid a deluge of widely varying news about contagion in Italy and worldwide, we apprehensively observe screaming headlines, disquisitions on hot spots, and morbid forecasts of a second wave, though the statements of virologists, epidemiologists and immunologists leave us unsure as to whether they fear or desire it (at least it would let them continue droning on TV and in the papers).

Restaurants remain shackled by limits which are absurd to say the least

Enlightening examples of folly include the recent advice which allows carnal congress, but for no longer than 15 minutes! Or the permission of grandparents to be with their grandchildren, but a metre apart, without holding or kissing them! Yet they can request the 'grandparents' bonus' (emergency baby-sitting subsidy). "Oh, please!" as the comedian Totò might say. Meanwhile, people flock to the seaside while restaurants remain theoretically shackled by limits which are absurd to say the least. Coats (in cold climates!) must be stored separately lest they infect each other. Exit and entry routes and paths to tables must be clearly marked. If a metre's distance is impossible, plexiglas separators are necessary (hence restaurant patrons are now boxed into incubators), and as for menus - verboten! Only on mobiles, or billboards, or single-use paper. Excellent extra-virgin olive oil? Not a chance! Oil,



vinegar, salt and pepper sachets instead. Buffets? Absolutely not! Or rather, yes, but with pre-made portions, or served by the staff. Masks are mandatory upon leaving the table, but not those with a little virus-liberating exhalation valve. Not to mention the list of customers to be kept for 14 days!

We need a clear strategy to solve real and concrete problems

We crave tourists. Spend your holidays in Italy! It's pleasant and safe - unfortunately, however, between quarantines and bans, the 2020 tourist season is lost. Covid manifestly remains a problem, and the virus, while we await cures and vaccines, is obviously still around, though reduced. However, to face the economic fallout which is inevitable in September, we need a clear strategy to solve real and concrete problems: helping tourism and restaurants through less absurd rules and reduced bureaucracy. Substantial solutions - not just electric scooter subsidies!

Paolo Petroni

President Paolo Petroni, the President's Council, the Secretariat in Milan and the Editorial Office in Rome warmly wish all Academicians, in Italy and abroad, a pleasant summer holiday.

“SMALL SHOPS AND VEGETABLE PLOTS: THESE ARE THE FUTURE”

[see page 4](#)

Gigi Padovani, Honorary Academician for Torino Lingotto, interviews Carlo Petrini, founder and President of Slow Food. Petrini optimistically describes the post-Covid prospects of restaurants and agrifood businesses, while warning that not everything should return as before. He also presents a precise fiscal blueprint for governmental assistance to cooks and restaurants.

‘POLITICAL (IN)CORRECTNESS’ IN THE KITCHEN

[see page 6](#)

The debate surrounding ‘racist’ names of certain traditional foods has recently resumed. Gorizia Delegate Roberto Zottar cites the example of ‘Moor’s Head’ chocolates, withdrawn from the shelves of a Swiss supermarket chain, and that of several Austrian restaurateurs eager to change the names, which they consider politically incorrect, of certain specialities present on their menus.

GHOST KITCHENS

[see page 8](#)

Food delivery is clearly nothing new, but at least until the lockdown, in Italy it had mostly been the preserve of pizza and ethnic restaurants. Turin Academician Elisabetta Cocito analyses its various facets, concluding from wide-ranging internet research that Italian food is the most frequently ordered in Europe, and pizza takes the top spot everywhere.

FOOD AND FLAVOUR IN POST-WAR ITALIAN CINEMA

[see page 10](#)

To mark Alberto Sordi’s centenary, we recall several memorable episodes from his films, including the celebrated macaroni scene in the 1954 film *An American in Rome*. Lunigiana Academician Giuseppe Benelli



analyses the interplay between people and food in Italian post-war comedies.

THE PLEASURES OF THE TABLE

[see page 12](#)

Milano Duomo Academician Nicola Barbera provides simple pointers to remember the joys of conviviality in these difficult times. A good meal delights us not only through food, but also fellow diners’ good cheer, enlivened by adroit conversation – without forgetting a careful table setting and thoughtfully selected wines.

VASTEDDA: A TASTE OF SICILY

[see page 14](#)

The provinces of Palermo, Trapani and Agrigento form the homeland of *vastedda*, the only nationally available *pecorino* sheep’s cheese made using the stretched-curd method, explains Treviso Academician Giancarlo Saran. The *belicina* breed of sheep, whose milk is made into *vastedda*, is very productive and resilient in harsh weather. Versatile in the kitchen, *vastedda* has noteworthy nutritional properties. It is also markedly light and therefore particularly easy to digest.

THE TENDER, SILENT STAR OF SUMMER FAIRS

[see page 16](#)

Summer marks the feast days of two beloved patron saints figuring prominently in traditional celebrations: St John the Baptist on the 24th of June, and the 12th-century St Rosalia Sinibaldi on the 14th and 15th of July. The delicacy common to these festivals is the snail, protein-rich and coveted for its tender flesh. In Palermo,

snails are called *babbaluci* and are served with garlic, parsley and pepper.

THE HIDDEN WONDERS OF PRICKLY PEARS

[see page 18](#)

Cagliari Academician Adriana Zuddas describes this fruit with its distinctive, ancient flavour, providing advice on picking it at the right stage of ripeness without being injured by its thorns. The FAO considers the prickly pear a food of the future: resilient in dry climates, it has an unusual taste and valuable health benefits.

DOMESTIC TRADITIONS: THE KNEADING BOARD

[see page 20](#)

Vasto Academician Pino Jubatti celebrates an overlooked protagonist of local cuisine: the kneading board. The humble foods prepared on it manage to unite land and sea indissolubly. These include *frascarelli*, *fusilli* and *chitarrina* which admirably complement seafood sauces, without forgetting other hand-made pastas including *sagne* and *maccheroni alla chitarra* (square ‘guitar-cut’ noodles).

OLINDO GUERRINI, POET AND TRAVELLER

[see page 22](#)

A section of Olindo Guerrini’s *Sonetti romagnoli* (Sonnets of Romagna) entitled “E’Viazz” (‘The Journey’ in the regional dialect) describes the poet’s bicycle trip with his son. Their somewhat complex itinerary included many locations where Guerrini, as recounted by Castel del Rio-Firenzuola Academician Nicola Santandrea, was more enraptured by the food in local inns than by historical monuments.

POLIZZI CAKE

[see page 24](#)

The original recipe is 400 years old and originated from the daring decision by

Benedictine nuns in Polizzi Generosa, Sicily, to use tuma, a fresh sheep's cheese generally used for savoury dishes. They mixed it with sugar, cinnamon, *zuccata* (candied pumpkin) and chocolate and wrapped it in shortcrust pastry. This recipe, explains Antonio Ravidà, Honorary Delegate for Palermo Mondello, has been imitated in other towns nearby, and also exists in many variants abroad

BREAD AND ORANGES

see page 25

This unusual ingredient combination is found in an ancient and aromatic dish from Puglia. Bari Academician Rocco Angelo Schiavarelli aims to spread the word about this recipe, prepared on cold winter evenings using bread and oranges, known more simply as aranciata (the same word for modern 'orangeade'), and rich in flavour, colour and fragrance. This light and well-balanced concoction has few, simple ingredients: stale bread, orange, fennel hearts, oil, garlic, salt and pepper.

SWEET AND FRAGRANT MELON

see page 26

The melon is ideal for hot weather, as it restores moisture lost through sweating and can be eaten throughout the day. Its calorie count is negligible. It is rich in vitamins A and C and anti-oxidant carotenes, and contains potassium, which counteracts high blood pressure. Morello Pecchioli, Honorary Academician for Verona, also provides advice on selecting melons and serving them creatively.

HEN-OF-THE-WOODS: AN EARTHLY TREASURE

see page 28

Grifola frondosa, better known by various dialectal or colloquial terms including 'hen-of-the-woods', has recently been studied in depth, revealing its important therapeutic and other beneficial properties. Indeed, explains Padua Academician Giancarlo Burri, it contains active substances which can stimulate immune defences and lower

cholesterol and blood pressure. With its pleasant flavour and intense aroma, this mushroom is prized by cooks and gourmets.

PAPER IN COOKING AND IN MODERN RESTAURANTS

see page 30

Budapest Academician Omar Balducci described the use of tissue paper in cooking and modern restaurants. It is indispensable in kitchens worldwide, though its appearance in Europe is recent, datable to the end of the Second World War.

ENCHANTING JUJUBE LIQUEUR

see page 32

A common Italian expression indicating rapturous pleasure is 'andare in brodo di giuggiole': to 'melt into jujube soup', referring to the delicious, inebriating jujube liqueur of that name. Indeed, as they ripen, jujubes become red and sweet like dates.

HISTORIC FOOD SPECIALISTS

see page 34

Macerata Delegate Ugo Bellesi recounts how a young couple bravely opened a new restaurant, the only such operation in the Macerata area, where past flavours can be rediscovered. In a brief interview, the two owners explain their philosophy of 'tasting the past' through recipes found in cookbooks from the ancient Roman, mediaeval, Renaissance, Baroque and Enlightenment eras until the 19th century: a voyage of sensory time travel to revisit lost flavours.

NEW RULES FOR OFFICIAL FOOD MONITORING

see page 36

Agrifood operators can now rely on a unified text elaborated by the European Union to cover health, safety and well-being throughout the food chain, explains

Andrea Vitale, Honorary Academician for Milano Navigli. This document's purpose is to create a coherent Europe-wide framework encompassing any official food monitoring, rationalising and simplifying all preceding norms, and now applicable to previously excluded raw materials.

FOOD DELIVERY

see page 38

During the lockdown, very many restaurants have succeeded in staying open thanks to food delivery. Italy's National Institute of Health has noted this new activity and provided guidelines to which restaurants must adhere.

STARTING OVER IN A SPIRIT OF 'HEALTHY SELFISHNESS'

see page 39

As we make inevitable changes due to the current pandemic, we must mature the conviction that eating intelligently, adopting a healthy lifestyle, respecting biodiversity and the environment, avoiding food waste, and championing conviviality must be hallmarks of daily living. All these principles, declares Naples Academician Vito Amendolara, are pillars of the gastronomic model exemplified by the Mediterranean Diet.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti