

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. 334, FEBBRAIO 2021 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT. MP-AT/C/RM/

FEBBRAIO 2021 / N. 334

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIOVANNI BALLARINI, GIUSEPPE BENELLI,
ATTILIO BORDA BOSSANA, MAURIZIA DEBIAGGI,
FLAVIO DUSIO, GABRIELE GASPARRO,
PAOLO LINGUA, ENRICA NICOLINI,
GIGI PADOVANI, MORELLO PECCHIOI,
PAOLO PETRONI, VITTORIO RASERA,
VITTORIO RICCI, MARA RONDI,
ALBERTO SACCHETTI, GIANCARLO SARAN,
ALDO E. TAMMARO, SARA VENTURINO,
ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR, ADRIANA ZUDDAS.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK, BERN KAMMERER.



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: Particolare dell'opera "Lotta tra Carnevale e Quaresima" (1559) di Pieter Bruegel il Vecchio, Kunsthistorisches Museum di Vienna

Focus del Presidente

3 Un lungo anno di rinunce
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Il "pappo" e l'"dindi"
(Attilio Borda Bossana)



Tradizioni • Storia

6 Pane e vino nella
Divina Commedia
(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.



- 8** "L'uomo è ciò che mangia"
(Aldo E. Tàmmaro)



- 10** Le chiacchiere di suora
e il loro dolce mistero
(Giovanni Ballarini)

- 12** L'arte a braccetto con il cibo
(Alberto Sacchetti)



Territorio • Turismo • Folklore

- 14** I grissini, bastoncini del re
(Gigi Padovani)

- 16** Chiocchie e lumache
(Paolo Lingua)

- 18** Il broccoletto di Custoza
(Morello Pecchioli)

- 20** L'anice verde di Castignano
(Vittorio Ricci)

- 22** Un fiore bello da mangiare
(Roberto Zottar)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 24** Storia e storie dei vincisgrassi
(Giancarlo Saran)

- 26** Prosciutto cotto di Trieste
(Mara Rondi)

- 28** Il pomodoro secco,
nostalgia d'estate
(Adriana Zuddas)



- 30** Polifunzionalità dei
chiodi di garofano
(Flavio Dusio)

Ristorazione e Cuochi

- 32** A Singapore la cucina italiana
parla anche giapponese
(Maurizia Debiaggi,
Enrica Nicolini)

- 34** Manifesto orizzontale
dell'ospitalità e della tavola
(Vittorio Rasera)

- 36** Metti l'artista sul menu
(Sara Venturino)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 38** Il novel food
(Andrea Vitale)

- 39** I furti ai supermercati aumentano
(Gabriele Gasparro)

In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41** Riunione dei Direttori
dei Centri Studi Territoriali
43 Attività dei Centri Studi Territoriali
44 Gli Accademici durante il *lockdown*
50 Accademici in Primo Piano
56 Eventi e Convegni delle Delegazioni
66 Attività e riunioni conviviali
69 Carnet degli Accademici
70 International Summary





Un lungo anno di rinunce

Siamo ancora in piena emergenza, ma gli Accademici non perdono la voglia di ripartire con vigore.

Dum Romae consulitur, Saguntum expugnatur, cioè "Mentre a Roma si discute, Sagunto è espugnata". Mai come in questo momento, il celebre, amaro commento di Tito Livio ci viene alla mente. Sagunto, cioè la povera nazione ridotta in uno stato penoso dalla pandemia, dal disastro economico e sociale, viene espugnata, mentre a Roma ci si consulta e si perde tempo in bizantinismi e balletti distanti dalle necessità del Paese. **Dopo un anno di pandemia siamo ancora alla piena emergenza su tutti i fronti**, senza un programma frutto dell'esperienza di questi lunghi mesi, senza un piano sanitario, di investimenti, di credibili soluzioni ai tanti problemi. Per ora siamo fermi ai banchi a rotelle, ai monopattini e alle lotterie con ricche estrazioni degli scontrini dei fortunati che hanno fatto acquisti con carte di credito agognando il *cashback*.

A gennaio dello scorso anno, nessuno sospettava cosa stesse per avvenire

Era il 29 gennaio 2020 l'ultimo giorno di vita normale, una meraviglia che oggi pare un sogno irraggiungibile. Si guardavano con distacco e quasi con incredulità le immagini che ci venivano da un mondo lontano, dalla Cina, da una città grande, ma sconosciuta, che si chiama Wuhan. Di lì a poche ore saremmo piombati in un terribile incubo. Il 30 gennaio, dall'ospedale Spallanzani di Roma giunge la conferma dei primi casi di *coronavirus* riscontrati in due coniugi turisti cinesi (per la cronaca poi guariti perfettamente e rientrati a casa loro). Ma nessuno sospetta cosa stia per avvenire. **Il 21 febbraio si scopre in Italia il primo contagio autoctono in provincia di Lodi**, nel comune di Codogno, la nostra piccola Wuhan. Scatta il primo *lockdown*, zona rossa, nell'illusione di bloccare sul nascere il contagio. **Ormai, tuttavia, tutto è fuori controllo**. E da allora è un crescendo di bollettini di morte; si scoprono le mascherine (che non ci sono, ma forse non servono); si impongono le distanze che vengono chiamate sociali invece che fisiche, le chiusure dei ristoranti e dei negozi; non si va più a messa, non si va più a scuola. È la disperazione, **ma c'è anche la solidarietà e la speranza**. **"Tutto andrà bene"**, si diceva, e dai balconi si cantava l'Inno di Mameli. **E invece non è andata bene**. L'11 marzo tutto il Paese

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



va in zona rossa. Le bare di Bergamo su un convoglio di camion militari lasciano tramortiti, le immagini fanno il giro del mondo e l'Italia è l'appestato d'Europa. Tutti chiusi in casa, a vedere virologi, immunologi, infettivologi che straparlano contraddicendosi e grotteschi inseguimenti sulla spiaggia con quad e droni.

Resta immutata la voglia di riprendere le attività accademiche in presenza

Le attività della nostra Accademia, riunioni conviviali e convegni non possono più svolgersi in presenza, ma con grande energia proseguono gli incontri virtuali, i tanti webinar, le iniziative a supporto dei più deboli. Il numero di marzo della nostra rivista esce in forma completa con tutte le riunioni fino a febbraio. Scrivevamo allora che "I ristoratori ci aspettano con una voglia pazzesca di ricominciare. **I nostri Delegati non vedono l'ora di ripartire con grande vigore**". Ci siamo illusi durante l'estate, ma quella voglia di ricominciare resta immutata. **Siamo stanchi di questa asocialità, di questa mancanza di libertà**, di una situazione che ha colpito nel profondo l'anima del turismo e della enogastronomia. **Confidiamo**, questa volta su solide basi, **che i vaccini risolvano in tempi brevi tutti i problemi**, con la speranza che le campagne vaccinali, partite con lentezza, subiscano presto una forte accelerazione.



Il "pappo" e l'"dindi"

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

La Zecca di Stato ha coniato, per il 2021, due monete da collezione da 5 euro, dedicate a cannoli e Passito siciliani e a tortellini e Lambrusco emiliani.

I versi che **Dante utilizza** nell'XI canto del *Purgatorio*, per indicare il **linguaggio della prima infanzia**, quando si chiama il **pane "pappo" e il denaro "dindo"** (*Che voce avrai tu più, se vecchia scindi/da te la carne, che se fossi morto/anzi che tu lasciassi il "pappo" e l'"dindi"*), sono appropriati per legare le due parole, **cibo e monete, che decodificano la nuova collezione numismatica emessa, per il 2021, dal Ministero dell'Economia e delle Finanze e coniate dal Poligrafico e Zecca dello Stato.**

La collezione del nuovo anno è costituita da 15 soggetti ispirati a storia, arte, sport,

scienza, natura ed eccellenze enogastronomiche italiane. La creatività e il genio italiani, riconosciuti in tutto il mondo, vengono celebrati, oltre che dalle emissioni per Dante, Caravaggio ed Ennio Morricone, con quelle per il **cannolo**, il **Passito siciliano**, il **tortellino** e il **Lambrusco** modenese **imprese in due monete da collezione da 5 euro.** Ogni anno la Zecca, oltre a coniare le monete abitualmente circolanti, realizza un'edizione della **Collezione Numismatica della Repubblica Italiana**, con monete destinate al collezionismo. Una delle serie, inaugurata nel 2020 col nome "Sapori d'Italia", è dedicata alla cultura enogastronomica del nostro Paese e **celebra le eccellenze di ogni regione.**

Due cannoli siciliani e un bicchiere di Passito in primo piano

Due cannoli siciliani e un bicchiere di Passito in primo piano **su una decorazione tipica della ceramica di Caltagirone, una colonna tortile barocca con capitello corinzio, ispirata dall'interno della Chie-**

sa Madre di Palazzolo Acreide, sono i protagonisti della nuova collezione di monete che omaggia la tradizione enogastronomica siciliana. Il cannolo, cialda di pasta fritta, detta "scoccia" - la scorza -, con un ripieno a base di ricotta di pecora, è un dolce inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. **Secondo gli storici, il primo a farne cenno è stato addirittura Cicerone**, nel 70 a.C., quando, durante un viaggio in terra di Sicilia, rimase ammaliato da un "*Tubus farinarius dulcissimo edulio ex lacte fartus*", ossia un tubo di farina ripieno di morbida crema di latte. Oggi le varie zone dell'isola sono omogenee per la lavorazione della ricotta, rigorosamente di pecora e freschissima, mentre si differenziano per le guarnizioni finali nella decorazione delle estremità del cannolo, ove figurano o canditi, o granella di noci o di pistacchi. Il Passito è il vino ottenuto da uve sottoposte a procedimenti di disidratazione, più o meno avanzata; sull'isola si può trovare il **Passito di Pantelleria, ottenuto dal vitigno ad alberello; lo Zibibbo; la Malvasia delle Lipari; il Passito di Noto e tanti altri vini dolci, eredi di una ricca storia millenaria.**





Nell'altra moneta, il tortellino, il parmigiano reggiano e un calice di Lambrusco

Sull'altra moneta emessa quest'anno, **il tortellino declinato quale specialità tipicamente emiliana**, rappresentato insieme a uno spicchio di parmigiano reggiano e a un calice di Lambrusco, uno dei vini che meglio si abbina. La ricetta del tortellino e del ripieno dal 1974 è registrata, dalla Dotta Confraternita del Tortellino, alla Camera di Commercio di Bologna. **Il tortellino, che nasce dalle esigenze della antica cucina povera di impiegare la carne eccedente dalle tavole dei nobili**, oggi è fatto di pasta all'uovo. **Il ripieno, per la versione bolognese**, è di lombo di maiale marinato per 2 giorni con aglio, rosmarino sale e pepe, cotto successivamente in un tegame a fuoco lento con una noce di burro, cui si aggiunge un trito di prosciutto crudo, mortadella, parmigiano, un uovo, noce moscata. **Per la versione modenese**, macinati finemente: lonza di maiale tagliata a cubetti e saltata in padella, prosciutto crudo, mortadella, parmigiano stagionato, una o due uova, noce moscata, pepe bianco e sale. La sua forma è fatta risalire alla leggenda che ne indicava la somiglianza con l'ombelico di Venere. Lo storico Alessandro Cervellati, nel suo manoscritto, parla dei "Tortellum ad Natale" sulle tavole dei bolognesi già nel XII secolo, ma riferimenti letterari appaiono fin dai primi del 1300, in una ricetta in dialetto modenese "torteleli de enula", mentre nel 1400 il tortellino viene addirittura citato nel *Decamerone* del Boccaccio. **Cannolo e tortellino vanno così ad affiancarsi anche alla pizza e alla mozzarella, oggetto dell'emissione 2020, mentre un'altra serie, dedicata alle eccellenze industriali italiane, celebra**

quest'anno anche la Nutella, la nota crema gianduia con cacao e nocciole. Dopo il riconoscimento Unesco, anche la Zecca dello Stato aveva infatti onorato con una moneta da 5 euro la pizza, simbolo della cultura enogastronomica partenopea e italiana. Una storia millenaria e una tradizione italiana affermatasi nel mondo quale simbolo internazionale del Paese. Una genesi che affonda le radici lontanissime e che, nella moneta, è **raffigurata attraverso una cornucopia che raccoglie gli ingredienti di quella più famosa, la Margherita**, rappresentata **insieme a Pulcinella**. L'emissione è stata occasione per ricordare il lavoro artigianale di generazioni di pizzaioli napoletani ma anche di tanti emigranti che all'inizio del 1900, fecero "sbarcare" la pizza soprattutto negli Stati Uniti.

Le monete si distinguono per metodo di conio e professionalità degli incisori

Le monete, che hanno aperto, attraverso le specialità regionali, il nuovo filone sull'enogastronomia, **sono una particolarità, nel mondo della numismatica, per la scelta di piatti regionali e per la qualità della lavorazione in cupronichel**, le metodologie di conio oltre alle professionalità artistiche dei maestri incisori. Ma **numismatica e cibo**, non costitui-

scono un binomio moderno, in quanto la simbologia ha spesso **legato le monete antiche agli alimenti**, soprattutto al vino.

La città di Naxos, in Sicilia, che iniziò a battere moneta dopo il 515 a.C., **rappresentò in una moneta un grappolo d'uva**, riferimento alla produzione vinicola del territorio etneo; Ferdinando IV di Borbone, nel 1790, è ritratto dalla Zecca di Napoli sul fronte di una moneta che sul retro ha un grappolo d'uva con pampini. Per non andare tanto indietro, **molte delle vecchie lire raffigurano frutta o cereali**: la moneta del 1919, da cinque centesimi, presenta il re Vittorio Emanuele III e una spiga di grano, elemento, questo, che si ritrova sulle monete da 2 e 10 lire, coniate rispettivamente nel 1947 e nel 1954. **Le vecchie 5 lire, le prime coniate dalla Repubblica Italiana nel 1946**, raffigurano una donna con fiaccola su una facciata e sull'altra **un grappolo d'uva**; l'anno dopo, furono realizzate anche le monete da una lira che ritraevano una donna decorata con spighe e, dall'altro lato, **un ramo di arancio** con un frutto e quattro foglie, e poi le 10 lire con **il ramo di ulivo**. Più tardi, **le 100 lire con Minerva e l'albero di alloro** e le 100 lire commemorative del 1993, che sul dritto riproducevano una raffigurazione di Italia Turrata circondata dall'iscrizione "Repubblica Italiana" e sul rovescio l'indicazione del valore, tra rami di ulivo, un delfino, un gabbiano e una spiga.





Pane e vino nella Divina Commedia

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*I due alimenti
si transustanziano
nel corpo e nel
sangue di Cristo.*

Nel linguaggio di Omero “mangiatori di pane” (*sitòfagoi*) è sinonimo di “uomini”, ossia di Greci portatori di civiltà, in contrapposizione ai “barbari” che non ne mangiano. **Il pane, cibo che non esiste in natura, separa lo stato bestiale da quello civile.** Anche chi beve vino, per i Greci, è civile; chi non ne beve è barbaro, facendo del succo della vite il simbolo alimentare dell'identità ellenica, concepita come la forma più compiuta di umanità. Il selvatico Polifemo è carnivoro e antropofago, beve latticini

e non conosce il vino che, come il pane, non esiste in natura, ma rappresenta l'esito di una cultura complessa. Da qui l'adozione del pane e del vino da parte del Cristianesimo che li traduce nella sua teologia e nella sua liturgia facendone la sostanza sacra dell'eucarestia. Così i due emblemi alimentari del Mediterraneo antico si transustanziano nel corpo e nel sangue di Cristo. Nel 1264, un anno prima della nascita di Dante, papa Urbano IV istituisce la festa del *Corpus Domini*, tra le più importanti della liturgia cattolica.





“Tu proverai sì come sa di sale lo pane altrui”

Il riferimento più intimo nella *Divina Commedia* riguarda sempre il pane, cibo prezioso ed essenziale, necessario e quotidiano, che si invoca da Dio. **È il pane dell'esilio**, nel canto doloroso e profetico che conclude il colloquio con Cacciaguida: “Tu proverai sì come sa di sale/lo pane altrui, e come è duro calle/lo scendere e 'l salir per l'altrui scale” (*Paradiso*, XVII, 57-60). La ferita aperta dell'esilio, cacciato dai lupi famelici che hanno preso possesso del suo bel San Giovanni, trova la forza simbolica di come sia amaro il pane che si riceve dagli altri e come sia duro e penoso dover salire e scendere le scale delle case altrui alla ricerca di ospitalità, rifugio, accoglienza. Per chi è privato della patria, costretto a vivere da mendicante, il pane dell'esilio **“sa di sale” perché bagnato dalle lacrime**, *panis lacrymarum*, come nell'immagine biblica del Salmo: “Tu ci nutri con pane di lacrime, ci fai bere lacrime in abbondanza”.

Per Dante il pane è il cibo per eccellenza, quello che prima e più di ogni altro soddisfa le esigenze della sopravvivenza. Lo dimostra il conte Ugolino della Gherardesca nel canto XXXII dell'*Inferno*: “e come 'l pan per fame si manduca,/così 'l sovrani denti a l'altro pose/ là 've 'l cervel s'aggiugne con la nuca”. Con la stessa avidità con cui si mangia il pane quando si ha fame, il conte è intento ad addentare la testa del compagno dannato.

Accusato di tradimento nel disastro della Meloria, Ugolino viene lasciato morire di fame con i figli nella Torre della Muda a Pisa. È la tragedia di un padre che ricorda quando “pianger senti” fra 'l sonno i

miei figlioli/ch'eran con meco, e dimandare del pane”.

La scienza è pane per l'intelletto

In Dante il pane non è solo legato alle sofferenze dell'esilio e alle diavolesche atmosfere infernali: **esiste un altro cibo, che è il cibo dell'intelletto, della scienza, della ragione**. Sulla metafora del “pane degli angeli” Dante costruisce tutta la simbologia della sua *Commedia*, dove la scienza è pane per l'intelletto. Nel *Paradiso* le schiere celesti vivono della contemplazione mistica, insieme ai beati e ai santi che si nutrono simbolicamente dei misteri divini. Quando sta per giungere al cielo della Luna, Dante afferma che potranno seguirlo nella terza cantica “solo quei pochi che drizzarono il collo/per tempo al pan de li angeli”. **Lo chiama “pan de li angeli”** perché nel regno delle glorie celesti l'atto del nutrirsi viene elevato a un gesto spirituale che i commensali compiono alla presenza di Dio. Gli angeli, come gli altri beati, si nutrono della beatitudine soprannaturale che è costituita non solo dalla visione intellettuale, ma anche dall'amore e dal gaudio che ne consegue. **San Bonaventura** dà al “*panis Angelorum*” il senso di unione della nostra anima con l'eterna Sapienza e **San Tommaso d'Aquino** scrive che Dio è cibo in quanto è “*veritas contemplanda*”.

Il sole infonde ogni tipo di virtù alla vite generando il vino

Nel Medioevo è la Chiesa a dare un nuovo slancio alla produzione del vino per la liturgia. In questo periodo si introducono le bottiglie di vetro e si ricominciano ad adoperare i tappi di sughero, il cui uso era abbandonato dal tempo dei Romani. Sulla scia della *Summa Teologica* di Tommaso d'Aquino, **Dante ricorre all'esempio della vite per far comprendere come Dio riesca a infondere l'anima intellettuale negli essere umani**: il sole infonde ogni

tipo di virtù alla vite generando il vino. Nel canto XXV del *Purgatorio*, ove espiano le anime dei lussuriosi, si legge: **“Guarda il calor del sole che si fa vino, giunto a l'ombr che de la vite cola”**, pensa al vino che è prodotto dal calore del sole, unito all'umore che cola dalla vite. La similitudine serve per chiarire il concetto che l'anima razionale s'infonde in quella vegetativa-sensitiva e forma l'essere umano. Non appena il feto sviluppa il cervello, Dio spira nel corpo un'unica anima che unisce le potenze vegetativa, sensibile e intellettuale, come il vino prodotto dall'umore sostanziale della vite e dal calore del sole. Durante la celebrazione dell'eucarestia, il pane e il vino rappresentano lo spirito che si fa carne. Mentre Gesù offre il pane e il vino ai discepoli, egli trasforma quelle semplici specie naturali nel suo stesso corpo, nel suo stesso sangue, e solo in questo modo il suo gesto diventa il segno fisico della “nuova alleanza”. Naturalmente, per entrare in uno stato paradisiaco in vita, l'uomo deve liberarsi da ogni attaccamento e da ogni tipo di degenerazione, come Dante insegna nella *Divina Commedia*. Ed è anche per questa antica idea di una sacralità insita nel vino stesso che la proibizione di somministrare il vino ai laici - a un certo punto sancita dalla Chiesa cattolica - ha provocato non poche resistenze e ribellioni.

Anche il paradiso terrestre è stato perso per un cibo

Le due fondamentali parole dell'area del mangiare si polarizzano su due valori semantici diversi: quello legato al mondo terreno e quello adeguato al regno della contemplazione spirituale. D'altronde anche il paradiso terrestre è stato perso per un cibo, per quel desiderabile frutto della conoscenza che è diretta espressione dell'intelligenza di Dio. Così **con il Cristianesimo si sviluppa un patrimonio straordinario di consuetudini alimentari**: dal ruolo del pane e del vino nell'eucarestia al valore di redenzione del digiuno, dalle pratiche alimentari monastiche alle regole dell'astinenza quaresimale.



“L'uomo è ciò che mangia”

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

*Feuerbach
e la gastrosofia.*

Ludwig Feuerbach visse in Germania fra il 1804 e il 1871. Allievo della scuola filosofica di Friedrich Hegel, insieme a Marx ed Engels ne rappresentò la corrente conosciuta come *sinistra hegeliana*. Giunto all'età di 54 anni, constatò amaramente che **i suoi scritti erano “da gran tempo spariti dalla circolazione” e l'unica traccia che ne rimaneva era la frase “L'uomo è ciò che mangia”** da lui formulata 12 anni prima nella recensione di *Dell'alimentazione. Trattato popolare* di Jakob Moleschott. A questo proposito, va precisato che, nella sua formulazione originale (“*Der Mensch ist was er isst*”), la frase si

presta al gioco di parole sostenuto dall'assonanza fra “*ist*” (è) e “*isst*” (mangia). Solleticato dal fatto che, a giudizio dei suoi connazionali questo motto conteneva una trivialità offensiva della filosofia e della cultura tedesche, il Nostro ritenne doveroso dedicargli una trattazione autonoma, reperibile nella traduzione italiana edita da Bollati Boringhieri nel 2017 e preceduta da un ampio e godibile saggio di Andrea Tagliapietra, dall'accattivante titolo *La metafora gustosa*.

L'abitudine di identificare i popoli con le loro abitudini alimentari risale alla notte dei tempi



All'accusa di essere alfiere della “moderna pseudoscienza sensistica”, Feuerbach risponde ricordando ai suoi intransigenti connazionali che l'abitudine di identificare i popoli con le loro abitudini alimentari risale alla notte dei tempi. **In Omero** troviamo i galattofagi (latte) e i lotofagi (frutto del loto) e a questa consuetudine non si sottraggono storiografi e geografi greci, **Plinio il Vecchio, Pomponio Mela e Ateneo**: così troviamo acridofagi (locuste), rizofagi (radici), agriofagi (selvaggina), ofiofagi (serpenti) e panfagi (cioè noi onnivori, con buona pace di vegetariani, vegani e di quei dietologi che tendono innaturalmente a circoscrivere le nostre sorgenti alimentari).

In omaggio alla cronologia, va ricordato che già vent'anni prima, all'inizio della sua *Fisiologia del gusto*, vera e propria Bibbia dei buongustai moderni, **Brillat-Savarin scriveva, senza tuttavia procedere oltre, l'aforisma: “Dimmi**

cosa mangi e ti dirò chi sei". Ma i suoi lettori, francesi e per di più cultori della buona cucina e della buona tavola, non si scandalizzarono affatto. Anzi. Peccato che l'autore, scomparso lo stesso anno della pubblicazione, non poté godere dello strepitoso successo della sua opera. Così come Feuerbach lasciò questa valle di lacrime senza sospettare minimamente che dopo più di un secolo il suo conazionale, nonché "collega", Harald Lemke avrebbe pubblicato un'opera dal titolo *Etica del mangiare: introduzione alla gastrosofia*, facendo della sapienza del mangiare un fecondo campo di studio e di prassi. In questo modo, **Lemke ha operato una rivalutazione del pensiero di Feuerbach, che viene da lui definito precursore della gastrosofia.** Ma non finisce qui. Poiché l'uomo deve la sua esistenza anche al mangiare, Lemke sostiene la necessità di introdurre il concetto di *Ess-istenz*, come ampliamento di quello generale di *Existenz*. Ancora un gioco di parole a sostegno del concetto da cui siamo partiti: l'uomo è ciò che mangia. Di fronte a tale rivalutazione del suo pensiero, Feuerbach si sarebbe compiaciuto, sì, ma non sorpreso, giacché, per usare una similitudine calcistica, la partita si giocava in casa, nella comune casa della filosofia. Anzi, avrebbe giudicato molto favorevolmente il fatto che Lemke non fosse solo; infatti, molti altri filosofi, da Marcello Veneziani a Diego Fusaro, da Bernard-Henry Levy a Stefano Zecchi, solo per citarne alcuni, hanno preso a occuparsi attivamente dei problemi comuni dell'uomo della strada, addentrandosi in quel cammino che i suoi contemporanei avevano giudicato con tanta supponente intransigenza.

L'implicazione gastrosofica negli studi sulle abitudini alimentari dell'uomo

La sorpresa non sarebbe però mancata nell'apprendere che, a cavallo fra il secondo e il terzo millennio, **due antropologi britannici** si sarebbero fatti **alferi di una ipotesi evolucionistica**, che avrebbe



portato al suo mulino un'acqua sgorgata da acquisizioni e ricerche scientifiche. Se rapportata all'intero corpo, la massa del cervello umano è superiore a quella dei primati, raggiungendo il triplo di quella dello scimpanzé, il più vicino a noi fra gli esseri viventi. Secondo **Leslie Aiello e Peter Wheeler**, questa situazione sarebbe il risultato di un processo di evoluzione, definito **encefalizzazione**, sviluppatosi lungo gli ultimi due milioni di anni. In termini di energia necessaria per il suo funzionamento, il cervello è, fra quelli del corpo umano, l'organo più dispendioso: assorbe fino al 20% dell'energia prodotta dal corpo, contro il 9% dei primati. Come ha potuto l'uomo permettersi il lusso di alimentare un cervello più grande, pur mantenendo un livello di spesa energetica generale analogo a quello dei primati? Gli studiosi rispondono: riducendo la massa dell'apparato gastrointestinale, energeticamente dispendioso quasi quanto il cervello, al 60% di quella dei primati. L'energia risparmiata in seguito alla riduzione di massa del tratto digerente, dirottata verso il cervello, avrebbe coperto le spese del processo di encefalizzazione, senza alterare il bilancio familiare, cioè senza aumentare le spese energetiche dell'intero organismo. Ed ecco apparire l'implicazione gastrosofica di tale stato di cose. Gli studi sulle abitudini alimentari dell'uomo hanno evidenziato che, **con il trascorrere del tempo, si è verificato un graduale aumento della qualità dei cibi, con un incremento del loro contenuto energetico** e riduzione dell'impegno richiesto per la masticazione, la digestione e l'assorbimento. Un'importanza decisiva, in questo processo evolutivo, va attribui-

ta alla cottura dei cibi, caratteristica unica per la specie umana. Che questa pratica sia iniziata, secondo le varie scuole di pensiero, 200.000, 800.000 o 1.8 milioni di anni fa ha un valore puramente cronologico; in ogni caso, il suo ruolo nel processo di encefalizzazione dell'*Homo sapiens* non viene intaccato.

L'importanza della cottura e della qualità dei cibi nel processo evolutivo dell'Homo sapiens

La cottura ha consentito di aumentare la qualità alimentare dei cibi carnei e di quelli amidacei, cioè delle patate e dei cereali e loro derivati (pane, pasta). La digestione di questi ultimi porta alla formazione del glucosio, fondamentale carburante per il corretto funzionamento del cervello, e l'uomo ha sviluppato una capacità di digestione degli amidacei tre volte superiore a quella dei primati. Il gioco è fatto: **meno impegno per il tratto digerente, che si rimpicciolisce, più energia per il cervello, che può ingrandirsi.**

"Avete visto, avevo ragione io, l'uomo è ciò che mangia" possiamo immaginare ci direbbe il Nostro se ci capitasse di incontrarlo. Sì, Herr Feuerbach, lei, come filosofo del suo tempo, aveva le sue ragioni; noi, uomini del XXI secolo, pur se convinti e appassionati cultori della gastrosofia, ma anche consci degli orizzonti che la scienza e la tecnologia vanno aprendo continuamente davanti ai nostri occhi, accettiamo il suo concetto, con una aggiunta: l'uomo è *anche* ciò che mangia.



Le chiacchiere di suora e il loro dolce mistero

di Giovanni Ballarini

Presidente Onorario dell'Accademia

Diverse ipotesi sull'origine del nome parmense dei dolci di Carnevale, leggeri e friabili, a forma di striscia o di nodo.

Il Carnevale, in attesa degli austeri digiuni e astinenze della Quaresima, è sempre stato celebrato con spettacoli, costumi fantasiosi, e si mangiano cibi grassi e dolci leggeri e friabili conosciuti con nomi diversi: chiacchiere di suora a Parma, bugie in Piemonte e Liguria, cròstoli e galani in Veneto, frappe e crespelle nell'Italia centrale, fregnacce a Roma, meraviglie in Sardegna e così via. Perché a Parma l'antichissimo dolce tradizionale di Carnevale dai mille nomi assume quello di chiacchiere di suora?

Perché il nome di chiacchiere di suora?

Il termine tipicamente parmigiano (*ciàc'ri d' sòra*) fa la sua comparsa nel lessico dialettale ottocentesco in relazione alla

dizione milanese di *ciàcer*. Guglielmo Capacchi (*La cucina popolare parmigiana* - Artegrafica Silva, Parma, 1985, 1989, 1995), assieme a Giovanni Petrolini (*Chiacchiere* - Gazzetta di Parma, 31 gennaio 1977), ritiene che **la leccornia carnevalesca esca da uno di quei conventi che per secoli sono laboriose fucine gastronomiche** e questa dizione, nel 1900, è accolta anche dal dizionario di Devoto Oli.

C'è da dire, inoltre, che la dizione di chiacchiere di suora inizia a essere usata nel 1800, quando **Parma è aperta alle novità delle pasticcerie europee e soprattutto francesi**, usando anche le loro denominazioni tal quali o modificate. Di suora, in Francia, vi sono dolcetti chiamati *pet de sœurs*, letteralmente peti, di religiose o monache: si tratta di pasticcini che, secondo la leggenda francese, sarebbero stati inventati nel 1540 dal cuoco italiano di nome Pantarelli o Pantanelli, sette anni dopo aver lasciato Firenze con Caterina de' Medici e la sua corte. Sulla strana origine della certamente poco nobile denominazione che sicuramente ha favorito la sua diffusione, l'opinione più diffusa è che il termine sarebbe derivato da *pâte* o *paix*, storpiato in *pet*, e il nome iniziale sarebbe stato quello dato a un dolce alla moda di Ponticelli o all'augurio di pace dato dalla suora.

È stato anche detto che *pet de sœurs* derivi dal suono che fa l'impasto mentre è fritto nell'olio e non mancano altre ipotesi altrettanto fantasiose.

Va anche ricordato che il dolce qui considerato è denominato anche bugia, cioè una menzogna o calunnia e che questa è un venticello, come ricordano Cesare Sterbini e Gioachino Rossini ne *Il Barbie-*



re di Siviglia, opera comica composta per il Carnevale del 1816. Tutte le ipotesi sono discutibili, ma i venticelli delle suore sono anche da inserire tra le tante denominazioni di cibi che fanno riferimento alla chiesa, come i sospiri delle suore, la torta paradiso, la torta cibo degli angeli, la mousse cardinale, la torta della dodicesima notte, la torta di Natale, il budino di Gerusalemme. Molto probabile, comunque, è che l'arrivo a Parma di denominazioni francesi che fanno riferimento alle suore, per dolci più o meno leggeri e fritti, abbia indotto a creare il nome di chiacchiere di suora.

Nel girone dei golosi

Un dolce, e più propriamente una crespella o frittella di Carnevale, sembra essere presente anche nella *Divina Commedia* di Dante Alighieri, del quale quest'anno si celebra il settecentesimo anno della morte. Nel *Liber de coquina* medievale è riportata la ricetta *De crespelli ovvero frittelle ubaldine*, che ripete la ben nota ricetta richiamandosi però a un Ubaldo, sulla cui identità si è molto discusso (Martellotti A. - *I ricettari di Federico II. Dal Meridionale al Liber de coquina* - Leo S. Olschki, 2005). Ubaldo degli Ubaldini, nobile famiglia del Mugello toscano, detto anche **Ubaldo della Pila**, vissuto all'incirca tra il 1205 e il 1289, per la sua condotta di vita è posto da Dante **nel Purgatorio tra i golosi**, tanto che si racconta sia morto a causa dell'eccessiva obesità, lasciando la sua eredità a amici e compagni di bevute anche per pagare i suoi debiti al gioco. Al goloso Ubaldo sarebbero state dedicate le crespelle o frittelle, denominandole ubaldine, e a lui Dante fa riferimento quando Forese Donati lo mostra tra i suoi compagni peccatori di gola, mentre insieme a Bonifazio Fieschi, conte di Lavagna, mastica a vuoto ("*vidi per fame a vòto usar li denti/Ubaldin de la Pila*"). Una ricetta di crespelle dedicata a un ghiottone, com'è più probabile, è tanto celebre presso l'opinione pubblica dell'epoca da essere citata da Dan-



te Alighieri. Se fosse vera quest'ultima ipotesi, anche le chiacchiere di suora parmigiane non sarebbero un peccato grave, tale da mandare all'inferno, caso mai soltanto in purgatorio. In modo analogo **non si può escludere che al tempo di Dante fosse noto che Ubaldo della Pila fosse particolarmente ghiotto di crespelle, vale a dire di quelle che ora sono dette chiacchiere**. Se fosse vera quest'ultima ipotesi, il riferimento dantesco sarebbe un altro importante pregio delle parmigiane chiacchiere di suora.

Come si preparano oggi

Attualmente, la base di questo dolce è **un impasto di farina, burro, zucchero, uova, con una componente alcolica**, come l'acquavite, il marsala, la sambuca,

il vinsanto, il brandy, la grappa, o altro distillato o liquore. L'impasto è tagliato a strisce, talvolta per formare un nodo. La cottura tradizionale avviene in frittura, che in tempi recenti si è sostituita con quella **al forno considerata più salutare**, e infine si spolverizza con zucchero a velo oppure con miele, pur non mancando recenti varianti con il cioccolato e/o zucchero a velo, Alchermes, o servite con il cioccolato fondente, con mascarpone montato e zuccherato. Nonostante quanto esposto, tutt'altro che chiarita è l'origine tipicamente parmigiana dell'ancora misteriosa denominazione di chiacchiere di suora, ma è forse bene che sia così. Per quanti potrebbero arricciare il naso sull'accostamento delle *cià'ri d'sòra* al *pet de sœurs*, bisogna ricordare che le chiacchiere di suora sono prevalentemente un dolce di Carnevale e che "*A Carnevale ogni scherzo vale*".



L'arte a braccetto con il cibo

di **Alberto Sacchetti**

Accademico di Apuana

*Un viaggio
immaginario
fra sapori e colori.*

Arte e cibo hanno un buon rapporto che parte da molto lontano e si è consolidato di secolo in secolo. **Molti artisti si sono cimentati nel celebrare sulla tela la bellezza del pane,** prodotto semplice e prezioso, di verdure, frutti, minestre o pietanze di consumo

quotidiano e di piccoli e grandi capolavori culinari apprezzati dai buongustai, che sanno abbinare vini di qualità a ogni tipo di creazione gastronomica, consapevoli che non esiste un solo vino per esaltare le caratteristiche organolettiche di un piatto. Se vogliamo avventurarci in un viaggio immaginario fra sapori e colori, al di là del tempo e dello spazio, possiamo a ragione partire da **Leonardo da Vinci**, ricordando che due anni fa è stato celebrato il cinquecentenario della morte. **Il suo rapporto col cibo è ben documentato** non solo grazie ai dipinti che ci ha lasciato. Il grande artista, che amò i piaceri della buona tavola, come altri pittori protagonisti nel Rinascimento, non

solo a Firenze ma anche in altre regioni italiane, ha infatti lasciato traccia delle sue preferenze alimentari nelle sue liste della spesa, dove il pane è sempre presente. E ha affidato alle carte raccolte nel primo *Codice di Madrid* fenomenali invenzioni come un mulino e un frantoio all'avanguardia, utili per lavorare prodotti destinati alle necessità alimentari. Nel *Codice Atlantico* troviamo progetti di marchingegni precursori del cavatappi, del macinapepe e dello spiedo.

*Simboli e misteri
dell'alimentazione
nel "Cenacolo"*

Lo stretto legame tra arte e cibo, condito col mistero, lo si scopre "leggendo" il *Cenacolo*, realizzato su una parete del refettorio della chiesa domenicana di Santa Maria delle Grazie, a Milano, nella quale l'artista, con capacità e sensibilità uniche, **racconta per immagini in che misura la tavola rappresenti l'uomo e possa essere un viatico per accedere al mistero** attraverso alimenti che nel linguaggio dell'arte si trasformano in simboli, sancendo un'unione fra Cielo e Terra. **Il pane e il vino** indicano il corpo e il sangue di Gesù, **l'agnello** rappresenta il sacrificio di Cristo, **i pesci** tagliati richiamano la sua passione, **le arance** mostrano l'amore. Il genio di Leonardo, amante degli enigmi e degli indovinelli, ha nascosto nei suoi quadri indizi per una lettura esoterica dei suoi lavori? Difficile dirlo. Certamente ha lasciato tracce così evidenti del suo buon rapporto con la cucina da dar credito alla storia dell'esi-

"Cena in Emmaus" di Caravaggio, Pinacoteca di Brera, Milano



stenza di un'osteria chiamata "Tre rane", che avrebbe gestito con l'amico e artista Sandro Botticelli, naturalmente a Firenze, di cui non si trova conferma nelle sue carte.

Creatività e fantasia nel rapporto di grandi artisti con il cibo

E se Raffaello Sanzio, di cui lo scorso anno ricorreva il cinquecentenario della scomparsa, costituisce un'eccezione perché non amava dipingere tavole imbandite o nature morte, è sotto gli occhi di tutti che **dal Rinascimento in poi sono molti gli artisti che hanno raccontato attraverso le loro opere il rapporto tra arte e cibo** declinato dalla loro immaginazione e dalle loro preferenze culinarie. Fra questi il mai completamente decifrato **Giuseppe Arcimboldi** detto Arcimboldo che, nel 1500, col suo mix incredibile di creatività e fantasia, ha evocato allegoriche figure nelle quali tutto ciò che diventa cibo, come piccoli animali, ortaggi e frutta, è parte di **un puzzle di un'immagine antropomorfa, buffa e grottesca**, ma anche un chiaro messaggio: "L'uomo è ciò che mangia", come nel 1800 ha affermato il filosofo tedesco **Ludwig Feuerbach**. E proprio per questo bisogna avere cura dell'aspetto gastronomico della vita. Come sosteneva **Virginia Wolf**: "Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene". Guardando con attenzione i dipinti che illustrano aspetti diversi della buona tavola si capisce subito non solo che tipo di rapporto avessero con il cibo gli artisti che li hanno realizzati ma, soprattutto, come si mangiasse ai loro tempi. Restando nel XVI secolo, **Pieter Bruegel il Vecchio** mostra un banchetto per **un matrimonio nel mondo rurale**, con contadini vestiti con l'abito della festa e un pranzo a base di polenta, minestra e birra, mentre **Paolo Veronese** incanta con i suoi **suntuosi e metaforici banchetti** veneziani. Su tavole riccamente imbandite i protagonisti sono piatti prelibati a base di pesce e di carne, dolci e vini serviti ad

Salvador Dalí e il pane



aristocratici e a dame ingioiellate strette in abiti di stoffe pregiate. Due approcci con la tavola che segnalano usi e costumi di due diverse società. Sul fronte del cibo semplice ed essenziale come il pane, i legumi e la frutta sono illuminanti le scene di vita quotidiana sapientemente illustrate da **Annibale Carracci** nel suo *Mangiatore di fagioli* e da **Vincenzo Campi** con la *Fruttivendola*.

Il pane protagonista dal Rinascimento a Dalí sulle tavole e nelle tele

Gran protagonista è spesso il pane, che accompagna i salumi nelle tele di pittori del Seicento e del Settecento. Se **Caravaggio lo esalta con la luce** trasportandolo su un piano mistico nella sua *Cena di Emmaus*, **Giacomo Ceruti**, il Pitocchetto, lo rappresenta insieme al salame e alle noci. È **Giuseppe Recco** a farci venire l'acquolina in bocca, **affiancandolo al prosciutto e a un tipico pasticcio** che "racconta" la tradizione culinaria napoletana. **Evaristo Baschenis**, invece, mostra **cucine piene di ogni ben di Dio**, da volatili di diverse grandezze a biscotti e formaggi di varie foggie, immagini che riempiono gli occhi di opulenza facendo pregustare pranzi succulenti, cene luculliane.

Osservando attentamente questi dipinti, si scopre che non solo il palato e lo stomaco ma anche gli occhi vogliono la loro parte. D'altronde, come affermava Voltaire: "Nulla sarebbe più faticoso che mangiare e bere se Dio, oltre che una necessità, non ne avesse fatto un piacere". Insomma, **l'arte nei secoli è sempre andata volentieri a braccetto con il cibo e sulla tela**, così come sulla tavola imbandita raramente è mancato il pane, che per **Salvador Dalí** era così importante e una tale ossessione che non gli bastava mangiarlo. **Lo immortalò infatti nei suoi quadri** anche nelle versioni iperrealista e minimalista e lo usò perfino come copricapo.

Non si può, tuttavia, concludere questo viaggio senza sottolineare **l'importanza del vino**. Esso è stato celebrato anche attraverso quello che per gli antichi Romani era il suo dio, **Bacco, immortalato da numerosi artisti** in diverse versioni fra le quali quelle di **Caravaggio**, che lo realizzò su commissione del cardinale Francesco Maria Del Monte, e **Velasquez**. Il vino lo incontriamo spesso nelle tele così come il pane, due alimenti che caratterizzano il nostro Paese. E che non possono mancare sulla tavola delle famiglie italiane, soprattutto nei momenti di festa. Ha affermato, a ragione, Papa Francesco: "Senza vino non c'è festa, immaginatevi di finire la festa bevendo tè".



I grissini, bastoncini del re

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

La leggenda racconta che alla fine del 1600 furono preparati alla corte di Torino per alleviare i dolori di stomaco dell'infante Vittorio Amedeo II.

Quando, ai primi del 1700, il filosofo Jean-Jacques Rousseau arrivò a Torino dalla natia Ginevra, mandato dal padre a perfezionare la sua educazione, fu piacevolmente sorpreso nel trovarsi in una "grande città" e decise di soggiornarvi per alcuni anni lavorando come istitutore. Nelle *Confessioni* (il libro autobiografico pubblicato dopo la morte, nel 1782), **Rousseau espresse in più passaggi la sua grande golosità per un cibo che gustò per la prima volta:** "Avevo fame, faceva caldo: entrai da una venditrice di latticini; mi dettero la giuncata [formaggio fresco vaccino od ovocaprino, ndr], e **due grissini di quell'eccellente**

pane piemontese che mi piace più di ogni altro: con cinque o sei soldi feci uno dei più bei pranzi della mia vita". Quei bastoncini di pane croccante fin dal 1600 sono una specialità piemontese e oggi i **"grissini di Torino" si possono trovare sulle tavole di tutto il mondo.** Spesso nei ristoranti gastronomici sono preparati dagli chef, in varianti gustose: alle spezie, integrali, alle olive.

Gli storici grissini torinesi si distinguono in "stirati" e "rubatà"

In realtà gli storici grissini torinesi si distinguono in **"stirati", cittadini e più aristocratici, e "rubatà" (che in dialetto significa "arrotolato"), più corti e rustici,** tipici della collina di Chieri (Torino). La parola *grissia*, italianizzata in *griccia*, era già presente nel *Dictionnaire italien et français* di Antoine Oudin (1663). **Il racconto popolare ne fissa però la nascita nel 1679,** quando un fornaio di Lanzo, piccolo centro montano a pochi chilometri da Torino, tal Antonio Brunero, fu chiamato a palazzo dal medico di corte, don

Teobaldo Pecchio, affinché preparasse dei bastoncini di pane ben cotti, e quindi più digeribili, destinati a Vittorio Amedeo II di Savoia. L'infante divenne re all'età di nove anni, sotto la reggenza della madre Maria Giovanna Battista di Savoia-Nemours, ma era gracile, di salute precaria e aveva sempre mal di stomaco: non digeriva il pane di scarsa qualità, con troppa mollica, che gli veniva servito. Il bravo fornaio, invece, riuscì a preparare quei lunghi e sottili bastoncini di pan-grissino, croccanti e "bis-cotti", facilmente assimilabili, che fecero guarire il sovrano sabaudo.

Gli storici però pensano che l'origine sia dovuta all'aumento del prezzo del frumento e alla conseguente "furbizia" dei panettieri che ridussero le forme del pane comune, dette *ghërse*, allungandone l'impasto. Probabilmente dalla *ghërse* si passò ai bastoncini, battezzati *ghërsin*. Di certo, per secoli, fu una specialità della tavola regale: re Carlo Felice (1765-1831) ne era molto ghiotto, tanto da sgranocchiare grissini senza alcun ritegno quando assisteva alle recite del Teatro Regio. **E grande estimatore dei petits bâtons de Turin fu Napoleone Bonaparte,** al quale probabilmente si deve la prima esportazione al di là delle Alpi.

Nel 1998 il grissino è stato inserito nella lista dei Pat del Piemonte



Davanti i "rubatà", dietro i grissini "stirati"

Il "grissino stirato" nel 1986 divenne protagonista di una sagra svoltasi a Lanzo Torinese, durante la quale i Comuni di Torino, Chieri, Andezeno e la stessa Lanzo firmarono un protocollo d'intesa impe-

gnandosi per la tutela e la valorizzazione di quella specialità; nel 1998 il "bastoncino friabile croccante, denominato *grissino* o *ghers(s)in* (la sua forma originaria)" è stato inserito nella lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) dal Ministero delle politiche agricole, su proposta della Regione Piemonte.

Oggi molti fornai torinesi sono tornati a difendere quella tradizione, con le produzioni artigianali di qualità che combattono le squallide bustine industriali, contenenti grissini ricchi di grassi e insapori. Uscire da una delle loro botteghe sotto i portici del centro con un pacchetto di grissini confezionato con cura e legato con un cordino rosso è uno dei piaceri della vita che si possono ancora godere a Torino, insieme con un buon Vermouth e un gianduiotto, i tre simboli gastronomici della città. In uno dei suoi mirabili *reportage* per la Rai, nel programma *Alla ricerca dei cibi genuini. Viaggio nella valle del Po*, **Mario Soldati** precisò (era il 1957): "Il grissino, pur essendo rifatto dappertutto in Italia e nel mondo, **non può essere esportato, perché, anche soltanto a cinquanta chilometri da Torino, non è più lui**". Forse il rigore dello scrittore torinese oggi appare un po' eccessivo, ma certo il destino dei bastoncini di pane è indissolubilmente legato al capoluogo piemontese, tanto che **Emilio Salgari** battezzò (forse con un po' di malcelato disprezzo) "grissinopoli" la città dove arrivò agli inizi del 1900, richiamato dall'editore Speirani che pubblicava i suoi libri di avventure. Lo storico **Alberto Vignolio**, nel suo libro *Voci e cose del vecchio Piemonte* (1917), giunse addirittura a proporre di inserire i grissini nello stemma comunale: "Se la riconoscenza fosse virtù cittadina, l'impresa araldica del Comune di Torino dovrebbe esser quella col toro portante il bicchierino, coronata di zolfanelli ed ornata di Vermouth e grissino". Forse, la testimonianza più forte del legame dei torinesi con i grissini risale a metà del 1800, quando **fu eretto un obelisco dedicato al ministro Giuseppe Siccardi** in piazza Savoia di Torino. Il monumento fu costruito nel 1852-53 per onorare la nascita delle "leggi Siccardi", che abolirono i privilegi del clero, compreso il foro

LA ZUPPA DI GRISSINI

Ingredienti: per il brodo: 800 g di carne di vitello per bollito, 2 cosce di pollo, 2 gambi di sedano, 1 cipolla, 1 carota, 1 mazzetto di aromi.

Per la zuppa: 2 lt di brodo, 200 g di cipolle bionde, 250 g di salsiccia di maiale, 1 bicchiere di vino bianco secco, 150 g di grissini stirati all'acqua, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.



Preparazione: lessare le carni con le verdure e gli aromi per circa 90 minuti in modo da ottenere un buon brodo. Filtrarlo e tenerlo in caldo. Intanto, in un tegame di terracotta, stufare le cipolle, affettate sottilmente, con l'olio, poi aggiungere la salsiccia privata del suo budello e sminuzzata. Far insaporire, quindi versare il vino, lasciandolo sfumare. Introdurre i grissini

ridotti a pezzetti. Mescolare bene, coprire con il brodo e far cuocere per 45-50 minuti a fuoco minimo, aggiungendo brodo se necessario, finché si otterrà una zuppa cremosa e molto appetitosa, ideale per le serate invernali. (ricetta di Clara Vada Padovani, autrice e narratrice gastronomica)

ecclesiastico. I fondi per la sua costruzione furono raccolti con una sottoscrizione popolare lanciata dal quotidiano *La Gazzetta del Popolo*, alla quale aderirono anche oltre ottocento Comuni di Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Savoia (oggi francese) e Sardegna.

Inciso sul granito di Baveno della stele, alta ventuno metri, che ancora svetta nella piazza, c'è il motto "La legge è uguale per tutti" e sono elencati tutti i nomi delle città che ne sostennero l'erezione. Nelle fondamenta, è celato uno "scrigno della memoria". Contiene: due copie della *Gazzetta del Popolo*, due monete (un 5 centesimi del 1862 di Carlo Alberto e uno scudo da 5 lire del 1851 di Vittorio Emanuele II); una scatola con polvere da sparo a ricordo delle guerre di Indipendenza; semi di frumento, di riso, di melone; una piccola bottiglia contenente vino ordina-

rio del paese", probabilmente Barbera; e infine un "altro pacco contenente quattro pezzi di pane grissino". **Quel piccolo tesoro simbolico fu sotterrato con una cerimonia solenne**, il 17 giugno 1852, da una serissima delegazione composta da una decina di persone, tra i quali i deputati Quaglia, Bottone e Borella.

Molti sono gli scrittori che li hanno citati nei loro romanzi, da Massimo D'Azeglio a Edmondo De Amicis (nel suo *Cuore*), da Grazia Deledda a Giovanni Arpino ne *La suora giovane*, fino ai fumetti della Walt Disney. Oggi il carattere filiforme di questo tipo di pane è entrato nella lingua italiana in senso figurato, per indicare una persona particolarmente magra: si dice "essere un grissino" o "magro come un grissino", e la parola divenne persino il soprannome di uno dei sindaci di Torino, Piero Fassino.



Nelle fondamenta dell'obelisco, lo "scrigno della memoria" contiene il pane grissino



Chioccioline e lumache

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

Nelle aree di Savona e Imperia, questi simpatici animaletti sono molto graditi a tavola.

In un passaggio del *Bellum Iugurthinum* (siamo nel 106-104 a.C.), lo storico **Salustio** racconta che il generale **Caio Mario**, che poi avrebbe sconfitto e imprigionato il crudele e bieco re dei Numidi Giugurta, **espugnò una roccaforte in Numidia** (grosso modo l'odierna Algeria), **grazie alla "golosità" di un suo soldato di origine ligure** che, seguendo una tribù di chioccioline, infervorato nelle operazioni della cattura, trovò un passaggio impervio e sguarnito alle spalle della fortezza, attraverso il quale le legioni di Mario piombarono alle spalle degli assediati prendendo la guarnigione di sorpresa.

È certamente il primo documento scritto che testimonia una ben diffusa abitudine alimentare dei Liguri sin dai tempi più remoti.

Godono di un alto prestigio anche nei ristoranti più noti

Com'è noto, lumache e chioccioline godono di grande successo nella vicina Francia dove sono cucinate con celebri e prestigiose ricette. Ma ancor oggi, in alcune parti della regione (**in particolare nelle**



aree di Savona e di Imperia, più accentratamente nell'entroterra degli Appennini e delle Prealpi), questi simpatici animaletti sono confezionati con grande cura e godono di un alto gradimento non soltanto sulle tavole familiari, ma **anche su mense di prestigio e nei ristoranti più noti.**

Abbiamo parlato dell'entroterra, perché dobbiamo far riferimento, come origine storica di questo singolare, e oggi forse un po' desueto, costume alimentare, ai **Ligures** come popolazione preromana di componente mediterranea e poi celtica. Erano abitanti dell'entroterra e della montagna ed erano consumatori di castagne, fichi, legumi, cereali "minori" come orzo, segale e poco frumento. Nel corso dei secoli si aggiunsero anche, in modesta proporzione, gli ovini (capre in particolare, la cui tradizione resiste nell'entroterra imperiese con alcune pietanze molto particolari).

Tornando a chioccioline e lumache, le varianti di cottura e di confezione hanno passaggi fissi e diversificazioni a seconda della località. Quelle più celebri sono **le aree del Nervia e del Roja o Triora** (a Imperia) oppure **Borgio Verezzi e l'entroterra immediato di Savona.** Vale la pena di ricordare che **in dialetto**, a seconda delle zone, sono definite **ciui** o **gianchele.**

Le "ciui" imperiesi si tolgono dal guscio, si infarinano e si friggono

In ogni caso, **prima di cucinarle occorre la "purificazione"** che, a seconda della dimensione degli animali può essere differente. O **con acqua calda salata**, o **con acqua fredda sempre salata.** Ma anche **con acqua e aceto.** Un'altra regola fissa è **il taglio della punta estrema della coda che in genere produce sabbietta.** Una tecnica, tipica dei *ciui* imperiesi è, dopo la "purificazione", togliere dal guscio, con l'apposita forcella, gli animaletti, infarinarli e friggerli. Sino all'inizio del XIX secolo, le nostre lumache e chioccioline erano cucinate in bianco.



Poi, nel corso del 1800, sono apparsi il pomodoro e le patate, come del resto in tutta la cucina della Liguria.

Se ci divertiamo a studiare **le ricette più antiche** come quella **di Molini di Triora o la classica "savonese"**, le chioccioline vengono predisposte **in un umido "bianco"** con olio, aglio, cipolle, erbe aromatiche, lardo (un trancio intero o cotenna), brodo di carne e vino rosso, preferibilmente l'Ormeasco. Certamente un piatto robusto. **Nella variante di Verezzi** troviamo, invece, le acciughe salate, le noci (o i pinoli) e il vino bianco secco.

Nella variante "al verde" vengono passate in acqua e aceto e rosolate nell'olio con un mazzetto di erbe (prezzemolo, timo, salvia, menta), sedano e cipolla, con il solito spruzzo di vino bianco alla fine. **Le variabili sono dunque infinite, sia pure con poche differenze.**

La ricetta del ristorante gestito dall'attendente del Maresciallo Caviglia

Vale la pena citare **la ricetta del piatto sontuoso che anni fa aveva lanciato un ristorante di Borgio Verezzi**, gestito dall'attendente del Maresciallo d'Italia, Caviglia, nativo di Finale Ligure e passato

alla storia come il vero artefice della vittoria definitiva della Prima guerra mondiale a Vittorio Veneto. **Caviglia** era molto severo nel suo ruolo, tuttavia anche uomo di mondo e **raffinato gourmet.**

Seguiamo la procedura: si comincia, ovviamente, dalla lavatura e spurgatura dei nostri animaletti. **L'ultima lavatura avviene unendo all'acqua alcune foglie di fico.** Poi le lumache vengono lasciate in un ampio tegame (meglio se di coccia) coperte di sale, quindi si gettano nell'acqua bollente con l'aggiunta di un bicchiere di aceto bianco. In un altro tegame si prepara un soffritto: olio extravergine d'oliva, cipolla tritata e un bel pezzo di lardo pestato battuto al coltello. Quando la cipolla è bionda, si aggiungono, nel soffritto, prezzemolo, sedano, maggiorana e pomodori spellati privati dei semi e, una volta amalgamanti, si uniscono le lumache con il loro guscio. Si aggiunge vino bianco secco, si fa evaporare e si cuoce il tutto per altri dieci minuti. Nel frattempo si prepara un "pesto": noci, pinoli, capperi e un pugno di formaggio pecorino fresco grattugiato. Il pesto va emulsionato con un po' di brodo (meglio vegetale) e infine versato sulle lumache ancora sul fuoco. Dopo cinque minuti servire bollente in tavola. Si tratta di un piatto complicato ed elaborato, ma degno d'un protagonista della storia.



Il broccoletto di Custoza

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

Un ortaggio tipico del territorio, prodigo di bontà e dolcezza, oltre a essere uno scrigno di proprietà salutistiche.

Il suo regno inizia con il freddo. Quando il gelo crepa la terra e la galaverna imbianca l'erba e gli alberi, il broccoletto di Custoza sale sul trono del gusto. È un sovrano guerriero, un magnifico lottatore che, umile e paziente, resiste alle

bassissime temperature. Le gelate più crude lo sfiancano e fiaccano a terra le sue lunghe foglie. Ma più il ghiaccio gli entra nelle fibre vegetali e nelle costole, più l'aria punge con la potenza di mille aghi, più il mercurio precipita nel termometro e più il broccoletto di Custoza, ubriaco di gelo e di sofferenza, **si ammantava di un colore verde intenso e diventa più buono che mai, dolce come il miele, tenero come il burro.** È proprio nel momento del massimo sacrificio che si esalta. Il gelo lo abbatte, ma non lo vince. È un ortaggio asceta, sanpaolino: "Quando sono debole, è allora che sono forte" (2 Cor. 12, 9-10). È questo momento che i ghiottoni attendono impazienti da un anno all'altro. Forchetta e coltello in mano,

accompagnano il broccoletto di Custoza nel suo estremo viatico, gustando e godendo il dono che fa di sé.

Semplice, povero, francescano, il broccoletto non pretende molto per dimostrare la sua santa bontà. Gli basta la benedizione di un filo d'olio extravergine d'oliva, la compagnia di un uovo sodo o di un paio di fette di salame per consegnarsi, appetitoso e prelibato, ai palati più esigenti.

Il broccoletto dei Cimbri

Il broccoletto di Custoza è un ortaggio antico, parente stretto, secondo alcuni studiosi, delle cime di rapa coltivate dai Cimbri, popolazione germanica che alla fine del XIII secolo si stanziò nel territorio montuoso della Lessinia, portando con sé le tradizioni, i costumi, la lingua e la cultura agricola dei territori di provenienza. **In quale periodo i broccoli cimbri scesero dalla montagna verso la pianura non si sa di preciso.** A quanto pare - ma si tratta di un'ipotesi non avvalorata da fonti storiche precise -, furono trapiantati dai montanari discendenti dei Cimbri, scesi nelle zone di pianura spopolate dalla peste manzoniana (1630). I broccoli diedero il meglio di sé in alcune zone, particolarmente adatte alla loro coltivazione: sulle colline a Ovest di Vicenza, a Creazzo, dove diedero origine ai broccoli fiolari, e **sulle colline moreniche di Custoza, a Sud del Garda veronese.** Qui, sui colli di sassi e d'argilla che fanno corona al paese, **il broccoletto trovò la sua dimora ideale**, la zolla che gli regalò una eccezionale unicità e il nome. È la stessa terra sulla quale crescono le



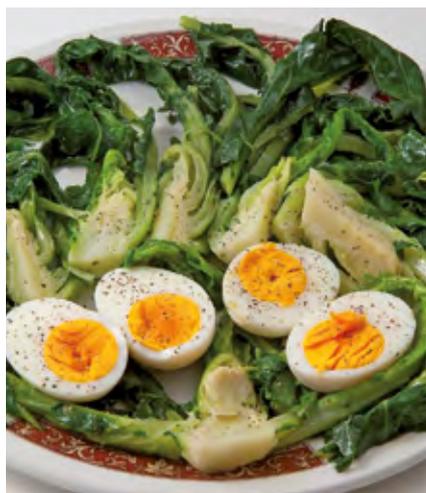
viti di garganega, bianca fernanda, trebbiano toscano, chardonnay. **Le viti che danno le uve del Custoza.** Il broccoletto è come la vite, un succhiasassi che trasforma il niente in tutto, la non-vita in esistenza. **Per questo va così d'accordo con il fratello vino.** È talmente in sintonia con la vite che un tempo, quando la tecnica moderna non esigeva ancora filari razionali e sgombri da ostacoli, **era piantato tra le vigne** o sugli improduttivi terreni sassosi, incolti, ai margini dei vigneti. I vecchi contadini, pieni di saggezza antica, ammonivano: se si vogliono broccoletti buoni e teneri come il burro, non bisogna *luamarar la tera* (gettare il letame) altrimenti diventano grassi e insapore. E aggiungevano: *"I ga da vegnar su con cativeria, tribolando"*. E li raccoglievano nei primi giorni di gennaio dopo che brume e ghiaccio, per l'appunto, li avevano estenuati.

Il bianco fratello

Tanta rustica delizia va abbinata al vino bianco dei colli storici, ricavato dalle uve delle viti che affondavano le radici nella stessa terra dei broccoletti: **il Custoza. Figli della stessa terra,** il vino e il broccoletto sono tuttora inseparabili fratelli sulla mensa. Nei lontani anni di cucina povera, il broccoletto con salame e/o uova sode era considerato un *magnarin*, un mangiarino. **Spiega Dino Coltro, cantore e custode della civiltà contadina,** che il *magnarin* stava tra il *magnar* e il *magnaron*. *Magnar* era il nutrirsi puro e semplice, il mangiare per sopravvivere. *Magnarin* era un cibo umile, di cucina povera. Poca roba, ma gustosa, tramandata di madre in figlia attraverso i secoli. *Magnaròn*, nel lessico popolare, era, invece, il cibo dei ricchi.

Il bello, il buono e la storia

Custoza rimane una delle mete preferite per il fuoriporta dei veronesi. La bellezza delle colline, il paesaggio quieto dopo un



secolo e mezzo di fracassi, dalla Prima guerra d'indipendenza (1848) alla Seconda mondiale (1945), la storicità del luogo, i semplici piatti e il buon vino che vengono serviti nelle trattorie del paese sono un forte richiamo per le allegre brigate, le famiglie dei gitanti domenicali, i turisti risorgimentali che arrivavano nella frazione di Sommacampagna per visitare l'ossario e i luoghi delle due battaglie per l'indipendenza. Sui colli dove, nel 1848 e nel 1866, fumavano i cannoni e l'aria era rotta del sinistro cozzar di baionette, ora fumano solo i camini e l'unico tintinnio che si sente è quello delle forchette nei piatti.

C'è stato un periodo in cui il broccoletto se l'è vista brutta. **Tra la fine della guerra e i primi anni Sessanta iniziò il suo declino.** Il boom economico, la ricchezza, le sistemazioni dei terreni, i nuovi metodi di coltivazione, l'ampliamento delle superfici vitate, la progressiva perdita di valori culturali e alimentari, della ritualità stagionale e forse, soprattutto, il ripudio del cibo povero, emarginarono pian piano il broccoletto, lo allontanarono dai campi e dalle tavole. *Brocoleti e ovi duri? Vade retro.* Meglio la fettina di vitello. **Si perdettero il senso della tipicità del prodotto e la conoscenza contadina, secolare, delle proprietà terapeutiche,** medicinali di tante erbe e ortaggi. Broccoletto compreso. L'eco dell'insegnamento tramandato di generazione in generazione, *"l'è bon e el fa ben"*, si udì sempre meno in famiglia.

Cominciarono così i tempi duri per il sa-

vonaroliano ortaggio di Custoza che Marchi innalzerà agli onori della letteratura. Esso sopravvisse nei terreni magri di qualche vecchio contadino che non accettò di barattare la tradizione e i sapori dei padri per qualche verdura più alla moda.

"Il duro dal cuore tenero"

Grazie a Dio, gli umili hanno sempre uno o più santi protettori. Il broccoletto salì di nuovo agli onori della cronaca quando **su L'"Arena", nella prima metà degli anni Ottanta, uscì un articolo intitolato "Il duro dal cuore tenero"**. Furono, in seguito, **la Pro Loco di Custoza che istituì la festa del broccoletto, e i giovani agricoltori dei colli storici,** riunitisi in associazione nel 2011, a valorizzarlo **rinovando la tradizione,** le memorie dei padri e la storia della frazione di Sommacampagna. Fu altrettanto chiaro che la sua assoluta tipicità poteva divenire una fonte di guadagno. Lo capì anche l'Associazione ristoratori del Custoza, nata nel 2010: l'umile verdurina invernale poteva diventare una ghiotta fonte di richiamo. **Così cominciò il riscatto della dolce brassicacea** divenuta Presidio Slow Food. I campi coltivati si moltiplicarono e nacquero, a opera degli stessi ristoratori del Custoza, **le serate del broccoletto,** celebrazioni gastronomiche nelle quali il duro dal cuore tenero recita da protagonista, e non più da comparsa, in piatti straordinari, **dall'antipasto al dessert:** vol-au-vent, zuppe, risotti, pasticci di lasagne, timballi, tortelli, gnocchi, dolci e gelati. Coniugato in varie maniere, il broccoletto è un ingrediente sorprendente, saporito, gustoso. **Il segreto sta nella dolcezza.** Rispetto agli altri membri della vasta famiglia broccolara, quello di Custoza è assai più delicato, armonioso. Entra con soavità nella preparazione di sughi per trofie, orecchiette, lasagnette, pasticci; nei ripieni di faraone, pollame, rotoli di vitello. È talmente prodigo di bontà e dolcezza che si presta, perfino, nella preparazione di pane, grissini, dolci (millefoglie, biscotti, semifreddi) e gelati.



L'anice verde di Castignano

di **Vittorio Ricci**

Delegato di Ascoli Piceno

*Profumata e saporita,
pur conservando una
grande dolcezza,
costituisce la base per
liquori, confetti e dolci.*

Lincantevole cittadina di Castignano, in provincia di Ascoli Piceno, è rinomata, pur se non come meriterebbe, soprattutto per **due simboli peculiari: il cippo, o stele funeraria e la particolare anice verde. Il cippo** è l'orgoglio del comune dell'Ascolano, risalente al VI-VII secolo a.C. È **una stele funeraria di tufo con un'iscrizione bustofredica**, vale a dire che può leggersi da destra a sinistra e viceversa e **rappresenta il più antico alfabeto italico esistente**. È alta poco più di 1,30 m, ed è a forma di piramide abbozzata e tronca in cima, con quattro lati. Sembra sia stata portata dalle genti apule (Pugliesi), e reperita presso l'isola di Corcyra (l'attua-

le Corfù). Attualmente è conservata presso il Museo Archeologico di Ascoli Piceno. In pratica serviva a segnalare la presenza di una tomba. Gli studiosi non sono stati ancora in grado di interpretare definitivamente e identificare le tante ramificazioni linguistiche che vi si intersecano.

*Dai semi della pianta
si ricavano diversi liquori*

La caratteristica più rilevante della località, tuttavia, è sicuramente **la particolare anice che vi si produce** (come





peraltro anche nei comuni confinanti di Offida e Appignano, entrambi in provincia di Ascoli Piceno), raccolta, manualmente, prevalentemente nelle colline di Castignano. È peculiare perché molto più profumata e più saporita di altre specie, pur conservando una grande dolcezza. Il merito è dovuto a **un'esposizione ben soleggiata e riparata dai venti troppo forti**.

Ha origini orientali ed è attualmente coltivata in Asia Minore, in India, in Cile, in Messico, e in tutto il Mediterraneo. Sembra fosse conosciuta sin dai tempi dell'antico Egitto e dei Babilonesi. **Veniva utilizzata per curare diverse affezioni:** l'uomo di scienze e medico romano **Celso** (I secolo a.C.) la somministrava contro gli avvelenamenti; **Pita-**

gora (V secolo a.C.) la consumava cotta nel pane; **Carlo Magno** la fece coltivare ad Aquisgrana.

Nelle Marche, ove si trova Castignano, sembra sia stata introdotta nel 1700, ma solo nel secolo successivo si iniziò la coltivazione intensiva, sulle prime, per la distillazione di tipo domestico, per estrarre i vari liquori che si possono ricavare dalla lavorazione dei semi, quali, oltre ovviamente all'**anisetta**, anche il **mistrà** e la **sambuca**.

Nel 1870, l'imprenditore ascolano Silvio Meletti ne ideò lo sfruttamento per fini industriali avendo creato la ricetta per la produzione della famosa "Anisetta Meletti", diventata tale, peraltro, proprio grazie all'anice castignanese. Tuttavia, l'azienda sostituì pian piano il prodotto

con altre varietà di anice, e la sua produzione andò diminuendo, nel territorio, quantomeno nelle quantità industriali che aveva conosciuto. È valutabile in una cinquantina di kg l'anno, grazie alla tenace risolutezza di pochissimi, intraprendenti produttori locali.

*Biscotti, dolcetti e maritozzi
con l'anice si preparano
in occasione delle festività*

Con l'anice verde di Castignano si preparano anche **dolci e dolcetti uno diverso dall'altro**, prodotti in concomitanza con varie **ricorrenze festive e religiose**, come il Carnevale, il giorno di San Giuseppe, Pasqua e Natale, durante la trebbiatura, la mietitura, la vendemmia. L'anice verde di Castignano è ingrediente per i **biscotti**, insieme di farina, zucchero, vino bianco, lievito e olio di arachidi. Per gli **anicini**, i semi si utilizzano insieme a farina di farro, olio extravergine d'oliva, uova, zucchero, scorze di limone. Squisiti i **maritozzi al mosto e all'anice verde**, per i quali occorrono i seguenti ingredienti: farina, lievito madre, mosto, zucchero, olio extravergine d'oliva, scorza di arancia candita, uova, anice verde e uvetta. Questa particolare anice viene inoltre adoperata per preparare una specifica **tisana** che si ottiene pestando i semi e lasciandoli in infusione per 5 minuti nel latte bollente.





Un fiore bello da mangiare

di **Roberto Zottar**

Delegato di Gorizia

*La rosa di Gorizia,
dolce e croccante,
è il radicchio più costoso
al mondo:
il procedimento
che precede la messa
in vendita
è molto elaborato.*

Bella e romantica come il profumato fiore, ma decisamente più saporita, la rosa di Gorizia è una delle eccellenze culinarie di questo periodo, annoverata tra i Pat - Prodotti Agroalimentari Tradizionali - del Friuli - Venezia Giulia e tra i Presidi Slow Food. L'estetica basterebbe, ma **quando il gusto incontra la sua delicata dolcezza e croccantezza si capisce appieno il suo valore** e si cambia per sempre la percezione sui radicchi invernali veneti, solitamente più amari. Si tratta di **una coltivazione** su terreni ghiaiosi drenanti, **limitata solo alle campagne di Gorizia e di Salcano** (ora in Slovenia), i cui segreti vengono gelosamente custoditi e tramandati da poche famiglie produttrici. Gorizia, da sempre, **è famosa per i suoi radicchi, dal radichietto "primo taglio"** amorevolmente raccolto con le forbici, al **lidric cul poc** (radicchio con parte del fittone, *pòc*, appunto, in friulano), ma indubbiamente il più pregiato è la rosa di Gorizia, un radicchio rosso che da oltre due secoli illumina con i propri colori il

rigido inverno dell'estremo nordest d'Italia. Questo radicchio, che è sostanzialmente una cicoria, un ecotipo di *Cichorium intybus* varietà sativa, **deve il nome alla forma del cespo a bocciolo di rosa, caratterizzato da un colore rosso intenso o da un rosso con sfumature che portano al rosa**. La rosa ha anche un fratello più raro e più dolce, il **radicchio canarino**, che ha le foglie giallo chiaro e assomiglia a un uccellino arruffato.

*È diventata una nuova star
nel panorama dell'alta cucina
internazionale*

La "rosa" (come è anche sinteticamente evocata) è diventata una nuova star nel panorama dell'alta cucina internazionale e se la disputano chef come **Norbert Niederkofler e Antonia Klugmann**. La notorietà oltre i confini della regione è giunta dopo che alcuni anni fa, per un'edizione di *"Cook it Raw"* nel Collio e a Gorizia, sono arrivati gli chef **Bottura, Scabin, Narisawa, René Redzepi**, che l'hanno interpretata nelle varie elaborazioni di cucina facendo capire **come sia possibile utilizzarla nelle più svariate forme, dal cotto al crudo, sino alla versione sott'olio extravergine di oliva**. La "rosa" esprime un'antica sapienza contadina non disgiunta da una grande manualità artigianale e l'elevata domanda ha indotto anche produttori di zone limitrofe a coltivare radicchi "compatibili" simili, come la "rosa dell'Isonzo" nella bassa friulana.

L'origine di questo tipo di ortaggio è incerta: testimonianze orali riferiscono



che i primi semi furono portati a Gorizia da un contadino, tale Vida, con campi nella zona Nord della città, ritornato dal Veneto ai primi del 1800. Indubbiamente l'ortaggio si è adattato alle condizioni e alle esigenze locali. **La prima citazione scritta** di questo radicchio risale al 1873 nei documenti del barone Karl von Czernig von Czernhausen, funzionario boemo, direttore della statistica amministrativa dell'Impero asburgico, che si era ritirato a Gorizia, città considerata con il clima più mite dell'impero e che lui ribattezzò "La Nizza d'Austria". Scrive lo studioso: "... negli orti di Gorizia... si coltiva la cicoria rossastra che in autunno viene trapianata nelle stalle dove è esposta al calore degli animali e dello strame ed è molto apprezzata nei mercati".

La tecnica culturale rientra tra le mode del 1800 di forzatura dei radicchi

Come si ottiene questo ortaggio che è considerato il radicchio più caro del mondo?

La tecnica culturale rientra tra le mode di metà Ottocento di forzatura dei radicchi, introdotte nel Trevigiano dal vivaista belga **Van den Borre**. Il seme viene selezionato e miscelato in formule segrete dalle varie famiglie di contadini goriziani che le custodiscono e tramandano di generazione in generazione. Mentre il comune radicchio di Treviso va in semina ad agosto e viene raccolto dopo circa quattro mesi, **la rosa di Gorizia ha bisogno di un ciclo molto più lungo**. La semina avviene prima di Pasqua e si lascia poi che le comuni erbe infestanti ad alto accrescimento invadano il campo. La nostra rosa, che viene quindi coperta da erbacce e non vede più il sole, va in stasi e sviluppa un apparato radicale che giunge fino 30 cm di profondità. **Durante l'estate non richiede quindi irrigazione** e non viene effettuata alcuna concimazione in copertura, dato che un elevato apporto azotato risulterebbe dannoso, determinando un'eccessiva crescita delle foglie,



a discapito delle qualità organolettiche della pianta e della resistenza al freddo. Quando, mesi più in là, avviene lo sfalcio ad altezza tale da non danneggiare il radicchio goriziano, la rosa riprende la propria crescita. **Sul mercato è disponibile da novembre a febbraio, ma il procedimento che precede la messa in vendita è elaborato, motivo per cui il suo costo è elevato**. A ottobre, infatti, la rosa raggiunge la dimensione ottimale e con le prime brinate di novembre la pianta è pronta per la raccolta. **Le piante, raccolte manualmente** e scartate le foglie più esterne, sono legate in mazzi che vengono messi con **le radici in un letto di trucioli di legno bagnati o in una miscela di terra e torba**, uno a fianco dell'altro. La forzatura prevede il mantenimento delle piante al buio (si usano o vecchie trincee della guerra o cantine buie) per circa quindici giorni, a temperature comprese tra i 10-12 °C circa, e con due irrigazioni.

Al caldo umido riprende a vegetare, acquisendo un sapore dolce e il caratteristico colore

Al caldo umido il radicchio riprende a vegetare e sviluppa il cuore, acquisisce un sapore dolce e le foglie diventano croccanti, oltre a prendere il caratteristico colore rosso-rosato nella rosa di Go-

rizia o quello giallo chiaro del canarino. Nel passato, i contadini accatastavano i mazzi di radicchio sul letame, nelle stalle, che con il calore liberato dalla fermentazione, li preservava dai danni provocati dal freddo, ne conferiva il colore rosato e favoriva la formazione della tipica forma a bocciolo di rosa. Dopo la forzatura, per andare sul mercato, **il radicchio necessita di una toelettatura**. I mazzi vengono tolti dal loro letto, si slegano, si scartano le foglie esterne, la radice viene ridotta a un tocchetto che serve a mantenere intatta la forma della rosa e ad aumentare la conservabilità. **Lo scarto è di circa l'80%**. Il radicchio viene quindi più volte lavato per eliminare impurità e ricontrattato per essere pronto per il consumo... ma si sa, non c'è rosa senza spine, e infatti la resa è di soli 25-30 quintali per ettaro.

La selezione dei singoli "boccioli" viene fatta a mano da ogni famiglia che in inverno dopo inverno disegna geneticamente le foglie, la dimensione e la struttura della sua rosa, risaltando ulteriormente l'unicità di ogni singolo produttore. **Nel 2010, il Ministero per le politiche agricole ha anche riconosciuto il marchio collettivo Rosa di Gorizia, affidandone la tutela alla stessa Associazione produttori Rosa di Gorizia**.

Così bella e buona, così dolce e rara, è quindi inevitabilmente costosa: la *Rosa di Gorizia*, sul mercato di Gorizia, vale sui 20-25 euro al chilogrammo, ma sulla piazza di Milano arriva a 40-50! In cucina, a mio avviso, la rosa di Gorizia non va assolutamente cotta: **il radicchio va assaporato crudo e accompagnato da patate e fagioli lessati, uova sode a spicchi oppure solo condito con olio d'oliva, aceto e sale**. Anche la piccola radice, tagliata sottile, è ottima da mangiare. Splendido anche assaggiato alla friulana, tagliato in quattro quarti e condito con *lis fricis* di maiale (ciccioli di pancetta o guanciales freschi) tostati in padella e sfumati con aceto. Si può servire alla *julienne*, con appena un filo d'extravergine e del fior di sale, appoggiato su un filetto di branzino cotto al vapore. Un sogno!



Storia e storie dei vincisgrassi

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Un gustoso piatto marchigiano, frutto di continue contaminazioni, sul cui nome si sono sbizzarrite le diverse scuole di pensiero.

Risalire al Dna delle loro origini è un'indagine degna del miglior Maigret gastronomico. Eppure quelli che ora chiamiamo **vincisgrassi sono tra i migliori esempi di come un piatto possa evolvere nel tempo**, frutto di influenze e contaminazioni diverse. Innan-

zitutto il visitatore foresto, che si avvicina alla tavola marchigiana, eviti il più scontato degli equivoci. **Anche se esternamente si possono assomigliare, lasagne alla bolognese e vincisgrassi sono due entità distinte.** Assemblaggi tra carni e pasta trovano rimandi che spingono sino ai tempi dell'Apicio romano, in cui spesso vi era la necessità di riciclare quanto più possibile avanzava da altre elaborazioni. A diradare le nebbie del tempo ci pensò **Antonio Nebbia**, con *Il cuoco maceratese*, dato alle stampe **nel 1779**. Descrive una **salsa per princisgras**, composta da prosciutto, tartufi, panna e tagliolini. Un libro di successo, tanto da avere edizioni successive, molto apprezzato anche "all'estero", Veneto *in primis*. Un piatto in movimento, tanto che in una edizione del **1786** Nebbia descrive delle **lasagne di princisgras**, dove, oltre al cambio di taglio di pasta, spariscono panna e prosciutto, ma

rimangono i tartufi. Il testo è stato, per certi versi, anticipatore di quanto pubblicherà poi **Pellegrino Artusi**. Ossia un insieme di ricette che possano essere usate nella quotidianità della nascente borghesia, posto che le cucine aristocratiche, con i loro lussuosi banchetti descritti nel Rinascimento, hanno oramai fatto la loro epoca.

Antonio Nebbia crea le basi di quella cucina borghese che vedrà ambasciatore l'Artusi

Nebbia si distingue anche per un altro aspetto. Molto preciso nel dettare **istruzioni di buona igiene in cucina, attenzione all'eccesso di uso dei grassi**, non solo per questioni di leggerezza e digeribilità, ma perché, a quell'epoca, il grasso, se non conservato a dovere, poteva irrancidire compromettendo così anche i piatti migliori. Lascia in soffitta i tanti francesismi in uso sino ad allora e crea le basi di quella cucina borghese che vedrà poi ambasciatore Artusi anche se quest'ultimo omette di citare i princisgrassi.

Sull'etimo si sono sbizzarrite le scuole di pensiero. Per alcuni, il "**princis**" è un rinvio al **primogenito delle famiglie** che, in tempi di carestia, andava sostenuto nella crescita con un cibo grasso e sostanzioso. Per altri, invece, posto che le Marche vivevano in un tempo di stretta osservanza pontificia, con i suoi dettati di magro nelle feste comandate, **il princisgrass era il piatto principe**, il più goloso **nei giorni in cui si poteva peccare di gola** senza tema di scomuniche *a divinis*.

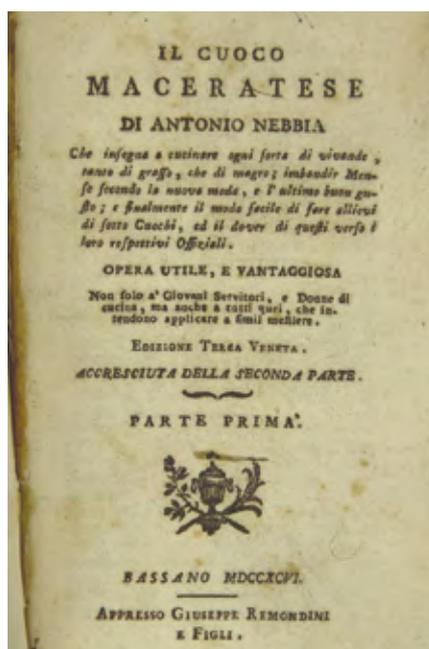
Il cambio di passo nel 1891, con il *Cuo-*



co perfetto marchigiano, scritto da penna rimasta anonima. Alcune variazioni in corsa. **Compare la besciamella con spezie a dare una marcia in più** rispetto alle cugine lasagne bolognesi ma, soprattutto, le **rigaglie di pollo, la vera rivoluzione al piatto** di quello che verrà chiamato **gattò di lasagne alla misgrasse**. Sul fondo della teglia il pangrattato si mescola al prosciutto, a far da cuscinetto alle lasagne perché non si bruciacchino una volta infornate.

Con Cesare Tirabasso cambia l'etimologia del nome

Bisognerà aspettare ancora un po' per arrivare a quelli che, **dal 1927, diventeranno per tutti i vincisgrassi**, per opera di **Cesare Tirabasso** il quale ci mette del suo, oltre all'anagrafe ricettaria. Tra gli ingredienti **esordiscono il pomodoro, il Marsala sciolto nel burro** e qualche altro piccolo dettaglio. **Tuttavia, come spiegare il nuovo nome?** Il critico colto si appella all'antico latino, laddove con **"vincio" si intendeva l'atto di legare componenti diverse**, in questo caso i sette veli di pasta ad avvolgere il "condimento grasso". **Peccato che Tirabasso si**



diverta a seminare zizzania, citando con *nonchalance* che, quando per tutti l'antenato sui ricettari recitava princisgrass, **in realtà il suo padrino fu un generale dei dragoni boemi, il nobile Alfred von Windish-Graetz**. La dietrologia non pose limiti alla fantasia. Il generale al servizio dell'Impero austriaco li provò durante l'assedio alle truppe napoleoniche asserragliate ad Ancona nel 1799. Per quanto eroico fosse l'armigero, era difficile essere generale a soli 12 anni. Ecco allora che la scoperta sulla via dei vincisgrassi avvenne cinquant'anni più tardi, nel 1849, quando le truppe austriache riconsegneranno ai papalini la città di Ancona momentaneamente insorta per spirito risorgimentale. Certo, nel 1927, l'Italia era prossima all'autarchia, e quindi **rivendicare quarti di nobiltà asburgica era un modo per dare spolvero al goloso tesoretto locale. Vincisgrassi intesi, quindi, come italianizzazione del loro mentore, il nobile boemo Windish-Graetz**. L'altalena durò per lungo tempo. La **Guida Gastronomica del Touring Club**, edita nel 1931, passando per le Marche, li cita bipartisan: vincisgrassi o princisgrassi. Lo stesso avviene nel 1962, ma il curatore del 1969 suggerisce tra le righe che "Intorno al piatto è stata creata, da gente piena di fantasia, una storia ben congegnata nei particolari da sembrare autentica". Ci pensa di suo qualche anno dopo **Vincenzo Buonassisi**, nel 1977, che commenta così l'ambivalente identità del piatto: "In realtà c'è da pensare che un pasticcio di tagliatelle simile a questo si facesse da secoli, ma il cuoco del generale ci mise forse qualche

sa in più". Viene in mente il sempre attuale **Indro Montanelli** il quale, a chi gli chiedeva come mai condisse con note personali la sua *Storia d'Italia*, così commentò "Non è importante che una vicenda sia vera, ma verosimile".

Un piatto con tante piccole varianti, compresa quella marinara

Resta la sostanza. **I vincisgrassi sono profondamente radicati nella storia di un'ampia area marchigiana**, tanto che la contemporanea **Giulia Ubaldi** chiosa, senza tema, che **"Nelle Marche ci sono tanti vincisgrassi quante sono le donne"**. Piccole variazioni che troviamo a seconda che si gustino a Macerata, sua patria storica, come ad Ancona ma anche nella piccola Cartoceto (sede di una sagra dedicata), a Fermo, Fabriano, Ascoli. **Vincisgrassi che stregarono molti palati**, tra cui il celebre **Orson Welles**, in trasferta da Roma nel 1953, impegnato nelle riprese de *L'uomo, la bestia e la virtù*, per la regia di Steno. **Non solo la versione canonica con rigaglie di pollo e besciamella aromatizzata, ma anche quella marinara**, come in uso negli anni Sessanta a Porto Recanati, con calamari, seppie e mazzancolle. Arricchita, nel terzo millennio, a Senigallia, dallo stellato **Mauro Uliassi**, con un bendidio di Nettuno comprendente astice, trippe di baccalà, pinoli e basilico. Non poteva mancare l'istrionico **Gianfranco Vissani**, che però è umbro. "Troppo complicati, bisogna farli espressi", *et voilà* la sua versione con due soli fogli di pasta, anche se il massimo esperto di forchetta locale, l'Accademico **Ugo Bellesi**, osserva benevolmente che "Più che vincisgrassi sembrano lasagne alla Vissani". **Piatto del "buon ricordo"** nella versione bianca, senza pomodoro, al **"Due Cigni" di Montecosaro Scalo**, uno dei borghi più belli d'Italia. Il cerchio si chiude ancora una volta con i vincisgrassi proposti per la certificazione **Stg**, Specialità Tradizionale Garantita, a marchio europeo.



Prosciutto cotto di Trieste

di Mara Rondi

Accademica di Trieste

*Gusto delicato,
lieve sentore
affumicato,
colore rosato,
tagliato rigorosamente
"a mano", servito
ancora tiepido.*

Uno dei simboli gastronomici di eccellenza di Trieste è il prosciutto cotto, la cui denominazione a marchio Igp è "Cotto di Trieste".

Nasce a Praga, da un'antica ricetta austroungarica quasi 200 anni fa e viene portato a Trieste proprio dalle donne di servizio boeme che, numerose, lavoravano nelle case della ricca borghesia triestina di fine Ottocento.

Oggi, nella capitale boema, non si trova più questa pietanza che si è, invece, trasformata in **una vera e propria specialità della tradizione triestina**. I salumieri e gli artigiani giuliani hanno mantenuto inalterate le metodiche di preparazione,

seguendo regole omogenee che oggi permettono di identificare questo prodotto rispetto a tutti gli altri prosciutti sul mercato, grazie al suo gusto delicato, al lieve sentore affumicato, al colore rosato, al taglio rigorosamente "a mano", servito ancora tiepido. **Ci si accorge subito che è un prosciutto diverso** perché, rispetto agli altri, **mantiene l'osso e non viene, dunque, trattato in modo da assumere la consueta forma tondeggiante**. La cotenna è affumicata e la carne è gradevolmente rosata con una consistenza morbida e piacevole al palato. Nelle salumerie viene esibito su un morsetto e, quando è cotto nel pane,



questo è offerto al cliente, gustosissimo con il prosciutto.

Il prosciutto con l'osso è cotto in bollitura o arrostito in crosta di pane

Il prosciutto con l'osso è dunque cotto in procedimento di bollitura o attraverso arrostitura (in crosta di pane), accompagnato da crauti acidi e cren (rafano).

Francesco Babudri, studioso istriano di storia patria, autore di numerosi libri su usi e costumi della Venezia Giulia, nel testo *All'insegna del Buon Gusto nelle tradizioni giuliane* (1931), scrive che alla fine del 1700 il prosciutto cotto non appariva ancora in città: da notizie riportate sull'"Osservatore triestino", infatti, nell'elenco di pietanze servite nei vari luoghi di ristoro, appare solo il prosciutto crudo di San Daniele.

Sempre il Babudri, però, racconta che i **contadini istriani erano ottimi "porziteri" (norcini)** e, descrivendo la ritualità della "maialatura", auspicio per la buona annata agricola e fonte di piatti stupendi, sodi e ricchi di sostanza e gusto, afferma che "...nelle case, la lista della cibaria, per tale occasione, prevede come da un manoscritto in sei fogli risalenti al 13 dicembre 1806 la tavola abbia li seguenti piatti, ...et indi il secondo piatto sii di fette di porco nuovo con radice forte di cren in aceto di nostro vino".

Il procedimento per prepararlo, in una ricetta di Katharina Prato

Una delle prime ricette per preparare il prosciutto, presente **nel *Die Süddeutsche Küche* di Katharina Prato** (Graz, 1892), ne descrive il procedimento: "Bollire il prosciutto; mozzata al prosciutto la cima del garretto e lavato in acqua calda, lo si mette in una marmitta coperto d'acqua. Per renderlo tenero bisogna farlo bollire da 2 a 4 ore, lasciandolo poi freddare nel proprio brodo; se quest'ultimo fosse troppo salato, se ne



leva una parte per sostituirvi dell'acqua pura bollente". "Per cuocere nel forno il prosciutto", prosegue Katharina Prato, "Lo si lascia una notte in molle nell'acqua, poi, dopo asciugato, involto in una pasta di pane nero già lievitata alta un dito, punzecchiandola più volte per impedire che cuocendola non crepoli, è messo in una leccarda nel forno". **La ricetta, così codificata, arrivò a Trieste, su tutte le tavole e nei punti di ristoro.**

Una testimonianza certa del prosciutto cotto di Trieste si trova **nell'archivio del più antico buffet triestino, "Da Pepi"**, dove, nel lontano 1897, anno di apertura da parte di un certo Pepi Klajnsic, venivano serviti misti di maiale cotti in caldaia (testina, piedini, cotechino, lingua, pancetta, "salsicce di Vienna" e di cragno, *kaiserfleisch* e porcina) e soprattutto il **prosciutto cotto tagliato a mano.**

Nel suo romanzo *Le quattro ragazze Wieselberger*, la scrittrice triestina **Fausta**

Cialente scrive: "... delle quattro ragazze due erano abbastanza grandi, si era attorno al 1880 e si acconciavano per le serate musicali... il padre usava comperare il famoso prosciutto cotto al momento di salire in carrozza".

È interessante ricordare come la voce "prosciutto cotto triestino", o "di Trieste", figurasse, negli anni Cinquanta e Sessanta, nei menu delle motonavi del Lloyd Triestino.

Per tornare ai giorni nostri, non c'è buffet o salumeria dove non si possa mangiare un "rodoletto" (rotolino) di "Cotto di Trieste" che rappresenta un ottimo spuntino o antipasto con il pane nero, senape e abbondante radice di rafano grattugiata.

La tradizione di Pasqua prevede anche, a colazione, **una fetta di "Cotto di Trieste" con la pinza**, ottimo e inusuale connubio tra gusti, sapori e usanze triestine.





Il pomodoro secco, *nostalgia d'estate*

Adriana Zuddas

Accademica di Cagliari

Essiccato al sole estivo e conservato, con l'alloro, in contenitori sigillati, arricchisce il gusto di numerose pietanze.

Poni una mattina d'inverno, il cielo è grigio, non promette nulla, ma... lo sguardo è attratto da quel barattolo di vetro che se ne sta silenzioso nell'angolo buio della credenza. Lo apri, svitando il coperchio a tenuta stagna, e il suo profumo, **frutto di un matrimonio felice tra i pomodori secchi e le foglie di alloro**, ti prende, regalando magie d'estate. E col pensiero torni a fine giugno, quando il tempo sembra essersi assestato e, talvolta, fino a settembre, in molte case, specie nei paesi della Sardegna, il

profumo dei pomodori, aperti a metà e ricoperti di sale, a piccoli grani, si diffonde, impertinente ma sicuro di sé, nei cortili o nelle terrazze assolate. Posati su cannuciate o su tavole, consumate per l'uso, resteranno per alcuni giorni esposti al sole finché, a giudizio della massaia, gli umori succosi non siano disseccati e i due lati sottili del pomodoro, sigillati uno sull'altro, saranno depositati in contenitori di coccio o di vetro.

Prima di chiuderli con un tappo "a sigillo" e, a completamento dello straordinario





aroma che si sprigiona intorno, si posano su di essi alcune foglie di alloro, vecchie di qualche giorno o, a piacere, piccoli rami di basilico fresco. Comincia così il lungo riposo dei pomodori secchi, in un angolo nascosto della credenza o in cantina, **per fare capolino ogni tanto e arricchire il gusto e il profumo delle numerose pietanze**, riportando ogni volta, ai nostalgici dell'estate, immagini assolate.

Hernàn Cortès, di ritorno in Europa, portò alcuni esemplari di pomodori

Nessun ortaggio, come il pomodoro, può vantare, nel suo percorso di diffusione, incontri fuori dal comune che ne hanno decretato il successo nel tempo.

Le cronache raccontano che **gli Aztechi e gli Inca**, in Perù e in Messico, **ne facessero largo consumo** e che fosse *xitoma-ti* il nome a essi attribuito. E vide lungo *el Conquistador* Hernàn Cortès, quando nel 1540, di ritorno in Europa da quelle terre, ne portò con sé alcuni esemplari.

Narrano ancora le cronache che **tra il 1500 e il 1600, gli alchimisti ne suggerissero l'impiego in pozioni e filtri magici**, tanto che nelle diverse lingue europee si trovano le espressioni: *love apple*, *liebesapfel*, *pomme d'amour* o *pomme d'or* e nella nostra Sicilia, *pumu d'amuri*. Senza però dimenticare il nome botanico, espressione di diffidenza, *Lycopersicon* o "frutto del lupo".

Il pomodoro compare in Italia nel 1596, prima nelle abitazioni del Nord, come pianta ornamentale, e vent'anni

dopo nel Meridione, dove il clima favorevole rende i frutti più grandi e dal colore giallo arancione. Ciò invoglia le classi meno abbienti a farne largo consumo nei più diversi modi, crudi o cotti nelle minestre, fritti nell'olio, nelle salse. Si può senz'altro affermare che **nel Sud Italia il pomodoro sia stato usato ben un secolo prima che nel resto del continente europeo**.

Nel XVII e XVIII secolo, nel resto d'Europa, flagellato da pestilenze e carestia, il pomodoro viene usato da tutte le classi sociali, specie in minestre acidule, in alternativa al grano che scarseggia. Si diffonde in Francia, dove il clima freddo lo condanna a restare piccolo, contorto, rugoso e dal colore giallo pallido; il Re Sole lo usa come afrodisiaco o come pianta ornamentale. Nessuno avrebbe scommesso che quel frutto, al sole (metafora della vita?), sarebbe diventato quello che noi oggi chiamiamo **"pomodoro d'oro"**, così definito dal padre della botanica italiana **Pietro Andrea Mattioli** (1501-1577), che lo denominò in un primo momento *"mala aurea"*.

In terra sarda la sua storia comincia a primavera

In terra sarda la sua storia comincia nei mesi della primavera quando i contadini preparano i semenzai (*su pranteri*) e, quando le piccole piante sono cresciute fino ai 12-15 centimetri, le trasferiscono, a primavera inoltrata, in piena terra, in filari, affiancati per tutto il loro percorso da cunette nelle quali scorre, come nu-

trice amorosa, l'acqua. Una volta maturi, **i frutti a forma di zuccina "croccoriga" o rotondi risvegliano la fantasia e l'abilità delle donne sarde**.

A parte l'uso quotidiano in **suntuose insalate**, nelle quali figurano per lo più cetrioli e lattuga croccante, i pomodori sminuzzati e uniti al soffritto di cipolla, aglio e prezzemolo, si trasformano in **salsa di pomodoro** destinata a condire agnolotti, *micchittus*, fregola o gnocchetti sardi.

In estate, si preparano i pomodori secchi nelle grandi corti aperte, nelle terrazze assolate, per finire, poi, in recipienti di coccio o di vetro. **Numerosi sono i modi di utilizzare il pomodoro secco in cucina: nel brodo di carne (coiàdu**, letteralmente "sposato"), che prevede l'uso di carni miste, bue, maiale, pollo ai quali si unisce l'alloro, la parte legnosa di un mazzetto di prezzemolo e, volendo incantare l'ospite, specie di domenica, oltre a una cipolla intera, una mela e una mela cotta. Oppure, per cucinare al forno la noce di maiale o bovina, tagliata a mo' di organetto, nei cui canali aperti si posa un trito di prezzemolo, aglio e pomodoro secco e, ancora, alloro. E non disdegna di **accompagnare i pesci sia arrosto sia bolliti**, ma attenzione alla cottura che avrà cura di rispettare il tempo sufficiente a evitare che le carni si sfaldino.

Quella del pomodoro secco è una delle tradizioni più antiche e più semplici da mantenere, al punto che c'è stato un tempo in cui in Svezia, in quel di Göteborg, d'agosto, tanta era la nostalgia degli emigranti, che i pomodori aperti e ricolmi di sale, dato il pallido sole di quelle contrade, finirono in forno, riuscendo a ricreare un'atmosfera in tutto simile a quella sarda.

C'è un segreto svelato dal maestro scultore Pinuccio Sciola, che in una delle tante magiche serate, in quel di San Sperate (Cagliari), al cospetto dei suoi abituali amici, attratti dal cibo oltre che dall'arte, presentò "la coratella di agnello" (*sa cordula*) allo spiedo che prevedeva, come avemmo modo di constatare, l'uso del pomodoro secco che faceva capolino tra frattaglie e lardo, sapientemente intrecciati.



Polifunzionalità dei chiodi di garofano

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

Oltre ad avere una spiccata attività antibatterica e antinfiammatoria, la spezia, in cucina, regala il suo aroma a diverse preparazioni.

La preziosità di tale spezia è testimoniata da Dante nel canto XXIX dell'*Inferno*, dove si trova condannato un ricco senese scialacquatore. "... e Niccolò, che la costuma ricca/del garofano prima discoperse/nell'orto, dove tal seme si appiccà". I versi si riferiscono a un gruppo di dodici ricchi senesi che, credendo prossima la fine del mondo, si affrettano a dissipare tutti gli averi nel godimento ultimo, arrostendo la carne, non sul legno, ma addirittura sulle braci di chiodi di garofano, mandando in fumo quella che all'epoca era una vera fortuna. La costosissima spezia era impiegata non solo nella preparazione di ricche vivande, per le proprietà aromatiche ma, in particolare, per gli **aspetti farmacolo-**

gici terapeutici, riconosciuti dalla **Scuola Medica Salernitana**. Tale Scuola era così importante che, in un editto del 1231, l'imperatore Federico II riconosceva il titolo di "dottore", solo a coloro che erano in possesso del diploma rilasciato da quella Scuola.

I fiori, essiccati ancora in bocciolo, assumono un aspetto simile ai chiodi

I chiodi di garofano erano già noti **nell'antico Egitto**, dove il loro olio trovava **impiego nelle pratiche di imbalsamazione** per l'elevato potere antimi-



crofico. Furono probabilmente gli Arabi, nel IV secolo, a introdurla in Occidente, esaltandone il valore e la provenienza mitologica.

Nel mondo romano tale spezia era conosciuta, ma non assunse mai un ruolo di primo piano come quello riservato, per esempio, al pepe.

Una testimonianza archeologica, risalente al **VI secolo, in Alsazia**, relativa al ritrovamento in una tomba di **una piccola scatola d'oro, contenente due chiodi di garofano**, mostra la grande rilevanza riservata alla spezia.

La pianta, che può raggiungere un'altezza di quasi 14 metri, appartiene alla famiglia delle *Myrtaceae*. Presenta fiori color cremisi, i quali, essiccati ancora in boccio, assumono un aspetto simile ai chiodi. L'albero, **originario delle Molucche** (Indonesia), è coltivato in molte aree tropicali e a **Zanzibar**, isola dell'oceano Indiano, oggi **la maggior produttrice mondiale della spezia**.

*I principi attivi
ne caratterizzano
l'aroma e le peculiarità*

Interessanti sono i principi attivi che ne caratterizzano l'aroma e le peculiarità. L'olio di garofano, ricavato dai boccioli, contiene per il 70-80% eugenolo; per il 10-15% acetato di eugenile; per il 5-10% beta-cariofillene. **Il tipico aroma è però dovuto a componenti minori**, quali il salicilato di metile e il 2-eptanone, un chetone con una spiccata attività repellente per gli insetti: sciolto in acqua, emana il tipico odore della banana matura. L'eugenolo è prodotto dalla pianta come meccanismo di difesa nei confronti di parassiti, batteri e funghi. Presenta una **spiccata attività antibatterica** e, mescolato all'ossido di zinco, **trova impiego in odontoiatria** come sottofondo per otturazioni, **per l'effetto sia lenitivo sia battericida**.

Il **beta-cariofillene** è un composto terpenico, sintetizzato nel 1964, le cui peculiari caratteristiche furono definite solo quarant'anni dopo. La molecola agisce



su speciali recettori **riducendo fenomeni infiammatori** per inibizione delle citochine prodotte dalle cellule immunitarie. Contenuto anche nel pepe nero, agisce selettivamente sui recettori cannabinoidi B2, senza provocare effetti psicoattivi che indurrebbero dipendenza, ma **esercita un'azione positiva su ansia, depressione e sul dolore neuroinfiammatorio spinale**.

In cucina neutralizza la carica batterica dei cibi ed è ottimo in tisane e vin brulé

In terapia "bionutrizionale", i chiodi di garofano trovano impiego **nella cottura di carni per neutralizzare l'eventuale carica batterica**, in tagli sottoposti a eccessiva frollatura.

Nelle patologie virali, all'uso consoli-

dato dalla tradizione del brodo di pollo, **l'aggiunta della cipolla con chiodi di garofano, costituisce un'efficace sinergia terapeutica**. Nella coppa di maiale (costituita dalle cotiche, muso, zampetto e orecchie), al basso contenuto lipidico si associa un alto contenuto di collagene. La cottura, con l'aggiunta della cipolla e chiodi di garofano, assicura aromi e sterilità al prodotto finale. Tuttavia, il vero impiego terapeutico di tale spezia si raggiunge con la preparazione delle **tisane**. Una delle più consolidate si ottiene ponendo in ebollizione, per 8-10 minuti, una mela, cannella spezzettata, chiodi di garofano a piacere e la buccia di mezzo limone.

Per gli adulti, infine, il famoso "*vin brulé*" con cannella, chiodi di garofano, scorza di limone e zucchero, porta piacevole soccorso, specie nella stagione invernale, durante il periodo delle forme influenzali.





A Singapore la cucina italiana parla anche giapponese

di **Maurizia Debiaggi ed Enrica Nicolini**

Accademiche di Singapore-Malaysia-Indonesia

Intervista a due chef giapponesi che si sono formati in Italia.

Dal Paese del Sol Levante sono arrivati in Italia per studiare: sono tanti gli chef giapponesi rapiti dal fascino della cucina italiana. Alcuni hanno anche raggiunto le vette dell'Olimpo, come gli stellati **Yoji Tokuyoshi**, dell'omonimo ristorante **a Milano** e **Kotaro Noda** del "Bistrot 64" **a Roma** o ancora **Takahiko Kondo**, *sous chef* di Massimo Bottura. Perché tanti chef giapponesi sono conquistati dalla nostra cucina? Se scaviamo in due culture così diverse, possiamo trovare **importanti**

punti in comune: semplicità, freschezza degli ingredienti, enfasi della stagionalità.

Anche **a Singapore**, vera *food hub* del Sud Est Asiatico, che vanta **oltre 100 ristoranti italiani** e dove il cibo è quasi una religione, non mancano gli chef giapponesi "rapiti dal fascino" dell'Italia. Una bella sfida, quella di **Yohei Sasaki** e di **Seita Nakahara** che, dopo avere studiato e lavorato nel Bel Paese, si sono fatti appassionati interpreti della sua cucina... la stessa sfida di uno chef italiano che aprisse un sushi bar a New York!

Yohei Sasaki, quando cucina nel suo ristorante "Il Cielo", pensa in italiano

Chef Sasaki, 38 anni e un sorriso perennemente stampato su un volto da eterno adolescente, è la guida de "Il Cielo",

nell'elegante Hotel Hilton, sulla mondana Orchard Road. Offre ai suoi clienti una cucina che esprime concretamente un'esperienza gastronomica italiana, perfezionata con talento tutto giapponese. Gentile, discreto e affabile, traspare in lui la forza della pazienza e l'ambizione di servire sempre il piatto che più soddisfi il suo cliente. Mi racconta la sua storia tra una portata e l'altra, con il gusto velatamente compiaciuto di rispondere alle mie curiosità.

"Il mio primo incontro con la cucina italiana è avvenuto assaggiando i bocconcini di mozzarella e il prosciutto di Parma; sono rimasto *scioccato* dal gusto... mi sono innamorato della loro bontà!" afferma sempre sorridendo e sfoggiando un discreto italiano. Per questo amore *Sasaki-san* si è formato professionalmente nei migliori ristoranti italiani in Giappone e ha poi viaggiato in Italia per lavorare in quelli stellati, come "Romano" a Viareggio, "Arnolfo Ristorante" a Siena e "Da Vittorio" a Brusaporto (Bergamo).

"Quando cucino penso in italiano, uso ingredienti italiani e tecniche giapponesi. Per i carpacci di pesce, preparati secondo la tradizione italiana, uso la tecnica di taglio del sashimi e per la mia ricetta preferita, gli spaghetti aglio olio e peperoncino, preparo gli spaghetti con la macchina del *ramen*, ottenendo così un prodotto di migliore consistenza. La ricetta è la stessa degli spaghetti classici: utilizzo 100% farina di semola rimacinata e acqua, aggiungendo anche un po' di olio all'impasto, per dare più gusto e collosità".

Yohei Sasaki-san ha, tuttavia, anche una sicura padronanza delle autentiche tec-



Yohei Sasaki



Seita Nakahara



Davide Tanda

niche italiane, come ho subito percepito assaggiando i suoi "spaghetti alla chitarra", fatti con la chitarra italiana doc, cotti al dente e conditi con un sugo di scampi sorprendentemente leggero e saporito. Nella sua cucina si avverte, in alcuni piatti, una nota, molto discreta, di elementi di due diverse tradizioni culinarie, ma alla domanda se la sua sia una cucina *fusion*, Sasaki-san risponde sicuro "Quando ho iniziato a 'Il Cielo' facevo solo piatti autentici italiani e i clienti singaporiani apprezzavano e commentavano 'buona questa cucina fusion'... ma non era *fusion*! Allora ho iniziato a offrire due menu, uno italiano e uno giapponese... ma anche quando cucino giapponese penso in italiano, la mia cucina - dice con fare sornione - non è *fusion*"... è Sasaki".

La cucina fusion di Nakahara: ingredienti italiani e giapponesi si fondono in piatti raffinati

Pensa in italiano anche lo chef Seita Nakahara, servendo Omakase (letteralmente "Lo lascio allo chef") a "Terra, Tokyo Italian", il suo ristorante *fine dining* nel vivace quartiere di Tanjong Pagar, una stella Michelin nel 2016. All'entrata del locale, oltre all'essenziale eleganza dei colori pastello e dell'arredamento in legno chiaro, è ben evidente un'insegna, "Japanese Food Culture in Italian Cuisine", a testimoniare l'ossequio-

so e devoto rispetto per le due cucine. Sì, siamo in piena *fusion*, se non l'aveste capito, dove per i suoi piatti Seita-san fa la spesa a Tokyo.

Sono seduta al tavolo del suo ristorante e ho appena terminato un'esperienza gastronomica che mi ha sorpresa; **in ogni piatto l'identità italiana è immediatamente percepibile e i sapori degli ingredienti giapponesi sono una nota discreta e intonata.** Per capire basta chiudere gli occhi... e assaggiare i suoi *spaghettoni al granchio di Hokkaido*, il *Kinki fish all'acqua pazza e profumo di yuzu*, o la *bruschetta di pane casereccio con uni* (riccio di mare) o con *ikura* (uova di salmone) e *mascarpone*, per portare gli esempi più rappresentativi. Una *fusion* di alta classe, dove gli ingredienti italiani e giapponesi si fondono e rincorrono dando vita a piatti unici per palati raffinati!

Anche Nakahara-san risponde con cortesia alle mie domande sulla sua passione per il cibo italiano, che ha radici lontane, profonde e molto curiose.

"Era il giorno del mio quinto compleanno - racconta facendo trasparire dagli occhi un'emozione infantile - e mia mamma mi aveva preparato un pollo alla crema presentandomelo come *pollo italiano*. **Senza sapere cosa fosse 'italiano' ho subito associato la parola al concetto di 'buono'**. So che è molto strano, ma tutto è nato da quel regalo, che solo più tardi ho realizzato che di italiano aveva solo il nome".

Da allora l'idea del cibo buono e italiano

non lo ha più abbandonato e, dopo gli studi superiori a Tokyo e alcune esperienze in ristoranti in Giappone e in Asia, si reca in Italia, il luogo di origine del famoso pollo della sua infanzia, per **inseguire la sua grande passione: cucinare italiano.**

"In Italia ho voluto lavorare soprattutto nelle trattorie per imparare la cultura del cibo, la vera cucina regionale, le tecniche di base. In otto anni ho imparato l'arte della pasta fresca, a usare sapientemente i tartufi, a fare il sugo di pomodoro con gli ortaggi appena colti, e ho imparato anche l'italiano naturalmente! - continua divertito - Quando ero a Firenze mi mancava un po' il Giappone e per ideare le mie ricette pensavo di cucinare andando a fare la spesa a Tokyo, che immaginavo dietro l'angolo. Per questo, **quando cucino, uso ingredienti giapponesi freschi e di stagione: la mia cucina è ispirata dallo shoku bunka (cultura del cibo) giapponese e dalla mia passione per la tradizione gastronomica italiana"**.

Dopo queste esperienze nel nostro Paese, chef Seita ne ha fatta di strada, con tenacia, determinazione e la consapevolezza di seguire un percorso tanto difficile quanto gratificante. A Singapore, dopo ulteriori esperienze professionali in prestigiosi ristoranti ha ora il suo "Terra", dove in ogni piatto italiano, è possibile ritrovare, a sorpresa, un po' di Tokyo... sì, quella Tokyo elegante subito dietro l'angolo.

Sasaki-san e Nakahara-san sono buoni amici!



Manifesto orizzontale dell'ospitalità e della tavola

di Vittorio Rasera
Accademico di Rovereto

In un documento elaborato, lo scorso anno, da FIPE e FIC, i valori centrali per la rinascita dell'enogastronomia.

È il titolo di un documento elaborato, lo scorso anno, da FIPE e FIC, a seguito di un convegno tra chef, ristoratori, operatori della ristorazione e giornalisti del settore, che esplorava i fattori che contano nell'incontro tra domanda e offerta nella ristorazione. Convegno che prende spunto dalla drammatica situazione della ristorazione, creatasi a seguito della pandemia del *coronavirus*, per cercare un possibile **nuovo rapporto tra clienti e ristoranti/ristoratori**, potenzialmente valido **per un futuro post pandemia** e che aiuti a salvare la ristorazione italiana. I fattori fondamentali che più influenzano tale rapporto sono 5: **Convivialità, Benessere, Sensorialità, Territorio, Condivisione.**

La convivialità è stata la prima vittima illustre

Nel Manifesto si dice che la prima vittima illustre sarebbe stata proprio la Convivialità. Essa rappresenta un incontro di persone, che si ritrovano per un approfondi-

mento, un rapporto tra pari, che generi efficienza, non degradi l'autonomia personale ma anzi contribuisca a estendere il raggio di azione personale: in questo caso, il ristorante è il luogo in cui ciò si può realizzare. **Lo stare assieme è il motivo che spinge la maggior parte della gente a frequentare un ristorante.** Sono pochi gli avventori motivati da un loro unico rapporto con il cibo. La domanda, quindi, che ci poniamo anche noi Accademici è: cosa si può fare per **poter migliorare, in questa situazione, l'ambiente conviviale?** Molti ristoranti non sono luoghi veramente adatti alla convivialità: **poco attrezzati per l'assorbimento acustico** e quindi rumorosi, e in molti casi **con una distribuzione degli spazi non sempre adeguata.** Il *coronavirus* obbliga a dilatare gli spazi e quindi a ridurre il numero

di commensali ed eventualmente a separare fisicamente gli spazi con delle barriere. Usciti dall'emergenza più immediata post pandemia, si potrà, con l'aiuto di architetti, **ridisegnare uno "spazio sicuro" in grado di accogliere, in maniera adeguata, un incontro conviviale.** Un luogo che coniughi la possibilità di far sedere 4 o più persone allo stesso tavolo con le esigenze di un dialogo tra commensali.

Il benessere coinvolge tutti gli aspetti del nostro essere: fisico, mentale e sociale

Il benessere è uno stato del corpo che coinvolge tutti gli aspetti del nostro essere: fisico, mentale e sociale. Forse non lo



avete mai pensato, ma **la grande madre Europa**, che ormai permea tutti gli aspetti della nostra vita, **ha proposto per benessere questa definizione:** "Lo stato emotivo, mentale, fisico, sociale e spirituale di ben-essere che **consente alle persone di raggiungere e mantenere il loro potenziale personale nella società**". Il primo aspetto che il convegno suggerisce di considerare è **la sicurezza:** il sentirsi al sicuro è, per il cliente, la prima e principale condizione di benessere. Quindi **diminuzione dell'affollamento, qualità e salubrità del cibo, confort generale dell'ambiente.**

Il *coronavirus* obbliga al distanziamento che, dal punto di vista del benessere acustico è un vantaggio: **meno rumorosità e un confort d'ambiente molto maggiore.** Il benessere fisico è anche legato alla salubrità del locale e quindi **un sistema di ventilazione e condizionamento che dovrà essere seriamente riconsiderato.** Per quanto riguarda la qualità del cibo, assieme alle conoscenze e capacità culinarie dello chef nulla cambia. Aumenta di importanza, in epoca di pandemia, la **salubrità del cibo.** Sotto questo aspetto poco possiamo aggiungere. È **compito del sistema pubblico di sanità** assicurare che tutte le norme, che riguardano la salubrità dei cibi, vengano rispettate.

Sottolineerei, per gli amici Accademici, che la voce "ambiente", nella valutazione che solitamente diamo al ristorante, dovrebbe includere anche l'aspetto "benessere" e, in termini di importanza, andare seriamente riconsiderato.

Usare la tecnica culinaria per creare pietanze che emozionino

I centri sensoriali del nostro cervello recepiscono le sensazioni relative ai nostri sensi che vengono poi utilizzati per elaborare un giudizio. Uno dei punti che ha trovato largo consenso suggeriva di **utilizzare la ripartenza per sfruttare la forte attrazione della clientela per un prodotto di qualità e usare la tecnica**



culinaria per creare delle pietanze che emozionino. D'altra parte il cliente è sempre più portato a educare il proprio giudizio, superando l'immediatezza del gusto personale (il mi piace - non mi piace), per una valutazione che si basi su una conoscenza più profonda delle tecniche di giudizio gastronomico. Un altro punto di consenso è stato la semplificazione delle ricette. Se si tralasciano i grandi chef di ristoranti stellati, che non saranno toccati da esigenze di spazio, di personale e conseguentemente di prezzo, si può certamente essere d'accordo su questo aspetto che coinvolge, appunto, l'economia di gestione del ristorante. **Emozionare e sorprendere il cliente con una ricetta semplice non sarà facile.** Ma la cucina italiana non è quella francese: è già semplice di suo e quindi, considerando anche quanto detto precedentemente, ci si ritroverà con un piatto semplice, unito a un prodotto fresco, di catena alimentare corta e di alta qualità organolettica. **La cucina della tradizione italiana sarà, quindi, un ottimo punto di partenza per questo rinnovamento della ristorazione.**

La territorialità dell'offerta si integra bene con le condizioni di filiera corta e prodotto fresco

L'origine territoriale del prodotto è sempre stata un elemento caratterizzante l'attivi-

tà dell'Accademia e questo si integra perfettamente con le condizioni di filiera corta e prodotto fresco. Personalmente, tuttavia, sarei contrario a una esasperazione di tale concetto.

L'Italia è un unicum al mondo di biodiversità di coltivazioni, di produzione, di cultura e di paesaggio. Penso che un'offerta turistica regionale non si dovrebbe ulteriormente esasperare, anche se la territorialità, come la stagionalità della cucina vanno rispettate.

La condivisione è intesa come la necessità di ampliare l'offerta del ristorante, per aumentare il fatturato, necessariamente ridotto a causa della riduzione degli spazi. Il suggerimento è quello di **mantenere anche in futuro i servizi collegati alla ristorazione, come le ordinazioni da asporto e la consegna del pasto a domicilio.** Credo sia un'ottima idea, anche perché potrebbe essere forzata in orari predeterminati, al di fuori dell'afflusso di punta nel ristorante. Ulteriormente **si pensa all'estensione dell'orario della cena.**

All'estero si riesce a fare comodamente tre rotazioni del tavolo. È certamente anche una questione di abitudini: in Italia piace restare seduti più a lungo e si cena alle 20. Però nulla è immutabile ed è in atto nel mondo, già da molti anni, una omogeneizzazione di abitudini e costumi. Lo straniero poi, visto che siamo un Paese a forte vocazione turistica, sarebbe già abituato a tale tipo di offerta.



Metti l'artista sul menu

Sara Venturino

Musicologa, food writer

Molti grandi chef si ispirarono a compositori e cantanti lirici per le loro preparazioni, a iniziare da Escoffier.

L'arte dà piacere ai sensi, così come il cibo: da qui l'affermazione che anche la cucina è un'arte. Tuttavia, sebbene questo concetto fosse ben acquisito in epoca antica, e seppure alcuni grandi chef siano stati trattati e apprezzati come vere e proprie superstar del loro tempo, in epoca moderna dovremo aspettare l'avvento di Escoffier, verso la fine del XIX secolo, perché all'esperienza della tavola e ai suoi artefici, possa essere riconosciuto nuovamente lo status di arte.

Auguste Escoffier, cui Guglielmo II si rivolse con la celebre frase: "Io sono l'imperatore di Germania, ma tu sei l'imperatore degli chef", è universalmente riconosciuto come **l'inventore dell'alta cucina moderna**, e la sua *Guide Culinaire* è divenuta la Bibbia di ogni aspirante chef da lui in poi.

Come ogni artista che si rispetti, Escoffier "componeva" i suoi menu "a commissione" (usanza molto in voga anche per i compositori dell'epoca), **plasmando i piatti appositamente per la persona cui erano destinati**, o da cui erano stati ispirati. Nella *Guide Culinaire* **i piatti dedicati a**

musicisti e cantanti sono innumerevoli, a cominciare da uno di quelli che più ammirava, Gioachino Rossini. Si dice che nella guida ci siano così tante preparazioni a lui dedicate da comporre interi e svariati menu.

A dire il vero furono molti gli chef che vollero omaggiare il grande compositore, anche per ricambiare la sincera ammirazione e il rispetto che egli aveva sempre nutrito per loro, e l'elenco dei piatti che portano il suo nome è sorprendente.

Escoffier sembrava avere un debole per le soprano, cui dedicò diverse preparazioni

Altri grandi artisti ispirarono Escoffier e i suoi menu. In onore di **Jacques Offenbach** e della sua operetta *La bella Elena*, creò le **Poires Belle Hélène**, un dessert di pere cotte nello sciroppo di zucchero, servite con gelato alla vaniglia e cioccolato fuso, e poi bissò con le *Pere alla Mary Garden*, il famoso soprano britannico, questa volta guarnendole con ciliegie, kirsch e salsa di lamponi. Escoffier sembrava avere un debole per le soprano: a due grandi cantanti italiane dell'epoca, Adelina Patti e Luisa Tetrazzini dedicò due ben note pietanze a base di pollo, il **Poulard Adelina Patti e il Chicken Tetrazzini**. E per tornare ai dessert, forse la sua ricetta più conosciuta, la **Pesca Melba**, ispirata alla famosa cantante australiana Nellie Melba. Si dice che lo chef rimase così colpito dopo averla vista al Covent Garden in una rappresentazione del *Lohengrin* di Wagner, in cui spiccava una scena con un enorme cigno, da creare questo dolce composto da pesche,





gelato alla vaniglia e salsa di lamponi e servirlo in una scenografica scultura di ghiaccio a forma di cigno.

Per rimanere in Francia, è curioso poi notare come **nella cucina francese** ci siano ben 4 preparazioni con le uova dedicate a grandi compositori: le **Uova Berlioz** (alla coque, accompagnate da *croustade*, patate *duchesse*, tartufo e funghi in salsa di Madeira), le **Uova alla Bizet** (cotte in stampini foderati con lingua sott'aceto e servite su cuori di carciofo con salsa Périgieux), le **Uova alla Meyerbeer** (al forno in cocotte, guarnite con rene d'agnello alla griglia), e le **Uova alla Daniel Auber** (in camicia, servite su pomodori ripieni di pollo e tartufo tritato, con salsa vellutata). Bizet, oltre alla uova, si è anche conquistato un consommé e un dessert a lui dedicato, la golosa **Torta Bizet**, fatta di strati di meringa e crema al burro.

“Un pasto italiano è come l’opera!”

I dessert, si sa, sono consolatori, e quella doveva essere l'intenzione di Rossini quando, per consolare l'amico Donizetti afflitto da pene d'amore, fece commissionare la **Torta de Dunizet**, una ciambella di pasta margherita con albicocche e ananas.

Mozart era goloso di cioccolato e ci sono molte torte dedicate a lui con questo ingrediente, ma sopra tutti ci sono le **Mozartkugeln** (letteralmente “palle di Mozart”), cioccolatini sferici fatti con marzapane e pistacchio ricoperti di crema di

nocciole e cioccolato fondente, creati per lui dal **maître pâtissier Paul Fürst nel 1890 a Salisburgo**. Fürst meritò una medaglia d'oro per la sua creazione a Parigi, nel 1905, e le *Mozartkugeln*, con la loro tipica confezione, sono ormai un classico souvenir di Salisburgo.

Nell'epoca d'oro della lirica, al ristorante “Tre Corone” di Verona, vicino all'Arena, i nomi dei piatti sul menu cambiavano ogni stagione in base alle star di turno: vi si trovavano creazioni quali, la *Bistecca Giuseppe Di Stefano*, la *Cotoletta alla Mario del Monaco* o il *Pollo alla Maria Callas*. **Alla Callas poi venne dedicata una torta adeguata alla sua fama, la Torta Divina**. Tra le artiste nate nel 1900, solo un'altra, prima di lei, era stata omaggiata allo stesso modo, la soprano Renée Fleming, cui sono dedicati due dessert, *La*

diva Renée (a base di cioccolato) e la *Renée Fleming golden chiffon cake* (al limone).

Molti avranno poi sentito parlare della Torta Rigo Jancsi (una *sponge cake* fatta a cubo, a base di cioccolato, con glassa di gelatina di albicocche), che il celebre violinista tzigano commissionò a un amico pasticciere, per offrirla alla principessa Clara Chivay, di cui si era innamorato (scapparono insieme e si sposarono: la torta deve aver funzionato...).

E poi ancora, *Salsa alla Caruso* (molto popolare in Uruguay, dove il tenore era particolarmente famoso), e *Vermicelli alla Caruso*, *Filet Mignon à la Meyerbeer*, *Pasta alla Norma*, *Ravioli Paganini*, *Cacciucco alla Mascagni* (una particolare variante con salvia e zenzero), *Spaghetti alla Traviata*, o il *Risotto alla Verdi* (con funghi, asparagi e prosciutto di Parma) che lo chef Henry-Paul Pellaprat dedicò al grande maestro.

L'elenco potrebbe continuare, e salta subito agli occhi come gran parte dei nomi citati siano **grandi artisti italiani, e grandi piatti italiani**. Vengono in mente le parole del famoso gastronomo e giornalista americano **Waverly Root**, che nel suo libro *The Food of Italy* scrisse: “Un pasto italiano è come l'opera!”, ammirando la complessità di piatti elaborati quali sinfonie d'opera ed eseguiti con la stessa perizia di un concerto, con la stessa cura e dedizione che si riscontra nella creazione di un'opera d'arte.





Il novel food

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Sembra che l'avvento degli insetti nel nostro regime alimentare non sia poi più così remoto.

Il 13 gennaio 2021 l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha pubblicato **la prima valutazione completa di un prodotto alimentare derivato da insetti**. Tale evento rappresenta un importante passo nel percorso di introduzione dei cosiddetti "nuovi alimenti" nella nostra filiera alimentare. **Per nuovi alimenti** la normativa europea intende **tutti quelli che non sono stati oggetto di consumo umano in misura significativa prima del maggio 1997**. In particolare, l'attenzione in questi ultimi anni si è concentrata sull'utilizzo degli **insetti per il loro contenuto di proteine**

e nutrienti da utilizzare quali ingredienti o eccipienti di altri cibi.

Gli insetti arriveranno sulle nostre tavole trasformati in polvere o essiccati

Non dobbiamo infatti credere che gli insetti arriveranno sulle nostre tavole interi o nelle suggestive preparazioni che li vorrebbero impiegati quali *snack* salati o dolci (esempio più frequente i grilli fritti o ricoperti di cioccolata) ma, molto probabilmente, lo saranno mediante trasformazione in polvere o essiccati. **Non saremo costretti dunque a superare lo shock** di dover ingerire ciò che siamo sempre stati abituati a combattere a colpi di scopa o spruzzi di sostanze chimiche e che generalmente viene associato a qualcosa di sporco, pericoloso o dannoso per la salute, **ma potremo avvalerci delle sue proprietà nutrizionali in sicurezza e "senza accorgercene"**. Il parere dell'EFSA ha infatti riguardato una domanda sulla commestibilità di quegli insetti comunemente detti "tarme del-

la farina" e che scientificamente si chiamano *Tenebrio molitor* (tenebrone mugnaio), avanzata da un produttore di snack. L'Autorità europea, **fermo il principio che microbiologicamente il livello di tossicità di un insetto parassitario dipende dal nutrimento di cui si ciba**, dopo lunghe e accurate indagini a opera di una pluralità di esperti composta da chimici, tossicologi, biologi, tecnologi alimentari e nutrizionisti, è giunta alla conclusione che il consumo della ben nota "tarma" non è svantaggioso sotto un punto di vista nutrizionale, naturalmente tenendo conto, nel caso concreto, delle condizioni d'uso proposte dal produttore e della percentuale di contenuto nel prodotto.

Nei prossimi mesi, la Commissione Europea potrebbe valutarne l'immissione sul mercato

L'evento è innovativo in quanto già con il Regolamento UE n. 2470/2017 la Commissione Europea ha istituito l'elenco dei "nuovi alimenti" e al momento nessun insetto o derivato da esso è ricompreso in esso, tuttavia data l'autorevolezza del citato parere possiamo ritenere che **nei prossimi mesi una proposta di autorizzazione verrà posta all'ordine del giorno della Commissione Europea** così come, poi, l'immissione sul mercato di tali prodotti verrà **sottoposta al voto dei vari Paesi Membri**. Insomma, dopo tanto parlare, pare **che l'avvento degli insetti nel nostro regime alimentare non sia poi più così remoto** dato che uno snack prodotto con tarme è stato valutato e ritenuto alimento sicuro. Sicuro sì, appetitoso non è dato sapere... Certo è che presto torneremo su questo argomento.





I furti ai supermercati aumentano

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

*A causa della crisi,
il fenomeno è sempre
più frequente.*

L'aumento dei furti nei supermercati, particolarmente rilevante in questo periodo, evidenzia la povertà nascosta e a volte dignitosa che sta emergendo in conseguenza della strisciante crisi provocata dalla pandemia. Se fino a qualche tempo fa si accusavano di taccheggio persone che ne facevano quasi un mestiere, **ora i furti riguardano spesso i prodotti alimentari** e le persone colte sul fatto il più delle volte confessano di aver agito **per necessità**. Fra i prodotti alimentari **il più rubato è il parmigiano**, seguito dalla carne, con il 5,5% delle perdite; quindi vini e superalcolici (2%). In totale si è calcolato che i furti nei supermercati raggiungono il valore del 9% dell'intero prodotto venduto. L'8% di chi ruba, inoltre, si presenta alla cassa per pagare altra merce.

*Spesso i generi alimentari
sono consumati sul posto*

L'indice che classifica i furti motivati dalla povertà è dato dal fatto che spesso i generi alimentari sono consumati sul posto. Gli addetti alle pulizie dei supermercati **rinvengono involucri vuoti di salumi o di altri prodotti, a volte cartoni di latte o bibite**, quando non addirittura mozziconi di pane o pizza, pacchi di merendine e biscotti aperti, prodotti presi al banco dei freschi, consumati di nascosto, le cui confezioni sono occultate tra altri prodotti. Fino a qualche tempo fa, il furto o il tentativo riguardavano

beni futili come gli alcolici. Adesso un 30% di persone sorprese a rubare o a mangiare nel supermercato si giustifica dicendo che non ha soldi. **Sono persone in difficoltà**, spesso anziani o cassaintegrati. **Non sempre seguono le denunce** poiché spesso i responsabili dei supermercati cercano di far pagare la merce e risolvere il problema, oppure scatta il caso di coscienza, anche se l'incaricato dovrebbe rispettare quello che è il suo dovere. Di norma il furto è punibile in seguito a una querela della persona offesa. Ciò significa che l'azione penale è esercitata discrezionalmente dal proprietario o dal responsabile del punto vendita. **La cronaca recente** ha narrato che, a seguito del furto di alimentari da parte di una persona che non aveva il denaro per pagarli, siano stati gli stessi Carabinieri, chiamati dal personale, a pagare di tasca propria, evitandone l'arresto.

*Fra i tanti metodi
per occultare la merce,
la carrozzina dei bambini*

L'utilizzo di sistemi antitaccheggio, particolari dispositivi che vengono attaccati alla merce per scoraggiare i ladri o rendere loro la vita difficile, ha fatto diminuire il numero di furti, ma il dato rimane ancora alto.

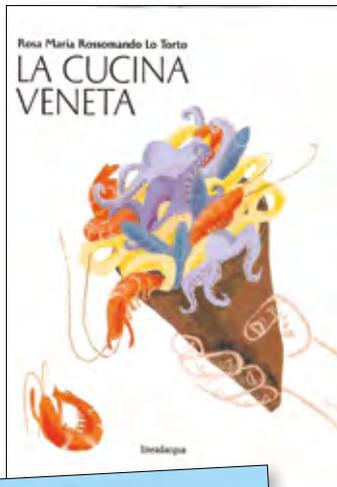
I metodi per occultare la merce sono tanti: nella borsa, nelle tasche della giacca e perfino nel carrozzino del bambino o addosso al bambino stesso seduto sul carrello. In caso di scoperta, è ovvio incolpare il piccolo, attratto dagli articoli in mostra.

In Italia i supermercati registrano ogni anno all'incirca 3 miliardi di euro di danni, una cifra tale da destare preoccupazioni sia negli imprenditori sia nei commercianti. L'ingente somma di denaro impone la necessità di studiare sistemi più efficaci antitaccheggio, specialmente ora che le superfici dei centri d'acquisto ricoprono aree sempre più ampie e difficili da controllare, visto che il sistema delle videocamere è facilmente eludibile. C'è da sperare anche che diminuisca la necessità di chi è costretto a infilarsi in tasca un pezzo di formaggio o di ingozzarsi furtivamente una merendina.





Lineadacqua edizioni,
Venezia 2020, pp. 72
€ 13,50



La cucina veneta

di Rosa Maria Rossomando Lo Torto

Il vero gastronomo è la persona che sa riunire, in un insieme armonico, il piacere della degustazione, l'impegno della culinaria e il patrimonio storico, culturale e tradizionale che definiscono il valore dei piatti portati in tavola. Rosa Maria, persona di profonda cultura classica oltre che gastronomica, è riuscita a prenderci per mano e condurci in questo viaggio attraverso la cucina veneta, che Arrigo Cipriani nella sua introduzione ha felicemente definito "racconto". Il racconto di un viaggio attraverso piatti catalogati in modo originale, cioè non in base alla tradiziona-

le successione del loro arrivo in tavola, ma secondo tre stagionalità: annua, autunno-invernale e primaverile-estiva. L'originalità non finisce qui, perché le ricette, abituate a farla da padrone nelle pubblicazioni che hanno invaso il mercato, devono accontentarsi di comparire come contorno al succulento piatto principale rappresentato dalle radici di quella preparazione, con la citazione di curiosità storiche, personaggi celebri e anche di diatribe, come quella classica sull'origine del tiramisù. La lettura è piacevolmente scorrevole e allietata da una indovinata iconografia.



Mimesis edizioni,
Milano-Udine 2020, pp. 219
€ 16,00

A tavola con la mindfulness

Smettere di abbuffarsi e assaporare la vita

di Lynn Rossy

Agire con consapevolezza (*mindfulness*, appunto) è un ottimo presupposto per ottimizzare il nostro rapporto con gli altri e con noi stessi. Lynn Rossy, psicologa clinica, scrittrice, insegnante di meditazione e yoga, ha raggiunto una certa notorietà anche come insegnante di consapevolezza; si è poi fatta promotrice del programma *Mangiare per la vita*, nel cui ambito trova

logica collocazione l'insegnamento del mangiare consapevole. Le abitudini alimentari che caratterizzano la nostra epoca rendono spesso problematico il rapporto di molte persone con il cibo, con se stesse e con il proprio corpo, spiando la strada a situazioni di disagio fisico e psicologico, con gli inevitabili riflessi sul piano salutistico. E così l'atto del mangiare perde sempre più i suoi connotati di piacere della vita per trasformarsi in una sofferta competizione con qualcosa che ci appare come nemico. Lo scopo di Lynn è quello di accompagnarci a ristabilire un corretto e consapevole rapporto, non solo con il cibo, che recupera il suo ruolo di piacere e soddisfazione quotidiana, ma anche con il nostro corpo e la nostra mente. Le cono-

scenze scientifiche e l'esperienza professionale, filtrate attraverso un'accattivante piacevolezza espositiva, risultano quanto mai convincenti, a partire dai sei principi che stanno alla base del mangiare consapevole, fino alle tre regole di saggezza che rendono un positivo comportamento verso i cibi ritenuti proibiti tutt'altro che una *mission impossible*. A conclusione dei singoli capitoli, viene consigliato un esercizio da praticare e sono elencate le sfide, le buone notizie e il "cosa fare adesso" per rendere operativo e vantaggioso quanto siamo andati imparando nelle pagine precedenti. Alessandra Pollina, curatrice dell'edizione italiana, ha corredato il volume di una serie di tracce audio degli esercizi, ascoltabili o scaricabili.



Un incontro molto vivace e costruttivo

di Silvia De Lorenzo

Si è svolta in videoconferenza la riunione con i DCST: idee, progetti, impegno culturale.

L'augurio di buon lavoro, con il quale il Presidente del CSFM **Sergio Corbino** ha aperto i lavori, si è dimostrato anticipatore del clima di una riunione che, sia pure a distanza, ha visto una partecipazione vivace, attenta e ricca di idee da parte dei Direttori dei Centri Studi Territoriali. Il Presidente **Paolo Petroni** ha rivolto il suo saluto agli intervenuti proprio sottolineando il ruolo attivo dei DCST nello studio di fenomeni e temi culturali all'interno del proprio territorio. A tale proposito ha ricordato alcune recenti e interessanti iniziative intraprese dai Centri Studi Territoriali (il libro della Toscana sull'Artusi; il volumetto sulla pasta della Sardegna), **annunciando una rubrica sulla rivista, dedicata ai progetti realizzati**. Ha ribadito, inoltre, l'importanza dell'attività culturale, soprattutto in questo momento in cui è quasi interamente sospesa quella conviviale, indispensabile per la vitalità dell'Ac-

cademia sia a livello territoriale, sia nei confronti del grande pubblico.

Numerosi i progetti in corso di realizzazione

I DCST hanno illustrato brevemente i progetti in corso, a iniziare da **Carla Pasculli** (Puglia Nord) che ha commentato l'esito di un questionario inviato agli Accademici, al fine di cogliere le differenze tra il pranzo di Natale e quello celebrato in questo anno molto particolare. Anche **Egidio Banti** (Liguria) parla del questionario inviato ai ristoratori (in via sperimentale partendo da La Spezia) per monitorare come cambino le ricette con la consegna dei pasti a domicilio. Ha proseguito **Norberto Lombardi** (Molise) con il progetto di valorizzare, attraverso diversi webinar fino a maggio, il territorio molisano, trattando i ritrovamenti archeologici relativi al cibo, suddivisi per periodo storico, con l'intervento, di volta in volta, di illustri esperti. Per la Sardegna, **Salvino Leoni** ha annunciato una riunione via web sulla cucina mediterranea e un progetto sullo *street food*. **Giuseppe Fatati** (Umbria) ha preannunciato una raccolta storica e culturale, in collaborazione con la Camera di Commercio, sul panpepato ternano, sotto il profilo edonistico e salutistico, mentre **Davide Rossi** (Romagna) ha illustrato una ricerca sui laboratori di pasta fresca, che in questo momento è particolarmente richiesta, oltre agli eventi previsti su Dante Alighieri. Dalla Lombardia, il DCST **Silvana Chiesa** ha espresso il proposito di un convegno sulla cucina borghese, basato sulle ricerche storiche delle grandi tradizioni gastronomiche





italiane dell'Accademico Carlo Valli, recentemente scomparso. **Benedetto Ranieri** (Marche) ha informato sull'iniziativa di una pubblicazione che valorizzi i prodotti Dop e Igp e le ricette dei ristoratori del territorio al fine di promuoverne la qualità.

In preparazione i contributi sul tema dell'anno

L'importanza dell'apporto culturale dei DCST nella realizzazione del volume della collana della Biblioteca di Cultura Gastronomica, che ogni anno, puntualmente, va nelle librerie, è sostanziale, ha sottolineato Paolo Petroni, introducendo il quarto argomento all'ordine del giorno. I Centri Studi stanno lavorando sul tema **"Il bosco e il sottobosco. Castagne, funghi, tartufi, frutti di bosco nella cucina della tradizione regionale"** che ha suscitato grande interesse e coinvol-

gimento, come si è evinto dagli interventi dei DCST e dalle richieste di ulteriori chiarimenti. È stato specificato, per esempio, che si possono considerare prodotti del bosco: il miele (S. Chiesa); noci e noccioline, bacche di ginepro e rosa canina (E. Marozz); asparago selvatico e tartufo di pineta (D. Rossi). Tutti gli intervenuti sono stati concordi sull'**apprezzamento del tema proposto**, che offre spunti interessanti per parlare di cucina, storia e curiosità legate al territorio.

Le altre attività editoriali dell'Accademia

Riguardo alla **rivista bimestrale**, il Presidente Petroni ha comunicato che 10.000 copie sono distribuite **nelle edicole di tutta Italia** e che per la prima volta l'Accademia ha pianificato alcune uscite pubblicitarie, su quotidiani e periodici, al fine di informarne i lettori.

È in dirittura d'arrivo, inoltre, la stampa de **La storia della cucina italiana a fumetti**, un progetto complesso ma affascinante, suddiviso in periodi storici (sottotitolo: **Dalle tagliatelle etrusche al tiramisù**) e trattato in maniera simpatica e accattivante in modo da coinvolgere, senza annoiarli, **i ragazzi delle scuole medie e farli interessare al mondo della cucina con un approccio corretto e istruttivo**. Si tratta di un'opera, ha sottolineato Paolo Petroni, che costituisce **un originale prodotto editoriale**, finora mai realizzato, che dà prestigio all'Accademia sotto il profilo culturale, e che sarà presentato (quando si spera sia definitivamente archiviato questo brutto momento) ai diversi Ministeri interessati e nelle scuole.

Nel chiudere la riunione, il Presidente ne ha messo in evidenza la partecipazione vivace e costruttiva, lo scambio di idee, la validità delle diverse proposte, in linea con la *mission* culturale dell'Accademia.

Silvia De Lorenzo





CST SARDEGNA

La pasta fresca

Nella cucina tradizionale della Sardegna



La Sardegna è stata, sin dal Medioevo, un'importante produttrice di *obra de pasta*: pasta fresca o secca, molto richiesta perché lavorata nelle forme più fantasiose, tanto che, nel 1700, il viaggiatore francese Jean-Baptiste Labat affermava che la Sardegna deteneva il primato italiano della gamma più ricca di paste alimentari figurate. Inoltre alla regione sono attribuiti diversi record: oltre 30 tipologie di pasta; la pasta più lunga del mondo, *su filindeu*, che

supera il metro, e gli gnocchetti tra i più piccoli, quelli di Bessude". Già da questo passaggio tratto dalla presentazione del bel volume realizzato dal Centro Studi della Sardegna, di cui Salvino Leoni è il Direttore, capiamo che siamo di fronte a una pubblicazione golosa, interessante e stuzzicante che introdurrà il lettore alla conoscenza delle paste più caratteristiche dell'isola, dalle più note a quelle più curiose e di nicchia. Suddivise

per territorio, la pubblicazione riporta alcune ricette descritte in modo molto accurato (dalla preparazione della pasta a quella del condimento), corredandole anche con notizie storiche e curiosità. È il caso, per esempio, dei *maccaruin* e *casulli*, conditi con ragù di pesce al tonno fresco e pesto genovese, della cucina tabarchina, "Un piatto che lascia intravedere una sintesi della storia vissuta, tra Liguria e Sardegna, della popolazione ligure proveniente dall'isola tunisina di Tabarca". Sfogliando le pagine di grande impatto, sia per il formato sia per le preziose immagini, si rivela al lettore le origini, le occasioni, le feste, le tradizioni, i territori, dove con amore, pazienza, abilità e fantasia si impasta e si dà forma (per esempio di orecchini per le *lorighittas*) a quel delizioso prodotto che è la pasta fresca.



Maccheroni e gnocchi alla tabarchina (Maccaruin e cassulli a' tabarchigna)

CST TOSCANA

Pellegrino Artusi

a 200 anni dalla nascita



Il sottotitolo del secondo "Quaderno di Ricerca" (più un libro vero e proprio che quaderno), pubblicato dal CST della Toscana, guidato da Ruggero Larco, recita: "Uomo del XIX secolo ma gastronomo del XX". Infatti, l'opera di Artusi "Apre la conoscenza della cucina a una vasta platea di italiani, in una nuova Italia pluralista, dove si faceva avanti la classe sociale della borghesia", rappresentando la base della futura cucina italiana. L'interessante volumetto ha l'obiettivo di prendere in esame alcune ricette artusiane più vicine alla tradizione toscana, relative all'ultima edizione dell'opera, quella del 1911, e analizzarne

l'evoluzione in quanto agli ingredienti, le cotture, il gusto, senza tralasciare le concezioni salutistiche (ricordiamo l'appendice su "La Cucina per gli stomaci deboli" aggiunta da Artusi nelle ultime due edizioni). Diciamo subito che non si tratta di un libro di ricette, bensì è la preparazione dell'Artusi a offrire lo spunto per approfondire, di volta in volta, l'argomento (o l'ingrediente) dal punto di vista storico, letterario, aneddotico, territoriale. E così, trattando delle Fagole in umido (ricetta n. 275), per esempio, leggiamo del soggiorno di Giacomo Puccini in Maremma e della sua personale ricetta; oppure, i Tartufi alla bolognese (ricetta n. 408) offrono lo spunto per trattare delle diverse tipologie presenti in Toscana. Nella selezione di ricette dell'Artusi prese in esame, si evidenziano le differenze con le preparazioni di oggi, che consistono prevalentemente nell'alleggerimento di ingredienti o condimenti "pesanti", ma molte sono rimaste tal quali (vedi le Triglie alla livornese, ricetta n. 471), a dimostrazione che *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* resta un libro prezioso "senza tempo".



Polpettine (ricetta n. 314) "Non crediate che io abbia la pretesione di insegnarvi a far le polpettine. Questo è un piatto che tutti lo sanno fare cominciando dal ciucu, il quale fu forse il primo a darne il modello al genere umano".



Pensieri, racconti, ricette

Pubblichiamo una prima parte delle testimonianze sul lungo periodo di lockdown vissuto dagli Accademici.

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

Emozioni e colori

Le mani affondavano nell'impasto, portandosi dietro la gelatinosa consistenza degli albumi che, dalla superficie, andava perdendosi nella soffice farina bianca. *"La pasta va lavorata con lena, non temere che non le fai male"*, mi pareva di sentirla ancora nonna Rosa, avvolta nel suo grembiule nero e lo sguardo ironico, fermo, intento a soppesare il mio scarso impegno, a suo dire. A lei, donna energica che, rimasta presto vedova, aveva cresciuto una figlia e gestito per decenni la mensa di un collegio del paese, dovevo tutto il mio sapere in cucina, tra quelle pentole lucide di paglietta che rappresentavano non solo la sua dote, ma anche il suo unico tesoro.

Presi dell'altra farina e attesi che la parte sbuffata in aria atterrasse, finendo sul ripiano. Le mani si muovevano meccanicamente, senza fretta, lasciando che i ricordi scorressero nitidi. Venne il momento di lasciar riposare l'impasto e lo coprii con un canovaccio. Non un rumore tutt'attorno. Poi una sirena a riempire l'aria, a togliermi l'aria. L'ennesima dal mio risveglio, la sesta in due ore. Quel suono, divenuto tristemente familiare, si avvicinava, correva parallelo alla mia via e andava spegnendosi verso Brescia, per poi tornare. Il via vai di ambulanze, quegli amici avvolti nei loro camici che non vedevo da un mese, ma che sapevo dannarsi per salvare vite nell'ospedale castiglione, tutto mi faceva immaginare scenari di altri tempi. *"Datemi da bere, versate dell'acqua sulle mie labbra. Aiutatemi"*. Un sottilissimo filo di voce si levò dalle colline di Solferino, raggiunse i paesi posti ai piedi delle alture, in quei luoghi ove si era combattuta la cruenta battaglia. Era il lamento che usciva dalle bocche impolverate dei soldati rimasti colpiti a terra. L'atrocità della guerra aveva lasciato senza scampo oltre quarantamila persone, mentre un numero incalcolabile di uomini

necessitava di cure tempestive. Il servizio dell'Intendenza ordinava di raccogliere i feriti e di trasportarli nei borghi più vicini al campo di battaglia. La gran parte di loro venne portata a Castiglione delle Stiviere, da dove i casi più gravi furono inviati agli ospedali di Brescia, Cremona, Bergamo e Milano. *"Tutti fratelli, tutti fratelli"*. Le donne di Castiglione delle Stiviere scendevano in strada e si improvvisavano infermiere. *"Tutti vanno aiutati, anche se stranieri: sono uomini che chiedono assistenza"*.

Sui fornelli delle cucine bollivano pentoloni di brodo che giovani muscolosi portavano nelle vie, dove venivano distribuiti mestoli di liquido caldo ai feriti.

"Presto, apriamo i bauli, tiriamo fuori i nostri corredi" gridò una giovane donna. *"Servono filacce per tamponare le ferite"*. Di fronte alla tragedia, i ricordi delle madri e il valore affettivo dei corredi da matrimonio svanivano. Occorreva salvare vite, il maggior numero possibile.

"Onore a voi, compassionevoli donne di Castiglione" - disse Henry Dunant di fronte a quella straordinaria opera di solidarietà - *Niente vi disgusta, vi stanca o vi scoraggia. Non sentite la fatica e non provate ripugnanza verso questi corpi martoriati dalla guerra e dalla violenza"*.

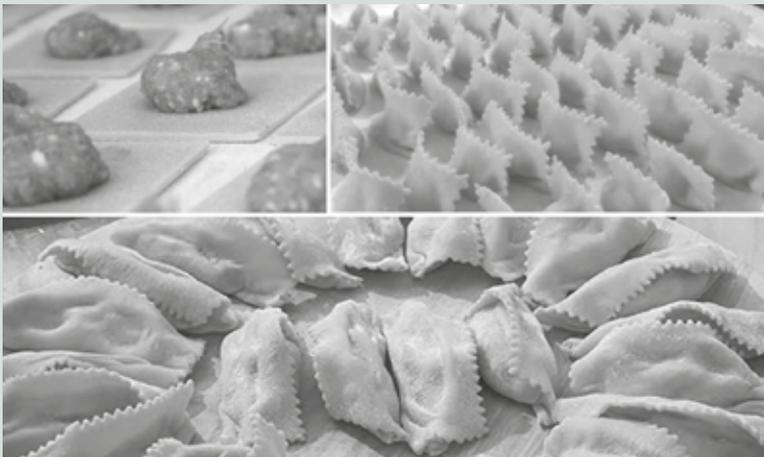
Iniziai a tirare la sfoglia per i tortelli. Il ripieno era pronto dalla sera prima, iniziato a tarda ora: un'idea balzana mettermi a lavorare dopo aver già sistemato la cucina, ma dovevo sfogare quell'inquietudine che mi prendeva dopo aver ascoltato i resoconti del telegiornale, mentre le sirene delle ambulanze perforavano l'esigua barriera delle finestre, del nostro mesto conversare. Quelle sirene...

La sfoglia era liscia e sottile. Con un cucchiaino presi un po' di ripieno e ne sezionai piccole parti adagiandole sulla sfoglia, una dopo l'altra, equidistanti, fino a giungere all'altro capo. Con attenzione ripiegarci quel velo di pasta facendo aderire bene i bordi. La sottile sfoglia avvolse i profumi della dolce zucca, degli amaretti e della mostarda di mele, del parmigiano, della buccia grattugiata di limone e dell'immancabile noce moscata. Sembravano tanti piccoli scrigni ripieni di deliziosi sapori, uniti, ma in verità così ben distinti tra loro.

Guardai soddisfatta quell'assicella di legno sulla quale riposavano i tortelli, perfettamente allineati come tanti soldatini. Li avremmo mangiati in un giorno comune, senza rispettare la tradizione. Le interminabili file fuori dai negozi, aspettando di poter acquistare gli ingredienti, i pensieri che aleggiavano in cucina durante la loro preparazione, i ricordi evocati... tutto avrebbe conferito a quel piatto antico un nuovo significato.

Mi pareva di sentirla la voce della nonna: *"È il piatto della festa... a casa mia non si sarebbero mangiati i tortelli di martedì"*. Hai ragione nonna, ma oggi ho bisogno di colori che mi restituiscano un po' di serenità, ho bisogno che la tristezza di quanto sto vivendo venga stemperata da ciò che di bello amavo fare, e quel pensiero mi rimanda a te e ai nostri pomeriggi in cucina. La prossima volta sarà un dì di festa, te lo prometto.

(Patrizia Zanotti, Delegata Alto Mantovano e Garda Bresciano)



Come non rinunciare a una cena conviviale

Il periodo di restrizioni causato dal Covid-19, ha sicuramente modificato molte nostre abitudini. Viaggi, aperitivi al bar, cene con gli amici, tutti piaceri di ordine quotidiano che per tre mesi ci sono sembrati solo lontani ricordi. Ed ecco che il *delivery* ha preso piede prepotentemente: trattorie, pizzerie e anche ristoranti di alto livello si sono cimentati nel proporre menu tra i più svariati consegnati direttamente al domicilio. Poteva la Delegazione rinunciare, nonostante il periodo di *lockdown*, al piacere di una riunione conviviale pensata in "modalità alternativa"? No di certo. "Nonostante le restrizioni - ha spiegato il Delegato Andrea Nicola - nella riunione conviviale di maggio, il Simposiarca Marc Leon ha incaricato un ristorante storico nei pressi di Aosta di organizzare un servizio di *delivery*, recapitando al domicilio di tutti gli Accademici lo stesso menu, volutamente ispirato alle tradizioni gastronomiche borghesi della città". Grazie all'utilizzo di una delle tante piattaforme digitali (anche questo è un segno dei tempi che stiamo attraversando), la serata si è aperta (e conclusa) con una video chat tra Accademici e ospiti illustri. Ricorda ancora Andrea Nicola: "Abbiamo avuto modo di confrontarci su tematiche attuali nella consapevolezza del valore culturale delle nostre tradizioni



gastronomiche e dell'importanza che queste ricoprono nell'economia della nostra regione". Prestigiosa la presenza del Segretario Generale Roberto Ariani il quale - oltre a portare il saluto del Presidente Paolo Petroni - ha espresso il suo particolare apprezzamento per l'iniziativa della Delegazione. "Questi incontri contribuiscono a mantenere vivi i rapporti tra gli Accademici e a dare sostegno ai ristoratori - ha ricordato Ariani. Per quanto riguarda le attività a livello centrale, nonostante il periodo di *lockdown*, sia quelle della Segreteria sia quelle della redazione del periodico "Civiltà della Tavola" non hanno mai subito interruzioni. Auspichiamo una rapida ripresa delle riunioni conviviali - ha concluso - ovviamente nel massimo rispetto dei protocolli di sicurezza indicati dalle istituzioni". Un'attenta analisi delle ripercussioni sul "sistema ristorazione", causate dalla pandemia, è stata effettuata sia dall'Accademico Nicola Rosset, Presidente della *Chambre valdôtaine des entreprises et des activités libérales*, sia dal giornalista Paolo Massobrio, altro graditissimo ospite. Il primo ha esaminato la situazione regionale, il secondo quella su scala nazionale. Egli ha spiegato come "La situazione che si è venuta a creare con il progressivo avanzamento del Covid-19 abbia messo a dura prova il sistema della ristorazione italiana. In questi mesi abbiamo monitorato la situazione, scoprendo la vulnerabilità dei costi fissi, con un 50,8% di locali che hanno dichiarato di voler ridurre il personale. Ma c'è anche il fenomeno di ristoranti che hanno scelto di rinunciare al cuoco che mirava a traguardi ambiziosi, per riconvertirsi su tavole più popolari, dove ci sarà un certo affollamento di offerta e il prezzo sarà una leva determinante". Analoga situazione si è presentata, seppur in scala ridotta, in Valle d'Aosta, laddove alcuni ristoranti storici non solo non sono riusciti a riconvertirsi, ma addirittura hanno scelto di non riaprire. "A fronte delle iniziative di alcuni ristoratori che già a marzo si erano organizzati per le consegne a domicilio - ha proseguito Massobrio - abbiamo realizzato sul portale *IlGolosario.it* una guida al *delivery* che oggi annovera oltre 700 indirizzi. Praticamente un terzo dei ristoranti della nostra guida ha scelto sia il *delivery* sia il *take away*".

Come sarà il domani? Difficile prevederlo, ma il ritorno alla normalità non sarà immediato, per cui dovremo convivere con queste iniziative transitorie, comprese quelle di sicurezza adottate nei locali.

"Certo è che il tema del turismo trascinato dall'enogastronomia e viceversa - ha precisato Paolo Massobrio - è stato sottovalutato dal Governo. La realtà odierna è dunque che resterà in piedi chi saprà distinguersi. Non ci sarà più spazio per tutta l'offerta pre Covid, che era già fin troppo dopata, soprattutto nella cosiddetta alta ristorazione, dove si verificherà una minore capacità di spesa. Dalla nostra indagine è emerso che molti ristoratori abbasseranno i prezzi e modificheranno il menu. Rimane tuttavia, un dato - ha concluso il giornalista: se la distinzione qualitativa sarà l'arma per emergere e tornare a lavorare, in questa fase non ci sarà grande spazio per ciò che non è qualità. Il cliente che si concederà la cena al ristorante o il *delivery* a casa propria sarà molto più esigente e selettivo di prima. Vie di mezzo non potranno esistere: la bolla è scoppiata e ciò che era aria e non sostanza non avrà mercato".

Analisi più che condivisibile. Nel bene e nel male il periodo buio dal quale stiamo faticosamente uscendo ha portato a cambiamenti che, nella fattispecie, investono ristoratori e clienti. Il giusto rapporto qualità-prezzo diviene allora elemento indispensabile per il successo o la sopravvivenza dei punti di ristorazione. E l'Accademia avrà sempre più un ruolo di primaria importanza per individuare e giudicare chi ha fatto tesoro di queste regole.

(Giorgio Galli, Accademico di Aosta)



BASSANO DEL GRAPPA- ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI

Polenta "infasolà" e papaiti

Con l'aiuto della mia signora, con cui sto dividendo gli *arresti domiciliari*, i pensieri e i ricordi, oltre a un poco di tempo in più a disposizione, hanno fatto in modo che riproponessi questa vecchia ricetta.

La polenta "infasolà" (polenta con i fagioli) è un piatto della cucina povera della provincia di Rovigo e Bassa Padovana, che non è facile trovare nella ristorazione. Le acque del Po furono veicoli di comunicazioni ed ecco che questo piatto si trova anche nella confinante provincia di Ferrara. In un'altra versione più complessa, si utilizzano i pezzetti di carne ricavati dallo spolpamento dei prodotti del maiale assieme alla polenta, dando origine a un piatto che prende nomi diversi: malafanti o menafanti o papaiti, secondo il territorio. In questa versione, spesso gustata in concomitanza con l'uccisione del maiale, era un modo per fare festa.

Le ricette

I prodotti di base sono stati sufficientemente facili da procurare: fagioli (abbiamo rinunciato ai fagioli del Delta, i verdoni, sostituendoli con i borlotti, più reperibili nei mercati padovani), zampetto di maiale, costine, polenta di mais. Dopo aver lasciato i fagioli in acqua per 24 ore, sono stati messi a bollire per 2 ore insieme agli odori, ad alloro e aglio, e a costine e zampetto di maiale. Finita la bollitura, la carne è stata tolta e spolpata. Il brodo è stato diviso in due parti: una costituirà la base della polenta "infasolà", l'altra invece sarà la base dei papaiti.

La polenta "infasolà": nel brodo si getta a caldo la farina gialla, tenendo presente che sia poco meno della misura prevista per la polenta classica; si mescola nel paiolo e alla fine (negli ultimi 10 minuti di cottura) si versa una quantità di fagioli interi e pepe.

I papaiti: si utilizza il brodo messo da parte (circa 2,5 litri, più o meno un quinto della quantità prevista per la polenta classica), nel quale si



aggiungono gli odori già utilizzati, passati assieme ai fagioli. Quando il brodo è caldo, si versa un bicchiere di farina gialla di mais. A fine cottura, si aggiunge la carne spolpata. Pur non avendo utilizzato il soffritto classico e un po' di strutto da mescolare nel momento in cui sono amalgamati i vari elementi secondo la ricetta tradizionale, i papaiti sono un primo piatto sostanzioso e completo.

Il menu completo che ha allietato il pasto è stato, quindi, così composto: una ciotola di *papaiti* servita come antipasto o primo godurioso; polenta *infasolà* ad accompagnare bistecche e salsicce cotte in forno lentamente; *verze sofeqà*, secondo la ricetta del Basso Veneto; vino rosso taglio bordolese dei Colli Euganei ad accompagnare il tutto.

(Romolo Cacciatori, Accademico di Bassano del Grappa-Altopiano dei Sette Comuni)

BENEVENTO

Fotografia dell'apicoltura sul territorio di Benevento

Durante l'emergenza Sars-Cov2 è stato predisposto un questionario - Apicoltura 2020 - somministrato telefonicamente a un campione di apicoltori residenti sul territorio della provincia di Benevento, al fine di acquisire informazioni relative al numero degli alveari in produzione nella primavera 2020, alla stima del miele prodotto, alla tipologia di miele e prodotti dell'alveare ottenuti, ma anche per tracciare indirettamente un profilo del territorio con riferimento a episodi di avvelenamento e spopolamento o moria riscontrati e, infine, in relazione alla Varroasi.

Gli apicoltori censiti risultano essere 188, di cui 108 per autoconsumo e 80 professionisti che commercializzano i propri prodotti, con un *trend* in crescita totale pari al 24,18%. Atteso che la legge che disciplina l'apicoltura in regione Campania non stabilisce il numero massimo di alveari che gli apicoltori non professionisti possono detenere, è emerso che alcuni di questi ne possiedono anche fino a 300, numero che assicura ben oltre le produzioni per il consumo familiare. Questi apicoltori sembra che scelgano di non registrarsi come professionisti per non assolvere agli oneri relativi alla registrazione del laboratorio di smielatura, all'implementazione di una procedura di rintracciabilità e di autocontrollo, previsti dalla normativa comunitaria vigente. Tenuto conto sia del numero degli alveari dichiarati sia del mercato servito, la somministrazione del questionario ha interessato un campione statisticamente rappresentativo di 66 apicoltori professionisti. L'elaborazione dei dati raccolti ha evidenziato che i giovani apicoltori presentano un grado di istruzione medio/alta; in alcuni casi (25%) hanno rilevato l'attività di famiglia preesistente e si sono avvicinati alla filiera con professionalità e passione, con l'obiettivo di trarne profitto in termine di redditività economica. Il 43% degli apicoltori intervistati ha dichiarato di effettuare il nomadismo: di questi solo il 6% si reca fuori regione e in tal caso la coltura privilegiata è il coriandolo. A gennaio 2019 il totale degli alveari censiti sul territorio provinciale era pari a 23.832, rappresentando il 29,77% di tutti quelli della regione. La consistenza degli alveari del campione indagato è rappresentata da 15.722 invernati nel 2019. Risultano persi 1.132 alveari, pari al 7,2% (la perdita di alveari nell'ordine

del 5-15% annuo può ritenersi un ricambio naturale). Di contro, il 62% degli apicoltori ha dichiarato di aver rilevato eventi di spopolamento e mortalità: di questi, il 56% dichiara causati, verosimilmente, da pratiche agricole (diserbo, trattamenti a frutteti e vigneti); i restanti da condizioni meteo avverse e cause naturali. Nessuno degli apicoltori interessati ha richiesto/effettuato analisi sulle api morte. Emerge la necessità di informare gli apicoltori, attraverso le associazioni di categoria, di segnalare il riscontro di spopolamenti, mortalità o avvelenamenti all'ASL Benevento per una diagnosi certa, attraverso l'attività di campionamento e conferimento all'IZSM. La stima del miele ottenuto fino al 20 maggio 2020 è pari a circa 1.758 quintali. Gli altri prodotti dell'apiario (polline, gelatina reale, propoli, cera) sono trascurabili in termini di volumi prodotti.



La tipologia di miele prodotto è rappresentato da:

millefiori	acacia	castagno	sulla	melata	altro
62	56	47	38	8	23
apicoltori	apicoltori	apicoltori	apicoltori	apicoltori	apicoltori

I primi 4 mieli sono presenti nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della regione Campania; tra questi il miele di sulla, prodotto soprattutto nell'areale del Fortore e dell'Alto Tammaro, è invasato e apprezzato da pochi estimatori ma è principalmente utilizzato quale ingrediente prezioso dei torroni duri (torrone di Benevento e croccantino di San Marco dei Cavoti) e dei prodotti da forno (pan Benevento) per le sue equilibrate e delicate caratteristiche organolettiche.

Per quanto attiene alle patologie, tutti gli apicoltori riferiscono di episodi di malattia che hanno interessato sia la covata sia le api adulte o entrambe contemporaneamente, non confortati, però, da diagnosi veterinarie. Per quanto riguarda la Varroasi, il territorio della provincia di Benevento si presenta diffusamente interessato, con patologia mediamente grave, che viene contenuta attraverso tecniche apistiche e trattamenti con farmaci registrati.

Si è venuti a conoscenza di casi di spopolamento/moria e avvelenamenti e della presenza di accertate o sospette malattie soggette a denuncia. Questi risultati fanno ritenere che gli apicoltori, nella migliore delle ipotesi, non conoscono il ruolo e la competenza dei veterinari, come invece avviene per altre filiere animali. Tale circostanza impone di stabilire rapporti chiari e concreti con le associazioni di categoria degli apicoltori per una corretta gestione della tutela della sicurezza alimentare e del consumatore, atteso che i controlli programmati annualmente dalla Regione sono pochi rispetto ai numeri dell'apicoltura sannita. Queste motivazioni, presumibilmente, concorrono a ritenere l'apicoltura campana ancora una filiera marginale e pertanto non sono stati predisposti gli opportuni strumenti di tutela, valorizzazione e promozione dei prodotti dell'apicoltura, finalità peraltro prevista anche dalla legge regionale.

(Danila Carlucci, Delegata di Benevento; Salvatore Luciano, Veterinario l.p.; Adelina Iannotta, TPALL l.p.)

BERGAMO

Il grazie di Bergamo che piange, ma continua a lottare

La nostra zona, purtroppo, è stata la più colpita d'Italia dal coronavirus; come abbiamo tutti vissuto questi lunghi mesi di "arresti domiciliari"? Come Delegato, mi sono sentito contattare da tanti Accademici e amici Delegati quasi come un familiare e questo mi ha commosso e sarò sempre grato per i loro gesti di premura; primo fra tutti, ringrazio il nostro Presidente e il caro Gianni Fossatti che, già ricoverato al Fatebenefratelli, mi ha incoraggiato a superare quel drammatico momento: proprio lui che quattro giorni dopo ci ha lasciato in un immenso dolore.

La popolazione bergamasca ha collaborato da subito con le istituzioni; è stata attenta; ha definito i propri bisogni con modalità tipiche del proprio carattere. Bergamo è una città industriale, ma in una zona montana, e questo ha forgiato le persone: grande onore per il lavoro e tanta disciplina. La nostra comunità è composta in gran parte da persone che frequentano la stessa realtà nazionale e internazionale; ci conosciamo tutti, siamo colleghi o ex colleghi, vicini di casa, funzionari e liberi professionisti e vedere d'un tratto i propri amici andarsene, così numerosi, è stato drammatico e assai difficile.

C'è stato il sole in questi lunghi mesi senza lavoro e la voglia di uscire a passeggiare era tanta, ma sentire continuamente le sirene delle autoambulanze; i rintocchi cadenzati delle campane e le auto della polizia che raccomandava di stare in casa, rendeva tutto angoscioso. Dalla mia dimora, in Città Alta, guardare il mondo silenzioso e senza nessun rumore ai miei piedi, mi lasciava sgomento facendomi quasi sentire un privilegiato, perché avevo tanto spazio attorno ove correre con il mio cane; continuavo e continuo a chiedermi perché proprio noi bergamaschi siamo andati incontro a un destino tanto crudele.

Si è parlato molto del perché il Covid-19 sia esploso soprattutto nella Bergamasca; ma, aldilà di tutte le polemiche, è bene ricordare che la





Val Gandino e la bassa Val Seriana sono note da secoli per le loro industrie tessili e per i commerci, nel passato, attraverso la "Via Priula" nel Nord Europa, e oggi verso la Cina, ma questo giustifica la catastrofe che abbiamo vissuto?

Solo oggi sappiamo che in febbraio, quando si è svolta la nostra prima riunione conviviale, questa pandemia si stava già diffondendo ma, per fortuna, non abbiamo perso nessuno fra i nostri Accademici anche se alcuni, come Paolo, nostro valido Vice Delegato, sono stati duramente colpiti e, appena raggiungibili e contattabili, continuamente seguiti. I nostri ristoranti, e molti fra quelli stellati, hanno donato migliaia di pasti ai volontari degli ospedali, della Protezione Civile e della Croce Rossa e a tutti coloro che prestavano la loro opera in aiuto alle decine di migliaia di persone colpite dal virus.

Provo una grande tristezza quando vado in Piazza Vecchia, uno dei luoghi simbolo di Bergamo, e vedo i più noti ristoranti chiusi e le saracinesche abbassate: una resa umiliante da parte di una città martoriata da una politica inefficace e da una burocrazia inconcludente.

Siamo ormai giunti in estate avanzata e il numero dei decessi è molto diminuito ma il pericolo incombe e la nostra Delegazione continua ad aver paura, poiché i tempi per avere il vaccino disponibile sono ancora lontani.

È ormai ben noto che il turismo, specie quello legato alla gastronomia, è un volano della nostra economia, ma la notorietà, nel mondo, del pericolo che ci attanaglia, porterà molti timori.

Ciò comunque che ci caratterizza e cioè l'amicizia fra di noi e il desiderio di approfondire la nostra cultura gastronomica, non ci abbandonerà mai anche perché "Noter de Berghem an mola mia".

(Lucio Piombi, Delegato di Bergamo)

BRESSANONE

I paccheri del ricco contadino

Per me stesso e ora per gli amici, ho testato, ingannando i tempi di clausura forzata, questa nuova semplice e facile ricetta, veloce da realizzare, che ho trovato molto gustosa, e ho battezzato "I paccheri del ricco contadino".

Mentre si cuociono i paccheri (in acqua bollente e salata), in una padella scaldare (no soffriggere): 1 cucchiaio (per ogni commensale) di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaio di ricotta (per ogni commensale cercando di avere la migliore in commercio: io uso quella della Brimi di Varna, Bolzano), 1 cucchiaio di conserva di pomodoro, meglio se al basilico, 1 cucchiaio di fagioli borlotti, a chi piace sentire il "sale" non guasterà aggiungerne un pizzico di quello fino, altrimenti basterà la salatura dell'acqua della pasta. Mescolare leggermente per amalgamare il tutto e spegnere il fuoco prima che inizi il bollire. Cotti i paccheri, scolarli e aggiungerli al sugo preparato in padella. Tra il tempo di bollitura dell'acqua e la cottura della pasta saranno trascorsi 25 minuti. Servirli caldi con sventagliata di parmigiano reggiano grattugiato.

Volendo, la stessa ricetta può essere utilizzata con i maccheroni, preferibilmente quelli di maggior spessore: sconsigliata la pasta molto corta e i cosiddetti "piccolini".

(Daniele Rubboli, Accademico di Bressanone)

BOLOGNA-SAN LUCA

Cena a casa degli Accademici dal ristorante "Al Pappagallo"

Dopo avere rivolto una commossa prece in ricordo delle vittime indifese, innocenti e sfortunate del *coronavirus*, la Delegazione non ha potuto fare altro che partecipare con profonda tristezza alla tragica situazione del settore della ristorazione, vitale per il nostro Paese. Per dimostrare concretamente la sua vicinanza e per dare un contributo a quel segmento della consegna del cibo a domicilio che sta fornendo un bagliore di sopravvivenza a una categoria così duramente provata, si è ritenuto opportuno organizzare la prima (e di cuore ci auguriamo che sia la sola e unica) "riunione conviviale diffusa al tempo della pandemia". La Delegazione si è rivolta a un grande nome della ristorazione bolognese, "Al Pappagallo", che la nuova proprietà e gestione di Michele Pettinicchio ed Elisabetta Valenti stanno facendo ritornare agli antichi splendori. Colonna portante di questa rinascita è lo chef pluristellato Marcello Leoni, che ha messo il suo talento al servizio di questa nobile causa. Molti Accademici hanno aderito all'iniziativa ed è stata loro recapitata a domicilio, alla stessa ora, un'elegante confezione che conteneva: galantina di cappone con coriandoli di giardiniera; lasagna alla bolognese; cotoletta alla bolognese con friggione al Campari; zuppa inglese alla maniera dell'Artusi. Simposiarca: Gianni Gandolfi.

Dopo aver consumato la cena, ciascuno a casa propria, il Delegato Atos Cavazza ha organizzato una videoconferenza all'inizio della quale il Delegato onorario Maurizio Campiverdi è intervenuto, concentrando in pochi minuti le notizie essenziali riguardanti le principali pandemie della storia: dalla peste di Atene descritta da Tuciddide, a quella dell'Imperatore romano Antonino Pio tramandata da Galeno; da quella di Giustiniano attestata da Procopio di Cesarea, alla famigerata peste nera che falciò la popolazione europea a cavallo del 1350 e che diede origine letteraria al *Decamerone* del Boccaccio; per terminare con la Spagnola che, tra il 1918 e il 1920, causò più vittime della Prima guerra mondiale.

Si sono poi susseguiti gli interventi degli Accademici, dando un giudizio positivo alla riuscita di questa anomala riunione conviviale.

(Atos Cavazza, Delegato, e Maurizio Campiverdi, Delegato onorario di Bologna-San Luca)



Una mattina scopro l'otium e la contemplazione

Scusandomi per l'impudenza, ma prendendo in qualche modo spunto dal Boccaccio e dal suo *Decameron*, dove i dieci giovani, per sfuggire agli orrori della peste, si trasferiscono in una corte di campagna, ho cercato di quando in quando, badando a rispettare i canoni imposti in questo tempo regalato dal virus, l'otium e la contemplazione e le parole sparse, tra gli ulivi, in un bosco di famiglia. È questo sfuggito all'intervento dissennato dell'uomo, ed è rimasto, forse, come al tempo dei Nuragici. In esso, infatti, resistono all'oblio, protetti dai crolli murari e dalla vegetazione imponente, una reggia, un villaggio, con la Sala del Consiglio, il pozzo, il corso d'acqua invisibile ma pronto ad affiorare alle prime piogge, le mura di cinta, la Necropoli. Mi accorgo allora che questa è la stagione in cui fioriscono gli asfodeli, i cui tuberi sono sfuggiti alle razzie notturne dei cinghiali, che arrivano dai vicini monti e che, con le loro spighe ornate, si offrono al festoso brusio delle api e dei numerosi calabroni. È anche un tripudio di asparagi selvatici che portano all'annuale rito delle frittelle, delle minestre, delle fregole sarde, condite con le punte del frutto del delizioso arbusto. Ho anche scoperto che il lentischio (*sa modditzi* in lingua sarda) mostra i suoi frutti rosa e scuri, dai quali si può ricavare, con una pratica antichissima, un olio (*s'ollu stincu*), dal profumo intenso. E non è tutto. Spuntano rampicanti di piselli selvatici, alla ricerca di questo tiepido sole di marzo, coi loro fiori rossi, bianchi, con una vezzosa macchia nera, i cui baccelli offriranno tra qualche tempo deliziosi frutti. Dappertutto è un tappeto verde e fiori minuscoli di ogni colore spuntano da ogni dove, senza temere le asperità del bosco che si rinnova nella bella stagione.

Riflettendo sul pensiero del prussiano naturalista Alexander von Humboldt (1769-1859) espresso nel suo libro *Kosmos*, nel quale descrive la natura come "... una rete in cui tutto è connesso", mi prende la curiosità di comprenderne il senso e perciò di ascoltare il silenzio che si anima di delicati cinguettii o del latrare dei cani in lontananza. Non ho ancora scorto il porcospino, il tempo non è così avvolgente, e nemmeno piccole lepri, che ricordo danzavano di fronte ai loro rifugi, in questo periodo,



tra ciuffi di capperi selvatici e ai bordi di piccoli muri di pietre nere, con sullo sfondo l'azzurro del mare. So che queste creature si nascondono nelle loro tiepide tane per uscire al momento giusto. Un antico proverbio sardo avverte: "*Avrilli potat lepuri a cuili*" che, tradotto, suona più o meno "Aprile costringe la lepre a rifugiarsi nella sua tana", perché il tempo può ancora essere freddo.

Il silenzio porta dalle lontananze, e sempre più vicino, il grido del pastore che richiama il gregge, che si sparge in tutte le direzioni, scavalcando il muro in pietra, inseguendo il richiamo ancestrale di prati più ricchi. Si dice che il gregge trovi sempre la strada migliore.

Mi fermo ai piedi di un pero selvatico, fiorito al punto da sembrare una sposa...

Ricetta antica delle frittelle di asparagi selvatici

A mettere allegria già dal loro primo sfrigorare nell'olio, sono le frittelle di asparagi, la cui ricetta antica, rimasta immutata nel tempo, prevede: per circa 100 g di asparagi, 3 cucchiaini di farina, 1 uovo intero, acqua gassata, sale (da aggiungere solo sulle frittelle appena scolate dall'olio), olio d'oliva per la frittura.

Preparazione: porre gli asparagi appena colti in una pentola dai bordi alti, con acqua bollente, avendo cura di mettere la parte legnosa rivolta verso il basso, in modo che la cottura, che sarà breve, avvenga quasi a vapore. Dopo circa 5/7 minuti, spento il fuoco, e recuperata in una ciotola l'acqua di bollitura, ottima come tisana o da usare in altre ricette, adagiare gli asparagi su un piatto o su un tagliere di legno. Prenderli uno a uno o in piccoli mazzetti e mentre con la sinistra si tiene fermo il gambo legnoso, con la destra, servendosi di un coltello, raschiare la parte morbida che poi, con piccoli colpi di lama, sarà ridotta in un impasto di colore verde tenero.

Nel frattempo si è preparata la pastella mescolando a dovere la farina con l'uovo, aggiungendo acqua quanto basta per ottenere un impasto morbido. Sarà bene usare acqua gassata, o anche un pizzico di preparato in polvere per acqua minerale. Versare la pasta di asparagi nella pastella e amalgamare con un cucchiaino. Perché il risultato sia ottimo, il colore verde degli asparagi, all'apertura della frittella, dovrà prevalere sul colore chiaro della pastella. Scaldare l'olio in una padella e versarvi l'impasto con un cucchiaino. È importante girare le frittelle su entrambi i lati e, quando saranno dorate, toglierle dall'olio con un mestolo forato, scolarle sulla carta assorbente in modo che risultino perfettamente asciutte. Spargervi sopra, se gradito, poco sale e servire su un piatto da portata guarnito con qualche foglia di asfodelo, intrecciata. Si consiglia di assaggiare una frittella senza sale, decidendo se aggiungerlo o se risulti più piacevole al palato il loro straordinario sapore naturale. (Adriana Zuddas, Accademica di Cagliari)





 **CESENA**

Scambi di idee, ricette e progetti tra gli Accademici

La Delegazione ha accolto l'invito a condividere alcune idee e riflessioni che sono maturate fra gli Accademici durante questa difficile condizione di vita, per molti di noi forzosamente libera da impegni e incombenze.

Fin dall'inizio delle limitazioni imposte, nell'impossibilità di svolgere le attività programmate, il Delegato Gianluigi Trevisani ha lanciato un gruppo whatsapp, chiamato C.C.C (Cucina Contro *Coronavirus*), per favorire i contatti fra tutti i membri e le loro famiglie. L'iniziativa è stata accolta con molto favore e fin da subito è stata occasione di un intenso scambio di impressioni sui cambiamenti nella vita quotidiana e, naturalmente, di proposte culinarie. Nel giro di pochi giorni si sono moltiplicati i contatti con ricette, fotografie di piatti e scambi di suggerimenti su come utilizzare al meglio gli ingredienti che a volte venivano a mancare nelle dispense. Il tempo che si è liberato in conseguenza del forzato periodo di isolamento per molti ha rappresentato una straordinaria occasione per la riscoperta di piatti di famiglia dimenticati e per mettersi direttamente alla prova nell'esercizio delle preparazioni di cucina. L'"arte bianca" è stata quella che ha avuto la maggiore diffusione familiare con la preparazione di pani, piadine, pizze, focacce e biscotti di forme varie e spesso fantasiose. Si riportano in fondo due ricette tipiche della tradizione locale.

Tutto questo, tuttavia, non è bastato perché, quando si è realizzato che il distanziamento sociale si sarebbe prolungato e la riapertura delle attività accademiche non sarebbe avvenuta in tempi brevi, è emersa l'idea di "mettere in cantiere" una nuova iniziativa sulla Pasticceria. Lo spunto è stato preso dal rinvenimento di manoscritti - appunti e ricette - elaborati durante un corso di Pasticceria, svoltosi nel 1987 in collaborazione con il Comitato locale della Croce Rossa, sotto la guida di Ezio Biguzzi, prestigioso Maestro pasticcere cesenate, che pose le basi di una pasticceria più moderna e adatta alla particolare abbondanza e prodigalità di quel decennio. L'iniziativa si propone di riscoprire e diffondere i valori di un'arte pasticceria tradizionale attraverso l'esame

di documenti originali e la successiva preparazione in veste moderna, con una calligrafia antica, di un ricettario facilmente consultabile, con l'eventuale inserimento di immagini utili alla realizzazione pratica delle ricette stesse. Tutto ciò prevede naturalmente il coinvolgimento diretto degli Accademici ai quali, come già avvenuto per una precedente pubblicazione, verrà affidato il compito di realizzare, commentare e infine fotografare le preparazioni più accattivanti e golose. Numerose, da sempre, le iniziative che hanno visto la collaborazione attiva di gran parte degli Accademici cesenati e ancor più ammirevole la loro adesione a un progetto che ci auguriamo risulti interessante, coinvolgente e di sicura utilità per tutti.

(Claudio Cavani, Accademico di Cesena)



Piadina romagnola

(Ricetta dell'Accademico Giancarlo Petrini)

Ingredienti: 500 g di farina, 60/70 g di strutto, sale, acqua a temperatura ambiente (quanta ne serve per un impasto sodo ed elastico).

Preparazione: impastare e stendere la pasta in 3 o 4 piadine (dipende da quanto le si desidera sottili); cuocerle su una piastra (ma anche in una padella antiaderente) dopo averle accuratamente "punzecchiate" con i rebbi di una forchetta.

Brodo di seppie con monfettini

(Ricetta dell'Accademica Tiziana Cappelletti)

Preparazione: far bollire, in un brodo profumato con cipolla, sedano, carota e prezzemolo, le seppie (500 g per 6 persone), ben pulite e tagliate grossolanamente. Intanto preparare un fumetto con pesce bianco e una mazzola. Far sobbollire. Tagliare qualche striscia di seppia e tenerla da parte. Frullare le restanti seppie e la polpa della mazzola. In un tegame soffriggere in bianco mezza cipolla e uno spicchio di aglio. Profumare con vino bianco. Versare nel soffritto la polpa frullata, qualche cucchiaio di salsa di pomodoro e le striscioline di seppia messe da parte. Aggiungere fumetto fino a ottenere un brodo leggermente rosato. Far bollire e poi cuocervi un po' di monfettini (grattini). A piacere aggiungere il peperoncino.

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*Il Presidente Onorario dell'Accademia, **Giovanni Ballarini**, ha ricevuto il premio "Scarpetta d'òra" del sodalizio "Famija Pramzana", assegnato ogni anno a un parmigiano illustre che ha fatto onore al nome di Parma, in Italia e nel mondo.*

*Il Delegato di Gioia Tauro-Piana degli Ulivi, **Sandro Borruto**, ha ricevuto un encomio solenne dal Sindaco di Bovalino (Reggio Calabria) per essersi attivato prontamente, in qualità di funzionario prefettizio, a fronteggiare l'emergenza che aveva colpito il comune (eccezionali fenomeni atmosferici avversi).*

Goethe, pasta e tagliatelle

Pensieri e riflessioni nella coercizione domestica

Il primo alimento che la pandemia del *coronavirus* ha fatto scomparire dagli scaffali dei supermercati è stata la pasta (preceduta solo dalla carta igienica, ma ciò meriterebbe un'altra storia, tipicamente tedesca). Quale ironia a doppio taglio! Se, infatti, la testimonianza più antica di questo cibo universale pare arrivare dallo stesso Paese da cui si è mosso il virus, la Cina, al contempo, però, la pasta, nella sua conquista del mondo, si è diffusa come una *pandemia*!

Come la pasta arrivi in Europa si perde un po' nella notte dei tempi. Si racconta (e ci piace anche crederlo) che giunga in Sicilia nel IX secolo assieme agli Arabi e che gli stessi *infettarono* le popolazioni autoctone con il loro amore verso questo cibo. L'altra leggenda parla dell'esperienza del veneziano Marco Polo in Cina (nuovamente), ove avrebbe assaggiato gli antesignani degli spaghetti. Comunque, indipendentemente da chi sia stato, Arabi o Cinesi, la pasta conquista tutto il globo e ogni regione della terra rivendica una propria specialità in relazione al tipo di farina, all'impasto, alla forma, alla cottura. La fortuna della pasta nel mondo, un cibo che riesce a intercettare e interpretare tendenze alimentari, culturali e sociali, è tale che dal 1995 si celebra la Giornata Mondiale della Pasta. Siamo noi italiani, tuttavia, a rivendicare il primato a livello mondiale per le varietà di paste che si scodellano nei ristoranti e nelle case del *"paese ove fioriscono i limoni"*. Tale varietà colpì anche Johann Wolfgang Goethe, il migliore promotore turistico che il nostro Paese abbia mai avuto in Germania. Durante il lungo soggiorno italiano, dal 1786 al 1788, racconta di come a Napoli *"I maccheroni, fatti di pasta di farina fine, tenera, accuratamente lavorata, poi cotta e ridotta in forme diverse, si trovano da per tutto e per pochi soldi. Si cuociono per lo più semplicemente nell'acqua pura e vi si grattugia sopra del formaggio che serve ad un tempo di grasso e di condimento"*. Della Sicilia, invece, descrive un pastificio artigianale in cui *"... (i) padroni di casa, affaccendati nello stanzone a preparare maccheroni e maccheroni della pasta più fine, più bianca e più minuta. (... La pasta) dopo aver preso la forma di tubetti, viene attorta su*



se stessa dalle affusolate dita delle ragazze, in modo da assumere forma di chiocciola". Tutti adorano la nostra pasta, cibo identitario per eccellenza: al meglio la si sposa con una semplice salsa al pomodoro e basilico o con un buon ragù alla bolognese ... *aber bitte*, per piacere, quest'ultimo non con gli spaghetti!

Da quando sono costretta al telelavoro, per *smart* che sia, mi sono ritrovata a essere anche più Cenerentola e Petronilla che altro. Il *coronavirus*, condannandoci a un soggiorno casalingo obbligato, ci costringe a trascorrere più tempo in cucina. Chi non amava cucinare ora si avventura in questa nuova attività, un *bricolage* gastronomico e culinario che può riservare anche piacevoli sorprese. Quando la Germania e Francoforte diventarono il mio nuovo stare di casa, decisi di creare un piatto in cui confluissero le radici gastronomiche delle regioni a me più care: la Calabria, con la parmigiana di melanzane, regione d'origine dei miei genitori, e Bologna, con le tagliatelle, città in cui sono cresciuta e che rappresenta un insostituibile punto di riferimento nella mia vita. Ho ereditato l'amore per la cucina dalle donne della mia famiglia: mi hanno svelato i segreti delle alchimie alimentari delle loro pentole in cui dialogavano saperi e sapori calabresi, veneti, piemontesi ed emiliani.

E così, per sentirmi più vicina all'Italia, mi ritrovo oggi, *al tempo del coronavirus*, a impastare 200 g di farina 00, 100 g di farina di grano duro, 3 uova, con un pizzico di sale e noce moscata, che poi lascerò riposare in

luogo fresco per almeno 1 ora. Nel frattempo mi dedico al condimento: non svelo però altro, perché altrimenti mi dilungherei troppo. Quando preparo questo piatto non posso non pensare a quanto Artusi scrisse sulle tagliatelle: *"Conti corti e tagliatelle lunghe, dicono i bolognesi, (...) perché i conti lunghi spaventano i poveri mariti e le tagliatelle corte attestano l'imperizia di chi le fece e, servite in tal modo, sembrano un avanzo di cucina"* (Ric.71). Non credo che con le mie tagliatelle attesti imperizia e tanto meno mi uniformi al gusto dei miei ospiti *stranieri*: le *tagliatelle alla parmigiana* rappresentano un cibo ricco di profumi mediterranei che sa di sogno e di casa, ove s'incontrano e si amalgamano le tradizioni più genuine della cucina del Nord e del Sud della mia Italia, un Paese che per magia si materializza, una geografia gastronomica che diventa reale attraverso il recupero dei gesti del passato e le esperienze olfattive della mia infanzia. Un piatto da *incoronare* che contagerebbe molti palati rendendoli immuni da qualsiasi altro virus *regale*.

(Laura Melara-Dürbeck, Delegata di Francoforte)



Piazza PIENA di SEDIE VUOTE (Francoforte 24/04/2020). Sono scesi in piazza, in più di 60 città tedesche, gli esercenti di hotel, bar e ristoranti per protestare contro le misure di contenimento Covid-19.

Fotografia di Bern Kammerer - © tutti i diritti riservati



GENOVA-GOLFO PARADISO



Pane all'origano

Cucinando pane e focacce

Poiché mio marito e io (entrambi over-70) siamo nonni quasi a tempo pieno, negli ultimi anni la nostra cucina era diventata di nuovo sbrigativa come ai tempi del lavoro. Ora, a noi è cambiata la vita, come a tutti, e anche la cucina: c'è il tempo, e ho ripreso a cucinare piatti "lunghi", come primi più elaborati e torte salate. Ma, soprattutto, ho ripreso a fare il pane, anche se per un po' ho avuto difficoltà a reperire il lievito di birra, sbizzarrendomi con focacce (con olive, cipolle, pomodori secchi) o panini (al rosmarino o all'origano). Mi sono anche cimentata in piatti che non avevo mai fatto, come gli gnocchi con farina di castagne o di nocciole. Allego alcune foto delle mie preparazioni, sperando di poter tornare presto alle nostre riunioni conviviali.

(M. Cristina Lingua, Accademica di Genova-Golfo Paradiso)



Gnocchi con farina di castagne

IMOLA

La ristorazione a casa per non perdere socialità e convivialità

Può apparire un abbaglio, ma non è così. Che la nostra abituale stanza, dove pranziamo o ceniamo nell'intimità, possa tramutarsi nella sala di un ristorante: è divenuto un ossimoro, che è entrato in noi senza che si possa intravedere quando ce ne potremo liberare. Era, e speriamo ritorni a essere "al più presto e meglio che pria", quel momento, per lo più di spensieratezza, trascorso tra le mura di trattorie o ristoranti, per gustare o bere tra la gente o a contatto con la gente. Questi luoghi rappresentano qualcosa che va oltre il semplice mangiare: scherzare con l'oste, con il cuoco, con il cameriere, lo scambio d'opinione sul cibo con colui o coloro seduti vicino, i commenti più o meno generosi rappresentano un tutt'uno quando ci troviamo a soddisfare il nostro bisogno primario che poi è anche un piacere o ricerca del benessere. Ebbene, ora tutto è diventato più complicato, più difficile, almeno fino a quando non vedremo la luce alla fine del tunnel e ci potremo liberare da un giogo che ha stretto e annientato decine e decine di migliaia di persone, prefigurando il dimezzamento dei posti a tavola nei ristoranti che supereranno questa fase critica.

In un tale contesto oggi si trova a operare l'Accademia, con l'intento di mantenere vivo il gusto della socialità e il piacere di un pensiero gastronomico che esalti le culture dei territori, della conoscenza degli ingredienti, della tracciabilità e delle cucine domestiche senza salti nel vuoto ma sempre con un occhio attento alla salute, alla bontà e alla tipicità delle produzioni locali.

La Delegazione di Imola ha avvertito la necessità di reagire, in questo periodo che ci ha privato delle nostre usuali libertà, e ha ritenuto opportuno avviare un percorso che consentirà, in tali frangenti, di adattare le riunioni conviviali mensili alle nuove opportunità della consegna del cibo a casa, messe in campo da molti ristoratori del territorio, rendendo omaggio alla loro passione e a una perseveranza encomiabile. Un modo per sostenere con i suoi talenti la ristorazione, una tra le tante attività economiche che stanno soffrendo e per ampliare la platea delle persone che potranno utilizzare questo prezioso e godibile servizio.

È stata una trattoria imolese, il "Caffè Roma Bistrot" a cucinare un suo menu, consegnando poi il cibo nelle case degli Accademici, i quali hanno





potuto così, almeno idealmente, sentirsi vicini e gustare gli stessi cibi e le stesse bevande, esattamente come è finora avvenuto da un cinquantennio negli accoglienti ristoranti del territorio. E per salvaguardare il massimo della convivialità possibile, è entrato in gioco un servizio di interconnessione audiovisiva consentendo di raggruppare contemporaneamente, con un piccolo riquadro sullo schermo di ciascun cellulare, la tavola di ogni commensale. Il tutto è avvenuto con la certezza che non sarà comunque l'accorgimento della videochiamata a sostituirsi alla convivialità accademica. (Antonio Gaddoni, Delegato di Imola)



LILLA

Condividere una ricetta

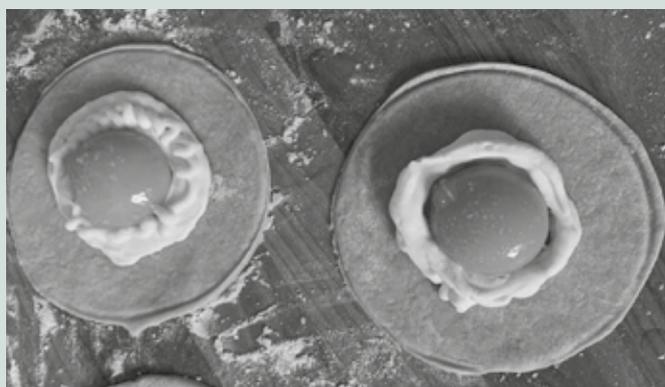
Con i miei figli Niccolò, Sveva e Ginevra, ho fatto il raviolone con il tuorlo d'uovo, che vorrei condividere con gli Accademici.

Raviolone con il tuorlo d'uovo

Ingredienti (per 5 persone): per la pasta: 100 g di farina, 1 uovo, sale, olio d'oliva. Per il ripieno: 250 g di ricotta, 5 tuorli d'uovo, 1 albume, sale. Per il condimento: burro, parmigiano, pepe.

Preparazione: disporre la farina a fontana, mettere l'uovo al centro e aggiungere sale e olio. Lavorare energicamente gli ingredienti fino a ottenere una palla compatta di pasta. Lasciarla riposare per 30 minuti prima di stendere la sfoglia. Con una rondella, ricavare 10 cerchi di pasta del diametro di 12 cm. Preparare il ripieno mescolando la ricotta con sale e pepe. Porre l'impasto in una sac à poche e versarne una pallina in ognuno dei 5 cerchi di pasta, lasciando al centro il posto per il tuorlo d'uovo. Una volta posto il tuorlo, aggiungere il sale e, con un pennello, passare un po' di albume all'esterno della ricotta. Coprire con i cerchi di pasta vuoti e chiudere bene con l'aiuto di una forchetta. Cuocere i ravioloni, in acqua bollente salata, per 3 minuti e condirli con burro fuso, parmigiano e pepe.

(Francesca Baglioni, Legata di Lilla)





LONDRA

Comfort food per compensarci di un momento difficile

La pandemia del Covid-19 ha scatenato una corsa, irrazionale quanto incivile, all'accaparramento di alimenti a lunga conservazione e altri beni, causando lo svuotamento anomalo di negozi e supermercati e privando altri consumatori del minimo necessario.

A nulla sono valse raccomandazioni e avvertimenti delle Autorità; in tutti i Paesi colpiti, il panico ha prodotto acquisti ingenti di pasta, riso e scatolame, anche se negli stessi Paesi non è stato decretato alcun divieto a recarsi nei più vicini negozi di alimentari e supermercati per il necessario approvvigionamento di alimenti e prodotti per l'igiene domestica. Colpisce quanto è avvenuto nei supermercati londinesi, da cui in meno che non si dica e per giorni e giorni è scomparsa... la pasta. Non solo quella, per la verità, ma anche le scatole di pelati, il che sta a significare che per gli inglesi, quanto per noi italiani, un bel piatto di spaghetti o rigatoni al sugo risolve egregiamente il pasto quotidiano. Tutto ciò deve farci riflettere sull'enorme valore commerciale di questo prodotto italiano, così versatile e gradito, e sulla necessità di proteggerne ed esaltarne la tipicità. Un prodotto versatile, dicevamo: in questi giorni di "confinamento" domestico, la nostra fantasia si anima non appena apriamo il frigorifero per trovare con cosa condire il nostro piatto di pasta: un peperone, una zucchina, qualche pomodoro datterino, uno spicchio d'aglio, un filo d'olio, una spolverizzata di parmigiano o pecorino. Basta veramente poco per preparare un pasto sano e nutriente, anche in assenza di condimenti freschi: c'è sempre una scatola di tonno nelle nostre dispense, per non parlare di scatole di pelati o bottiglie di passata.

Alcune catene di supermercati stanno concentrando l'offerta solo su alcuni tipi di pasta, per questioni logistiche, tanto "la pasta è la pasta", dicono. Nel frattempo, stiamo assistendo alla riconversione di piattaforme, a sfondo italiano, che ampliano l'offerta di beni nostrani, per sollecitare gli acquisti di adulti e bambini: biscotti, merende e merendine, cioccolatini, succhi di frutta, pasta di Gragnano, olio extravergine, verdure in scatola biologiche, vini particolari, e quant'altro possa viziare il senso dei consumatori. Se si aggiunge la consegna in 24 ore, contro la settimana o più delle grandi piattaforme, il successo fra gli italiani (e amanti dell'Italia) per ora è assicurato. Alcune piattaforme di *catering* offrono lasagne, parmigiana di melanzane, e altri piatti solo da infornare. Ma qui parliamo di nicchia, ovviamente, destinata a soddisfare qualche vizio extra di noi tutti, quando ci assale la nostalgia di casa, soprattutto con l'avvicinarsi delle festività pasquali.

In tutti i Paesi colpiti dall'epidemia è stato decretato il collettivo "stare a casa" per non diffondere il contagio e non appesantire il carico, già ingente, sui rispettivi sistemi sanitari. L'esigenza primaria quindi è limitare al massimo le uscite, anche quelle per la spesa alimentare; da qui la necessità di attuare un piano di acquisti e di preparazioni che si avvalga di prodotti e ingredienti che non debbono necessariamente essere consumati subito dopo averli portati a casa. La carne e il pesce possono essere congelati, ma molti altri alimenti si mantengono bene in frigo anche per più giorni, a cominciare da uova e formaggi. Per non parlare di patate, cipolle, melanzane, zucchine, finocchi, pomodori, una messe di ortaggi che anche da soli, con un po' di sale, pepe o peperoncino, una



spolverizzata di origano, possono trasformarsi in piatti sani e gustosi. A Londra tutti i ristoranti sono stati ovviamente chiusi; non c'è quindi la possibilità di andare in qualcuno di essi a commettere i nostri peccati di gola. Cerchiamo di farlo in casa, con quello che abbiamo e come sappiamo fare, chi più chi meno.

Tornano alla mente vecchie ricette di casa, che a volte rielaboriamo, sia perché non ricordiamo bene come le nostre madri le realizzassero, sia perché alcuni ingredienti non sono facilmente reperibili a Londra. Attingiamo, tuttavia, anche agli usi locali, che poi, essendo quelli di un Paese che a un certo punto della sua storia ha dominato mezzo mondo, risentono di profumi e sapori lontani.

C'è una categoria di cibo che in inglese viene definito *comfort food*; dalla definizione se ne possono intuire gli scopi consolatori. È cibo che deve confortarci, compensarci di una giornata fredda o di un momento difficile, come questo, appunto. Per me il *comfort food* per eccellenza sono gli stracotti, sia nella forma più nobile del brasato, sia in quella più umile, ma altrettanto appetitosa, dello spezzatino. In questo periodo di confinamento domestico conviene preparare spezzatini in quantità eccedenti le necessità immediate, così da averne a disposizione qualche porzione da scongelare quando necessario.

Il mio spezzatino riflette molto gli usi britannici e contiene ingredienti locali, come la Worcester sauce e la Guinness; è quello che gli inglesi definiscono *stew*, cioè una carne a cottura lenta in recipiente coperto: ne faccio anche una versione "orientale", sostituendo il brodo alla Guinness e aggiungendo il curry. Il procedimento è comunque lo stesso per le due versioni: si fa dorare la carne di manzo, leggermente infarinata, nell'olio e senza sale; la si trasferisce in una pentola da forno con coperchio; si fanno saltare brevemente le verdure nello stesso olio di doratura della carne e si uniscono a quest'ultima, insieme alla Worcester sauce e alla Guinness, con sale, pepe, timo e alloro. Uso verdure in quantità: cipolle, carote, sedano, rape, funghi freschi e secchi, a volte anche una manciata di fagioli e, quando ne trovo, un po' di cavolo nero. Il tutto va cotto in forno per almeno due ore, e comunque finché la carne non sia veramente tenera. Vi assicuro, il risultato è "confortante".

Ho voluto con queste poche righe condividere un'esperienza unica che ci sta unendo in modo virtuale, soffermandomi sul conforto che la cucina può offrirci in momenti difficili e di solitudine per molti. Convivialità vuol dire anche questo, condividere fra noi Accademici momenti e sentimenti giornalieri. (Rosella Middleton, Accademica di Londra)

Rovelline alla lucchese

Le rovelline alla lucchese nascono come piatto della cucina del riuso, originata per recuperare quello che di inutilizzato rimaneva alla fine di un pranzo o dopo la preparazione di un piatto, per evitare lo spreco, per risparmiare un po', per il dispiacere di buttare via alimenti e prodotti buoni e che ha portato alla creazione di tanti altri piatti originali, gustosi e piacevoli. Recuperare gli avanzi diventa così una vera arte culinaria: è proprio questo il titolo del libro del poeta ravennate Olindo Guerrini, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, pubblicato postumo, nel 1918, antesignano di una lunghissima serie di testi successivi sul tema, anche molto recenti. Adoperare gli avanzi, quindi, non solo per ragioni di economia, ma anche per creare piatti nuovi. Un'esigenza in questi giorni che non ci saremmo mai aspettati, di isolamento, di distanziamento sociale, di tempo sospeso, nei quali anche la spesa e la cucina devono essere razionalizzate e programmate come non mai.

Innanzitutto il nome. Poiché il termine non è citato nei vocabolari della lingua italiana, viene in aiuto Idelfonso Nieri, con il suo *Vocabolario lucchese*, dove si trova la definizione: "Rovella - Rovellina di vitello. Striscina battuta un poco e impanata cotta in umido o in padella". E a seguire il Nieri riporta una frase tratta da una commedia in vernacolo locale, in cui si elencano alcune pietanze da servire: carne lessa, una rovelletta oppure un po' di stufato.

Se è vero il motto, largamente diffuso, che tutto ciò che è fritto è buono da mangiare, o anche quello che cita che fritto si mangerebbe anche un pezzo di cartone, è anche vero che questo vale per il fritto caldo e croccante. Certamente non per quello freddo, che diventa molle e perde ogni fragranza. E il fritto riscaldato è peggio che mai.

Proprio per questi motivi, nella tradizione culinaria lucchese, le striscine di carne di vitellone, passate più volte nelle uova sbattute con poco sale e poi nel pangrattato, fritte con olio caldo e lasciate asciugare sulla carta gialla, quando avanzavano a pranzo non venivano riscaldate. Erano invece rifatte con salsa di pomodoro con aggiunta di capperi e, a seconda delle

ricette, di prezzemolo, origano, maggiorana, facendo attenzione che la seconda cottura non disfacesse l'impanatura ottenuta dalla frittura in padella. L'aglio, ed eventualmente qualche foglia di salvia e un rametto di rosmarino servivano per aromatizzare la salsa. Si ricavava così un nuovo piatto, da servire con un contorno di purè di patate o di patate al forno. Sandra Lotti, nel libro *La cucina della Lucchesia*, ricorda un aneddoto della sua famiglia, che però è proprio anche di tante altre: si friggeva anche il pangrattato intriso d'uovo che avanzava dalla preparazione delle rovelline: di fatto si cuoceva una rovellina falsa, molto croccante e assai gradita, soprattutto ai ragazzi che facevano a gara per accaparrarsela. Il procedimento di passare nel pangrattato gli alimenti prima di friggerli risale a tempi antichi. In epoca medievale si impanavano non tanto e non solo per renderli più croccanti, quanto per la convinzione che i cibi che si presentavano con un colore dorato avessero effetti benefici per la salute. Già nell'antica Cina si associava l'oro al cibo; in Egitto il pane dei faraoni veniva preparato mescolando la farina con polvere d'oro; per gli imperatori romani si preparavano torte decorate con foglie sottili di questo metallo. Nel Medioevo, i medici consigliavano l'assunzione alimentare dell'oro come rimedio per vari disturbi, soprattutto cardiaci. Però, a causa dei costi estremamente elevati, questo tipo di cottura era appannaggio soltanto delle famiglie più facoltose. Si diffuse così la convinzione che anche le pietanze che avevano lo stesso colore dell'oro potessero essere particolarmente salutari. Il pangrattato, che con la frittura assumeva invitanti sfumature dorate, si prestava bene allo scopo. Uno dei primi riferimenti all'impanatura, una ricetta molto simile all'attuale cotoletta alla milanese, risale al 1134, come riporta Pietro Verri nella sua *Storia di Milano* del 1783. Riferisce che in una lista di vivande, proposta in occasione di un pranzo offerto dall'Abate della Basilica di Sant'Ambrogio, erano inseriti i "Lombos con panitio", che altro non erano che lombata di vitello panata e fritta. I trucchi per una buona riuscita della panatura sono descritti anche dal cuoco Martino De Rossi, il famoso Maestro Martino di Como, nel suo *De arte coquinaria* del 1492. Un piatto quindi molto antico, che resta pressoché invariato a distanza di secoli, ma che va mangiato subito per goderne la croccantezza. E che, rifatto come per le rovelline alla lucchese, acquista un'altra bontà.

(Raffaele Domenici, Accademico di Lucca)





Piemonte

ALESSANDRIA

Diploma di Buona Cucina al ristorante "Aurora Girarrosto" di Tortona

Gestito da più di settant'anni dalla famiglia Cerchi, si distingue per le sue preparazioni artigianali.

Grazie al momentaneo passaggio della regione Piemonte dalla zona rossa a quella gialla, decisione non facilmente prevedibile nell'attuale situazione, il Delegato Luigi Bussolino ha rapidamente organizzato, presso il ristorante "Aurora Girarrosto" di Tortona, gestito dal 1948 dalla famiglia Cerchi, un pranzo che ha avuto il doppio scopo di ritrovarsi per gli auguri natalizi e, nel contempo, consegnare il Diploma di Buona Cucina al locale. Ben conosciuto nel territorio, è stato fondato da Angelo Cerchi ed è ora gestito dalla terza generazione della famiglia, rappresentata da Stefania e Paolo, con il figlio Matteo che frequenta l'Istituto Alberghiero e promette di prolungare ulteriormente la gestione familiare. Ha visto come clienti abituali il campionissimo Fausto Coppi; Celentano che una volta fu fatto

uscire perché ballava sui tavoli, e molti altri personaggi noti, attirati dalla cucina e dalla qualità dei prodotti utilizzati, seguendo la tradizione piemontese. Il ristorante, sulla strada che da Tortona porta a Genova, prepara anche piatti di pesce fresco, proveniente dal mercato ittico di Genova, e sempre trattato con grande attenzione e cura.

L'approccio artigianale si vede ancora dagli agnolotti fatti a mano, una volta curati direttamente dalla signora Emma, la madre di Angelo, noti in tutto il Piemonte e cucinati con il sugo di tre stufati come è in uso a Tortona; la carne morbida e saporita, cucinata al forno o come brasato che un tempo veniva tagliata davanti al cliente e, infine, i carrelli del dolce dove c'era di tutto: torte, dolci al cucchiaino e frutta candita di vari tipi sempre realizzata in maniera artigianale. (Luigi Bussolino)



ASTI

Tradizione e generosità

Gli agnolotti gobbi donati alla Mensa Sociale.

In un anno pieno di difficoltà sanitarie ed economiche, la Delegazione guidata da Massimo Malfa ha dato vita a una bella iniziativa natalizia. In seguito a una riunione della Consulta, è emerso vivo il desiderio di rendere migliore il periodo natalizio a chi è meno fortunato e di far sentire la vicinanza dell'Accademia al mondo della ristorazione. Sono stati, così, richiesti, presso alcuni rinomati pastai, 60 kg di "agnolotti gobbi di Asti" da regalare alla Mensa Socia-

le Comunale di Asti, gestita dalle Suore della Pietà nella persona di Suor Luigina.

Le aziende coinvolte - Fazzone Pasta Fresca, Forno Gianni Pasta Fresca e Pastificio Graffi - che rappresentano simbolicamente tutti gli addetti impegnati al raggiungimento dell'alta qualità della ristorazione astigiana, sono state ben liete di partecipare a questa iniziativa riducendo il loro profitto ai soli costi di produzione. (Massimo Malfa)

Liguria



GENOVA

Cena di Natale in delivery

Cucina genovese con i piatti del ristorante "Quelli dell'Acciughetta".

Riunione conviviale natalizia in delivery, con i piatti del ristorante "Quelli dell'Acciughetta", che tre giovani genovesi, Giorgia Losi, Simone Vesuviano e Matteo Rebor, hanno aperto sui tetti di Genova, nel bel quartiere di Carignano, dopo il successo della "Trattoria

dell'Acciughetta" in Prè. Il menu, rispettoso delle tradizioni ma anche innovativo, era composto da preparazioni eccellenti: cundigiuin delle feste; cannelloni gratinati al forno ripieni di brandacujun con sugo alla puttanesca; Wellington di salmone; crostatina di castagne e grano saraceno, crema Chantilly

e marron glacé. Il *packaging* ben presentato e perfettamente confezionato. I piatti pronti per essere gustati dopo una breve rigenerazione di calore. Molto apprezzato il primo; sorprendente il salmone alla Wellington servito con cre-

ma di latte all'aringa affumicata. Dessert davvero goloso. Ottima l'idea di offrire agli Accademici una piccola carta dei vini in abbinamento, che ha riscosso molto successo. Un menu da grandi emozioni.

MILANO

Festosa serata virtuale

Un raffinato menu gustato a distanza ma tutti insieme, con la partecipazione anche di Milano Duomo.

L'idea di una riunione conviviale virtuale in cui tutti avrebbero potuto ricevere a domicilio lo stesso menu, degustarlo in sicurezza a casa propria, per poi commentarlo e scambiarsi gli auguri in videoconferenza è stata accettata con entusiasmo. La giornata si è svolta in una sorta di "crescendo": dai primi messaggi di tipo informativo/logistico, alla consegna dei piatti da parte del ristorante "Daniel", perfettamente confezionati per preservarne bellezza e gusto. Infine, gli scambi di auguri in videoconferenza multipla sulla piattaforma Zoom, potendosi vedere e comunicare anche se a distanza. Grazie alle sapienti mani di Daniel Canzian e dei suoi collaboratori, si è iniziato con un aspic di scampi, faraona e broccoletti al foie gras: una combinazione abbastanza coraggiosa, ma molto piacevole. Si è proseguito con le sfoglie di mais, salmone marinato e salsa dolce-forte di mele cotogne: purtroppo, le sfoglie hanno sofferto l'umidità dovuta al contatto prolungato con il salmone perdendo croccantezza. Eccellente la guancetta di vitello all'olio con purè di patate, carciofi alla romana, spinaci e mentuccia: vitello tenerissimo, salsa gustosa e perfettamente calibrata. Per i

vegetariani, alcune preparazioni *ad hoc*. Non poteva mancare il pane sfogliato di Daniel che ha deliziato tutti. Su vini e dessert ogni Accademico ha potuto scatenare la propria fantasia. All'interno della confezione, una gradita sorpresa: il bel libro *Fritti Frittate e Frittelle* e un delizioso libricino curato dalla Delegazione, *Il Visconte dei fornelli*, con due monografie dell'Accademico onorario Livio Cerini di Castegnate, in cui si celebra la quintessenza della cucina ambrosiana. Una serata che ha dato ai partecipanti un bel senso di appartenenza e per la quale vanno ringraziati il Delegato e Simposiarca Dino Betti van der Noot, Titti Fabiani per i suoi deliziosi menu, Daniel e la sua brigata per l'impresa, non semplice, di preparare, confezionare e recapitare i menu. (Paola Rancati)



Lombardia

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

Ghiotta confezione natalizia

Realizzato un pacco dono con i prodotti di ristoranti e aziende locali.

L'emergenza vissuta nel 2020 ha messo in ginocchio il comparto della ristorazione. Gli Accademici hanno, da subito, sostenuto i ristoranti attraverso pasti *delivery* e *take away*: una formula incentivata anche con un efficace e continuo passaparola. Nell'ottica di un ulteriore aiuto, la Delegazione presieduta da Patrizia Zanotti ha realizzato, per i propri associati e amici, una confezione natalizia con i prodotti provenienti da alcuni ristoranti precedentemente visitati. I ristoratori hanno risposto con entusiasmo all'iniziativa. Nella ghiotta confezione dono hanno trovato spazio il famoso chisol mantovano, squisiti biscottini alla cannella, i baci di dama al cioccolato, la ben nota sbrisolona, prelibatezze in vaso, quali la mostarda di mele e una ricca giardiniera con verdure di stagione. In aggiunta ai

prodotti di alcuni dei ristoranti del territorio, sono stati inseriti anche una confezione di riso allo zafferano e un vasetto di miele sempre allo zafferano (particolarmente consigliato sui formaggi) dell'azienda agricola "Al Muràs" di Pozzolengo. Lo zafferano purissimo di Pozzolengo, infatti, si è aggiudicato il prestigioso premio "Dino Villani" 2020. Inoltre, l'erboristeria Dulcamara di Castiglione delle Stiviere, che ha recentemente ricevuto il riconoscimento nazionale "Erboristeria dell'anno 2020", è presente con il suo famoso misto "aromi di collina" a base di basilico, origano, timo, maggiorana, santoreggia (ottimo per condire carni e pesce alla griglia e verdure cotte). C'è tutta la bontà del territorio in questo dono colmo di solidarietà e di speranza a sostegno della ristorazione locale. (Patrizia Zanotti)





Friuli - Venezia Giulia

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Un originale ricettario

La vera cucina casalinga delle festività attraverso le preparazioni realizzate nelle famiglie degli Accademici della regione.

Ispirandosi al *Decameron* di Giovanni Boccaccio, le cinque Delegazioni del Friuli-Venezia Giulia hanno lanciato un'iniziativa congiunta atta a mantenere vivi i legami e le relazioni tra Accademici della regione anche durante l'attuale pandemia.

Vista l'impossibilità di organizzare riunioni conviviali in presenza, gli Accademici della regione sono stati invitati a illustrare le pietanze approntate nelle famiglie in occasione dei pranzi e delle cene delle feste natalizie. Ognuno ha infatti una storia, una tradizione, un aneddoto, un ricordo, che possa essere collegato a una ricetta gastronomica familiare. È nata così un'interessante raccolta, compendio del vissuto e dei gusti di molte famiglie di Accademici. Spaziando dalle ricette tradizionali del territorio a quelle più elaborate, si racconta la vera cucina casalinga delle festività, per fornire un quadro originale delle preparazioni attuate senza

raffinate attrezzature, basandosi soprattutto su tanto buon gusto. Dopo aver inviato agli Accademici uno schema compilabile, per uniformare la struttura delle ricette, i Delegati hanno raccolto gli elaborati che sono stati riuniti in un unico volume, corredato di fotografie, note esplicative, storiche e tecniche per dare un indispensabile taglio culturale all'opera. Lo schema obbligava anche a indicare il tempo di preparazione, gli ingredienti con le quantità, il processo di lavorazione, l'indicazione di particolari attrezzature necessarie per la realizzazione. Ne è nata un'interessante raccolta di circa 60 pietanze suddivise tra antipasti, primi piatti, contorni e dolci con una sezione dedicata al "mangiar di magro" e quindi al pesce. La raccolta è stata distribuita agli Accademici della regione in formato elettronico e, visto il successo ottenuto, verrà presto stampata. (Massimo Percotto)

CESENA

Cena natalizia non convenzionale

A distanza, ma tutti insieme in cucina.

È stato molto difficile per la Delegazione rinunciare alla tradizionale riunione conviviale di Natale, già programmata da tempo, e a più riprese rinviata, per le incertezze derivanti dallo stato di emergenza sanitaria. La

cornice designata era il ristorante "Da Gorini" di San Piero in Bagno, gestito da Gianluca, giovane chef stellato. Tuttavia, gli Accademici non si sono scoraggiati, proponendo una serata conviviale a distanza, ciascuno nelle proprie

Emilia Romagna

CARPI-CORREGGIO

Consegna del Diploma di Buona Cucina

L'agriturismo "Garuti" di Sorbara, per l'occasione, ha presentato un menu della tradizione.

Il Delegato Pier Paolo Veroni, accompagnato da alcuni Consulitori e Accademici, ha consegnato il Diploma di Buona Cucina all'agriturismo "Garuti" di Sorbara. Per l'occasione, i convenuti hanno degustato un menu della tradizione: gnocco fritto con prosciutto cotto di alta qualità; tortellini in brodo; maccheroni al pettine con

ragù di galletto ruspante; zampone di Modena al Sorbara Dop, ricetta consigliata e suggerita 6 anni fa dal Delegato Veroni con fagioli e zucca; cotechino al Lambrusco di Sorbara Dop sempre con fagioli e zucca; crostate alle amarene; torta Barozzi; tortelli alla saba; panettone di Natale del forno di Canolo di Correggio (premio "Alberini" 2020).



case. Gianluca Gorini ha accettato prontamente la sfida e ha organizzato una cena *delivery*, con la possibilità di scegliere tra due diversi percorsi di degustazione: carne e pesce. La consegna dei menu è avvenuta nel tardo pomeriggio, un paio d'ore prima della cena, in modo da dare la possibilità ai partecipanti di rifinire le portate seguendo le precise istruzioni fornite dallo chef. Questa è stata certamente la parte più impegnativa, ma anche la più stimolante, perché ognuno si è sentito un po' protagonista nella preparazione e interpretazione dei piatti. L'incontro conviviale ha avuto inizio con un messaggio del Delegato Claudio Cavani tramite videochiamata. Durante la ce-

na non sono mancati gli scambi di opinioni fra i partecipanti, che hanno contribuito a rendere più coinvolgente e briosa l'inedita esperienza conviviale. Molto apprezzato il percorso carne, nel complesso più gradito rispetto al menu di pesce. Anche la scelta dei vini da abbinare ha contribuito a vivacizzare la discussione e la condivisione delle esperienze. (Claudio Cavani)



I piatti del "San Domenico" a casa degli Accademici

Vivace convivialità anche a distanza.

L'emergenza sanitaria non ha impedito agli Accademici imolesi di ritrovarsi per la tradizionale cena degli auguri, ricorrendo alla consegna con asporto. La connessione video ha lenito, seppur in parte, l'aspetto fondante della convivialità vestita, nell'occasione, dall'abbraccio virtuale. Non è mancato comunque lo scambio di commenti e pareri sugli ottimi piatti ben rappresentati dallo chef Max Mascia del ristorante "San Domenico" di Imola con i video tutorial su preparazio-

ne e impiattamento. Dopo l'iniziale aperitivo con i piccoli toast e la mousse di mortadella, un'ottima crema di lenticchie ha esaltato il tradizionale cotechino. Un plauso ha poi accompagnato sia i ravioli di faraona sia la guancia di vitello brasata su base di crema di sedano rapa. Piacevoli il dolce e i vini proposti dal sommelier Francesco Cioria. Il collegamento video ha consentito il rituale scambio di auguri preceduto dal continuo alternarsi di commenti tra gli Accademici.



Toscana

Delivery di Natale

Un'iniziativa per sostenere la ristorazione e le famiglie disagiate della città.

Non potendo riunirsi per la consueta riunione conviviale degli auguri, gli Accademici si sono collegati in remoto, anche se non era la

stessa sensazione che ritrovarsi in presenza davanti a un piatto di tortellini fumanti. La Delegazione, inoltre, ha organizzato il "Delivery Natale" con

Premi e diplomi 2020

Un incoraggiamento per gli operatori del settore gastronomico.

Ristretta ma sentita, la riunione conviviale a Pavullo, presso il "Ristorante Albergo Corsini", per la consegna dei premi e per gli auguri, momento importante per la Delegazione. Nella colorata saletta riservata, preparata secondo le regole, gli Accademici hanno gustato un ottimo menu tradizionale accompagnato dalla sorpresa di allegre rivisitazioni di piatti locali, cui hanno fatto eco, tra una portata e l'altra, i racconti poetici e di vita dei commensali, densi di storia, cultura, qualità, passione, tradizione, che costituiscono i valori del territorio, alimentando una condivisione di gusti in simpatica e sana compagnia. Alla presenza dell'Assessore al Turismo e Promo-

zione Turistica di Pavullo, Cinzia Belloi, sono stati consegnati premi e diplomi 2020 agli operatori del settore gastronomico, esempio di grande luce e vitalità in questo momento triste e buio, i quali hanno manifestato grande entusiasmo nel riceverli: un motivo in più per continuare la loro attività. Il Diploma di Buona Cucina è andato al "Ristorante Albergo Corsini"; il premio "Massimo Alberini" al "Forno Tazzioli" di Pavullo, con il suo "Pane del Pastore" presente in tavola; il premio "Dino Villani" a Marisa Maria Tognarelli di Sestola, che si è distinta nella lavorazione artigianale del croccante: suoi gli augurali e accattivanti abeti segnaposto di croccante e cioccolato bianco e nero.



l'obiettivo di dare una mano alla ristorazione, in questo momento in grave difficoltà, e sostenere allo stesso tempo le famiglie disagiate della città. Con l'aiuto della Caritas, che si è prestata a fornire l'elenco delle famiglie da raggiungere, e di quattro ristoratori che

hanno aderito con entusiasmo al progetto, è stato possibile servire il pranzo di Natale a 165 persone. Il Rotary, venuto a conoscenza dell'iniziativa, ha chiesto di aderire raddoppiando il numero delle persone da raggiungere. (Daniela Clerici)



Lazio

RIETI

Premio "Dino Villani" 2020 alla "Genziana Re Genzio" e alla "Mimosa di Adelmo"

Il prestigioso riconoscimento alle due aziende produttrici del digestivo e della torta.

La Delegazione ha conferito il prestigioso premio "Dino Villani" alla Società Cooperativa Agricola Mucilla 2004 per la "Genziana Re Genzio" e alla "Mimosa di Adelmo" per la "torta Mimosa, l'originale dal 1960". Purtroppo, a causa dell'attuale situazione epidemica, non si è potuto procedere a una cerimonia di consegna e gli attestati sono stati consegnati presso le sedi delle due aziende, dove sono stati ricevuti da Enea Mancosu e Maria Paola Renzi, titolari delle due realtà imprenditoriali.

La Genziana è un digestivo naturale e biologico, che prende il nome dal famoso Re Genzio, di epoca romana, ed è una delle migliori in commercio sul panorama nazionale.

La torta mimosa è invece realizzata dalla torteria "La Mimosa di Adelmo", che nasce nel 1918, ma la sua storia risale a quando il maestro di cucina e pasticciere Adelmo Renzi la crea presentandola a un concorso di pasticceria a Sanremo nel 1960. Da allora, la torta mimosa è celebre nel mondo.

(Francesco Maria Palomba)



Abruzzo

CHIETI

Capodanno con chi vuoi

Brindisi al nuovo anno in collegamento video.

Un brindisi virtuale, in videocollegamento con le case degli Accademici della Delegazione e alcuni ospiti, tra cui i Delegati di Ancona, Atri, Avezzano, Macerata, New York e Sofia, un'ora prima di salutare il 2020. Divertente e dotta la relazione dell'Accademico Maurizio Adezio che ha sintetizzato la storia del Capodanno

in molte culture, con alcuni brevi e simpatici aneddoti. Il tempo di ascoltare un intermezzo musicale dell'Accademica Ilenia Lucci, e mezz'ora prima dello scoccare del 2021, i calici hanno tintinnato e il "Capodanno con chi vuoi", titolo di questa originale iniziativa, ha lasciato il posto all'attesa della mezzanotte. (Nicola D'Auria)



Puglia

BARI

Riti e piatti di Natale

Incontro on line per dibattere interessanti temi.

Dal momento che le misure anti-covid hanno reso impossibili le consuete riunioni conviviali, la Delegazione ha organizzato un incontro *on line* non solo per un affettuoso scambio di auguri, ma anche per

un confronto su tematiche di rilevante interesse. La prima a intervenire è stata Carla Pasculli, Vice Delegata e DCST Puglia Nord, che ha illustrato ai partecipanti una sua intelligente iniziativa, quella di inviare a tutti gli Accademici

della Delegazione un questionario da compilare, relativo alla preparazione del pranzo di Natale e ai mutamenti che tale rito ha subito e continua a subire. Ha preso quindi la parola l'Accademico Rocco Schiavarelli, che ha descritto e narrato la storia di alcuni piatti tipici del cenone della vigilia. Dagli antipasti, tra i quali le cime di rapa stufate e le olive fritte, fino alle caratteristiche cartellate con il miele o con il vincotto. La terza e ultima parte dell'evento è stata dedicata a un tema dram-

matico, ma sul quale è necessario fare chiarezza, e cioè l'epidemia di xilella che sta distruggendo le secolari piantagioni di ulivi presenti su tutto il territorio pugliese. A riguardo, è stato prezioso il contributo dell'Accademica Maria Lisa Clodoveo. Con chiarezza, competenza e ricchezza di dati scientifici, ha infatti fornito un quadro esaustivo della difficile situazione in cui viene a trovarsi una delle più significative risorse agricole regionali. (Vincenzo Rizzi)



Oggi si cucina a casa

In collegamento con lo chef, gli Accademici si sono cimentati nell'esecuzione di una ricetta che ha richiamato i profumi e gli aromi calabresi di stagione.

A seguito del perdurare della pandemia che continua a impedire le attività in presenza, con gli Accademici Consultori della Delegazione si è provveduto a rimodulare le iniziative programmate nell'ambito della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. In particolare, si è pensato di organizzare, prima di Natale, una iniziativa in remoto, denominata "Oggi si cucina a casa. In tandem con lo chef". Lo chef che

ha offerto la disponibilità a essere *on line* con gli Accademici è stato Salvatore de "La Sosta", in Swellendam (Sudafrica). Si è formato alla scuola del pluristellato Andrea Migliaccio del "Capri Palace Hotel", ha proseguito con una significativa esperienza presso "Larte" a Milano e da qualche anno si è trasferito a Città del Capo. La ricetta proposta ha richiamato i profumi e gli aromi calabresi della stagione, oltre a presentare modeste difficoltà di

Calabria

COSENZA

Olio e cuore

Webinar sui valori che contraddistinguono l'enogastronomia italiana.

A dieci anni dalla dichiarazione Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità, la Dieta Mediterranea continua a rappresentare un riferimento globale per nutrizionisti e alimentaristi. In tale ambito la Delegazione ha promosso un incontro scientifico e divulgativo sul tema, approfondendo gli aspetti legati all'olio d'oliva e ai suoi benefici rispetto alla prevenzione delle patologie cardiocircolatorie e vascolari. Relatore d'eccezione il dottor Vincenzo Montemurro, Vicepresidente della Fondazione Italiana del Cuore della Società Italiana di Cardiologia. L'evento ha potuto contare sulla collaborazione del Lions Club Cosenza Host presieduto dal Consultore Francesco Amato. L'iniziativa ha trovato ideale collocazione nell'ambito della V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Il Delegato

Rosario Branda ha evidenziato che la Dieta Mediterranea, piuttosto che come un semplice regime alimentare, si è affermata nel tempo come un sano ed equilibrato stile di vita. Parafrasando una massima filosofica, Amato ha affermato che per molti versi siamo quello che mangiamo, per cui occorre molta cura e attenzione in direzione di un'alimentazione sana, utile ad abbassare il profilo di rischio cardiovascolare, che sappia agire come fattore di prevenzione generale per tante patologie. Il relatore ha tracciato, inoltre, il profilo storico e le origini delle abitudini alimentari delle popolazioni meridiane, centrando il focus sui notevoli benefici derivanti dall'uso dell'olio d'oliva, ripercorrendo e illustrando i risultati delle numerose ricerche scientifiche dedicate, arricchite di utili e preziosi consigli pratici. (Rosario Branda)



esecuzione. Il nome (un po' articolato) è: Tartare di gamberi marinati agli agrumi e liquirizia di Calabria Amarelli, acqua di finocchio selvatico, ricotta, cialda corallo allo

zafferano. Insieme all'invito si è provveduto a trasmettere l'elenco degli ingredienti e degli utensili necessari a quanti volessero eseguire la ricetta in parallelo. (R. B.)



Sicilia

MODICA

Scambio di auguri in presenza

Gustando i piatti della cucina tradizionale modicana.

Un intrepido drappello di Accademici si è riunito presso la trattoria "Sale e Pepe", a Modica, per lo scambio degli auguri natalizi. Si è trattato di un incontro rispettoso della normativa anticovid che, dato il contesto pandemico, si è svolto in un'atmosfera informale. Scopo dell'evento - oltre lo scambio degli auguri, particolarmente sentiti in questo momento e che tramite collegamento telefonico con il CT Ugo Serra sono stati estesi a tutti i Delegati e a tutti gli Accademici della Sicilia Orientale,

- anche quello di assaggiare pietanze tipiche della cucina tradizionale modicana. In particolare, i ravioli di ricotta vaccina al sugo di maiale, piatto forte della trattoria visitata. L'esame è stato pienamente superato, avendo ottenuto il gradimento unanime dei commensali. Gli altri piatti serviti sono stati: polpette di patate e porri fritti, salsiccia di maiale in padella con sanapo, tipica pietanza stagionale, cannolo di ricotta vaccina scomposto, il tutto accompagnato da vino locale. (Carlo Ottaviano)

Europa

Francia

PARIGI

Conferenza web sui salumi italiani

Tra gli eventi organizzati in occasione della V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

Nel corso della conferenza sui salumi italiani, l'Accademico di Milano Navigli, Luca Govoni, ha svolto una relazione di rilevante interesse. Eccone una breve sintesi. Il pizzicagnolo è un mestiere antico. Si attesta la presenza del vocabolo già da metà del XIV secolo, pertanto è verosimile ipotizzare che il ruolo di colui che vende commestibili piccanti, ossia cibi da pizzicare e cibi che pizzicano, fosse già presente nella società dei consumi medievale. Duecento anni dopo, si affermò, nella lingua italiana, il

nome di pizzicheria. Il professionista specializzato nei salumi, il salumaio, venne insignito di questo titolo solo a partire dal 1767; poi divenne "salumiere" nel 1831 e, nel 1895, "salumeria" il suo negozio. Ben diversa è la realtà dei prodotti investiti da siffatta linguistica. I norcini esistono da tempi immemori. Gli abitanti di Norcia per primi, e non solo, hanno dato luogo alla loro competenza manuale applicata al suino. I salumi si distinguono principalmente in due categorie, a seconda che provengano da parti anatomiche intere o da macina-

SIRACUSA

Per i bambini malnutriti

La Delegazione dona alimenti terapeutici all'Unicef.

Nella sede del Comitato Unicef di Siracusa, la Presidente Nazionale Unicef-Italia, Carmela Pace, e la Presidente del Comitato Unicef di Siracusa, Pina Cannizzo, hanno accolto una rappresentanza della Delegazione formata dal Delegato Angelo Tamburini e dalla Vice Delegata Rosalia Sorce, i quali, in occasione del Natale, hanno consegnato una donazione che sarà interamente utilizzata per l'acquisto di 1.200 bustine di *Alimento Terapeutico*, pronto all'uso, per salvare i bambini dalla malnutrizione. Il Covid-19 peggiora una situazione già critica, con ulteriori 6,7 milioni di bambini sotto i 5 anni che potrebbero soffrire di malnutrizione acuta durante il primo anno della pandemia. Da sottolineare che una congrua parte dei

fondi raccolti sarà anche utilizzata per aiutare le famiglie vulnerabili che vivono nel nostro Paese, particolarmente colpite dalla crisi causata dal *coronavirus*. Anche il Delegato Tamburini ha sottolineato l'importanza di fornire a ogni bambino un'alimentazione sana e nutriente per contribuire al suo benessere e ha ricordato che in questa ottica sono state realizzate in passato campagne di educazione alimentare nelle scuole dell'infanzia e primarie di Siracusa, mettendo anche a disposizione le professionalità presenti nella Delegazione. Molto gradita dalle rappresentanti dell'Unicef anche la consegna del volume accademico *Le Festività Religiose nella cucina della tradizione regionale*. (Angelo Tamburini)



ti. Si prosegue con la distinzione tra insaccati e non, e le tecniche di conservazione e di cottura ne hanno visti di cotti e di crudi, di affumicati e di bolliti. Sul maiale si è scritto tanto: chi non ricorda il celebre *Testamentum Porcelli*, citato dal profeta Isaia o l'invenzione del paese di Cuccagna dove le salsicce le erutta il vulcano e le mortadelle sono gli argini dei torrenti di Malvasia! Accanto al mito sorse anche

la personificazione dell'abbondanza nelle feste popolari. Accadde a Bologna. La festa della Porchetta prevedeva che il salume fosse letteralmente lanciato al popolo dal balcone del Palazzo di Re Enzo, in Piazza Maggiore. E come negare che nel territorio parmigiano e reggiano abbiano saputo valorizzare, consegnare, ricevere e interpretare la tradizione porcina in maniera eccellente?

Germania



FRANCOFORTE

Buon compleanno, Pellegrino!

Chiacchierando con l'Artusi nel bicentenario della nascita. Ricette e segreti di cucina per palati moderni.

La Delegazione ha voluto rendere omaggio a Pellegrino Artusi, nell'anno artusiano, organizzando un evento via Zoom in collaborazione con la Deutsch-Italienische Vereinigung e. V. di Francoforte, l'Istituto Italiano di Cultura di Colonia, la Fondazione Casa Artusi di Forlimpopoli e il patrocinio del Consolato Generale d'Italia di Francoforte. Ospite speciale, il professor Alberto Capatti che ha presentato il suo saggio *Pellegrino Artusi. Il fantasma della cucina italiana*, pubblicato da Mondadori nel 2019 proprio ad anticipazione dei festeggiamenti del bicentenario della nascita di Artusi. Capatti, noto storico della gastronomia italiana, primo rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, attualmente Diret-

tore scientifico della Fondazione Casa Artusi, ha condotto gli Accademici in un viaggio virtuale da Francoforte a Forlimpopoli e poi nuovamente a Francoforte, alla scoperta della straordinaria modernità di Artusi e del suo rivoluzionario ricettario. L'iniziativa, che si è svolta nell'ambito della V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, ha visto circa 80 ospiti virtuali in collegamento da tutto il mondo, ai quali è stato inviato un menu artusiano per offrire loro la possibilità di concludere l'incontro con una portata a propria scelta tra: crostini di fegatini di pollo con salvia (ric. 110) e frittata di cipolle (ric. 147); carciofi ripieni (ric. 419); risotto ai funghi (ric. 76); seppie con piselli (ric. 500); zuppa inglese (ric. 675).
(Laura Melara-Dürbeck)

5th WEEK OF ITALIAN CUISINE IN THE WORLD

23-29 NOVEMBER 2020

"Lore and flavours from the lands of Italy, 200 years after Pellegrino Artusi's birth"

Regno Unito

LONDRA

Un convegno di grande successo

L'opinione degli esperti sulla giusta alimentazione per il sistema immunitario in situazioni di stress.

La Delegazione ha svolto l'annuale convegno correlato alla V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, in collaborazione con l'Ambasciata italiana e l'Istituto Italiano di Cultura di Londra. Un successo di relatori e pubblico internazionali, grazie alla possibilità di utilizzare la piattaforma Zoom.

Il titolo di quest'anno, "The Importance of Diet for the Immune System in Stressful Situations: the Experts' Opinion" rispecchiava l'attuale situazione di convivenza con il covid e ha fornito importanti nozioni scientifiche, spunti di riflessione, suggerimenti pratici e realizzabili nella vita di ogni giorno. L'evento è stato aperto dal Ministro Plenipotenziario dell'Ambasciata italiana a Londra Alessandro Motta, che ha ricordato l'importanza del settore agroalimentare per le esportazioni italiane, e la sempre maggiore rilevanza della Dieta Mediterranea nella vita di tutti i giorni.

Luisa Tondelli, Addetta scientifica dell'Ambasciata, ha moderato l'evento insieme al Delegato Maurizio Fazzari; le Consultrici Etta De Benedetti e Silvia Mazzola hanno curato l'organizzazione. I relatori, la dottoressa Cecilia Bartoli, il professor Luigi Gnudi e lo chef Theo Randall, hanno trasmesso positività nell'affrontare questo periodo travagliato.

La prima relatrice ha intrattenuto sulla particolarità individuale del microbioma, evidenziando che i cento miliardi di microrganismi che vivono in noi hanno un importante ruolo nel mantenimento della salute e nel combattere le malattie. Il secondo, specialista in endocrinologia e diabete, ha svolto una relazione su "Dieta e funzione immunitaria", mettendo l'accento su diabete e obesità. Infine, lo chef del ristorante "Intercontinental" di Park Lane ha dato alcuni consigli su come gestire i pasti in un momento di pandemia.
(Maurizio Fazzari)

Serata artusiana

Celebrati, via Zoom, i 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi.

Dal titolo "Pellegrino Artusi, il gastronomo che ha riunito gli italiani intorno a un'unica tavola", la serata artusiana ha ospitato l'Accademico Ruggero Larco, DCST della Toscana, che, insieme agli altri componenti del CST, e con la collaborazione di Laila Tentoni, Presidente

di Casa Artusi a Forlimpopoli, ha compilato il *Quaderno di Ricerca* su Pellegrino Artusi, pubblicato di recente. In colloquio con il Delegato, Maurizio Fazzari, Larco racconta come, alla luce della gastronomia odierna, il volume esamini alcune ricette artusiane privilegiando quelle che presenta-



no maggior attinenza alla cucina toscana, regione che Pellegrino, romagnolo di Forlimpopoli, fece sua stabilendosi a Firenze. L'opera, che dalla prima edizione del 1891 fino all'anno della morte dell'autore, nel 1911, parte con 475 ricette e arriva fino a 790, vide ben 15 edizioni e, ancor oggi, rimane in stampa. Le ricette rivisitate nel *Quaderno* sono tratte dall'edizione del 1911 e analizzate alla luce della gastronomia odierna: non per altro il sottotitolo è "Uomo del XIX secolo, ma gastronomo del XX". L'appendice del *Quaderno* riporta la stampa di alcune lettere, per la prima volta pubblicate per intero in copia anastatica, della

corrispondenza tra Artusi e i suoi lettori, confermando come la sua opera cresca e si sviluppi grazie anche ai suggerimenti che riceve, avviando un processo di democratizzazione della cucina che si apre alla classe borghese della nuova Italia. Laila Tentoni, circa il gradimento, oggi, delle ricette di Artusi, risponde che l'Associazione Casa Artusi, oltre a custodire l'archivio e promuovere l'operato del gastronomo, propone anche nel suo ristorante piatti eseguiti seguendo le ricette di Pellegrino. Un'idea, questa, che ha stimolato gli Accademici a cimentarsi in qualcosa di simile per ritrovare una convivialità artusiana. (M. F.)

Nel Mondo

Stati Uniti d'America

MIAMI

Tradizionale cena di fine anno in presenza

Un ampio ed elegante spazio all'aperto ha permesso agli Accademici di incontrarsi per gli auguri.

La Delegazione non ha rinunciato alla consueta e tradizionale cena per gli auguri di fine anno, organizzata presso il ristorante "Toscana Divino", che si distingue sempre per l'eleganza dell'ambiente, il servizio impeccabile e la qualità del cibo. La serata ha avuto inizio con l'introduzione del Delegato Antonio Pianta e dello chef *co-owner* Andrea Marchesin, che hanno esposto anche le difficoltà che la ristorazione sta attraversando in questo momento. Il locale offre un ampio spazio all'aperto, protetto da un'artistica copertura: si è così potuto rispettare il distanziamento sociale. La serata si è svolta nel consue-

to clima amichevole. Sono stati serviti piatti della tradizione con qualche tocco moderno: vitello tonnato; caprese con burrata; risotto ai funghi; filetto di manzo con salse alla zucca e ai finferli; choco pop.



Ungheria



BUDAPEST

Raffinato menu per la cena degli auguri

Gli Accademici hanno gustato lo stesso menu recapitato a casa, durante un incontro virtuale.

Vista l'impossibilità di organizzare la consueta serata degli auguri in prossimità di S. Lucia, che ogni anno riunisce gli Accademici in un'atmosfera sempre festosa e piena di sorprese, la Delegazione ha cercato di ovviare - anche se in misura minima - a tale mancanza, organizzando una riunione conviviale "con distanziamento". Fin da subito c'è stata un'entusiastica adesione di tutti gli Accademici. Con il solerte coordinamento tra il Vice Delegato Michele Fasciano e lo chef Graziano Cattaneo del ristorante "Krizia", è stato concordato un menu raffinato, recapitato a casa, in modo che tutti i partecipanti potessero ritrovarsi alle prese con gli stessi piatti nelle stesse ore: un po' come sentirsi insieme a distanza, gustando i medesimi sapori e, naturalmente, lodando o criticando, come sempre accade, ciò che si è trovato in tavola. Il menu era composto da: galantina di salmone e gamberi in bellavista; fagottini di pasta ripieni di fagianella, tartufati;

filetto di manzo in crosta con verdure al gratin e patate duchessa; sformatino di panettone con bavarese al torroncino. Gli ottimi vini sono stati gentilmente offerti dal Vice Delegato Alessandro Balli. La sempre molto attiva Segretaria-Tesoriere Carmen Aronica si è efficacemente preoccupata che tutti i partecipanti potessero colloquiare e vedersi tra loro tramite Skype. La serata, iniziata con il saluto del Delegato che si è complimentato per la grande adesione all'evento, si è conclusa con l'auspicio che in prossimità della Pasqua si possa nuovamente riprendere l'attività in presenza. (Alberto Tibaldi)



Inaugurazione del viaggio nella "Quarantine Cuisine"

La cena natalizia virtuale apre un format per continuare a mantenere le tradizioni e le riunioni conviviali anche nei prossimi mesi.

Con le ripetute chiusure e riaperture di ristoranti a New York, la Delegazione cercava un modo per riunire gli Accademici per gli auguri natalizi. È stata così organizzata una cena virtuale, ognuno in casa propria. La Delegata Roberta Marini de Plano ha aperto la riunione con-

vivale al suono della campana, in collegamento Zoom con lo chef della serata, Federico Perandin, padovano, gestore de "Il Pastificio" di Greenwich (il suo ristorante previsto a New York ha subito ritardi nell'apertura a causa del Covid-19). Scatole con ingredienti per tre portate, menu e istruzioni per

la preparazione sono stati consegnati tramite Fedex a casa di ogni Accademico. Si è iniziato con salmone marinato in agrumi e odori assieme alla focaccia, seguito dai ravioli Emilia, conditi con burro e salvia. Perandin ha spiegato d'aver preparato il ripieno secondo la ricetta dei famosi tortellini emiliani: con prosciutto stagionato 24 mesi, mortadella e carne di maiale. Lo chef ha mostrato come fare un'emulsione di burro, acqua della cottura e la salvia prima di aggiungere i ravioli, il tutto poi spolverizzato dal parmigiano reggiano (anche quello nella confezione inviata). Per dolce, un piccolo pandoro con una crema di mascarpone. Lo chef ha suggerito un Prosecco per il salmo-



ne, un vino rosso emiliano o uno toscano per i ravioli e un Moscato o un Passito da abbinare al dolce. Dopo la cena e l'augurio per un Natale sereno, la Delegata ha invitato ogni Accademico a parlare delle proprie tradizioni culinarie natalizie. Tutti sono rimasti entusiasti del "viaggio inaugurale" nella "Quarantine Cuisine", un'iniziativa creata dalla Delegazione per continuare a mantenere le tradizioni e le riunioni conviviali anche nei prossimi mesi.

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



PIEMONTE

ALBA LANGHE
19 dicembre 2020

Ristorante "Le Piemontesine" di Charlotte Launay, in cucina Jerome Migotto. ● Via San Luigi 25, Igliano (Cuneo); ☎ 0174/785012; lepiemontesine@gmail.com, le-piemontesine.com; coperti 40+30 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 febbraio - 7 marzo; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: variazione intorno al foie gras d'anatra; pithivier di selvaggina; lepre alla royale; gelati e sorbetti.

I vini in tavola: Borgo Maragliano brut nature; Barbaresco (Pertinace 2015).

Commenti: Una cucina italo-francese di altissima qualità in questo borgo nell'alta Langa. La sfida di Charlotte e Jerome nel riproporre piatti della antica cucina è stata davvero apprezzata dagli Accademici.

ALESSANDRIA
19 dicembre 2020

Ristorante "Aurora Girarrosto" della famiglia Cerchi, in cucina Paolo e Stefania Cerchi, Salvatore, Matteo, Liana e Paolo. ● Strada Statale per Genova 13, Tortona (Alessandria); ☎ 0131863033; info@auroragirarrosto.com, www.auroragirarrosto.com; coperti 70+50 circa (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie una settimana dopo Ferragosto; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,25; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di verdure con cipolla croccante e fonduta; agnolotti fatti in casa al sugo di tre stufati secondo la tradizione tortonese; manzo al forno al Barolo con patate arrosto; dolci del carrello (quattro carrelli con una ventina di dolci diversi tra cui marroni caramellati, frutta candita artigianale, zabaione, dolci al cucchiaino).

I vini in tavola: Barbera barricato; Cortese di Gavi (entrambi Mutti).

Commenti: Il Delegato ha organizzato una riunione conviviale dedicata agli auguri natalizi, seguendo comunque tutte le norme vigenti, in un salone riservato alla Delegazione. Una ventina di Accademici hanno accettato con gioia questa occasione per ritrovarsi e festeggiare il Natale con un menu storico del locale, con gli indimenticabili agnolotti conditi con il sugo del brasato e i carrelli dei

dolci che hanno sempre deliziato i clienti come anche questa volta.



LOMBARDIA

BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI
19 dicembre 2020

Ristorante "Trattoria Croce" della famiglia Boschetti, in cucina Franca. ● Via Boschetti di Sotto 25, Montichiari (Brescia); ☎ 030/962930; coperti 60. ● Parcheggio comodo; ferie seconda settimana di gennaio; prima di luglio; terza di agosto; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salame di produzione del locale; agnolini in brodo di gallina di cascina; coniglio nostrano con polenta e patate al forno; tiramisù.

I vini in tavola: Botticino Doc "Colle degli Ulivi" (Noventa).

Commenti: Quest'anno gli Accademici si sono scambiati gli auguri

di Natale con un pranzo in una vera trattoria di cucina nostrana. Agnolotti e tiramisù fatti in casa dalla signora Franca. Materia prima (gallina, coniglio, salame) a km. 0 dalla vicina cascina. Tutto buonissimo. Peccato per la sala rumorosissima nonostante la capienza ridotta per il rispetto delle norme anti-covid.



EMILIA ROMAGNA

LUGO DI ROMAGNA
19 dicembre 2020

Ristorante "Locanda di Bagnara" di Mirko Rocca, in cucina Mirko e Ruggero Rocca. ● Piazza Guglielmo Marconi 10, Bagnara di Romagna (Ravenna); ☎ 054/76951, cell. 348/4896209; info@locandabagnara.it, www.locandabagnara.it; coperti 70. ● Parcheggio comodo; ferie una settimana in agosto; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: petto e coscia di quaglia con crema di lenticchie e mela caramellata; tortellini in brodo

CENA ECUMENICA 2021

La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 21 ottobre alle 20,30, e avrà come tema **"Il bosco e il sottobosco. Castagne, funghi, tartufi, frutti di bosco nella cucina della tradizione regionale"**. L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare le preparazioni che utilizzano **ingredienti provenienti dal mondo vegetale** di bosco e sottobosco, presenti, sia pure con sfumature diverse, in tutte le regioni italiane.

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



di cappone; lasagnetta con zucca e salsiccia su fonduta di formaggi; lombo di vitello in crosta di frutta secca, salsa di timo e morbido di patate; assaggio di bollito di cappone, zamponi e lingua; mascarpone con crema di cachi e sbrisolona di cioccolato; panettone della tradizione.

I vini in tavola: Dosaggio Zero Trento Doc (Letrari); Lambrusco Otello (Ceci); Friulano bianco Torre Rosazza; Refosco (entrambi Rosazza).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri ha permesso finalmente agli Accademici di ritrovarsi in amicizia. La brigata, guidata da Mirko e Ruggero, ha magistralmente interpretato un menu scritto nella tradizione ma assolutamente non banale. Molto gradita l'apertura con il petto e coscia di quaglia. Eccellenti i tortellini in brodo, accompagnati dal Lambrusco. Gradito, da tutti, il lombo di vitello in crosta come l'immancabile rassegna di bolliti. Validi i vini e il servizio al tavolo. Una menzione al panettone della pasticceria Tazza d'Oro di Lugo, di recente insignita del premio "Alberini". Brindisi insieme a tutta la brigata, gratificata dai complimenti degli Accademici.

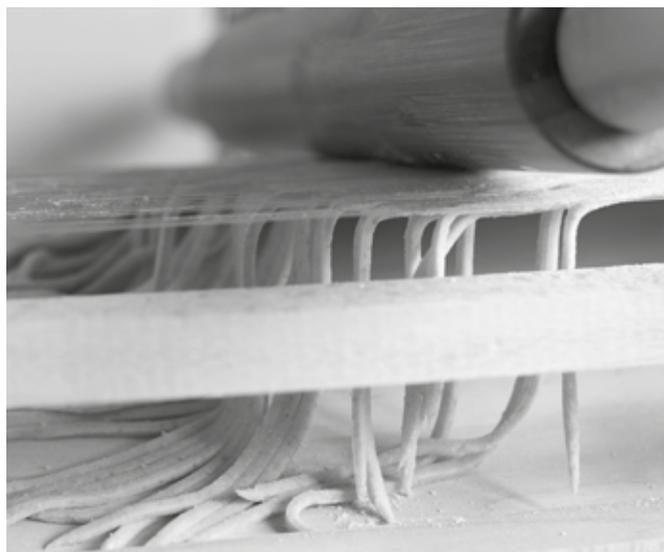


MARCHE

 PESARO-URBINO
11 dicembre 2020

Ristorante "Alla Lanterna" di Flavio Cerioni, in cucina Elide Pastrani. ●S.S. Adriatica Sud 78, Metaurilia di Fano (Pesaro Urbino); ☎0721/884748, cell. 335/367446; info@allalanterna.com, www.allalanterna.com; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie dal 20 dicembre al 20 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 9; prezzo da 66 a 100€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini con affumicati del ristorante, trancio di spigola ai tartufi, crostacei, fritturina dell'Adriatico; passatelli in brodo; chitarrine ai crostacei; bollito; trancio di rombo al forno; tortino all'arancia; dolci di Natale.



I vini in tavola: Contatto brut metodo classico (Mencaroni); Cayega Roero Arneis Docg (Tenuta Carretta); Souternes (Château Roumieu).

Commenti: La riunione conviviale è stata perfettamente organizzata in tutti i particolari dal Simposiarca Alberto Vivencio, che ne ha curato sapientemente anche l'abbinamento dei vini alle pietanze. Con grande soddisfazione degli Accademici i piatti serviti sono risultati ottimi, confermando la sempre grande professionalità dei coniugi Elide e Flavio Cerioni. La materia prima, locale, è stata di eccezionale freschezza. I coniugi Cerioni mai si risparmiano, con appassionata generosità, nel ricercare le eccellenze locali e nello scoprire ricette e sapori perduti, nel contempo personalizzandole attraverso la propria arte culinaria.



EUROPA

FRANCIA

 PARIGI
15 ottobre 2020

Ristorante "La Famiglia" di Rita Fuligna. ●2, rue Waldeck-Rousseau, Parigi; ☎0033/145742028, cell. 0033/63467580; coperti 50+8 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie

agosto; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 46 a 65€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittatina; misto di frittura italiana tipo napoletana; tagliatelline pomodoro e basilico; milanese con zucchine; raviolo fritto.

I vini in tavola: Prosecco; Orvieto Doc 2019 (Salviano); Pinot Grigio San Vigilio 2018 (Cavit); Primitivo del Salento 2018 Igp (Bocca della Verità).

Commenti: La Delegazione si è riunita per celebrare la cena ecumenica, con particolare soddisfazione, alla vigilia del coprifuoco sa-

nitario. La Delegata ha illustrato il tema 2020 evocando l'importanza che le frittelle rivestono nella gastronomia italiana, con riferimento ai vari grassi di cottura: olio, burro, strutto a seconda delle tradizioni regionali. Gli Accademici hanno molto apprezzato il volume sui fritti, ricco di riferimenti geografici e storici. La cena non ha reso onore al tema ecumenico: piatti banali, servizio di estenuante lentezza, servizio di vino svogliato. L'affollamento del ristorante, alla vigilia del coprifuoco, può forse spiegare l'incidente.

SVIZZERA

 SVIZZERA ITALIANA
1° dicembre 2020

Ristorante "Hotel Splendide Royal" di Domenico Ruberto, Francesco Verde, Simone Ragusa, in cucina Domenico Ruberto. ●Riva caccia 7, Lugano; ☎004191/9857711; restaurant@splendide.ch, www.splendide.ch; coperti 130+50 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 66 a 100€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: terrina di foie gras con fichi e pan brioche; salmerino mi-cuit con maionese al wasabi e mela verde; consistenza di patata, uovo di quaglia e tartufo





EUROPA segue

bianco; risotto Carnaroli, capesante, pompelmo; guancia di bisonte in cottura lenta, carpaccio di sedano rapa e salsa verde; degustazione di formaggi dell'Alpe Piora (2020, 2019, 2018) con marmellate fatte in casa e pan brioche; la castagna.

I vini in tavola: Perlé bianco 2015; Perlé rosé 2015 (entrambi Ferrari); Ronco dei Ciliegi 2017 (Mondò, Sementina); Portico 2017 (Valsangiacomo f.lli SA, Mendrisio).

Commenti: Sesta e ultima riunione conviviale del 2020 organizzata con il Simposiarca Bruehlhart, forzatamente riservata, vista la situazione sanitaria, a un gruppo ristretto di persone. Sono stati consegnati i premi: "Giovanni Nuvoletti" a Dario Ranza del ristorante "Ciani" di Lugano; Diploma di Buona Cucina alla "Locanda Orico" di Bellinzona (Lorenzo Albrici) e "Massimo Alberini" alla Corporazione Boggesi Alpe Piora. Alla presenza del Presidente del Consiglio di Stato onorevole Norman Gobbi, a fare gli onori di casa è stato il Delegato Emilio Casati, mentre lo chef Ruberto ha allietato gli ospiti con un gran menu. La riunione conviviale ha riscosso un enorme successo.



Commenti: La cena è iniziata con le zeppole calabresi: il misto di acciughe e mozzarella ha dato il sapore che ci si aspetta da un antipasto. Gli agnolotti primavera, fatti in casa, sono stati un piatto stupendo. Il secondo, molto elaborato, è stato veramente uno spettacolo. Nella relazione si è parlato della storia della frittura e accennato a quella della frittata di Gabriele D'Annunzio, definita "l'aureola di Sainte Omelette", quando, una volta lanciata in aria per girarla, non è più ricaduta nella padella del Vate. Una serata di grande successo anche grazie all'ospitalità dell'oste.

I vini in tavola: Biancavigna Prosecco Doc; Rio Albo Valpolicella 2019 (Ca' Rugate); La Staffa Verdicchio dei Castelli di Jesi 2017; Moscato d'Asti Docg (Ottolati).

Commenti: In linea con uno dei temi della V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la riunione ha trattato l'argomento dei benefici della Dieta Mediterranea. Il menu, disegnato dallo chef Andrea Zamboni, che vanta oltre 10 anni di esperienza in ristoranti di livello, ha seguito ed esaltato le caratteristiche nutrizionali tipiche della Dieta Mediterranea. Il Simposiarca, Marzio Morgante, di concerto con lo chef, ha presentato ogni piatto indicando i principi nutrienti degli ingredienti. Grande sorpresa è stata la generosa aggiunta finale del tartufo bianco di Alba al dolce. Presente anche il Console Generale di Hong Kong che ha concluso la serata con una chiosa sulla Settimana della Cucina.

Collyer Quay, Singapore; ☎0065/9111 5529; reservation@monti.sg, www.monti.sg; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: burratina con caponatina di melanzane, prosciutto crudo, melagrana e pomodorini marinati; ravioli ricotta e spinaci; porchetta con salsa di ciliegie Morello; merluzzo arrosto al nero di seppia con broccoletti; panettone con crema di zabaione.

I vini in tavola: Hermes Diactoros II (Omina Romana, 2018).

Commenti: La Simposiarca Maria de lorio ha scelto un ristorante elegante. Gli Accademici si sono divisi in gruppi da 5 persone, distribuiti in 4 serate differenti. Con grande generosità lo chef ha voluto arricchire il menu con due sorprese dai sapori natalizi, deliziando gli ospiti con gustosi canapè a base di cotechino e fichi e chiudendo con golosi struffoli, protagonisti con il panettone del discorso culturale della Simposiarca. Molto apprezzata la porchetta, piatto saporito e ben eseguito. Degno di menzione il servizio, accurato e impeccabile.



NEL MONDO

AUSTRALIA

🏛️ **CANBERRA**
15 ottobre 2020

Ristorante "The Italian Place" di Tony Lo Terzo. ●38 Mort st. Braddon, Canberra; ☎0061/798812; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,25; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: zeppole calabresi; agnolotti primavera; fritto misto; baccalà; calamari e neonata; zucca e cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco. Altri vini ordinati a piacere.

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

🏛️ **HONG KONG**
24 novembre 2020

Ristorante "Aria - Italian" di Alan Zeman. ●24F, California Tower, 30-36 D'Aguilar Street, Hong Kong; ☎00852/8041116; coperti 80. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d; giorno di chiusura n.d.. ●Valutazione 7,5; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di stagione con frutta e tatin; risotto di zucca con mostarda e guanciale; paccheri con stufato e provolone del monaco; branzino grigliato con ostriche in salsa "ikura"; dolce con burrata, finocchio, yogurt greco e tartufo bianco di Alba (aggiunta finale dello chef, a sorpresa!).

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

🏛️ **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**
14 dicembre 2020

Ristorante "Monti" di 1 Group Singapore, in cucina Felix Chong. ●82





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Novara
Giuseppina Gambaro

VENETO

Bassano del Grappa-Altopiano dei Sette Comuni
Riccardo Scalco

NUOVA LEGAZIONE FRANCIA

Strasburgo e Metz
Legato: Emilio Lolli
Accademici: Philippe Brunella ●
Maria Triacca-Sarnelli

TRASFERIMENTI

TOSCANA

Valdarno Fiorentino
Andrea Barocchi (*da Firenze Pitti*)

VARIAZIONE INCARICHI

EMILIA ROMAGNA

Riccione-Cattolica
Consulatore-Segretario: Aldo Merli

TOSCANA

Prato
Consulatore-Tesoriere: Giancarlo Calamai

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Biella
Sandro Trbaldo Togna

LOMBARDIA

Voghera-Oltrepò Pavese
Alberto Bosi

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bolzano
Paolo Foradori

TOSCANA

Lunigiana
Enrico Ferri

Mugello
Alvaro Baglioni

Prato
Giampaolo Morini

ABRUZZO

Vasto
Giuseppe Jubatti

SARDEGNA

Gallura
Marcello Bedogni

MESSICO

Città del Messico
Francesco Ceciarelli

REGNO UNITO

Londra
Maria Romilda Giorgis

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

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Delegazione del Mugello *"La tavola del Pontormo"*

di Ludovica Sebregondi, Annamaria Tossani (Firenze: Maschietto Editore, 2014)
"Ricette a memoria" di Rosanna Billi
(FIDAPA, Marradi: II edizione, 2019)

Delegazione di Riccione-Cattolica

"Il bambino, i cinque elementi e la sua dieta"
di Davide Angelucci, Silvia Strozzi (s.l.: Planorbis, 2013)
"La nostra salute a tavola. La dieta mediterranea tra gusto, scienza e benessere"
di Marco Bianchi (Milano: HarperCollins Italia, 2020)
"Tutto il buono dell'EmiliaRomagna senza trattino"
di Carlo Alberto Borsarini (Bologna: Minerva, 2018)
"Viaggio tra le confraternite enogastronomiche d'Italia"
di Michele Leone (Bologna: Odoja, 2018)

Un sentito ringraziamento all'Accademico di Milano Enzo Vizzari per la donazione dell'Enciclopedia della cucina italiana (ed. La Repubblica); della collana La cucina regionale italiana (ed. La Repubblica) e dei volumi dal 1989 a oggi I Ristoranti d'Italia - Le Guide dell'Espresso, che arricchiscono la nostra Biblioteca.



FOCUS

see page 3

A LONG YEAR OF PRIVATIONS

*The emergency remains in full swing,
but Academicians have lost none
of their verve to start anew.*

Dum Romae consulitur, Saguntum expugnatur: "While Rome deliberates, Saguntum is captured". Never before has Titus Livius' famed and bitter observation rung so true for us. Saguntum, the poor nation rendered threadbare by the pandemic and the ensuing economic and social disaster, falls while Rome discusses and wastes time with Byzantine quibbles bearing no relation to the country's needs. **After a year of pandemic, we remain gripped by an emergency on all fronts;** yet this lengthy experience has yielded no plan, no programme for health, investment and credible solutions to this barrage of problems. For now, the best we've been offered have been wheeled school desks, scooters and cash-back lotteries to incentivise contactless payments.

*Last January, nobody suspected
what was about to happen*

The 29th of January 2020 was the last day of normal life, an idyll which today seems an unattainable dream. With detachment, and almost incredulity, we observed the images reaching us from a distant world, from China, and a large but unknown city called Wuhan. A few hours later we would be plunged into an incomprehensible nightmare. On 30 January, the Spallanzani Hospital in Rome confirmed the first coronavirus patients: a Chinese tourist couple (who, for the record, later fully recovered and returned home). But nobody suspected what was on the horizon. **On the 21st of February, the first home-grown infection was discovered in the province of Lodi,** in Codogno municipality, our little Wuhan. Cue the first lockdown and 'red zone', creating the illusion of nipping the contagion in the bud. Yet **by then, everything was out of control.** And since then we've witnessed a crescendo of death bulletins, the rediscovery of masks (scarce, and perhaps unnecessary), the imposition of distance which is dubbed 'social' rather than 'physical', and shop and restaurant closures; nobody goes to mass, nobody goes to school. Amid the despair, **hope and solidarity persisted.** "Things will go well", people said, and balconies resounded with the Nation-



al Anthem. **But things did not go well.** On the 11th of March, the entire country became a 'red zone'. The military convoys transporting coffins out of Bergamo en masse left us shell-shocked: those images were seen worldwide and Italy was anointed the sick man of Europe. Everyone cowered at home, gazing at squabbling virologists, immunologists and epidemiologists talking over each other, and grotesque drone and quad bike chases on the beach.

*The desire to resume in-person Academic
activity is unchanged*

Our Academy's activities - convivial gatherings and conferences - can no longer be held in person, but virtual meetings, numerous webinars, and initiatives in support of the most vulnerable have been energetically organised. Our magazine's March issue had the usual format, recounting all the events until February. We wrote then that "Restaurants await, chomping at the bit.... **Our Delegates can't wait to take off again with renewed vigour.**" We were deluded all summer, but that desire to start anew has remained unchanged. **We are tired of this asociality, this curtailed freedom,** this predicament which has struck at the heart of tourism and the food and wine world. **We are confident,** this time on solid grounds, **that the vaccines will solve these problems before too long,** hoping that despite a slow start, the vaccine campaigns will soon accelerate vigorously.

Paolo Petroni

IL PAPPO E 'L DINDI
(Food and Money)
see page 4

Dante's definitions of bread (*pappo*) and money (*dindi*) in his *Purgatory*, derived from infantile speech, offer a springboard for Messina Academician Attilio Borda Bossana to introduce the topic of commemorative coins released each year by Italy's State Mint honouring each region's gastronomic excellence. For 2021, two collectible 5-Euro coins were dedicated, respectively, to Sicilian cannoli and Passito wine and Emilian tortellini and Lambrusco wine.

BREAD AND WINE
IN THE DIVINE COMEDY
see page 6

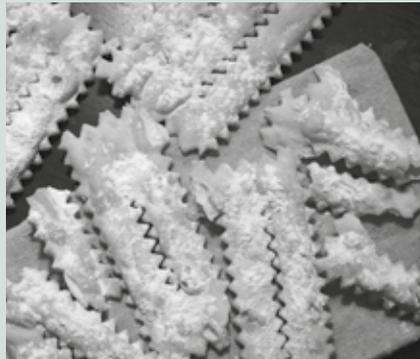
For Dante, bread was food par excellence: that which first and foremost constitutes the fuel for survival. In his *Divine Comedy*, bread is a precious, essential daily necessity, which we request from God. The vine, with its tendrils ("I am the vine and you the branches", said Jesus), is used as a metaphor to illustrate how God imbues humans with intellect: the sun infuses every virtue into the vine, generating wine.

"WE ARE WHAT WE EAT"
see page 8

The tendency to identify peoples through their food customs is as old as humanity. Milano Brera Academician Aldo E. Tammara discusses gastrosophy, starting with Feuerbach, citing Brillat-Savarin, and considering Leslie Aiello and Peter Wheeler by way of Harald Lemke, author of the work *Ethik des Essens: Einführung in die Gastrosophie (Food Ethics: Introduction to Gastrosophy)*. Lemke has revisited the work of Feuerbach, which he defines as a precursor to gastrosophy.

CHIACCHIERE DI SUORA
AND THEIR SWEET MYSTERY
see page 10

Carnival has always been celebrated in Parma with light, crumbly sweets named *chiacchiere*



di suora ('nuns' chatter'). Their monastic name apparently refers to those convents which doubled as bustling bakeries for centuries. Since Parma was introduced to the novelties of European, especially French, bakeries in the 19th century, another hypothesis traces the name to the little French pastries called *pets de sœurs*, literally 'nuns' farts'. We remind those who squeamishly recoil at such a thought that *chiacchiere di suora* are mainly a Carnival speciality, and "a Carnevale ogni scherzo vale": at Carnival any joke is licit.

ART AND FOOD, ARM IN ARM
see page 12

Apuana Academician Alberto Sacchetti leads us on an imaginary voyage among the flavours and colours of food in art. From the Renaissance onwards, many artists have illustrated the rapport between art and food in their works, filtered through their imagination and culinary preferences. Bread is often the main star, frequently accompanying cured meats on canvases from the 17th and 18th centuries.

GRISSINI, THE KING'S BATONS
see page 14

Legend has it that in the late 17th century, *grissini* breadsticks were prepared at court in Turin to alleviate the stomach pains of Crown Prince Vittorio Amedeo II. The historic Turin *grissini*, explains Gigi Padovani, Honorary Academician for Torino Lingotto, exist in two versions: the urban, more aristocratic *stirati* ('pulled'), and the shorter, more rustic *rubatà* (meaning 'rolled' in dialect), typical of the Chieri hills near Turin. In 1998 the *grissino* was added to the PAT list for Piedmont.

SLUGS AND SNAILS
see page 16

In some areas of Liguria (particularly the environs of Savona and Imperia, more markedly inland, around the Apennines and Alpine foothills), slugs and snails are cooked with great care, and vastly appreciated not only on family tables but even prestigious gatherings and celebrated restaurants. The variants in their preparation are near-infinite, though often differing only slightly.

BROCCOLETTO DI CUSTOZA
see page 18

The cruciferous vegetable *broccoletto di Custoza* has an ancient pedigree and is closely related, according to some scholars, to the beet greens cultivated by the Cimbri. It is far more delicate and harmoniously flavoured than other members of the broccoli family, affirms Morello Pecchioli, Honorary Academician for Verona, and also provides a wealth of health benefits. Its deliciousness and sweetness even make it suitable for preparing breads, *grissini*, sweets (mille-feuilles, biscuits or *semifreddo* desserts) and ice creams.

THE GREEN ANISEED OF CASTIGNANO
see page 20

In the Castignano hills in the province of Ascoli Piceno, a distinctive type of aniseed is cultivated and hand-harvested: it has a stronger fragrance and flavour than other aniseeds, while also being markedly sweet. Its virtues are due to abundant sunlight and protection from excessive wind. Its seeds are used for producing liqueurs including *anisetta*, *mistrà* and *sambuca* as well as cakes and sweets.

A FLOWER PRETTY ENOUGH TO EAT
see page 22

The sweet and crunchy *rosa di Gorizia* ('Gorizia rose') is the world's costliest radicchio. It is available for sale from November to February, but the elaborate process preceding sale raises its cost. Gorizia Delegate Roberto Zottar explains that this is one of the most sublime winter foods, certified among the

PAT (Traditional Agrifood Product) foods from Friuli - Venezia Giulia, and a rising star on the international haute cuisine scene.

HISTORY AND STORIES OF VINCISGRASSI

see page 24

Vincisgrassi, a typical dish from the Marche region, is among the best examples of how food can evolve over time because of different influences and 'contaminations'. Though superficially similar, lasagne from Bologna and *vincisgrassi* are two distinct entities. There are various theories about the etymology of *vincisgrassi*. Beyond its canonical version with chicken giblets and aromatised béchamel, there is a seafood version common in the 1960s in Porto Recanati, with calamari, cuttlefish and prawns.

PRIZED PROSCIUTTO FROM TRIESTE

see page 26

A representative food of Trieste is its *prosciutto cotto* (cooked ham), registered for PGI status as *Cotto di Trieste*. Originating in Prague nearly two centuries ago from an ancient Austro-Hungarian recipe, it was taken to Trieste by Bohemian maids working in wealthy bourgeois homes there in the late 19th century. This ham differs from others because it retains its bone and is boiled or baked in a bread crust.

THE SUMMER NOSTALGIA OF DRIED TOMATOES

see page 28

Dried in the summer sun and kept in sealed containers, like laurel, tomato enriches the flavour of numerous dishes. Among the oldest Sardinian village traditions, easily preserved through the generations, is the perfect



marriage of tomato and laurel, whose fragrance brings the summertime back into any dish. Many are the culinary uses of dried tomato: in meat broth, with roasts and to garnish fish.

THE VERSATILE CLOVE

see page 30

Cloves were known in ancient Egypt, where their oil was used in embalming. The Arabs introduced them to the West in the 4th century. The clove tree originated in Indonesia and is cultivated in many tropical areas, its foremost worldwide producer being Zanzibar. Besides being strongly anti-bacterial and anti-inflammatory, the spice also lends its aroma to divers culinary preparations.

IN SINGAPORE, ITALIAN CUISINE ALSO SPEAKS JAPANESE

see page 32

In Singapore, a veritable food hub of south-east Asia boasting over 100 Italian restaurants, food is almost a religion and there is no shortage of Japanese chefs who have 'fallen under the Italian spell'. Yohei Sasaki and Seita Nakahara have valiantly accepted this challenge: after studying and working in the *Bel Paese*, they have become passionate interpreters of Italian cuisine.

'HORIZONTAL MANIFESTO' FOR FOOD AND HOSPITALITY

see page 34

Such is the title of a document which the FIPE (Italian Federation of Public Enterprises) and the FIC (Italian Federation of Cooks) drew up last year following a summit where chefs, restaurateurs, food journalists and other operators in the sector discussed how demand and supply can coincide in the restaurant world. The manifesto delineates core values for the sector's rebirth after the pandemic.

ARTISTS ON THE MENU

see page 36

Many great chefs have drawn inspiration from composers and classical singers when creat-

ing their dishes, beginning with Escoffier, who tailored his preparations to their dedicands. His recipes celebrating musicians and singers, beginning with Rossini, are innumerable. Other musical masters have been honoured by chefs, including Donizetti with a cake named after him, Mozart with his famous *Mozartkugeln* and Maria Callas with her *Torta Divina*.

NOVEL FOOD

see page 38

On the 13th of January 2021, the European Food Safety Authority (EFSA) published its first complete assessment of an insect-derived food. This represents an important step in the introduction of so-called 'novel foods' into our food chain. In recent years, insects have attracted particular attention because of their protein and other nutrients, for use as ingredients or fillers for other foods.

SUPERMARKET THEFTS RISE

see page 39

The rise in supermarket shoplifting, particularly relevant recently, indicates the hidden, often dignified poverty which is emerging because of the economic crisis precipitated by the pandemic. As Rome Delegate Gabriele Gasparro points out, such thefts frequently target food, and those caught red-handed mostly confess to having stolen through need. The most shoplifted foods include parmesan, followed by meat.



Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti