

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. 337, MAGGIO 2021 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MPAT/C/RW/

MAGGIO 2021 / N. 337

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,
GIANCARLO BURRI, ROMOLO CACCIATORI,
ELISABETTA COCITO, MAURIZIA DEBIAGGI,
SILVIA DE LORENZO, CARLO DEL TORRE,
FLAVIO DUSIO, GABRIELE GASPARO,
ANNA LANZANI, SALVINO LEONI, FAUSTO MACULAN,
MARILENA MORETTI BADOLATO,
GIGI PADOVANI, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, GIANCARLO SARAN,
ALDO E. TAMMARO, CLAUDIO TARCHI,
GIUSEPPE TRINCUCCI, ANDREA VITALE,
ROBERTO ZOTTAR, ADRIANA ZUDDAS.

CREDITI FOTOGRAFICI
ALBERTO GIACHINO, ADOBE STOCK.



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



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

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

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

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

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



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



In copertina: elaborazione grafica dell'opera
"Le fragole" (1908) di Pierre-Auguste Renoir,
Musée des Beaux-Arts di Bordeaux

Focus del Presidente

3 Caos vaccini e incertezze normative frenano la rinascita (Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 L'inno al vino di Charles Baudelaire (Giuseppe Benelli)



6 Napoleone Bonaparte a tavola in Italia (Giovanni Ballarini)

8 Rosolio, dai conventi ai salotti (Marilena Moretti Badolato)

10 L'antica biodiversità della carota (Flavio Dusio)



L'App dell'Accademia, in italiano e in inglese, è uno strumento agile e completo che **consente di entrare nel mondo dell'Accademia**, in ogni momento, **con uno smartphone o un tablet**. L'App si scarica gratuitamente da **Apple Store** per chi ha un iPhone o un iPad, o da **Google Play** per chi utilizza altri smartphone con sistema Android. Apparirà la schermata principale, articolata in quattro sezioni. Per accedere all'Area riservata dalla quale, tra l'altro, si può visualizzare il Carnet, o consultare le cariche degli Organi Centrali dell'Accademia, gli Accademici potranno inserire il numero della tessera; i Delegati utilizzeranno le credenziali di accesso fornite dalla Segreteria.



Territorio • Turismo • Folklore

- 12** Il sapido lampascione delle campagne pugliesi
(*Giuseppe Trincucci*)



- 14** I serenissimi vini dolci
(*Fausto Maculan*)

- 16** Il lentisco, il suo olio, le sue virtù
(*Salvino Leoni*)

- 19** Moeche e masenete
(*Romolo Cacciatori*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 20** Le cinque sorelle del riso
(*Morello Pecchioli*)



- 22** Il chinotto, non solo una bevanda
(*Giancarlo Saran*)

- 24** Mettete i fiori nei vostri tegami!
(*Roberto Zottar*)

- 26** Ravanello, il piccante che piace
(*Giancarlo Burri*)

- 28** Lo zenzero dai tanti nomi
(*Maurizia Debiaggi, Anna Lanzani*)

- 30** Salmistratura e marinatura
(*Carlo del Torre*)

- 32** *Su murdegu*, silenzioso e sconosciuto signore dei boschi
(*Adriana Zuddas*)

Ristorazione e Cuochi

- 33** Il cioppino di San Francisco
(*Claudio Tarchi*)



- 34** *Delivery* solidale a mille
(*Gigi Padovani*)

- 36** Il pasticciere del ristorante
(*Elisabetta Cocito*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 38** La ristorazione ai tempi del Covid
(*Andrea Vitale*)

- 39** I ragazzi e il computer
(*Gabriele Gasparro*)

In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41** Riunioni Delegazioni italiane
44 Eventi e Convegni delle Delegazioni
52 Calendario Accademico
55 Attività e riunioni conviviali
56 Carnet degli Accademici
58 International Summary





Caos vaccini e incertezze normative frenano la rinascita

Ma i segnali positivi ci sono, attendiamo con fiducia il ritorno alla normalità.

Venghino, signore e signori, venghino, è arrivato il circo!". Finalmente si sono svegliati, hanno capito che il turismo è importante, anzi è vitale per la nostra economia, e invitano i turisti stranieri a visitare il Belpaese in tutta tranquillità. Peccato, però, che la frittata sia stata fatta. L'ostinazione, tutta politica e per nulla scientifica, di mantenere a forza, con caparbietà, il coprifuoco fino alle 22, l'incredibile chiusura dei ristoranti (che possono lavorare solo all'aperto) e il mantenimento delle regioni colorate di fatto stanno bloccando e bloccheranno l'arrivo dei turisti che andranno in Grecia, in Spagna, in Croazia e in altri luoghi ameni dove le norme sono meno aleatorie e improvvisate. Quasi certamente, quando leggerete questo Focus, il coprifuoco sarà stato spostato di una o due ore, e forse si potrà mangiare a pranzo anche all'interno dei ristoranti, ma ormai sarà troppo tardi. Per una ripicca, **si è rovinata una stagione turistica e la ripresa della ristorazione**. Pochi giorni di ritardo, tanto per dare una parvenza di giustificazione, sono sufficienti per una *débâcle*. E se poi un viaggiatore che viene dall'estero capita in una regione che nottetempo va in rosso o arancione, che succede? Sta stoppinato in albergo? Giusto andare con i piedi di piombo, col virus non si scherza, è ancora letale, ma **l'incertezza non risolve il problema, uccide l'economia e stimola il rancore sociale**.

Si parla solo con verbi al futuro: faremo, apriremo, toglieremo...

Si parla solo con verbi al futuro: faremo, apriremo, toglieremo, pagheremo, vaccineremo. Ecco, a proposito di vaccineremo, non resta che rimanere sbalorditi per quanto sta accadendo. Il commissario straordinario all'emergenza Covid, penna bianca, il generale a tre stelle superdecorato **Francesco Paolo Figliuolo**, gira molto, inaugura, invita, suggerisce, raccomanda, fa "pressing", indica la "road map" ed è persona senza dubbio capace, ma ha poteri vicini allo zero. **Nulla può sugli approvvigionamenti dei vaccini**, le marche e le quantità sono definite altrove, e poco può anche sulle somministrazioni che sono di competenza delle regioni e dei distretti sanitari che fanno come vogliono. Alcune regioni infatti, agli inviti del commissario, rispondono con le ultime parole di **Rhett Butler** al lamento di **Rossella O'Hara** in "Via col vento": "Francamente, me ne infischio!".

Insomma, **la campagna vaccinale**, nella quale tanto confidiamo, è un vero disastro. A oggi abbiamo in Italia poco più di 7 milioni di vaccinati, su un totale di 50 milioni di adulti, appena il 14%. È lunga la strada per l'immunità di gregge!

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia



L'Accademia chiede un calendario basato su dati certi, scientificamente provati

L'Accademia Italiana della Cucina richiede, con forza, chiarezza, un calendario basato su dati certi, scientificamente provati, e non basato su impuntature politiche di facciata. Il coprifuoco è una inaccettabile limitazione alla libertà e deve essere eliminato; i ristoranti debbono essere aperti a pranzo e a cena, a ogni ora, dentro e fuori, con le cautele di legge e con rigorosi controlli. La previsione di aprire a luglio, anche al chiuso, ma solo a pranzo, è assurda e immotivata. Scene grottesche di ristoranti e clienti multati perché un improvviso acquazzone li ha costretti a terminare il pasto all'interno (distanziati) e di gente che non può andare alla toilette "salvo strette necessità" sono inaccettabili. Non si può punire il cittadino con complicati salvacondotti (detti *green pass*) la cui validità è compromessa dalle inefficienze del sistema. Due semplici numeri: i guariti sono, a oggi, circa 4 milioni, i vaccinati circa 7 milioni, totale 11 milioni e gli altri 49 milioni di italiani? Tutti tamponati, bambini compresi, se vogliono il *pass*. Non riescono a vaccinare e i colpevoli sono i non vaccinati. Infine **occorre superare il gioco inutile dei colori regionali** che rischia di compromettere tutto il castello di carte architettato. **Ma azzardiamo una profezia**: a breve tutte le regioni andranno in giallo (figurarsi se Sicilia, Sardegna e Valle d'Aosta passano l'estate in arancione) e quindi il *pass* resta teorico e inutile. Attendiamo con fiducia che quanto sopra accada: l'Italia, come il resto del mondo, ha un desiderio incompromissibile di rinascita.

P.S. Questo mese di maggio è importante per l'Accademia: **con l'Assemblea ordinaria dei Delegati**, che si terrà a distanza il 22, decedono tutte le cariche centrali e territoriali che dovranno essere rinnovate. Un caldo e sentito ringraziamento ai membri del Consiglio di Presidenza, della Consulta Accademica, del Collegio dei Revisori dei conti, dei Probiviri, del Centro Studi "Franco Marenghi", ai Coordinatori Territoriali, ai Direttori e ai membri dei Centri Studi Territoriali, e soprattutto ai Delegati e Legati che hanno tenuto uniti gli Accademici in questi mesi così difficili. Nel prossimo numero di *Civiltà della Tavola*, daremo ampio spazio all'evento.



L'inno al vino

di Charles Baudelaire

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Nel bicentenario della nascita del poeta, l'occasione per ricordare che "Il vino parla con la sua anima, con quella voce degli spiriti che soltanto gli spiriti intendono".

Il bicentenario della nascita di **Charles Baudelaire** (1821-1867) è l'occasione per ricordare l'esaltazione del vino dell'autore de *I Fiori del male*. Baudelaire è il più grande poeta moderno che abbia celebrato i piaceri del vino per combattere lo *spleen*, parola inglese che indica angoscia, noia, malinconia, impossibilità di accettare la vita. La sua difficoltà nel conformarsi agli stili della società ottocentesca non è altro che la presa di coscienza della mediocrità e depravazione che si vuole nascondere con atteggiamenti artefatti e perbenistici. È in questo contesto che si fa strada il conflitto o, se vogliamo, **la continua metamorfosi tra**

la visione spirituale e quella umana del vino.

Il vino penetra nel nostro intimo e ha una funzione balsamica

Il poeta francese dedica al vino un suo particolare inno come mezzo d'evasione e d'ispirazione allo stesso tempo. Indignato con **Jean-Anthelme Brillat-Savarin**, che nella sua *Fisiologia del gusto* definisce il vino "... nient'altro che un liquore che si fa con il frutto della vite", Baudelaire afferma che "Se il vino dovesse un giorno sparire dalla produzione, nella salute fisica e intellettuale del nostro pianeta si produrrebbe come un vuoto, un'assenza, una privazione molto più grave di quegli eccessi di cui gli si attribuisce la responsabilità". Il vino, dunque, penetra al nostro interno, nel nostro intimo e ha una funzione balsamica, curativa e, comunque, **riesce a placare ansie e preoccupazioni di un cuore malinconico, solitario come quello di un poeta** che, spesso, si sente fuori tempo e fuori dal tempo. E aggiunge: "Chi è che non conosce le profonde gioie che il vino può dare all'uomo, a chi voglia vivere una seconda giovinezza, autentica e ardente?". Per questo Baudelaire insinua un plausibile dubbio nei confronti degli astemi: "**Un uomo che beve solo acqua ha un segreto da nascondere ai propri simili**".

Rifacendosi ai suggerimenti del "divino **Hoffmann**", che giunge addirittura a suggerire di cambiare vino a seconda della musica da comporre, Baudelaire consiglia ai musicisti di bere Champagne per com-



porre un'opéra comique ("Vi troverà la spumeggiante e leggera gaiezza che il genere richiede"); vino del Reno o del Jurançon per la musica religiosa ("Come alla radice delle idee profonde, vi si trova un'amarezza inebriante"); vino di Borgogna per la musica eroica ("Esso ha l'ardore severo e la forza trascinate del patriottismo"). Non solo lo invoca come **"Dio misterioso celato nella fibra della vite"**, ma arriva persino ad affermare di averne udito le parole, nonostante la prigione del vetro e della botte, perché il vino parla "... con la sua anima, con quella voce degli spiriti che soltanto gli spiriti intendono".

*Tutto si colora di fuoco e oro,
di eroismo e allegria*

Per questo *I fiori del male* ci fanno vedere Baudelaire confuso fra la folla, mentre "... si fa una bisboccia di vitalità" in mezzo a strilloni, arrotini e straccivendoli, là dove per magia del vino tutto si colora di fuoco e oro, di eroismo e allegria. Celebre la sezione intitolata "Le Vin" de *I fiori del male*, in cui l'eterno conflitto fra l'amore per la vita e il desiderio di annullamento trova nell'ebbrezza del vino la sua metafora più pura. **Nella poesia *L'anima del vino*, la bevanda dalla bottiglia annuncia la sua funzione divina ispiratrice:** "In te farò cadere la vegetale mia/ambrosia, raro seme che il gran Semiatore/sparge perché dal nostro amore poesia/nasca e verso Dio salga come un prezioso fiore". Il vino è la sola possibilità di evasione da una vita triste e desolata, ma soprattutto **per Baudelaire ispira arte e creatività.** Nel componimento *Il vino degli amanti* il poeta, euforico, incita la sua donna a partire "a cavallo del vino" nel meraviglioso mondo del sogno: "Mollemente cullati sopra le ali/di un turbine che sale con sapienza/in un delirio che insieme ci assale,/affiancati in armoniosa alleanza,/fuggiremo, sorella, abolendo ogni/attesa, nel paradiso dei sogni". Il vino diventa così una metafora per parlare della bellezza della donna, che è una borraccia di vino da cui bere e un armadio di liquori,

profumi e vini. Nel vederla il poeta prova la sensazione di chi beve un amaro e vittorioso vino di Boemia.

Nel saggio *Del vino e dell'hashish*, Baudelaire assegna al vino la qualità di esaltare la volontà, "l'organo più prezioso" di un artista, mentre l'hashish, annullandola, si rivela "inutile e dannoso" per l'uomo creativo. **Il poeta predilige il vino per celebrare la personalità, ravvivare le speranze ed elevarsi all'infinito.** "Il vino esalta la volontà, l'hascisc l'annienta. Il vino è un supporto fisico, l'hascisc è un'arma per il suicidio. Il vino rende buoni e socievoli. L'hascisc isola. L'uno, per così dire, è operoso, l'altro è essenzialmente pigro. [...] L'hascisc appartiene alla classe delle gioie solitarie; è fatto per i miserabili oziosi. Il vino è utile, produce risultati fruttuosi. L'hascisc è inutile e pericoloso".

Il vino è sangue che pulsa nelle vene, rinvigorisce la volontà, rende forti; ha una sua "personalità", **è amico dell'uomo, lotta con lui.** Chi "beve solo latte" è in genere un uomo mediocre, superficiale, se non addirittura malvagio. Gli effetti del vino si legano con la personalità del bevitore, il vino scorre nelle profondità dell'anima, dà luce e fa emergere le ombre. "Oh gioie profonde del vino, chi non vi ha conosciute? Chiunque abbia avuto un rimorso da placare, un ricordo da evocare, un dolore da annegare, o abbia fatto castelli in aria, tutti hanno finito per invocarti, o dio misterioso celato nelle fibre della vite. Quanto sono grandiosi gli spettacoli del vino, illuminati dal sole interiore! Quanto vera e ardente quella seconda giovinezza che l'uomo attinge da lui!".

*"Noi due, insieme,
saremo un Dio,
e voltergeremo verso l'infinito"*

Uno dei poemetti in prosa di Baudelaire cita: "Per non sentire l'orribile peso del Tempo che vi rompe le spalle e vi curva verso la terra, dovete inebriarvi senza tregua. Ma di che? Di vino, di poesia o di virtù, a vostro talento. Ma inebriatevi".



Charles Baudelaire

Questa unione con il vino è talmente intima da creare poesia che eleva a uno stato superiore: "Noi due, insieme, saremo un Dio, e voltergeremo verso l'infinito, come gli uccelli, le farfalle, i fili di ragno, i profumi e tutte le cose alate". Per Baudelaire **"inebriarsi" non è "ubriacarsi"**, non è qualcosa che ci fa perdere il controllo della realtà e il conto del tempo, **ma al contrario è ciò che ci fa afferrare la realtà** e non ci fa sentire "schiavi martoriati del Tempo". Il vino è la manifestazione del divino nell'umano, l'essenza dei rapporti sociali, illuminati sempre di una connotazione positiva. "Nulla eguaglia la gioia dell'uomo che beve se non la gioia del vino di essere bevuto. In realtà il vino ha una funzione intima nella vita dell'umanità, talmente intima che non mi meraviglierei se alcune menti ragionevoli, sedotte da un'idea panteistica, gli attribuissero una sorta di personalità. **Il vino e l'uomo mi fanno pensare a due lottatori tra loro amici**, che si combattono senza tregua, e continuamente rifanno la pace. Il vinto abbraccia sempre il vincitore".



Napoleone Bonaparte a tavola in Italia

di **Giovanni Ballarini**

Presidente Onorario dell'Accademia

*Durante le
Campagne d'Italia,
gusta il pollo
alla Marengo
e il prosciutto
delle terre parmensi.*

Napoleone Bonaparte (1769-1821), del quale il 5 maggio 2021 ricorre il bicentenario della morte, celebrata anche da **Alessandro Manzoni** ne *Il Cinque maggio*, dal celebre inizio "Ei fu..."; è noto per le gesta militari e per gli interventi politici che influenzano gli stili di vita e la gastronomia, anche se da parte sua, nel periodo nel quale è console (1804), ama ripetere: "Se volete mangiar bene, pranzate con il secondo console; se volete mangiare molto, pranzate con il terzo console; se volete mangiare in fretta, pranzate con me". Napoleone non è un buongustaio, ma un commensale sbrigativo, rapido e disattento che dedica al cibo non più di quindici o venti minuti: **preferisce piatti semplici, non gradisce i lunghi e complessi pranzi alla francese**. Salta i pasti o arriva a ta-

vola in ritardo, obbligando i suoi convitati a un ritmo vertiginoso. Non soltanto mangia rapidamente, ma spesso si aiuta con le mani, prediligendo pietanze essenziali come **zuppe di patate, di fagioli e di cipolle**. Molti sono i cuochi che si alternano alla direzione delle sue cucine, undici in dieci anni, perché sembra ricevano magri stipendi e poche soddisfazioni. Forse anche per le sue abitudini, Napoleone **diviene uno dei primi estimatori e diffusori del pranzo alla russa** che, nel 1810, conosce dal diplomatico russo a Parigi **Alexander Borisovich Kurakin**.

*Le testimonianze
sui piatti preferiti
dall'imperatore*

Pollo alla Marengo



Louis Constant Wairy primo valletto di camera dell'imperatore, nelle sue *Mémoires*, scrive che Napoleone preferisce cenare da solo e senza neppure la tovaglia. **Ama le albicocche, le cotolette, disdegna il vino** e ingrassa parecchio, senza per questo perdere l'armonia della figura. Il pasto dell'*Empereur* risulta monotono, un poco di carne, **montone alla griglia e pollo con sugo che raccoglie con pane di cui è ghiotto**.

Louis Antoine Fauvelet de Bourrienne, compagno di scuola e poi segretario di Napoleone, nelle sue *Mémoires* (1829 - 1831), scrive che alle dieci il maestro di casa prepara la colazione che è rapidamente consumata e, per un periodo, tutte le mattine, Bonaparte mangia il **pollo con l'olio e le cipolle**, forse denominato "pollo alla provenzale", trasfor-

mato poi, nei menu degli alberghi, nel "pollo alla Marengo", ma **ama anche il fagiano e i prosciutti di Parma**, come sappiamo da episodi italiani che meritano un cenno.

Napoleone in Italia

"L'epoca più pura e fulgida della sua vita", scrive **Stendhal** nella sua *Vita di Napoleone* a proposito della prima Campagna d'Italia, quella in cui il giovanissimo generale Bonaparte sembra l'erede di Alessandro e Cesare, è il momento nel quale **il legame di Napoleone con l'Italia ha un carattere del tutto originale anche per la cucina**. Durante la prima Campagna d'Italia (1796-1797), alla testa dell'Armata d'Italia, il 23 giugno 1796, con l'armistizio di Bologna stipulato con il **Papa Pio VI**, Bonaparte occupa Ferrara, Bologna, Ancona e il Ducato di Modena e Reggio. Mentre il 15 ottobre nasce a Milano la Repubblica Transpadana, il 16 ottobre 1796, a Modena, si tiene un congresso, non ufficialmente organizzato da Napoleone, nel quale i rappresentanti delle province di Modena e Reggio Emilia e delle ex legazioni pontificie di Ferrara e Bologna riuniscono le quattro città nella Confederazione Cispadana che, il 23 dicembre di quell'anno, diviene la **Repubblica Cispadana** e il 7 gennaio 1797 adotta la bandiera a strisce orizzontali rosse, bianche e verdi **facendo nascere il tricolore italiano**. In occasione della preparazione del congresso di Modena, Napoleone passa per Novellara, tra Reggio e Modena. Da alcuni documenti (**Andrea Belletti**, *Storia di Reggio nell'Emilia*, 1925 e **Gianni Franceschi**, *A pranzo con Napoleone, in Bicentenario del pranzo offerto dalla comunità di Novellara al Generale Bonaparte, comandante dell'Armata d'Italia*, 1996) e dalla testimonianza di **Felice Altimani** (1767-1849), sappiamo che, appena giunto a Novellara, **i maggiorenti invitano Napoleone a un sontuoso banchetto** di quarantadue portate ma questi, secondo il suo stile, risponde "A pranzo si perde molto tempo, accetterò



un *déjeuner*". Dovendo suo malgrado partecipare, Napoleone mangia pochissimo, senza appetito, e occupa il tempo del banchetto a parlare, fare domande e informarsi e appena può parte, ma non dimentica di far porre nella tasca destra del suo cocchio una bottiglia di vino, un fagiano arrostito e del pane che gusta viaggiando sulla via Emilia tra Modena e Bologna.

La storia del pollo alla Marengo

Il 14 giugno 1800, a Marengo in provincia di Alessandria, Napoleone, che per abitudine non tocca quasi cibo al mattino e mangia soltanto nel pomeriggio, conduce una decisiva battaglia e sul campo si muove continuamente per dare ordini, seguito dal suo fedele cuoco, allontanandosi dai carri della fureria. Quando le sorti della battaglia sembrano sfavorevoli ai francesi, il generale **Louis Charles Antoine Desaix** (1768 - 1800), che muore nella serata, giunto accanto a Napoleone sembra abbia pronunciato la seguente frase: "Questa battaglia è completamente perduta, ma sono le due e vi è il tempo per vincerne un'altra". Bonaparte suggerisce di tentare la sorte caricando con quanto resta della cavalleria, aggiungendo "Fate a modo vostro, io vado a mangiare". Gli austriaci si sono però impadroniti delle provviste dei francesi e il cuoco personale, **François Dunand**, manda i suoi aiutanti di cucina a cercare nelle cascine dei dintorni qualcosa da mangiare. Quelli tornano con **un piccolo pollo, qualche gambero di fiume, uova, olio, aglio e**

pomodori. Dunand fa saltare il pollo nell'olio insaporito dall'aglio, aggiunge i pomodori e a cottura ultimata lo compone nel piatto guarnendolo con uova fritte e con i gamberi cotti al vapore, con un poco di Cognac, creando un piatto che Napoleone volle cucinato più e più volte.

Terminate le Campagne d'Italia, Napoleone ha anche la possibilità di **gustare il prosciutto delle terre parmensi**. Nel 1801 il ducato di Parma, Piacenza e Guastalla fa parte dell'impero napoleonico e **Moreau de Saint-Méry** (1750-1819), consigliere amministratore di tali dipartimenti, gliene invia una fornitura a Milano, raccomandando all'imperatore il prosciutto di facile digestione. Il 25 giugno del 1805 Napoleone viene a Parma, vuole assaporare gli squisiti prosciutti di Vianino e gli si illustra l'uso della fibula di cavallo per valutare lo stato di conservazione, la dolcezza e la fragranza di tutti gli insaccati e del prosciutto stagionato. Anche sua moglie, **Maria Luisa** o Lugia (1791-1847) figlia dell'imperatore d'Austria, gusta e apprezza tali prelibatezze.





Rosolio, dai conventi ai salotti

di **Marilena Moretti Badolato**

Accademica di Perugia

Il liquore di benvenuto, capostipite di tanti elisir, con quei petali di rosa profumati, poco alcolico e seducente.

Rosolio, liquore di benvenuto dall'antichissima storia. Dall'*oleum rosae* che gli ha donato il nome, all'*acqua rosacea* dei conventi femminili, in bilico tra gli *elixir vitae* e i liquori corroboranti, i cordiali. **Perché i petali di rosa erano raccomandati per le loro virtù salutari sin dai medici della Scuola Salernitana. Nel Medioevo** utilizzati come cosmetico (famosa è l'acqua di rose), **entrano anche in cucina nell'olio e aceto di rose, sciroppo e giulebbe di rose, miele rosato.**

Il rosolio, come altri preparati, nasce nei conventi, con **le suore che dolcificavano con il miele questo macerato di petali**, così da ottenere una bevanda dall'aroma intenso, dal colore femminile e dal gusto delicato, un gesto di benvenuto da offrire agli ospiti che andavano a far loro visita. E sembra che, sin dalla metà del 1200, **le suore fiorentine dell'Ordine di Santa Maria dei Servi producessero una**

"acqua rosacea" di bassa gradazione alcolica, di cui aveva già parlato, nel suo manuale *Circa istans*, **Giovanni Plateario**, medico della Scuola Salernitana, lodandone l'effetto "corroborante".

Dal rosolio di sole rose rosse a quelli di rose e finocchietto, o con foglie d'ulivo

Tra i profumi mediterranei o le erbe alpine, ora più gentile, ora più salutare, il rosolio, sempre con petali di rosa, **si trasforma.** Dal rosolio di sole rose rosse di Santa Rita, all'elisir di Santa Rosalia; dai rosoli di rose e finocchietto, a quelli con foglie d'ulivo. Rosolio de' Medici prodotto **a Firenze dai frati di Santa Maria Novella con petali di rose rosse, fiori d'arancio e gelsomino**, che diventa poi *Populò Rosolio* se con Caterina va in Francia e la seduce. E ancora *Elisiruite* con **Francesco Redi**, medico e letterato, o *Licor d'oro* se appare dorato per quel magico zafferano. Rosolio tra le *Acque odorose* dei monaci Girolimini o come *Acqua del perfetto amore*. Stessa tecnica per chiamarsi anche oggi rosolio, un "liquore preparato con alcol, zucchero e acqua nella stessa proporzione, con in più un'essenza che gli dà nome", leggiamo nello **Zingarelli**.

E dai conventi sino alle drogherie e botteghe di speciali, e poi **nei salotti come gesto di benvenuto agli ospiti**, offerto da gentili signore, ovunque dove si accoglie e si conversa. Dalla Sicilia al Piemonte, il rosolio ha una lunga storia alle spalle. Se mezza Italia ne rivendica la paternità, là dove il Mediterraneo sparge





i suoi colori, i profumi, gli aromi, nasce il rosolio.

Le intriganti interpretazioni nelle regioni italiane

La Sicilia vanta il suo famosissimo **Rosolio di Ficarra**, o quello di rose e finocchietto, o con anice e menta o i famosi rosoli agli agrumi. **In Puglia i "Rosolia"**, come simbolo dell'ospitalità delle famiglie pugliesi, erano offerti ai viandanti insieme ai taralli: con foglie di alloro, basilico, mirto, ma qui anche di ulivo, o con frutti speciali come gelso e visciole. **La Campania** scrive la storia del rosolio con il suo "Concerto" della costiera amalfitana, un insieme di 20 erbe e spezie lasciate a macerare per 40 giorni nell'alcol. **A Napoli il rosolio si chiama "Olio di Venere"**, spirito di vino, giulebbe, rose fresche, fiori d'arancio e altre droghe di cui parla **Vincenzo Corrado**, cuoco napoletano, nel suo *Il credenziere di buon gusto* (Sesta edizione, Napoli, 1820. Trattato XI: *Dell'Essenze, Spiriti e Rosoli*, Cap. III: *I Rosoli*): "I Rosoli, e senz'altro dire, son quei Liguori, che dan gusto all'istesso gusto, ed insieme vigoria, e spirito". **E nel Cilento troviamo il famoso "Nanassino", un rosolio di fichi d'India**, complicato da ottenere quanto intrigante. Risalendo verso Frosinone, dove **nei Monti Ernici** si tramanda fosse l'Orto del Centauro Chirone maestro di Esculapio, tro-

viamo **il Rosolio di Gattopardo**. Oltre Firenze, con la citata Officina di Santa Maria Novella e i suoi rosoli erboristici, in Umbria, **a Orvieto**, il rosolio sarà **l'Orvietan** di seicentesca storia. Risalendo verso l'Emilia Romagna, troviamo **il Rosolio di San Giovanni in Persiceto**, e ancora a salire **la grande tradizione di Genova**, con i suoi "speciarii", chiamati in seguito "confettieri", che producevano zucchero rosato, sciroppi alle rose, ovviamente rosolio e le famose pastiglie, **un piccolo cuore di zucchero che racchiude una lacrima di rosolio**.

A Trieste e Zara troviamo, sin dalla fine del 1700, anche 33 rosoli diversi, **molti a base di essenza di rosa bulgara**. Questo rosolio fu portato in dono dall'imperatore **Francesco Giuseppe** al re **Vittorio Emanuele II**, nella sua visita a Venezia, nel 1875. Tuttavia è **il Piemonte l'unica regione italiana ad avere ottenuto il riconoscimento del rosolio tra i "Prodotti Agroalimentari Tradizionali italiani"**. Le prime notizie relative alla produzione di *acquae vitae*, in quella regione, risalgono al 1443, nei registri dei dazi, e ciò fa capire quanto fosse importante la produzione dei liquori per le casse governative. Il rosolio, insieme ai famosi vini del Piemonte, entra nella diplomazia di **Vittorio Amedeo II**. Il marchese **Solaro di Dogliani**, ambasciatore ducale a Parigi, per ingraziarsi le disposizioni della corte di Versailles verso Vittorio Amedeo, così scriveva che gli fossero inviati: "... piccio-

li regali, che riescono al sommo graditi, come sono quelli di buone cioccolatte (poiché qui sono cattive) e liquori d'ogni sorte, acque di cedrato e cose simili, e di questi le persone, che sinora mi sono state utili, me ne hanno ricercato".

I fratelli Cinzano, già nel 1739, sono iscritti all'Università degli Acquavitari di Torino con licenza di distillare acquaviti e produrre rosoli. Nel 1786, **Antonio Benedetto Carpano** inizia a vendere in Piazza Castello **il suo rosolio modificato con vino gentile**, il Moscato, e con l'aggiunta di 30 erbe aromatiche, dedicato alle signore: il *Vermouth*, che comincerà a scalzare il rosolio in quel bicchierino. I Savoia intuirono subito le potenzialità del tedesco Wermut, profumato di spezie e con l'assenzio, e lo accoglieranno a corte come vino da ricevimento e benvenuto per brindare insieme: il "*Vin d'honneur*".

Il profumato liquore raggiunge persino una fama letteraria

Ma il rosolio "esploderà" **nei salotti ottocenteschi** raggiungendo persino una fama letteraria: nei romanzi di **Pirandello**, di **Tomasi di Lampedusa** e nel *Gianburasca* di **Vamba**, e "sulle poltrone dove sedevano in bei conversari" insieme alle buone cose di pessimo gusto di gozzaniana memoria, ma anche nel *Pinocchio* di **Collodi**, dove non possiamo non ricordare il confetto al rosolio della Fata turchina. Rosolio, capostipite di tanti elisir, il più antico, con quei petali di rosa così unici e così diffusi, così odorosi e femminili, poco alcolico e seducente. Il più antropologico di tutti, perché capace di mescolare l'amore e la conoscenza della natura e dei suoi paesaggi con le storie di ogni luogo e con il gusto degli uomini, così diverso nella scelta e così uguale nel desiderio di preparare un liquore di cortesia e benvenuto, ma che potesse anche regalare quel caldo abbraccio per coccolarsi nei momenti dedicati al sé. Consegnando, inconsapevolmente, un grande patrimonio alla storia dell'eno-gastronomia.



L'antica biodiversità della carota

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

Una semplice radice a fittone dalle straordinarie proprietà, tanto da essere considerata un vero "smart food".

Il colore arancione delle carote è certamente un invito al loro consumo nelle più svariate preparazioni culinarie. Il nome scientifico è *Daucus carota*, classificata da **Linneo** nel 1753. Dal greco *karaton*, **per lungo tempo fu confusa con una specie somigliante, la *pastinaca sativa***, chiamata anche **carota bianca**, impiegata in cucina dagli antichi Romani più o meno come l'odierna patata. Si trattava di un tubero che non aveva il sapore e la croccantezza dell'attuale carota, a tal punto che, **Marco Gavio Apicio** (25 a.C.-37 d.C.), nel suo *De re coquinaria*, ne sconsigliava il consumo a crudo. Nel ter-

zo libro, *Cepuros* (ortaggi), dei dieci dell'intera opera, la troviamo fritta, servita con salsa di vino, oppure lessata con sale, olio e aceto o tagliata a pezzetti e insaporita con olio e cumino.

Fonti del primo Medioevo documentano le diverse varietà e le modalità di consumo

Fonti del primo Medioevo documentano come la variante arancione fosse già conosciuta e **descritta nel più antico er-**



bario pervenutoci: il codice bizantino *Medicus Graecus*, datato 512 d.C., basato sul *De materia medica* di **Dioscoride Pedanio**, medico greco nato ad Anazarba, nell'attuale Turchia (I secolo d.C.). Tale codice, anche noto col nome di *Giuliana Anicia*, dalla principessa bizantina che lo fece eseguire, è un sontuoso volume che contiene la recensione in ordine alfabetico dell'opera di Dioscoride, con illustrazione di erbe e piante medicinali.

Ancora nel 1400, l'opera di un agronomo, **Cornio della Cornia**, scritta in volgare, dal titolo *La Divina Villa*, suddivisa in dieci libri, nel sesto, tratta dei criteri per avviare un orto. Riferendosi alla carota, **l'autore cita una "pastinaca rossa"** intendendo la variante colorata della radice di color bianco ancora coltivata al tempo. Nella metà del 1400, il più noto cuoco e gastronomo, Martino de' Rossi o **Martino da Como**, nel suo *Libro de Arte Coquinaria*, esalta la carota bianca (pastinaca) e ne suggerisce la preparazione: "... le farai lessare, et cotte che saranno, le nfarinerai molto bene, et poi le frigerai in olio". Si evidenzia, dunque, il fatto che la carota era considerata non tanto per il sapore, quanto per la possibilità di ottenere anche composte colorate, come il "composto lombardo", archetipo della mostarda cremonese realizzata con ortaggi e frutti di vario genere. Un uso che sembrerebbe più decorativo che gustativo, ma che secondo il pensiero medico dietetico di coniugare colore e sapore, vista e gusto, non rappresentava una pratica accessoria, ma decisamente un aspetto salutare. La carota, sia bianca sia rossa, fu oggetto di studio da parte di un medico e botanico del Rinascimento, **Castor Durante da Gualdo** (1529-1590), archiatra di Papa Sisto V. Nel trattato *Herbario Novo*, pubblicato nel 1585, nel capitolo dedicato alle radici, disserta circa le modalità di consumo della variante bianca (pastinaca): cruda con aceto o con brodo di carne; mentre quella rossa, più dolce, da condire con olio, aceto, senape o coriandolo. Sempre nel 1500, il medico e botanico **Costanzo Felici** (1525-1585), nel suo trattato in forma di lettera, offre un catalogo ragionato di



tutte le piante commestibili spontanee e coltivate. Vengono citate quelle color vermiglio come le migliori, lessate o cotte sotto la brace.

La storia delle origini della carota è stata oggetto di studi da parte del famoso genetista russo Nikolaj Ivanovič Vavilov (1887-1943) il quale, nel corso di numerosi viaggi, raccolse semi millenari in ogni parte del mondo, scoprendo che l'origine della carota spontanea si trova in Afghanistan e nel Kashmir e che il colore naturale era bianco, giallo pallido. **Le prime carote domestiche e coltivate assunsero colori diversi, dal viola porpora al giallo** e con tali colori furono introdotte nel bacino mediterraneo dagli Arabi, nel XII secolo in Spagna e poi, nei tre secoli successivi, in Italia, Francia, Germania, Paesi Bassi e, infine, in Gran Bretagna nel XV secolo.

Le carote arancioni furono selezionate in Olanda in onore della dinastia degli Orange

In realtà le carote arancioni che oggi consumiamo, di taglia grande, con l'estremità arrotondata, e dal sapore dolce delicato, furono selezionate in Olanda da alcuni orticoltori **per ricordare la lotta di indipendenza dal dominio spagnolo**, condotta dalla dinastia degli Orange (**Guglielmo I d'Orange** considerato il *pater patriae*, nel XVI secolo). **Con la comparsa della carota arancione, quella di color vermiglio andò declinando** sino a essere impiegata solo come cibo animale. Un aspetto curioso riguarda la carota viola, il cui succo ve-

niva impiegato, nel Medioevo, come colorante scenografico per realizzare "il pollo in gelatina".

La carota, **oggi considerata smart food, è una fonte importante di beta-carotene**, precursore della vitamina A. I cibi che ne sono ricchi sono frutta e vegetali di colore giallo, arancione e verde scuro come zucca, carota, albicocca, melone, spinaci, bietole.

Tornando alla carota, se consumata cruda solo il 3% del beta-carotene viene assorbito. **Occorre invece cuocerla e aggiungere olio per portare l'assorbimento sino al 45%**, perché i carotenoidi sono solubili solo se veicolati con i grassi. Le funzioni della vitamina A, e dei suoi precursori, sono molteplici. **Essenziale per la crescita ossea**, la maturazione sessuale e la fertilità nell'adulto, **supporta le difese immunitarie**; contribuisce alla normale visione crepuscolare; **protegge dai danni della luce solare**; esprime **attività antiossidante** nei confronti di quelli causati dall'ambiente e dal fumo; sembra esercitare protezione nell'insorgenza della neoplasia prostatica. Le carote gialle contengono luteina, un carotenoide privo di attività provitaminica, ma indispensabile nella retina a protezione dalla degenerazione maculare. Quella rossa contiene licopene al pari del pomodoro. La viola ha le antocianidine (le stesse della buccia d'uva, dei frutti di bosco e delle melanzane) e, infine, **le carote arancioni**, beta-carotene e xantofille, che incorporate direttamente nella retina, **regolano l'integrità e la funzionalità della macula** deputata alla visione dei dettagli di un volto, di un oggetto e quindi a un'alta risoluzione visiva.



Il sapido lampascione delle campagne pugliesi

di **Giuseppe Trincucci**

Delegato del Gargano

Il sapore, tipicamente amarognolo con un fondo dolciastro, si abbina bene con piatti di carne, sughi, salse e frittate.

Il lampascione, conosciuto anche come *lampasciulo* o *lapasciune*, è un bulbo spontaneo che cresce nelle campagne pugliesi e lucane tra i mesi di gennaio e di aprile. I botanici lo chiamano con un nome ampolloso *Leopoldia comosa* o *Muscari comosum*.

Questo frutto della terra era noto nell'antichità sia dagli Egizi sia dai Greci e dai Romani. Viene celebrato da **Dioscoride**, medico e botanico vissuto al tempo di **Nerone**, per le sue proprietà afrodisiache

e stimolanti. Nel II secolo d.C., il medico **Galeno di Pergamo lo consigliava in virtù delle sue proprietà depurative, diuretiche e lassative.**

Il lampascione nasce oggi solo nelle aree non coltivate, normalmente adibite a pascolo. In passato, prima dell'uso intensivo di diserbanti e concimi, era diffuso nei campi di frumento, tanto da essere ritenuto una pianta infestante. Disdegnato per anni, arrivava unicamente sul desco della povera gente e solo in se-



guito fu accettato su tutte le tavole e apprezzato dai palati più esigenti. **Sono state poi rivalutate le sue qualità alimentari e la sua prelibatezza, associate alle virtù terapeutiche**, come gli effetti purgativi e diuretici, fino a supporre insoliti effetti afrodisiaci.

Gli vengono perdonati, per tali benefiche caratteristiche, i possibili borborigmi e la tensione dell'addome come fastidiose conseguenze.

La raccolta dei lampascioni, fatta a mano nei campi, è divenuta molto rara

Oggi alcuni agricoltori hanno pensato di presentarlo come prodotto di nicchia e di installare campi di cultura dedicata con una produzione intensiva. In effetti, per motivi diversi, la raccolta dei lampascioni autoctoni e selvaggi, fatta a mano per i campi, è divenuta molto rara; ora è praticata solo da alcuni vecchi contadini, conosciuti nell'alta Puglia come i *terrazzani*, che sono quei braccianti che vivono della vendita, nei mercati, di erbe spontanee, funghi e lumache raccolte nei vari periodi dell'anno. Ci sono poi i cercatori della domenica, che, armati di zappetta e di buona volontà, si ostinano a continuare le loro ormai infruttuose ricerche. **Aree di cultura intensiva sono presenti nel Salento, dove i lampascioni, chiamati "pampascioni", sono particolarmente apprezzati, tanto che è stata istituita, a fine marzo, una festa popolare dedicata alla Madonna dei Lampascioni**, che si svolge ad Acaya vicino Vernole, dove è stata fondata anche la *Confraternita del Pampascione*.

La pianta è riconoscibile in quanto ha una vistosa infiorescenza dal colore turchino intenso, tanto da farla chiamare **giacinto dal pennacchio**. La raccolta, che deve essere fatta rigorosamente a mano, è facilitata dalla presenza di questo fiore ma richiede molta cura, perché il frutto è presente nella profondità della terra a 15-20 centimetri e richiede l'uso attento di una zappetta.



Da qualche anno, è stato inserito nella lista dei Pat di Puglia e Basilicata

Il lampascione, ancora poco conosciuto nel Centro-nord, è stato incluso da qualche anno nella lista dei Pat, prodotti alimentari tipici di Puglia e Basilicata. **In Puglia esistono due varietà: quella bianca** (i popolari *caparruni* meno saporiti) e **quella rosa**, con tuniche rosee e dal sapore più intenso e sicuramente inconfondibile.

I bulbi arrivano nelle cucine del territorio per essere cotti e mangiati da soli con olio e sale o **preparati in agrodolce** oppure essere **aggiunti alla preparazione di sughi, di salse** o di piatti a base di carne (per esempio bolliti) o di frittate o, ancora, essere conservati sott'olio o sott'aceto. **Il loro sapore è tipicamente amarognolo con un fondo dolciastro**. Esistono diversi modi di cottura e conservazione. Tutti i lampascioni richiedono un accurato lavaggio in acqua corrente per eliminare ogni residuo di terra e tenuti in acqua fredda anche per cinque-sei ore; vanno tutti bolliti in acqua

salata al punto giusto e poi cucinati in modi diversi: **impanati e fritti**, avranno l'aspetto di un piccolo fiore croccante e saporitissimo; **con salsiccia o guanciale; con le uova**; oppure **per preparare frittelle** amalgamandoli in un composto di uova, farina, pecorino grattugiato, aglio e prezzemolo tritati. **Possono essere cucinati al forno in grosse tielle con patate o con scaglie di baccalà**. Vengono anche conservati per un lungo periodo sott'olio dopo essere stati cotti con acqua e aceto.





I serenissimi vini dolci

di Fausto Maculan

Accademico di Vicenza

Un mondo bellissimo e raffinato, tutto da conoscere e ricercare per poi divertirsi a giocare con gli abbinamenti.

“L’è dolze, l’è bon”: è dolce e quindi è buono. Questo aforisma si sentiva ripetere nel chiacchiericcio di Piazza San Marco o sul Ponte di Rialto a Venezia. I vene-

ziani amavano moltissimo i vini dolci e li bevevano nelle “malvasie”, le speciali osterie in cui si offrivano solamente i “vini navigati”, importati direttamente dalle isole veneziane della Grecia o dai possedimenti sulle coste dalmate.

Dopo essersi arricchita nel periodo delle Crociate e grazie agli scambi di spezie e sete con l’Oriente, come testimonia **Marco Polo**, nel XV e XVI secolo, la Serenissima Repubblica estende e migliora i possedimenti in terra ferma. Arriva a governare da Trieste a Bergamo, comprendendo anche il Trentino, portando pace stabile e buoni commerci in quelle terre.

La produzione di vini dolci si diffonde

in tutta quell’area tanto che, a ogni attuale zona a denominazione d’origine controllata, corrisponde un vino dolce: **dal Picolit al Verduzzo** di Ramandolo in Friuli, ai vari **Vinsanti** in ogni zona; dai **Reciotti bianchi e rossi** del Veronese, al **Torcolato** a Breganze, per finire con il **Torchiato** di Fregona e il **Marzemino** di Refrontolo o una straordinaria presenza di un Moscato rosso in provincia di Bergamo: il **Moscato di Scanzo**.

Si poteva ottenere un alto livello di zuccheri esponendo i grappoli al sole e facendoli appassire



Il vino, come risultato della fermentazione, **nasce secco**, cioè senza zuccheri residui perché tutti gli zuccheri dell'uva sono trasformati in alcole etilico durante il processo fermentativo.

Come mai in alcuni casi i vini sono dolci e lo rimangono?

Storicamente le uve prodotte in isole vulcaniche, con climi asciutti e caldi, potevano sviluppare un'elevata quantità di zuccheri che i lieviti non erano in grado di fermentare completamente, portando ad avere vini con zuccheri residui. Se non si raggiungevano in maniera naturale tali livelli di zuccheri con la maturazione dell'uva in pianta, si potevano ottenere esponendo i grappoli al sole e facendoli appassire. **Si toglievano le foglie davanti al grappolo per meglio esporlo all'azione del sole e del vento e si attorcigliavano i raspi per interrompere il collegamento con la pianta.** Non più afflusso di linfa umida dalle radici ma solo evaporazione dell'acqua dalla pellicola degli acini e raggrinzimento. Con la conseguente concentrazione degli zuccheri. Il mosto raggiunge e supera il 30% di essi e dà origine a un vino con un grado alcolico interessante e un residuo zucche-



rino. Questo è facile al Sud, dove il caldo e il sole aiutano, ma **al Nord la situazione si complica: le maturazioni sono tardive** e le perturbazioni atlantiche fanno piovere in ottobre e novembre.

Nei libri di architettura del Palladio, le linee guida per un perfetto sistema di essiccazione

Risulta quindi **necessario un sistema alternativo all'appassimento esterno.** Nei quattro libri di architettura che, il famosissimo architetto vicentino **Andrea Palladio** scrive alla fine del 1500, si trovano le linee guida per avere un perfetto sistema di essiccazione. **Il granaio viene indicato come la stanza deputata** perché vi sono gli abbaini sul soffitto, mentre le finestre sono poste a livello del pavimento. Il sole colpisce le tegole del tetto scaldando così l'aria all'interno della stanza che, a sua volta, sale verso l'alto ed esce dagli abbaini, richiamando aria fresca dalle finestre. Tale sistema è perfetto per l'appassimento! L'uva e gli altri prodotti, che vengono depositi in granaio per l'inverno, perdono umidità che passa nell'aria. Il ricambio di questa è garantito dal sistema spiegato da Palladio: **grazie all'effetto "cammino" si crea il ricambio di aria tra umida e calda che esce e secca e fresca che entra.** Le finestre vengono aperte nelle giornate soleggiate, calde e ventilate, e chiuse in quelle piovose, umide o nebbiose. Mantenendo tale alternanza per qualche mese, a dicembre o gennaio si può avere un grado di appassimento ideale per la produzione di "vini speciali e dolci".

Durante l'appassimento, il patrimonio aromatico delle uve si modifica

Durante l'appassimento, il patrimonio aromatico delle uve si modifica e le note verdi e vegetali si trasformano in "aromi sovramaturi", così come un acino di uva

fresca si trasforma in uva sultanina. Possiamo affermare che **l'appassimento porta non solo alla concentrazione degli zuccheri ma anche alla formazione di nuovi aromi.** In tutti i vini bianchi prodotti con uve appassite, si trovano **sentori di fico secco, dattero, arancia candita, ananas; in quelli da uve rosse** rileveremo principalmente note di **amaro e ciliegia caramellate** o ricordi di confetture di piccole bacche rosse come **mirtilli, fragole o lamponi.**

L'appassimento non è l'unica via cercata per arricchire l'uva di zuccheri, ma esistono anche l'utilizzo della muffa nobile o la vendemmia tardiva, attendendo l'abbassamento della temperatura fino a meno 3 o meno 5 gradi, con formazione di ghiaccio. Anche l'aggiunta di zucchero o alcole viene fatta sempre con l'obiettivo di ottenere un arresto della fermentazione con presenza di zuccheri. **Una bella testimonianza** si trova nel libro *Il Roccolo ditirambo*, stampato nel 1754, scritto dall'**Acanti**, che **elenca i trentasette vini presenti all'epoca sul territorio vicentino.** Fra questi parla anche di un liquore chiamato Pasquale perché "Non si fa se non verso Pasqua d'agnello serbandosi fino ad allora l'uva appiccata all'aria". Senza dubbio è il progenitore del **Torcolato di Breganze che prende il nome proprio dal metodo di appassire l'uva attorcigliata, "intorcolata"** con l'aiuto di spaghi e poi appesa alle travi del granaio. Il pavimento di quella stanza, infatti, era occupato da tutte le sostanze che vi erano state portate per restare all'asciutto, come grano, mais, castagne, noci, mele. Tutto ciò già pesava sul solaio e appendere l'uva alle travi era una buona soluzione per la stabilità della casa.

Un mondo bellissimo e raffinato quello dei vini dolci, tutto da conoscere e ricercare per poi divertirsi a **giocare con gli abbinamenti: dai formaggi di diverse stagionature a preparazioni di torte e focacce**, magari rispettando le tradizioni e i territori: per esempio, il Pandoro di Verona con un Recioto di Soave o un Asiago stravecchio con un Torcolato di Breganze, entrambi vicentini, o una gubana del Friuli con un Ramandolo.



Il lentisco, il suo olio, le sue virtù

di **Salvino Leoni**

Accademico di Cagliari Castello

L'estrazione e l'impiego alimentare dell'olio di lentisco è presente, in Italia, soltanto in Sardegna.

Una delle essenze mediterranee che caratterizza la flora spontanea della Sardegna è, senza dubbio, il lentisco (*Pistacia lentiscus* L.). Pianta arbustiva, raramente arborescente, della famiglia delle *Anacardiacee*, domina le aree marginali e i suoli più difficili dell'isola, rivestendo di un fitto manto verde brillante le aree costiere più esposte alle intemperie e di più difficile colonizzazione. Specie dioica, con individui a sessualità distinta, **dotata di una longevità ecce-**

zionale, è estremamente resistente alla siccità, all'azione del vento e alla salsedine. Produce piccole drupe, raccolte in pannocchie poco appariscenti, di colore dapprima verde, che virano poi al rosso, quindi al nero in piena maturazione, dalle quali **si estrae un olio vegetale di ottima qualità.**

Nei riti sciamanici, l'olio accompagnava spesso i rituali delle guaritrici

Dalla corteccia dei rami maturi, sottoposta a fessurazione, **si estrae una sostanza resinosa che ha molti impieghi in farmacopea e cosmesi**, nota come "**mastiche di Chio**", dal nome dell'isola greca nella quale si produceva in abbondanza, già largamente impiegato per la prepa-

razione dei *chewing gum*. Attualmente, l'estrazione e l'impiego alimentare dell'olio di lentisco è presente, in Italia, soltanto in Sardegna e, nel Bacino del Mediterraneo, in alcune aree dell'Algeria e Tunisia. Nell'isola, da sempre, **sia l'olio, sia le varie parti della pianta** hanno avuto un **largo impiego nella farmacopea popolare**, per la loro ricchezza in principi fitoterapici e ancora, sino a un passato non troppo lontano, **anche nella medicina sciamanica**. Nella ricchezza di figure mitologiche sarde, fra *cogas* e *bruxiasa* (nomi che equivalgono la strega), formule magiche e riti sciamanici, il lentisco, sia sotto forma di olio o di rami e foglie, accompagnava spesso i rituali delle *brebadoras*, guaritrici con il dono della preghiera (*brebusu*), cui si affidavano le persone sofferenti. L'olio, inoltre, veniva accostato ritualmente al fuoco per accrescerne i poteri. Si riteneva, infatti, che, in tal modo, avrebbe acquisito maggiore efficacia taumaturgica e più importanti effetti terapeutici.

L'uso più frequente era per guarire il fuoco di Sant'Antonio, le infiammazioni della cute e quelle delle ferite. Si impiegava, inoltre, sempre nella medicina popolare, nella cura dell'acne, reumatismi ed escoriazioni.

Ancora oggi, studi scientifici ne confermano l'efficacia terapeutica

L'impiego **dell'olio di lentisco, anche nella cosmesi**, è documentato in diversi periodi storici: **Plinio il Vecchio**, nell'opera *Naturalis Historia*, raccomandava l'olio





di lentisco **per la tintura dei capelli in rosso**: "E questa [la feccia dell'aceto] arsa acquista più vigore. Allora impiastriata con l'aggiunta di olio di lentisco in una sola notte rende rossi i capelli". Lo stesso Plinio, con **Ippocrate** e **Dioscoride** ne esaltavano l'efficacia sia **nella cura delle ulcere, tosse e raffreddore, sia come diuretico, antinfiammatorio**, detergente e astringente della pelle.

Studi scientifici recenti hanno confermato alcune di queste sue prerogative, evidenziando, inoltre, una certa azione di contrasto alla moltiplicazione cellulare, in talune specifiche forme tumorali.

Oltre caratterizzare il paesaggio dell'isola, avere usi terapeutici, cosmetici e sciamanici, ed essere da sempre una fonte alimentare importante sia per l'avifauna selvatica sia per l'allevamento brado degli ovi-caprini, la pianta, soprattutto in passato, ha contribuito in modo importante **all'alimentazione umana, quale fonte di un olio vegetale di ottima qualità, ampiamente usato sin dai tempi più remoti**.

In Sardegna, già in epoca nuragica, si rileva la presenza di **manufatti in pietra, funzionali all'estrazione dell'olio dalle drupe del lentisco**. Gli stessi, infatti, non potevano essere utilizzati per l'estrazione dell'olio di oliva, poiché l'introduzione della coltura dell'olivo risale a tempi storici molto più recenti.

Le drupe, nei sacchi, sono bollite e poi spremute con la pressione dei piedi

L'estrazione dell'olio dalle drupe, che in piena maturazione ne contengono circa il 40% in peso, **si pratica ancora oggi seguendo un antichissimo processo**.

Le drupe, dopo essere state mondate da foglie e altre impurità, sono poste dentro sacchi e sottoposte a bollitura, poi, sempre nei sacchi, sono spremute per schiacciamento con la pressione dei piedi. L'olio, rilasciato insieme all'acqua di vegetazione,



su cui galleggia, viene spillato con una sassola. Prima della spillatura, l'acqua di vegetazione si porta a 80-90 °C per far precipitare le mucillagini presenti, caratterizzate da un forte sapore tannico, che renderebbe l'olio non commestibile.

Di recente è stato introdotto, in via sperimentale, il metodo di estrazione a freddo, con schiacciamento dei frutti esercitato da una pressa idraulica, seguito dalla centrifugazione delle acque di vegetazione, per separare l'olio dalle componenti non edibili. In questo caso, si conserva inalterata una serie di componenti termolabili, che vengono danneggiati dall'estrazione a caldo.

L'olio di lentisco, **possiede spiccate proprietà organolettiche**, grazie alla fragranza fresca, balsamica e aromatica e al **sapore deciso**. La concentrazione totale in **acidi grassi insaturi**, quindi antiossidanti e salutistici, **si attesta intorno al 70% del totale**, il che consente di classificare **l'olio di lentisco tra i prodotti alimentari a elevato valore salustico**.

La produzione di questo particolarissimo e pregiato prodotto, largamente diffuso in Sardegna sino alla fine degli anni Quaranta del secolo scorso, è andata via via decrescendo, sino quasi a scomparire, a causa dell'elevato costo della raccolta, che può essere effettuata soltanto manualmente, e del trasporto delle drupe.

Canestro in giunchi
per la raccolta manuale del lentisco

Solo di recente si registra una netta ripresa delle produzioni.

Trattandosi di un prodotto di nicchia, tuttavia, non sono molti i consumatori che, apprezzando appieno le sue virtù nutraceutiche e salutistiche, sono disposti a pagare un prezzo adeguato, che renda remunerativi i costi.

*Nella cucina sarda
è usato spesso nei condimenti
come aromatizzante*

Nella cucina locale, l'uso dell'olio di lentisco è ancora presente in diversi centri dell'interno dell'isola, più legati alle tradizioni. Il suo impiego ha conservato un ruolo importante, soprattutto nella preparazione di alcune pietanze particolari, quali le **frittelle di Carnevale** (*frijoli lunghi di carrasciali*), di cui si riporta la ricetta. Diversi importanti chef, del Cagliaritano e delle zone costiere, da qualche anno, hanno incluso questo particolare prodotto tra gli ingredienti utilizzati per la preparazione di gustose pietanze, soprattutto nella rivisitazione, in chiave moderna, di antichi piatti della tradizione. Il suo impiego più frequente si ha **come aromatizzante dell'olio extravergine di**



oliva locale, oltre che **nella preparazione dei funghi porcini fritti**, dei quali esalta il profumo di bosco e la croccantezza. È utilizzato, **in purezza**, ma sempre come aromatizzante, per **arricchire i contorni a base del famoso pomodoro di Sardegna**; per il pinzimonio del carciofo spinoso sardo; per **guarnire e conferire profumi mediterranei ad alcuni piatti a base di tonno**. Più raramente è proposto a guarnizione di dolci e gelati della tradizione.

Il nuovo interesse verso questa unicità della Sardegna ha determinato un incremento nella richiesta del prodotto sul

mercato, che ha incoraggiato la nascita di alcune piccole imprese artigiane dedite alla raccolta delle drupe e alla loro spremitura a freddo. La pianta del lentisco svolge, inoltre, **un ruolo importante nella difesa del territorio**: è infatti considerata una specie pioniera della vegetazione mediterranea. La sua frugalità, la capacità di rigenerarsi dopo gli incendi o il taglio, la resistenza all'aridità, e l'idoneità a migliorare il terreno, arricchendolo in materia organica, la rendono protagonista di primo piano nel recupero di aree degradate da eventi avversi.

Salvino Leoni



FRITTELLE LUNGHE DI CARNEVALE AL LENTISCO (Frijoli lunghi di carrasciali)

Ingredienti: 500 g di semola rimacinata di grano duro, 400 ml di latte, 1 arancia (scorza e succo), 1 bicchierino di Filuferru, 20 g di lievito di birra fresco, zucchero semolato (o miele amaro), $\frac{2}{3}$ di olio extravergine d'oliva + $\frac{1}{3}$ di olio di lentisco per friggere.

Preparazione: versare la farina in un recipiente di terracotta con i bordi alti, mescolarla con il succo e la scorza grattugiata di arancia e il Filuferru. Sciogliere il lievito in un bicchiere di latte tiepido e versarlo mescolando bene con le mani. Aggiungere lentamente il latte, sino a ottenere una consistenza semiliquida tale da poter essere poi versata nell'olio attraverso un imbuto (del diametro in uscita di 2 cm). Far lievitare l'impasto per almeno 2-3 ore, coperto con un panno di cotone e avvolto in un telo di lana. Portare l'olio a 160 °C e versare l'impasto ben lievitato attraverso l'imbuto, percorrendo una spirale dal centro verso l'esterno. Girare con un ferro da calza per indorare entrambi i lati. Estrarre le frittelle con lo stesso ferro, poggiarle su carta da cucina, cospargerle di zucchero semolato o miele amaro di corbezzolo e servire caldissime.



Moeche e masenete

*Rare e costose le prime;
più diffuse e rustiche
le seconde: entrambe
gustose a tavola.*



A Venezia, nel Museo Correr, è custodita la più antica effigie in pietra (patera), risalente al XIII secolo, del glorioso Leone di San Marco, raffigurante la testa dell'animale, circondata da chele di granchio, simbolo chiamato dai veneziani "Il Leone in moeca". *Moeca*, nome veneziano in comproprietà tra questo nobile simbolo e la *moeca* (granchio), piatto della tradizione lagunare.

*Le moeche sono un
"mangiar da Dogi"
per molti veneti*

Le *moeche* sono un "mangiar da Dogi" per veneziani, chioggiotti o buranei o per molti veneti; per loro questa leccornia non ha confronto con aragoste o astici. Una volta si trovava solo nelle trattorie, ma da una ventina d'anni e più è diventato un piatto di lusso ed è servito anche nei ristoranti *à la page*. Tale prelibatezza, che **si può gustare solo in brevi periodi dell'anno**, si accompagna però con costi elevati, ma che si giustificano se si conoscono **le difficoltà per reperire la materia prima**. Il granchio viene commercializzato **nel momento della muta**, quando abbandona la sua vecchia corazza e rimane con il guscio molle. Sono i pescatori esperti che seguono attentamente il processo.

di Romolo Cacciatori

Accademico di Bassano del Grappa-Altopiano dei 7 Comuni



*Le masenete si presentano invece
con la corazza dura e hanno
una connotazione più rustica*

I granchi femmina che riescono a salvarsi, consolidare il guscio e a superare l'estate, attendono però un altro pericolo, **perché possono venir catturati nell'autunno e serviti a tavola come masenete**. La *maseneta* che si presenta con la corazza dura, ha una connotazione più rustica. Viene servita nelle case, **nelle feste paesane** o in qualche piazza veneta, ma data l'esiguità di polpa da mangiare e la difficoltà di afferrarla con le posate, deve essere presa con le mani e quei pochi grammi di polpa portati direttamente e pazientemente in bocca, come in una cerimonia, in allegra compagnia di un bianco (vino). **L'apoteosi è data quando si gusta "polpa e coral"**. Il coral non è altro che **la parte rosa della maseneta**. Sono molto diffuse e pescate nella laguna veneta: un tempo era il cibo dei poveri, facile da reperire, e spettava alle donne il compito di recarsi in campagna per scambiare questo prodotto con la farina di granoturco. Fisicamente, le *masenete* si distinguono dal granchio maschio per l'addome ripiegato a forma di cuore. Crediamo che il periodo migliore per consumarle sia verso novembre (clima

permettendo). Ben altro trattamento per la *moeca* servita, anzi proposta, come cibo raro dal ristoratore che sa di offrire, a chi ne capisce, una pietanza, prestigiosa e costosa!

Moeche e masenete in tavola

La tradizione vuole che i granchi vivi siano lavati con uno spillone per far fuoriuscire l'acqua interna. **La ricetta classica li propone semplicemente infarinati e fritti**, mentre i più golosi li immergono nell'uovo per un paio d'ore prima di buttarli nell'olio bollente. Una delizia per il palato impossibile da dimenticare.

Le masenete, lavate più volte, si lessano in abbondante acqua bollente leggermente salata. Dopo averle fatte cuocere per non più di 8 minuti, si spegne il fuoco e si lasciano intiepidire nella loro acqua. Si scolano, si staccano le zampe e, con una forbicina, si taglia il bordo esterno della corazza in modo circolare. Si separa la parte superiore del carapace dal corpo, si pone tutto in un'insalatiera, per condirle, ancora tiepide, con un trito di aglio e prezzemolo, olio, sale e pepe a piacere e un po' di limone. Si lasciano riposare almeno un'ora perché assorbano il condimento, prima di servirle.



Le cinque sorelle del riso

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

Estinte le mondine, le rane e gran parte della fauna di risaia, ci aspetta il riso hi-tech, ma tutto naturale dalla semina al pacchetto finale.

1 **758.** Il veronese **Giambattista Spolverini**, marchese e poeta in parrucca e tricorno, concentra in 5.000 versi (che piacquero perfino a **Leopardi**) il sapere, il fascino e l'amore per il riso "almo dono del ciel".

1948. **L'epopea delle mondine** canterine, gambe in acqua, schiena curva, cappellone di paglia e nostalgia di casa, tocca il culmine della popolarità grazie a *Riso amaro* e al fisico di Silvana Mangano, più da miss che da mondina.

2017. Estinte le mondine, le rane e gran parte della fauna di risaia, ridotti a letteratura o a folclore i riti e i miti dell'"almo dono del ciel", **che riso ci aspetta? L'hi-tech.** Seminato dopo aver fatto l'analisi del suolo ai terreni con uno scanner agricolo elettromagnetico, controllata la crescita in risaia dai satelliti, utilizzate legioni di microbatteri contro gli insetti dannosi e le malattie fungine, mietuto con trebbie dotate di GPS talmente precise che potrebbero far la barba a un individuo, ecco il riso ad alta tecnologia che fa tanto bene

alla salute, è sostenibile al 100%, mantiene intatte le proprietà. Slow Food commenterebbe: buono, pulito, giusto.

È la rivoluzione del riso e del sorriso di cinque giovani donne pioniere

È la rivoluzione del riso e del sorriso candido (come il cereale) e piacevole di cinque giovani donne pioniere in assoluto dell'**Oryza sativa hi-tech: le sorelle Tovo** di Villafranca di Verona. Cresciute tra le risaie che si distendono tra le basse terre veronesi e mantovane, una volta grandi, si sono sparpagiate in Europa (Milano, Londra, Parigi e Berlino) per studiare, prima, e lavorare poi. T-shirt e jeans, età compresa fra i 23 e i 34 anni, tutte con doppia laurea, master, studi all'estero, esperienze manageriali, specializzazioni in *marketing* e alta tecnologia, all'estero capiscono quanto sia apprezzato l'alimen-

tare italiano e quali grandi prospettive offra l'azienda agricola di famiglia, fondata da papà Paolo, che possiede terreni a risaia a Roncoferraro, nel Mantovano. Perché, dunque, non tornare a casa e sfruttare le esperienze fatte e le competenze acquisite per produrre il miglior riso del mondo? L'appello alle sorelle arriva da Benedetta, la secondogenita, e cade su un terreno fertile. Benedetta, 32 anni, due lauree in economia, sei anni nel mondo della moda tra Milano, Parigi e Londra, spiega: "Il cambiamento nell'azienda nasce dall'opportunità che abbiamo avuto di studiare e lavorare in ambienti diversi. Abbiamo fatto tutte esperienze preziose e diverse, rendendoci conto di come si fa ricerca nei campi e sui consumatori".

Il progetto delle sorelle Tovo si basa sull'agricoltura 4.0: alta tecnologia che spolvera via (ci scuserà il marchese Spolverini per lo scontato gioco di parole) poesia, folclore, aie e l'ultima pula depositata negli angoli del vecchio mondo risaiolo.



Nel progetto c'è tutta l'alta tecnologia possibile: internet, satelliti, sensori, scanner che fanno la mappatura dei terreni rilevandone i punti di forza e quelli deboli; analisi fisico-chimiche; microrganismi naturali (il metodo è nato in Giappone) per combattere biologicamente le malattie del riso. È la scoperta di un nuovo mondo, lo sbarco sulla luna dell'agricoltura.

L'agricoltura 4.0 permette di ottenere un riso "sartoriale"

L'agricoltura 4.0 permette di ottenere un riso sartoriale. Come gli abiti delle sorelle Fendi, vedi caso anche loro in cinque. Nasce così il Meracinque, un Carnaroli sano, ricco di amido che tiene la cottura e pronto a esaltare qualsiasi ingrediente. La scelta del nome, Meracinque, viene spontanea: cinque sono le sorelle che si chiamano, tra loro, "mera", meraviglia. Racconta Silvia, la portavoce: "Ci chiamavamo così l'un l'altra da bambine: Mera. È rimasto il nostro modo di riconoscerci, unite e speciali. Viviamo divise perché siamo troppo grandi per stare insieme, ma ci sentiamo tutti i giorni: cellulare, tablet, videocall".

Alla squadra vanno aggiunti i *coach* e primi tifosi delle ragazze: mamma **Rita** e papà **Paolo Tovo**, agronomo, legato a questa terra da una vita. "Papà e mamma hanno un ruolo importantissimo in questo progetto", rivela Silvia. "Sono stati loro a spingere perché facessimo qualcosa insieme. Chi comanda il progetto? Tutte e nessuna. Siamo talmente diverse che non nascono competizioni interne. Ma sì, qualche divergenza scappa, ma sugli accordi finali siamo tutte unite. Margherita, cuoca bravissima, sperimenta la bontà del prodotto".

Perché il Carnaroli? "Perché è un riso di altissima qualità. Le tecnologie 4.0 ci permettono di essere più efficienti e connesse con il prodotto. Fatta l'analisi dei terreni, argillosi, esaminate le caratteristiche, abbiamo capito che il cereale che meglio si esprime nei nostri terreni è il Carnaroli. Produciamo un unico tipo di riso, micro-



naturale. Non facciamo **alcun trattamento alle piantine, ma applichiamo la lotta agli insetti e alle malattie con microrganismi, batteri naturali che rafforzano il sistema immunitario nella pianta.** Molti dati ci arrivano dal satellite cui accediamo ogni 24-48 ore tramite l'ipad: ci tiene costantemente informate sul benessere delle piante".

Uno scanner elettromagnetico effettua la radiografia del sottosuolo

Le Meracinque hanno coinvolto nel loro progetto manageriale altre realtà del settore, specialisti della zona aperti ai nuovi concetti di agricoltura 4.0., **una rete di professionisti che possiedono la miglior tecnologia e competenza.** "È importante far capire", è sempre Silvia che spiega, "la combinazione fra i principi dell'*Internet of farming*, **l'utilizzo armonico e interconnesso delle diverse tecnologie e l'agricoltura di precisione.** Facciamo un importante lavoro nei campi **prima della semina, in modo da conoscere nel dettaglio il terreno, nella sua composizione chimico-fisica.** Anche la concimazione, conoscendo le caratteristiche dei terreni, è tarata secondo le necessità. Lo studio si avvale di uno scanner elettromagnetico che effettua una 'radiografia generale' del sottosuolo cui seguono campionamenti a carota per gli

studi chimici. Tali conoscenze ci permettono di seminare in modo corretto in base alla fertilità del terreno".

La trebbiatura è uno spettacolo di precisione: macchine di ultima generazione, con controllo GPS, trebbiano il riso misurando il taglio al centimetro. Dopo la pilatura, **il riso viene essiccato a bassa temperatura per non stressare il chicco,** quindi stagionato per un anno in silos per fare in modo che in cottura abbia un rilascio di amido omogeneo. L'ultimo passaggio è **l'imballo in confezioni compostabili:** niente microplastiche, **tutto naturale dalla semina al pacchetto di riso finale.**

Il progetto Meracinque è al 4° anno. Avviato nel 2017 ha dato risultati interessanti nel 2019. Nel 2020 il Covid ha messo i bastoni tra le ruote, ma le cinque sorelle Tovo hanno reagito con la solidarietà, donando 500 chilogrammi di riso all'ospedale di Bergamo e continuando a credere e a investire nel progetto con lo stesso principio: **rispetto per la filiera, la salute del consumatore, l'ambiente.** Le soddisfazioni non sono mancate: "Lavoriamo per la ristorazione tramite l'Horreca. Il nostro prodotto è in Svizzera, Olanda, Inghilterra, Belgio, Svezia, Francia Danimarca. Meracinque è nei risotti dei menu di ristoranti stellati e di hotel a 5 stelle. Abbiamo il riscontro che il nostro lavoro, sincero, autentico, fatto col cuore e con la testa, è sempre apprezzato. Il riso è la nostra fortuna, ci tiene unite, ci dà obiettivi comuni".



Il chinotto, non solo una bevanda

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Chi lo credeva
pressoché scomparso
deve ricredersi:
il suo gusto amarognolo
impresiosisce
preparazioni
a tutto menu.*

Il solo udire il termine chinotto rinvia i pavloviani riflessi golosi a immagini di spiagge e rotonde sul mare targate anni Sessanta. Filmini in bianco e nero della gioventù di molti, in cui la bevanda gasata era orgoglio identitario rispetto alla consorella *yankee*, gemella più di colore che di sapori. Un **chinotto da stappare con curiosità**, lasciassere intrigante per introdurre il lettore a ben altri scenari. La sua storia, quella dell'omonima pianta che dà il nome al frutto (dall'aspetto poco più grande di un mandarino), ben riassunta da **Mario Vergari, Priore dell'Arciconfraternita del Chinotto**. Radici lontane in un Sud est asiatico compreso tra Cina meridionale e Indocina. Da lì le rotte commerciali portavano a Goa, colonia portoghese,

per raggiungere i ricchi mercati europei. Era un tempo in cui questo, come altri prodotti, era oggetto ricercato dal tocco esotico. Il **chinotto utile alla trasformazione in raffinati prodotti di profumeria**, nella spagnola Toledo, come a Marsiglia, su fino alla Colonia germanica, come alle nostre Venezia o Firenze.

Aveva scarso fascino alimentare per l'estrema amarezza del frutto. Tuttavia, di necessità si fa virtù. I marinai sulle rotte oceaniche di allora erano esposti a vari rischi, tra cui quello dello scorbutico, per carenza di vitamina C. Nella quiete della risacca qualcuno scoprì che, **mescolando il frutto con un po' di zucchero, ne derivava un succo piacevole**. Chinotto che, ancora oggi, porta il riferimento alle sue antiche origini dagli occhi a mandorla. Chinotto in portoghese, traduzione di "frutto cinese" come veniva chiamato sulle coste indiane del Malabar.

*Giunse in Italia attraverso
le rotte commerciali arabe*

Nel Rinascimento era ricercata pianta ornamentale tanto da allietare con i suoi profumi le **passeggiate nei giardini di Versailles di re Luigi XV**. Giunse in Italia attraverso le rotte commerciali arabe, dapprima in Sicilia, risalendo poi la penisola, la costiera amalfitana, Napoli. Abbelliva le ville patrizie sui colli laziali. **I liguri lo scopirono a fine 1600**, quando conquistarono ai turchi l'isola di Chio. Tradizione vuole che fu proprio **un marinaio genovese ad avere l'intuizione di coltivarlo in patria** per sfruttare le varie proprietà, anche alimentari, che il frutto



poteva offrire. Il clima favorevole della riviera ligure fece il resto e, a partire dal XIX secolo, conquistò stabilmente il suo posto al sole, e non solo in senso metaforico. Il cambio di marcia grazie alla provenzale **Silvestre - Allemand**, una società che trasferì nel 1877 il suo stabilimento a Savona. **Si affinano le tecniche di canditura e quindi la sua trasformazione sia nel campo della pasticceria sia in quello di distillati e affini.**

Nel 1879 **Alberto Cougner** relaziona il Parlamento del Regno d'Italia di questa nuova ricchezza del suo territorio "dagli altipiani degli Appennini, ora a balzi ora con dolci pendii, al mare declinano i chinotti, nella loro robusta e tarchiata statura con folto cappello di fruttiferi ramoscelli". Piante di chinotto che, al tempo, erano talmente inserite nel paesaggio da essere poste a confine tra le varie proprietà. Nel 1887 nasce la **Società produttori chinotto**: 152 soci con tanto di statuto e regolamento. Tale la richiesta che la produzione agricola non riesce a tenere il passo dell'industria. Si approfondiscono gli studi agronomici, grazie soprattutto al botanico **Giorgio Galletto**, che individua due varietà. Il **chinotto comune**, che non produce semi fertili e quindi può essere riprodotto solo per innesto con l'arancia amara, e il **chinotto mirtifolio**. Fertile, ma dalla produzione limitata, a cadenza biennale.

Una pianta dalle molte proprietà benefiche

Molte le proprietà, oltre alla ricchezza vitaminica intuita dai marinai in alto mare. La **naringina**, responsabile del retrogusto amarognolo, **rinforza il sistema immunitario** ed è un ottimo antiossidante. Ha inoltre **buone capacità digestive**, in sinergia con bergamotto e verdello (una variante di limone). Dalla scorza e dai fiori si estraggono **principi fitoterapici utili per prevenire l'insonnia**. Pianta tuttavia delicata e molto sensibile ai capricci climatici, ebbe un crollo della produzione in seguito a inverni particolarmente rigidi. **All'inizio degli anni Trenta**,

causa anche l'autarchia in cui era caduto il Paese, **il chinotto venne riscoperto** per le sue grandi potenzialità, e riprese un'appassionata coltura. La ripartenza nel **secondo dopoguerra, con la bevanda gasata** che ne riprende il nome. Vari i partenariati industriali che ne rivendicano la ricetta originale, anche se, probabilmente, chi ha intuito per primo il mix goloso è stato il milanese **Emilio Rigamonti**, agli inizi degli anni Quaranta. **L'Italia si apre al sogno del miracolo economico** e il chinotto la affianca, anche come orgoglio identitario verso la Coca-Cola *yankee* portata in patria dalle armate liberatrici dello zio Sam. Sua prima *testimonial*, una giovanissima **Sofia Loren**, al motto di **"C'è chi beve la solita roba e c'è chinò"**. Rinforza il messaggio un eclettico **Pietro Neri**, laziale di Capranica, che punta molto sulla **comunicazione on the road**. Sulle riviere

delle spiagge tirreniche e adriatiche passano lentamente furgoncini patriottici, ma anche *dream car* stile Hollywood, trasformate in intriganti spot a quattroruote. Sulle cronache locali rende l'idea questa riflessione: "Il chinotto, reso nuovamente moderno, con quel **retrosapore di vacanze lunghe, di infanzia consumata senza fretta**". Chi ha vissuto quella magnifica epoca dei sogni in bianco e nero, sempre vivi nella memoria, ne può dare conferma, tanto che aggirandosi con curiosità nei meandri dei circuiti digitali si scoprono **svariate associazioni dedicate di chinottocultori** a contendersi oggetti da collezione, quali non solo scontati tappi o etichette, ma pure calendari e segnapunti di tornei di bocce.

Costante, nel tempo, l'evoluzione del chinotto, uscendo dai binari della tradizione

L'evoluzione del chinotto, nel tempo, una costante. Se, nella **Belle Époque**, veniva servito candito, su cucchiari di maiolica, immerso nel Maraschino, i ruggenti anni



Sessanta hanno stravolto gli schemi. Per esempio, fare il verso al Cuba libre (coca e Rhum) con il **chubotto** (chinotto e Rhum) per non parlare **dell'Italian libre, con l'aggiunta di limone e angostura**. C'è chi lo propone a tutto menu come **Gian-Luca Canepa** che, nella sua trattoria di Stella San Giovanni, paese natale di **Sandro Pertini**, offre un **ragù di chinotto con pappardelle alle castagne** o la chinotta, versione savonese della *sachertorte*. Lo stellato piemontese **Marco Sacco** viaggia di 3C: **risotto Carnaroli con co-techino e chinotto**, come a tiro di lenza ecco lo spiedino di branzino al chinotto. Chinotto storico protagonista della pasticceria, ma che sa anche cambiare passo uscendo dai binari della tradizione, grazie al genovese **Marco Visciola** che lo inforna a panettone assieme alle olive taggiasche. Dopo tanto pascere piacevolmente di chinotto, comprensivo come un buon padre di famiglia, ci soccorre il tristellato padovano **Massimiliano Alajmo** che ricorda le proprietà digestive del **chinotto abbinandolo al cugino calabrese bergamotto in un sorbetto** con confettura di entrambi assieme a fragole complici.



Mettete i fiori nei vostri tegami!

di **Roberto Zottar**

Delegato di Gorizia

Quelli commestibili non sono solo una festa per gli occhi, ma anche per il palato.

Stanchi di piatti incolori o sbiaditi? È primavera e possiamo approfittare dei **fiori che da sempre giocano un ruolo importante nelle diverse cucine**. Un piatto ornato con una viola del pensiero assume un'altra aria, un altro colore, profumo e significato. Possiamo decorarlo anche con i nasturzi o con vellutati petali di rosa: i fiori commestibili non sono solo una festa per gli occhi, ma anche per il palato. La borragine sa di cocomero, la calendula aggiunge un po' di aspro, i bei fiori della rucola un pizzico pepato.

Cucinare con i fiori può anche sembrare una novità, invece, in effetti, dietro c'è una certa storia: i cinesi li usano da mi-

gliaia di anni; il *Vecchio Testamento* e il *Corano* raccontano anche delle qualità "gastronomiche" di alcuni fiori e la tradizione, poi, non ha mai dimenticato le loro presunte potenzialità afrodisiache, esaltate in marmellate, dessert e liquori.

I Romani utilizzavano petali di rosa e di violette per insaporire pietanze o per aromatizzare il vino e **Apicio**, nel *De re coquinaria*, spiegava come preparare un piatto di "rose con cervella e uova". Se **Carlo Magno ingentiliva il vino con garofani**, in Inghilterra, durante il regno di **Elisabetta I**, si apprezzavano le primule nelle macedonie di frutta e nel periodo vittoriano le rose erano usate per una gran varietà di piatti, mentre **in America i Padri Pellegrini usavano le calendule gialle per insaporire i brodi di carne**.

Alcune pietanze che consideriamo verdura sono in realtà fiori: carciofi, broccoli, cavoli

Ora, mangiar fiori può sembrare un po' strano, ma certamente ognuno di noi ne ha mangiati, magari senza pensarci o esserne coscienti. Alcune pietanze che consideriamo verdura sono in realtà fiori, come i carciofi, i broccoli e il cavolo, mentre **i capperi sono boccioli di fiori** e i veri frutti della pianta, pure eduli, si chiamano cucunci. I boccioli del tarassaco, tra l'altro, si possono mettere sotto sale per avere dei simil capperi.

Freschi, essiccati, sotto sale o in infusione: sono tanti i modi di utilizzare i fiori in cucina e oggi assistiamo a un risascimento di quest'idea tanto che già alcuni supermercati li vendono in appo-



site vaschette. Tuttavia, prima di andare nel giardinetto sotto casa a raccogliere fiori, occorre fare attenzione! **Alcuni fiori di piante comuni sono velenosi**, come quelli del pomodoro, della melanzana, dell'oleandro, del ciclamino, della stella di Natale e della belladonna, che è una pianta allucinogena. Sono invece consentite scorpacciate di fiori di acacia, achillea, aglio selvatico, arancio, borragine, calendula, camomilla, caprifoglio, centaurea, crisantemo, dalia, fiordaliso, garofano, gelsomino, geranio, girasole, glicine, ibiscus, che ci dà anche il karkadè, iris, lavanda, lillà, magnolia, malva, margherita, nasturzio, papavero, passiflora, pesco, primula, robinia, rosa, sambuco, tiglio, trifoglio, tulipano, viole del pensiero.

*Nel risotto o in macedonia;
fritti o in insalata*

Gianfranco Vissani cosparge di "fiori-rosa-fiori-di-pesco" il suo risotto, mentre lo chef **Igles Corelli** prepara una macedonia d'astice e sambuco e un pollo ai fiori d'acacia.

I fiori di zucca fritti, ricetta di origine italo-spagnola, sono uno sfizioso *finger food*: croccanti fuori e con un cuore morbido se farciti con mozzarella e acciughe. Basta passarli poi in una pastella di farina e acqua ghiacciata prima di friggerli in olio.

Anche **i fiori di sambuco o di robinia** si possono fare fritti, ma **dolci**: si immergono in una pastella di farina (meglio se di riso) e acqua, o farina e birra e si friggono in burro o olio. Si mangiano cosparsi di zucchero.

I fiori della **viola del pensiero**, profumati e bellissimi, si usano freschi o essiccati. Sono versatili in cucina sia **in insalate** di stagione, sia **impastellati e fritti**. Si possono anche candire ed essere usati come aromatizzante per gelati.

Tra i tanti libri di cucina dei fiori ricordo quelli molto simpatici del giardiniere di **Italo Calvino**, **Libereso Guglielmi**, che ha scritto *Mangiare il giardino* e *Cucinare il giardino*.

Parfrasando una celebre frase pacifista

del movimento degli anni Sessanta degli Hippies, detti anche "figli dei fiori", potrei concludere con "Mettete dei fiori nei vostri

tegami!"; che è un appello di allegria e fantasia di cui, in questo periodo, abbiamo proprio bisogno.



PRIMULA

Già dal nome si intuisce che questo è il primo fiore a spuntare in primavera. In cucina si impiegano principalmente **i fiori nelle insalate e nelle minestre**, con la carne, nelle frittate, ma anche le radici, il rizoma e le foglie sono commestibili. Con i fiori di primula si preparano un'ottima marmellata, numerosi dolci e si aromatizza l'aceto di vino. **Classico, in alcune gastronomie regionali, è l'abbinamento lattuga/primula**, un'insalata che mangiata la sera procurerà un sonno piacevole e rigenerante. La primula in effetti è anche **ricca di virtù benefiche**: radice e rizoma sono ricchissime di saponine triterpeniche che hanno proprietà espettoranti e mucolitiche. Ci sono sostanze derivate dall'acido salicilico, la primeverina e primulaverina, che hanno proprietà analgesiche, antinfiammatorie e antireumatiche. I decotti di foglie aiutano in caso di emicranie per l'azione antispasmodica e sedativa.



MARGHERITINA

Detto anche pratolina, è un fiore comune che si raccoglie da marzo a giugno e si può essiccare e conservare in vasi di vetro. In cucina la margheritina, più precoce della margherita che fiorisce a partire da maggio, si utilizza soprattutto **nelle insalate, ma si sposa bene anche con risotti o zuppe**. I fiori di margheritina, amarognoli al gusto, stimolano la diuresi e la sudorazione, con azione disintossicante: per potenziarne le proprietà depurative, l'ideale è miscelarli ad altre piante spontanee dotate della medesima virtù, come tarassaco, ortica e cicoria.



Ravanello, il piccante che piace

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

Conferisce ai piatti un naturale tocco in più e gode di proprietà benefiche che è peccato non sfruttare.

Ortaggio appartenente botanicamente alle *Brassicaceae*, il *Raphanus sativus L.* è una specie originaria dei Paesi dell'Estremo Oriente, come Cina e Giappone, poi ampiamente diffusa in tutto il mondo grazie alla brevità del suo ciclo colturale e all'**estrema facilità di coltivazione**. *Raphanus* è una forma latinizzata del greco *ράφανος*, che significa proprio "facilmente allevabile". Nei secoli, dall'originaria forma e gusto è derivata **una moltitudine di varietà che**

normalmente sono classificate in funzione del ciclo di produzione (precoce 30 giorni, tardivo 90 giorni), del periodo di coltivazione (da aprile fino a novembre), della forma (tonda oppure oblungo-cilindrica) e del colore della radice (in realtà la parte commestibile del ravanello non sarebbe proprio una radice ma un rigonfiamento del fusto detto **ipocotilo**) variabile dal rosso, viola, bianco e nero. Si dice che se si sbaglia luna nel seminare, il ravanello diventerà un po' troppo piccantino.

Tra le cultivar più comuni in Italia: i piccoli rossi e precoci **Saxa** e **Cherry Belle**; la **Candela di ghiaccio** lungo e di colore bianco; la **Candela di fuoco** lungo e rosso; l'invernale **Nero di Spagna**. Sempre più successo nei nostri mercati sta riscuotendo il gigantesco **Daikon**: bianco, lungo fino a 35 cm, di diametro fino

a 10 cm, originario del Giappone dove è molto apprezzato per la versatilità culinaria e le virtù terapeutiche.

Un po' di storia, tra gastronomia e fitoterapia

Anche se diversi da quelli prodotti oggi, la cronaca documentata sui ravanelli, tra gastronomia e fitoterapia, potrebbe iniziare **dall'antico Egitto** in cui, secondo **Erodoto** (*Storie*), le autorità somministravano agli schiavi che costruivano le piramidi grandi quantità di ravanelli, insieme all'aglio, per accrescerne la forza e la resistenza. **Nella cucina dei Greci antichi**, i ravanelli, di cui erano già note tre varietà, godevano di tanta stima che ad Apollo, dio della Medicina e ideale della giovinezza,





Notte dei ravanelli

retiche, depurative, sedative, antisettiche e stimolanti - dilettiamoci con qualche proposta di valorizzazione gastronomica.

Alcune proposte di valorizzazione gastronomica

Generalmente, il ravanello viene consumato crudo, sotto forma di rondelle sottilissime, condite con olio e succo di limone o in pinzimonio, accompagnato da carote, sedano e finocchio, ma gustosa ed elegante è la ricetta francese **Radis à la croque au sel** (eliminate le foglie, tagliare in 4 la parte superiore dei ravanelli, inserire un pezzetto di burro e servire con pane fresco e sale).

Antipasto originale i **ravanelli con fegato**, secondo un'antica ricetta albigea (rosolare il fegato di maiale a cubetti, in padella con olio; aggiungere fette di ravanello e sfumare con un goccio d'aceto).

Ravanelli alla brace, accompagnati da una crema di formaggio, zenzero in cubetti, e topinambur alla julienne, secondo la ricetta del giovane chef **Davide Puleio**, o una rinfrescante **Acqua e sale con fregola sarda** (suggerita da "La Cucina italiana"), a base di fregola sarda lessata e fredda insaporita con pomodorini, ravanelli, cetriolo, capperi, anelli di cipolla conditi con olio e sale fino, servita con foglie di basilico e mezzo mestolo di acqua ghiacciata.

Le giovani foglie del ravanello, oltre che mangiate crude, possono essere utilizzate per gustose ricette: semplicemente **saltate in padella con uno spicchio d'aglio**; in una saporita frittata con parmigiano; **in una calda zuppa** con patate e pomodorini; **in pesto con noci** per condire i bucatini (**Cannavacciolo**); **in insalata liquida** con tuorli d'uovo fritti (**Cracco**).

Per la cronaca: **il 23 dicembre di ogni anno a Oaxaca, in Messico, si celebra la Noche de Rabanos** (Notte dei ravanelli). Ravanelli giganti, coltivati localmente (alcuni pesano 10 libbre!), sono scolpiti in figure di animali, di santi e scene raffiguranti la Natività.

nezza, in alcune cerimonie religiose veniva offerta in dono una spilla a forma di ravanello, forgiata in oro: tra le sue virtù quella di calmare la tosse, facilitare la digestione e accrescere la secrezione latte.

I Romani facevano grande impiego dei ravanelli ma, per il loro gusto agro, si usava consumarli **assieme a olive in salamoia** per temperare l'asprezza del sapore. Pare che **Plinio** (*Naturalis Historia*) non ne fosse particolarmente ghiotto, definendoli *cibus illiberalis*, anche se riferisce che il medico greco **Androclide** raccomandava di mangiarli per prevenire le conseguenze dannose dell'uso eccessivo di vino.

Nel Rinascimento ancora consensi, sia come elisir per curare pertosse, artrite e calcoli, sia quale complemento gastronomico. Il **Messisbugo** (*Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale*, 1549) descrive, per le nozze del principe **Ercole d'Este** con la figlia del re di Francia, alla presenza di **Isabella d'Este Gonzaga**, una mensa su cui erano poste "... in 104 piattini e in 25 piatti più gran-

di: insalata di capperi, tartufi e uva passa; insalata d'indivia, radicchio e cedri; insalata d'acciughe, ravanelli grossi lavorati d'intaglio e ravanelli piccoli interi".

Agnolo Bronzino, artista e poeta, dedica addirittura una delle sue *Rime in burla* (1572) al ravanello: "Che se 'l dicesse il ciel mi par pur strano ch'un frutto così dolce e saporito sia riputato ventoso e malsano; e spesso mi si rizza l'appetito sol in pensar che questa nobil pianta onori inanzi e drieto ogni convito".

Nel XVIII secolo, il ravanello divenne una pianta di largo consumo soprattutto per le sue qualità curative: oltre che diuretiche, antibiotiche e digestive, prezioso anche per evitare lo scorbuto degli equipaggi, quando le navi da guerra restavano in mare per diversi mesi: "... ovvero si può infondere la radice del ravanello nel vino del Reno e far prendere questa infusione alli marinari" (**J. Linden e H. Boerhave**, *Trattato dello scorbuto*, 1766).

Preso atto della convalida scientifica delle benefiche proprietà dei ravanelli - **diu-**





Lo zenzero dai tanti nomi

di **Maurizia Debiaggi**, Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia
e **Anna Lanzani**, Accademica di Buenos Aires

*La storia millenaria
e le sue potenzialità
nella nostra cucina
di oggi e di domani.*

Zenzero come amore a prima vista? Difficile. Tuttavia, l'ingrediente è intrigante! Conosciamo il pan pepato e le virtù medicali delle tisane allo zenzero, ma quanto sappiamo dello zenzero che si trova all'opposto dello zaffera-

no nella scala di preziosità dei sapori che lottano per un posto a tavola? Vediamone insieme la storia e le potenzialità nella nostra cucina di oggi e di domani. Da qualche tempo, l'Occidente ha riscoperto le proprietà salutari dello *zingiber officinale*, confermando ciò che l'Oriente sapeva da qualche millennio: la sua radice, o meglio il rizoma fresco o in polvere, ha **proprietà antinfiammatorie e digestive**. Oggi è stato scientificamente dimostrato che ha **anche proprietà antiossidanti, anticoagulanti**, che è un "alleato del cuore", combatte gli stati influenzali e contribuisce ad abbassare i livelli di colesterolo nel sangue.

Consultando antichi manoscritti, ci rendiamo conto che, apprezzato fin dalla sua introduzione in Occidente per le caratteristiche nutrizionali, **lo zenzero è stato poi protagonista, insieme a zucchero e cannella, del tripudio gustativo rinascimentale.**

Ma andiamo in ordine.

*Fa la sua prima
apparizione scritta nei Dialoghi
attribuiti a Confucio*

Conosciuto da almeno sette millenni in quello che ora chiamiamo il Sud e Sud-est asiatico, lo zenzero fa la sua prima apparizione scritta negli *Analecta*, i Dialoghi attribuiti a **Confucio** (VI secolo a.C.) e raccolti nel Periodo dei Regni Combattenti. Nel testo si raccomanda di mangiarne a ogni pasto, ma con moderazione, per non aumentare eccessivamente la temperatura interna del corpo.

Nel Mediterraneo, arriva relativamente più tardi di altre spezie, ma si pensa che già nel I secolo a.C. fosse conosciuto dai Romani. Sicuramente era noto a **Plinio il Vecchio** (24-79 d.C.), e **Dioscoride** (40-90 d.C.) che, nel *De Materia Medica*, ne descrive le proprietà digestive, termogeniche e di antidoto contro l'avvelenamento.

Nel *De re coquinaria* (IV secolo d.C.), **Apicio** lo cita 14 volte. Non è solo ingrediente di polpette, del ripieno del pollo e del maiale, del condimento dell'insalata e dei piselli, dei rinfreddi, degli arrostiti, della ventresca di maiale e del capretto, ma è anche protagonista di "sali acconciati giovevoli alla digestione" e a "fugare tutti i mali", a testimonianza di quanto gli antichi Roma-



ni lo considerassero già una panacea per la salute.

Nei ricettari medievali compare con denominazioni diverse

Lo zenzero ricompare **agli albori del Medioevo** nello splendido (e purtroppo poco conosciuto) *De observatione ciborum* del medico bizantino **Antimo**: un trattato di dietetica rivolto al re franco **Teodorico il Grande** per convincerlo ad adottare abitudini alimentari più sane, una cucina più varia e meno scipita: "La lepre, meglio se novella, è buona contro la dissenteria (sic!) con una salsa a base di pepe dolce, chiodi di garofano, lavanda e **gingiber**".

Con il nome di **zinzebre** ecco il "nostro" riapparire nel *Liber de coquina*, il capostipite di tutti i ricettari medievali europei, composto probabilmente alla corte di **Federico II**. Se ne fa una sola menzione (d'altra parte il manoscritto che è arrivato a noi è più tardo del presunto originale, e lacunoso), ma indimenticabile a **insaporire dolcetti ripieni di mele fritte, noci, uvette e fichi**.

Pochi anni dopo, l'Anonimo toscano (*Libro della cucina*) suggerisce lo **zenzovo** in 4 ricette: **brodo di pollo, savori per gli arrosti, pollo fritto e addirittura nel biancomangiare**, il dolce simbolo della cucina medievale. L'Anonimo veneziano (*Libro per cuoco*) lo menziona 34 volte (con il nome di **zenzevvo**) in **salse di accompagnamento delle carni**, "nel brodo de polasto, nel pastero de carne de porcho e nelle *'Specie fine a tute cosse'* [una sorta di curry medievale]".

Siamo nel 1431 quando il cuoco tedesco **Johannes de Buckenheim**, a servizio di **Papa Martino V**, include nei suoi appunti del *Registrum Coquine* (altra "perla" di piacevole lettura, e poco nota) un "*polastro pro italicis*", torta di polli e piccioni, insaporita con cannella, "*spezie buone verdi*", uova crude e **zinsibere**.

Appena una generazione dopo, l'innovatore **Maestro Martino da Como** (*De arte coquinaria*) nomina lo **zenzevvo** 44 volte in torte, salse e minestre. Da provare i suoi **ravioli di carni miste e formag-**



gio, spezie battute e zenzero "non più grandi di una castagna". E sempre in quegli anni, **Bartolomeo Sacchi**, il Platina, include lo zenzero, che "Giova al fegato e a quelli che hanno doglia ovvero affanno al cuore" nella "vianda gialla", una sorta di brodo di pollo spesso e grasso, insaporito anche con zucchero e cannella.

In pieno Rinascimento, **Cristoforo da Messisbugo**, a servizio degli Este, nomina il **genzevvo** 13 volte, non solo **come ripieno di "pastelli grandetti o piccoli"** profumati all'acqua di rose, ma anche in **torte dolci di pollo, fave o carciofi** e in polpette alla cannella, **savori**, funghi, pastelli di pesce, brodi, brodetti e **potaggi**.

Fu l'Artusi a chiamarlo finalmente col suo nome attuale

Passano i secoli e mentre la tavola si riorganizza nel dualismo del "dolce vs salato", per le note pungenti dello zenzero, che sfuggono alla nuova anatomia del gusto, rimane poco spazio. Nel 1773 **Vincenzo Corrado**, gentiluomo di camera del re delle due Sicilie, paladino e grande compilatore della cucina napoletana, nella sua estesa opera **dedica allo zenzaro una sola ricetta**, i "*salsiccioni di Bologna*", un insaccato molto aromatico, "asciugato all'aria" e affumicato. E poco più di un secolo dopo, anche **l'Artusi** fa riferimento all'uso dello **zenzero** (finalmente chiamato con il suo nome moderno) solo una volta. In un cacciucco, "imparato a Viareg-

gio... assai meno gustoso dell'antecedente, ma più leggero e più digeribile".

Perché si apra nuovamente la strada all'uso dello zenzero dobbiamo arrivare agli anni Settanta, quando si delineano nuovi scenari gastronomici tra cui la **nouvelle cuisine** e l'adozione di **modelli di cucina sana, attenta alla dietetica e agli ingredienti dalle virtù benefiche**.

Riconquista la cucina del Bel Paese con l'uso creativo dei grandi chef

Lo zenzero inizia così a "riconquistare" la cucina del Bel Paese e si assiste a un suo uso creativo da parte dei grandi chef. Come non citare, di **Carlo Cracco**, il **riso al pepe di Sichuan, zenzero e pepe rosa, o quello mantecato allo zenzero e cacao** con ragù di frattaglie e piselli; come non applaudire l'estro di **Massimiliano Alajmo** che ha creato **l'olio essenziale di zenzero** da nebulizzare sui gamberi rossi con pistacchio e arancia e, lasciando per strada molti altri esempi, come non concludere con l'indimenticabile **Gualtiero Marchesi**, che usò lo zenzero **nell'insalata di capesante** e nel ripieno del tanto celeberrimo quanto rivoluzionario **raviolo aperto**? Da qui a portare lo zenzero nella dispensa degli italiani, a fianco delle tradizionali erbe aromatiche e dello zafferano sarà un lungo viaggio, ma auspichiamo una sua maggiore presenza al seguito delle cucine europee, magari usando quello coltivato a Ragusa!



Salmistratura e marinatura

di Carlo del Torre

Accademico di Gorizia

Tecniche più o meno scomparse, ma utilissime per esaltare il gusto delle carni.

Sono numerose le tecniche di conservazione degli alimenti che oggi continuano a essere utilizzate solo per le sensazioni gustative che riescono a offrire: fin troppo scontato l'esempio dell'affumicatura, con le sue migliaia di applicazioni e sfaccettature. Meno diffusa invece, è **la salmistratura, fino a poco**



tempo addietro abituale tecnica casalinga utilizzata per prolungare la conservazione delle carni fresche, mentre **un po' più frequente è la marinatura**, la cui finalità principale non è la conservazione, ma **l'ingentilimento dei sapori e della consistenza**, soprattutto per carni piuttosto tenaci.

Entrambi i metodi non si applicano solo alla carne

Entrambi i metodi non si applicano solo alla carne, anzi la salmistratura pare sia nata applicandola al pesce, mentre la marinatura viene spesso usata anche per le verdure. Diverse sono le modalità di preparazione: **la salmistratura consiste nella macerazione della carne cruda in un composto di verdure, spezie e soprattutto sale**, spesso addizionato con un po' di salnitro. Solo questi ultimi due ingredienti vanno dosati con una certa attenzione, nella canonica misura di 50 g di sale e di 5 g di salnitro, per ogni chilo di carne. Il salnitro, atteso che nella maggioranza dei casi la carne viene poi consumata cotta, può tranquillamente essere omesso, a condizione che i commensali tollerino un colore della carne più tenue e grigiastro, meno d'effetto, ma senza conseguenze per il gusto; le spezie, le verdure e gli odori, invece, possono essere dosati con maggiore approssimazione secondo gusto e passione. Il principio della salmistratura è il medesimo della salatura utilizzata, per esempio, per il prosciutto, le pancette e gli ossocolli (salumi tipici del Friuli-Venezia Giulia): il sale viene sfruttato per sottrarre l'acqua

presente nelle carni prolungandone così la conservabilità. Tuttavia, se per la produzione di nobili prosciutti o salumi, oltre al sale e a mani sapienti, un ruolo decisivo lo gioca la stagionatura, nella salmistratura quest'ultimo aspetto è, di regola, assente, in quanto nel giro di qualche settimana il prodotto viene comunque consumato. Gli aromi e le sensazioni date dalla lunga stagionatura sono, però, sostituiti dall'amalgama di erbe odorose e spezie, presenti invece, in modo determinate, nella salmistratura.

La marinatura è una delle grandi trovate dell'intelligenza umana

La marinatura è una delle grandi trovate dell'intelligenza umana: **le carni, ma non solo, vengono facilmente penetrate dalle sostanze acide**, quali, per esempio, l'aceto, il vino, il succo di limone, **con effetto di ammorbidirle e, nel caso delle verdure o dei pesci, addirittura di "cuocerle"**. Tuttavia, gli acidi non sono in grado di portare all'interno aromi particolari come invece riescono a fare le sostanze oleose. Ecco che **una sapiente emulsione tra sostanza grassa e acida, in pratica olio e aceto**, consente di trasportare nell'intimo della carne l'acido, che esercita una funzione ammorbidente e l'olio che trasmette aromi sapientemente dosati. Non è facile ottenere l'emulsione tra tali sostanze, ma per questo nostro Signore ha creato **la senape, potente emulsionante in grado di unire l'acido con il grasso** e che è sempre opportuno aggiungere, sotto forma di semi pestati, in ogni marinata che si rispetti. Con la ma-



rinatura si ottiene un modesto prolungamento della conservabilità della carne, ma la finalità principale è rendere il prodotto più morbido e digeribile da un lato, e **più saporito** dall'altro. **Entrambi sono metodi che donano alla carne sapori altrimenti introvabili** e soprattutto sono facilmente eseguibili tra le mura domestiche, anche la salmistratura che richiede un tempo un po' più lungo e luoghi più freschi; infatti, nonostante sciagurate mode abbiano privato le case di adeguate cantine, per lo più trasformate in taverne, la salmistratura può tranquillamente essere gestita in un comune frigorifero e può anche sostituire la conservazione sottovuoto di alcune spese di carne un po' abbondanti. La marinatura può anche essere un abile espediente per prolungare la godibilità di alcuni avanzi di lessato o di arrosto che altrimenti assumerebbero tristi destini in qualche bidone dell'immondizia dopo aver atteso, solitari, alcuni giorni in un angolo del frigorifero.

Tante le occasioni per godere delle sensazioni offerte dalla salmistratura

Salvo alcune importanti eccezioni, *in primis* il Trentino, dove **la carne salada** è diffusa come il tortellino a Bologna o l'abbacchio a Roma, **l'unico taglio di carne salmistrata reperibile con relativa facilità** in certe macellerie di rilievo, è la lingua di manzo, ma tantissime potrebbero essere le occasioni di sfruttare e godere delle sensazioni che questo sistema offre: dai **tagli nobili del manzo, come la fesa o lo scamone, o al più economico girello**, per poi passare alla spalla o **all'arista di maiale**, senza escludere la carne equina, ovina o caprina. La carne così trattata, oltre a costituire un eccellente piatto forte per un pranzo domenicale, se consumata

LINGUA SALMISTRATA

Ingredienti: 1 lingua, 10 g di salnitro, 100 g di sale, 1 pugno di pepe, 1 pugno di coriandolo, ½ noce moscata, 2 spicchi di aglio, ½ cipolla, ½ carota, 1 foglia di sedano, salvia, rosmarino.



Preparazione: strofinare bene la lingua, condirla con tutti gli ingredienti, compresi 50 g di sale. Porla in un recipiente con sopra un piatto e un peso. Dopo 2 giorni, voltarla e aggiungere il resto del sale. Sarà pronta dopo 1 settimana e può durare fino a 1 mese. (Da un ricettario privato inedito, redatto tra il 1920 e il 1935).

La lingua salmistrata, dopo cotta, può essere consumata sia calda, come piatto forte, sia fredda, affettata con una buona grattugiata di rafano.

cotta e raffreddata, può costituire un ottimo succedaneo dei tradizionali salumi stagionati, soprattutto in periodo estivo. Per fare un esempio concreto, con la speranza di suscitare la curiosità dei lettori, ricordo **la coscia di maiale salmistrata** riportata nel **Ricettario Mitteleuropeo di Suor Antonija** (ed. LEG, 2008): "Sfregare ½ kg di coscia di maiale con il sale e salnitro, con ½ cucchiaino di zucchero, zenzero grattugiato, pepe pestato, coriandolo e aglio schiacciato. Mettere la carne in un recipiente di porcellana, ricoprirlo di cipolla tagliata, foglie di alloro e buccia di limone. Coprire la carne con un tagliere e caricare con un peso; lasciare riposare per 2-5 giorni girandola ogni giorno. Alla fine togliere tutte le spezie, bagnare la carne con acqua tiepida bollita, lasciare così fino al giorno seguente. Quindi scottare la carne su strutto caldo, metterla nel forno e bagnarla regolarmente. Tagliare la coscia cotta e servire con crauti acidi, rapa, radice di rafano e purea di patate". L'autrice, evidentemente avvezza a preparare con una certa frequenza tale pietanza, omette di indicare le dosi, che quindi devono essere interpretate secondo il gusto di chi la prepara, tranne che per il dosaggio del sale che, come detto, può indicarsi in 50 g per chilo di carne. Il piatto riesce benissimo, anzi forse ancora meglio con altri tagli, soprattutto la spalla che si presta anche a essere lessata e in particolare l'arista che, dopo cotta e raffreddata, diventa un'eccellente portata fredda.

Una ricetta friulana per la carne marinata

Nel Friuli centrale invece, tra i ricettari di un'aristocratica famiglia udinese, redatti agli inizi del XX secolo, troviamo, nel capitolo dedicato alle carni di manzo, una ricetta di carne marinata: "Preparate la carne di manzo in un vaso di terracotta, in modo che possa starvi comodamente. In un altro recipiente mettete una carota, due o tre cipolle, sedano, porro, prezzemolo, qualche foglia di lauro e timo, due o tre chiodi di garofano. Bagnate la verdura con mezzo litro di vino rosso, fate bollire circa 10 minuti, poi versate la salsa sulla carne che, ben coperta, può stare in infusione parecchio tempo, avendo cura però di voltarla di frequente perché il liquido possa penetrare. Si leva poi la carne, si frigge in 30 g di olio per 50 g di carne fino a color dorato da tutte le parti, vi si unisce quindi una tazza della marinata, due di brodo o acqua calda salata, con sciolto un cucchiaino di farina bianca e si lascia cuocere a fuoco moderato per due ore" (da un ricettario privato inedito, redatto tra il 1905 e il 1915). Dagli esempi riportati emerge da un lato la **sostanziale semplicità delle preparazioni**, dall'altro il grande spazio interpretativo che ognuno può applicare salmistrando o marinando la carne, dando sfogo alla composizione di **svariate conche per ogni stagione dell'anno**.



Su murdegu, silenzioso e sconosciuto signore dei boschi

di **Adriana Zuddas**

Accademica di Cagliari

Un fungo da gustare fritto, insieme a fette di pane abbrustolite.

Nei luoghi ricchi di macchia mediterranea, dal Parteolla al Campidano, al Sulcis Iglesiente, se l'autunno è piovoso, la natura riserva molti doni preziosi: sotto i cespugli di cisto, spuntano, assieme ad altre specie, **i funghi de murdegu**, il cui nome scientifico (ma vi sono altre varianti), suona come "Boleto del cisto, *Leccinum corsicum*", in lingua sarda *cordolin* e *murdegu*.

Le sue caratteristiche nutraceutiche presentano un quadro di tutto rispetto: **povero di grassi; ricco, tra l'altro, di minerali** (soprattutto potassio e selenio), di vitamine del gruppo B, un **toccasana per il sistema immunitario** e per il buon funzionamento del sistema cardiovascolare.

Andare alla ricerca di tali funghi è privilegio di pochi abitanti del luogo

Andare alla ricerca di tali funghi, sulle colline ricoperte di varie specie di arbusti, tra cui il lentisco, il corbezzolo, il mirto, il ginepro e il cisto, una volta, un po' meno oggi, era privilegio di pochi abitanti del luogo. Mitici personaggi, frequentatori assidui delle fitte zone boschive, delle quali conoscevano tutti gli anfratti e tutti i segreti, custoditi gelosamente, quando non svelati a pochissime persone di fiducia, tanto da renderli misteriosi e al tempo stesso rispettati. Si presentano



ancora all'ingresso delle case con cesti intrecciati di canne, ricolmi del prezioso dono della natura che, sono certi, e così è, venderanno con grande facilità e una volta avrebbero barattato con olio d'oliva o altre preziosità provenienti dalle ricche dispense dei proprietari.

Gesti antichi, ancora in uso, immutati

La scia del profumo tipico e del bosco, loro culla, accompagnava, come ora, l'ingresso dei funghi nella grande cucina. Puliti di qualche residuo di terra e con abilità, con la punta di un coltellino affilato, talvolta passati velocemente sotto un filo d'acqua, **i funghi dal cappello marrone turgido e dalle pieghe avorio chiaro**, diritte e ravvicinate nella parte sottostante, col gambo accorciato, veni-

vano adagiati su un panno di lino o cotone, finché non avessero perso la poca acqua restante: gesti antichi, ancora in uso, immutati. Uno a uno, sono completamente **irrorati di semola**, fine o grossa, a piacere, sparsa su un piatto di media grandezza. **Posati nell'olio caldo** della padella, a fuoco vivace, a evitarne l'assorbimento, saranno velocemente girati sui due lati e, quando la semola apparirà leggermente dorata, verranno ripescati con un mestolo forato. Soffermandosi su questa operazione, per eliminare l'olio in eccesso, i funghi, **ancora morbidi all'interno e appena croccanti all'esterno**, saranno adagiati su un bel piatto da portata. Quest'ultimo sarà, a piacere, orlato di fette di pane "cifraxiu" (o anche detto *spongiu* o *madditzosu*), abbrustolite, meglio se sulla brace del camino e che saranno impregnate del delizioso poco olio di frittura recuperato assieme ai funghi appena tolti dalla padella.



Il cioppino di San Francisco

di **Claudio Tarchi**

Delegato di San Francisco

Una ricetta ispirata dalla mamma siciliana del famoso ristoratore Al Scoma.

Il 2020 ha segnato il centesimo anniversario della nascita di **Al Scoma**, un **legendario ristoratore di San Francisco**, scomparso nel 2007.

Nato a Oakland, città della regione della Baia, ebbe fin da piccolo una vocazione per il lavoro: vendeva giornali e fiori nel quartiere italiano di San Francisco e più tardi fece anche l'ispettore dell'ufficio d'igiene del Comune, lavoro che gli diede la possibilità di conoscere tanti ristoranti e bar della città.

Nel 1965, con il fratello Joe, rilevò un piccolo bar con sei sgabelli al Molo 47 del famoso "Fisherman Wharf", e inizialmente si dedicò a servire la prima colazione ai pescatori che tornavano dalle notti di pesca. Successivamente, trasformò il bar in ristorante con oltre 300 coperti, **diventando un punto di riferimento storico in città e a livello nazionale**. Da decine di anni "Scoma's" è tra i maggiori ristoranti indipendenti degli Stati Uniti, con oltre 400.000 pasti serviti e incassi superiori ai 10 milioni di dollari!

"Scoma's" è forse stato il primo ristorante negli USA a istituire il "pescato a km 0"

Negli anni Novanta del secolo scorso, "Scoma's" è forse stato il primo ristorante negli Stati Uniti a istituire il "pescato a km 0". Con la barca di proprietà, tuttora pe-



scano nella Baia e si spingono lungo la costa, ritornando al molo con il pescato del giorno. **I clienti possono osservare lo scarico delle cassette che vengono consegnate direttamente ai cuochi in cucina.**

Il ristorante, frequentato da locali, turisti e molti nomi celebri, prepara una ricetta che sembra sia stata ispirata dalla mam-

ma di Scoma, di origini siciliane, e che lui ha voluto chiamare il **"Cioppino dell'uomo pigro"**.

Del cacciucco di Livorno o Viareggio e del "ciupin" di Genova c'è ben poco, ma quando negli Stati Uniti si festeggia a novembre la Giornata del Ringraziamento (*Thanksgiving*) con mastodontici tacchini, a San Francisco il "cioppino" la fa da padrone.

LA RICETTA

Ingredienti: merluzzo a pezzetti, vongole, cozze, calamari (famosi quelli della vicina penisola di Monterrey), gamberi (con gusci e teste), capesante, polpa di granchio (famoso quello della Baia) cotta al vapore, sale, origano siciliano (Al amava dire che faceva la differenza nel piatto), passata di pomodoro, sugo di vongole.

Preparazione: versare la passata di pomodoro in un tegame caldo e dopo 5 minuti aggiungere il sugo di vongole. Cuocere il tutto per altri 5 minuti o al primo bollore. Unire nel tegame: merluzzo, capesante, vongole, cozze, calamari e infine i gamberi. Far cuocere non più di 10 minuti. Assaggiare per il sale e aggiungere con grande generosità l'origano. Servire in una terrina con un'abbondante manciata di granchio fresco e 2 fette di pane abbrustolito a lievitazione naturale (il famoso "Sourdough", il pane dei cercatori d'oro di un'altra epoca).

Delivery solidale a mille

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

Un pranzo da asporto a Torino, preparato da 30 chef per 250 famiglie indigenti.

La "buona notizia" arriva da Torino. L'11 aprile scorso, una grande brigata di trenta chef, dieci dei quali stellati, ha vinto una sfida mai tentata prima: far giungere, tramite i volontari del Banco Alimentare del Piemonte, un eccezionale pranzo domenicale attraverso un *delivery* contemporaneo sulle tavole di oltre mille persone bisognose. **L'hanno battezzato "Pranzo a mille"** e ha dimostrato sia le capacità organizzative dell'associazione no-profit nata a Milano nel 1989 dall'incontro tra Mon-

signor **Luigi Giussani** e il cavalier **Dani- lo Fossati**, patron della Star di Agrate, sia l'impegno solidale di questi **"cuochi di speranza"**, come si sono definiti. Infatti, invece di organizzare manifestazioni di protesta, che in qualche città sono sfociate in disordini causati da provocatori, essi si sono rimboccati le maniche per aiutare chi è più in difficoltà di loro.

Dopo un lungo periodo di *stop and go*, cassa integrazione, proteste nelle piazze, fallimenti, la categoria dei ristoratori è arrivata stremata alla primavera, provata sia psicologicamente sia economicamente dalla lunga pandemia. "Quel silenzio, per mesi, nei nostri locali - racconta **Marco Sacco**, chef dei ristoranti "Piccolo Lago" a Mergozzo (Verbano-Cusio-Ossola), due stelle Michelin, e del "Piano 35" di Torino, una stella, in cima al Grattaciolo di Intesa

Sanpaolo - è stato tragico e angosciante. Ci sembrava fosse finito il mondo. Poi è partita la cassa integrazione per i miei collaboratori, ci siamo organizzati. Negli ultimi mesi è cambiato qualcosa in me, il tempo riconquistato mi ha aperto nuove porte, come per questo progetto di solidarietà, e con l'executive **Christian Balzo**, domenica 11 aprile abbiamo acceso i fornelli molto volentieri. Ora non vediamo l'ora di ripartire".

La grande brigata che ha cucinato oltre mille pasti di tre portate

Il Banco Alimentare a Torino è riuscito a infondere una ventata di ottimismo, coinvolgendo questa grande brigata che ha cucinato oltre mille pasti di tre portate: racchiusi in box "griffati" dai volti dei cuochi, sono stati distribuiti a 250 famiglie bisognose, scelte dalle organizzazioni caritatevoli accreditate. **Insieme veniva donata anche una borsa contenente una bottiglia di vino, sacchetti di cioccolatini, una mini-colomba, un pacchetto di caffè, un libro, una piantina di fiori e una tovaglietta**, in modo da rallegrare la tavola di quel pranzo domenicale indimenticabile.

"Vivere non è sopravvivere: questa nostra attenzione è stata per loro un momento di gioia nel buio della crisi", ha detto commosso uno dei volontari dopo aver fatto la sua consegna. Anche chi scrive ha partecipato all'evento: con mia moglie Clara abbiamo arruolato i cuochi e trovato le donazioni dalle aziende alimentari e vinicole, riscontrando una



Gli chef Anna e Claudio Vicina del ristorante "Casa Vicina" a Torino

sorprendente disponibilità. **Invece di protestare contro il governo, questi cuochi si sono messi il grembiule e hanno trovato un senso civico alla loro attività.** Tra i ristoranti coinvolti, **ben dieci sono stellati**, come il "Cannavaciuolo Bistrot", "Del Cambio", "Condividere" alla Nuvola Lavazza, il "Dolce Stil Novo" alla Reggia di Venaria, la "Gardenia" di Caluso (Torino), "Casa Vicina" nel Green Pea (store ecosostenibile appena aperto dalla famiglia Farinetti) e alcuni "storici" della città, come il "Tre Galline" (1592), il "San Giors" (1815) e il "Monferrato" (1820). Spiega per tutti **Baronetto**, una stella Michelin, dalle sale "Del Cambio", dove pranzava **Cavour**: "In un momento così delicato, che ha messo a dura prova noi ristoratori, **abbiamo deciso di trasformarci in cucine solidali.** Bisognerà creare un movimento che possa ancora aiutare e dare un senso civico alla nostra attività di cuochi, così esposta in modo mediatico negli ultimi tempi: le macerie di questa pandemia saranno difficili da togliere e ognuno deve dare il proprio contributo".

Afferma il Presidente del Banco Alimentare del Piemonte, **Salvatore Collarino**: "Nella nostra regione noi aiutiamo 110 mila indigenti e la richiesta durante la pandemia è aumentata. Ma non vogliamo semplicemente distribuire del cibo: con questa iniziativa abbiamo cercato di dare un segno di speranza a chi soffre". La *food bank* distribuisce in Italia, ogni anno, oltre 75 mila tonnellate di alimenti (pari a una colonna di Tir pieni di cibo, lunga cento chilometri), assistendo un milione e mezzo di poveri attraverso una rete di 21 sedi decentrate. Tale esperienza è stata una novità molto particolare, poiché **ha unito due mondi assai diversi, quello degli chef e quello della povertà.**

"Nonostante le continue chiusure e aperture, abbiamo trovato l'unità per ripartire insieme"

Riflette **Federico Zanasi**, chef emiliano arrivato nel capoluogo torinese dopo una lunga collaborazione con il catalano



Ferran Adrià, ora alla guida del ristorante "Condividere", una stella Michelin: "In questi mesi di pandemia ci hanno tolto la convivialità, ma noi abbiamo voluto riportarla nelle case di chi è meno fortunato: nonostante le continue chiusure e aperture, abbiamo trovato l'unità per ripartire insieme". L'iniziativa solidale si collega alla "Cena a mille", che si è svolta nel capoluogo piemontese per cinque edizioni, a partire dal 2011: in quelle occasioni alcuni cuochi stellati cucinarono per un migliaio di indigenti seduti attorno a tavole perfettamente imbandite dentro un palasport cittadino. Tra loro, anche **Mariangela Susigan** della "Gardenia" di Caluso, e **Igor Macchia** di "Casa Format" di Orbassano (Torino), che dieci anni dopo ricordano: "In quelle serate ci eravamo anche molto divertiti e questa manifestazione è stata un messaggio di ottimismo per tutta la categoria e per la popolazione". Ma **il Pranzo a mille ha rappresentato anche un'occasione di condivisione e solidarietà ai fornelli**: poiché **Alfredo Russo** ha messo in cassa integrazione tutta la squadra del suo elegante locale nella Reggia di Venaria, è stato accolto dallo chef **Maurizio Camilli**, presso il ristorante "Piazza dei Mestieri", organizzazione no profit che ospita anche corsi di cucina per ragazzi difficili. E gli allievi hanno lavorato insieme ai due cuochi.

Piatti semplici, ma gustosi: un inno al pranzo domenicale della tradizione italiana

E che cosa hanno cucinato? Piatti semplici, ma gustosi: un inno al pranzo domenicale della tradizione italiana. **Tra i primi, hanno offerto lasagne vegetariane, gnocchi alla romana, ravioli di pesce,**

cannelloni di magro. I secondi erano tutti piatti senza carni di vitello, suino, ovini o volatili, **per rispettare le tradizioni culinarie e religiose delle famiglie**, mentre il pescato era presente con pietanze di baccalà, filetti di trota, seppie, sgombro, polpi. Per finire, **come dessert hanno trionfato il tiramisù** (anche in versione "innovativa" al limone) **e i dolci al cioccolato**, con una netta prevalenza dei piemontesi *bûnet* e panna cotta.

Tra i *rider* del *delivery* si sono impegnati anche l'Arcivescovo di Torino, Monsignor **Cesare Nosiglia**, e lo scrittore torinese **Enrico Pandiani**, che nel suo ultimo romanzo noir *Lontano da casa* (Salani, 2021) ha dedicato qualche scena, in un giallo ambientato nella periferia abitata dagli immigrati, all'attività dei volontari del Banco Alimentare. Commenta **Fabrizio Tesse**, del ristorante "Carignano", una stella Michelin, ospitato all'interno del Grand Hotel Sitea, che ha da mesi 75 dipendenti in cassa integrazione: "È stato un bel momento per unire le forze e allietare una giornata per chi sta certamente peggio di noi". E **Nicola Somma**, executive del "Cannavaciuolo Bistrot", locale elegante della pre-collina torinese: "Ci è piaciuto molto collaborare al progetto e l'organizzazione è stata perfetta. Durante questo periodo difficile, del resto, nessuno di noi è stato fermo: ne abbiamo approfittato anche per studiare nuove tecniche di cucina, nuove metodologie di ristorazione". Anche cibo da asporto e modalità *delivery* della ristorazione fanno parte di tale innovazione. Tutti non vediamo l'ora di tornare a gustare la cucina nei ristoranti con una serena convivialità. In realtà, questa drammatica crisi ci ha insegnato ad apprezzare valori più autentici, oltre a essere l'occasione per sperimentare strade diverse, come hanno dimostrato i "cuochi di speranza" torinesi.



Il pasticciere del ristorante

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

Creare un dessert è un'arte complessa che richiede pratica e competenza.

La figura del pasticciere da ristorazione non è sempre riconosciuta in modo adeguato e ancora oggi, nelle recensioni di molti ristoranti di livello, viene citato lo chef, con la sua personalità e le sue creazioni, e raramente il responsabile del comparto pasticceria. Il pasticciere da ristorazione non è semplicemente "un pasticciere che lavora in ristorante" ma è un soggetto con una sua specifica professionalità, che comporta un'ottima conoscenza delle materie prime e della

tecnica, unite a una buona dose di creatività e senso estetico. Egli opera in un ambiente in continua evoluzione, dove è necessario interagire con flessibilità con la cucina e con la sala. **Fondamentale è saper lavorare in sintonia con il cuoco**, in modo da **creare dessert che siano in armonia con il menu e la filosofia del locale**; all'addetto alla pasticceria spetta la preparazione dei pani all'apertura del pranzo, del pre-dessert, del dessert e delle piccole dolcezze di chiusura.



*Il dessert contribuisce
alla valorizzazione
dell'intero pasto*

È una professione che si avvale di tutte le paste di base e degli strumenti e dei modi di lavorazione della pasticceria di negozio: la conoscenza delle materie prime e un bagaglio tecnico solido sono requisiti essenziali per poter dare poi spazio, in modo corretto, alla propria creatività. Non va dimenticato, a mio parere, che il dessert deve rappresentare una felice conclusione e, se ben eseguito, contribuisce in modo sostanziale alla valorizzazione dell'intero pasto. Tra le analogie con la pasticceria di negozio rientra di sicuro l'attività progettuale: ricordiamo che l'arte pasticceria è anche scientifica, e non consente improvvisazione: **ogni nuovo dolce chiede tempo e studio** per essere progettato, provato, discusso e perfezionato. Analogamente a tutte le attività, è naturalmente importante avere come obiettivo la soddisfazione del cliente, e ciò comporta **grande attenzione alla combinazione dei gusti, ma anche all'estetica** della presentazione, sia essa semplice o elaborata.

*La differenza tra il pasticciere
da laboratorio e quello
del ristorante*

Significativa, per sottolineare la differenza tra il pasticciere da laboratorio e quello del ristorante, è sicuramente **la diversità di ambiente in cui operano**. Il laboratorio è un ambiente appositamente studiato e attrezzato per la produzione e il confezionamento, mentre in un ristorante la pasticceria è un settore della cucina che, se da un lato può essere considerato un limite, dall'altro può essere un valore aggiunto in quanto il pasticciere può avvalersi di strumenti quali, per esempio, liofilizzatori o sifoni che altrimenti forse non avrebbe. La differenza tra la pasticceria da banco o da laboratorio e quella del ristorante è



determinata anche dalla **diversa tipologia del destinatario** delle rispettive preparazioni. **La pasticceria di "negozio" è essenzialmente da asporto**: i prodotti devono essere necessariamente in grado di essere conservati per un tempo più o meno lungo in bottega e di sostenere i tempi di trasporto e di giacenza nelle case dei clienti senza subire danni estetici e organolettici, ma soprattutto di salubrità. Nel ristorante tutto ciò non è richiesto, consentendo più libertà di manovra all'esecutore. Il pasticciere di laboratorio deve osservare rigide regole nelle preparazioni anche per poter garantire al cliente di ritrovare ogni volta le caratteristiche, la forma e il gusto del dolce che va ad acquistare, al fine di mantenere la fidelizzazione (andiamo dal tal pasticciere perché sappiamo di trovare sempre identici sapore e qualità di una determinata torta o di alcuni dolci preferiti).

Nella pasticceria da ristorazione, il cliente ordina un dessert scegliendo da una carta limitata nelle proposte, che la cucina prepara senza vincoli di conservabilità e trasportabilità. Il pasticciere, in questo caso, ha maggior libertà sulle consistenze e nell'abbinamento degli ingredienti, anche se è più vincolato per quanto riguarda la tempistica, ossia la capacità di valutare il tempo che intercorre tra comanda, preparazione e presentazione in tavola. Il cliente, ormai avviato alla conclusione del pasto, non ha piacere, e a volte la pazienza, di aspettare a lungo la portata conclusiva, anche

perché il dessert ha il difficile compito di soddisfare un cliente già sazio.

*Un bravo pasticciere
saprà calibrare
gli accostamenti di sapori*

Per mia personale esperienza, posso dire che in molti ristoranti, anche di buon livello, il ruolo del dessert è sottovalutato: si considera quasi un'appendice, mentre, al contrario, deve restare anch'esso nella memoria di chi lo gusta ed essere, quindi, **seduttivo, aromatico, giocando sui contrasti, i colori, i gusti e la presentazione**. Così come la cucina del ristorante deve guardare alle tendenze e all'evoluzione del gusto, anche se non necessariamente assoggettandosi a esse, di pari passo lo farà pure chi crea il dessert. **Negli ultimi anni si è manifestata una crescente richiesta di dessert meno dolci e meno grassi**, con una maggior tendenza alla freschezza. Ciò trae origine da una più considerevole attenzione alla salute, ai prodotti di prossimità, alla stagionalità e alla qualità delle materie prime. Un dolce perfetto deve saper stimolare i sensi del commensale, non dimenticando che si inizia a mangiare con gli occhi, si prosegue con l'olfatto, non tralasciando l'udito sensibile ai diversi rumori prodotti in bocca rispettivamente dalla friabilità o dalla croccantezza del boccone. Creare un dessert è quindi un'arte complessa che richiede pratica e competenza.



La ristorazione ai tempi del Covid

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

La didattica in presenza e la sua pur parziale apertura dei ristoranti permetteranno di valorizzare le ricette del territorio: la brevità della filiera diminuisce il percorso del cibo dalla produzione al piatto.

Abbiamo già affrontato il tema della ristorazione durante la pandemia e sinceramente avremmo preferito non tornare più sull'argomento, tuttavia il perdurare dell'emergenza impone ancora alcune brevi considerazioni. **La didattica a distanza (DAD)** ha riguardato la quasi totalità degli studenti delle scuole di ogni ordine e grado situate sul

territorio nazionale e per gran parte dell'anno scolastico non ancora concluso. Ciò ha purtroppo comportato una grave diminuzione della vendita e produzione di pasti da parte delle imprese di ristorazione collettiva operanti nel settore, le quali, tuttavia, con grande sensibilità e professionalità, hanno comunque garantito livelli di standard igienici sempre più elevati al fine di mantenere la sicurezza dei pasti somministrati.

Con la ripresa della didattica in presenza, è possibile continuare a valorizzare i prodotti locali

Inoltre, **la consapevolezza della funzione educativa rappresentata dal pasto** (negli aspetti nutrizionali, culturali, sociologici e didattici di cui abbiamo già avuto modo di parlare su queste pagine) ha fatto sì che sempre più operatori del settore, di concerto con le Amministrazioni scolastiche, propongano, anche in questo difficile momento storico, **menu**

a base regionale o con piatti della tradizione del territorio.

È sempre più d'attualità, dunque, **l'importanza della brevità della filiera** che, in primo luogo, consente la valorizzazione dei prodotti locali garantendo l'indubbio vantaggio di diminuire il percorso del cibo dalla produzione al piatto, contribuendo alla diminuzione del rischio connesso alla presenza della pandemia e che, in secondo luogo, permette di affrontare proficuamente il tema della sostenibilità alimentare che fa, della lotta allo spreco e della valorizzazione delle risorse esistenti, i suoi principali obiettivi.

Le maggiori aperture dei locali permettono ai piccoli produttori di continuare a operare

Il tema del recupero e conservazione delle tradizioni alimentari è di primaria importanza per il settore, in previsione delle maggiori aperture che la possibilità di pranzare e cenare all'aperto garantirà e della opportunità di ricevere agevolazioni e contributi a fondo perduto **per l'acquisto di prodotti della filiera agricola, alimentare, inclusi quelli vitivinicoli**, anche Dop e Igp. In tal modo, valorizzando la materia prima del territorio e consentendo anche ai piccoli produttori, che in questa fase storica ancor più hanno subito la concorrenza della grande distribuzione organizzata, di continuare a operare. Il sistema agroalimentare, inoltre, avrà la possibilità di **contrastare lo spreco** che, purtroppo, durante la pandemia ha colpito maggiormente i prodotti locali o comunque quelli che non hanno potuto godere di articolati e diffusi metodi e mezzi di commercializzazione.





I ragazzi e il computer

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Più cresce il tempo davanti agli schermi, più aumenta il consumo di "junk food".

Molti genitori considerano ormai una battaglia perduta quella di staccare dagli schermi dei computer, dei tablet e dai vari videogame i loro ragazzi. Il *lockdown* e la scuola a distanza hanno ulteriormente incrementato il cosiddetto "screen time". Le conseguenze sono notevoli, non solo per ciò che riguarda la mancanza di mo-

vimento e l'eccessiva sedentarietà, ma anche per la non corretta alimentazione. Infatti, più cresce il tempo trascorso davanti agli schermi, più **diminuisce il consumo di frutta e verdura**, legumi e pesci, che sono gli elementi alla base della Dieta Mediterranea. Parallelamente, aumenta quello delle merendine, dei dolcetti vari, delle barrette di cioccolato, delle caramelle.

Un recente studio dell'Università di Malaga ha esaminato il fenomeno

Un recente studio dell'Università di Malaga e di altri istituti spagnoli ha esaminato il fenomeno e ha, con dati di fatto, dimostrato **la relazione tra il tempo**

passato di fronte allo schermo e il peggioramento della dieta.

Lo studio ha preso in considerazione il **comportamento di più di tremila ragazzi spagnoli** di tutto il Paese in una età **dagli 8 ai 16 anni** esaminandone la sedentarietà, il livello di attività fisica, lo stile di vita e l'andamento del peso. La raccolta di dati è durata tutto l'anno scorso, e la correlazione fra l'immobilità continua davanti al computer e l'aumento dei "junk food" è stata molto chiara.

La necessità di un impegno istituzionale anche tramite i canali scolastici

Appare ora sempre più **importante il ruolo fondamentale dei genitori nell'educare i propri figli a non eccedere con i dispositivi** e a

essere consapevoli dell'importanza di ciò che mangiano per la loro salute. Non nascondiamo che tale compito è veramente difficile, in un contesto di globalizzazione degli atteggiamenti. Forzare un comportamento dei ragazzi, difforme da quello della comunità giovanile nella quale vivono, potrebbe causare qualche complesso d'inferiorità. I ricercatori hanno rilevato la necessità di un impegno istituzionale che, tramite i canali scolastici, tenda a migliorare gli stili di vita dei giovani e che comprenda anche l'attività fisica e un'alimentazione corretta.





Mondadori, Milano, 2021,

pp. 206

€ 16,90



Il rapporto fra uomo e alimentazione è cominciato con il primordiale “mangiare per vivere” e si è evoluto, almeno per una cerchia della popolazione inizialmente ristrettissima e poi via via più ampia, nel “vivere per mangiare”. Le maggiori disponibilità economiche e, pure in assenza di queste, l’offerta di cibi attrattivi, anche se ricchi solo di calorie “vuote”, hanno portato all’esplosione di quella che ha assunto i connotati di una minacciosa pandemia: il sovrappeso, spesso sconfinato nell’obesità. lader Fabbri è tanto titolato nell’ambito nutrizionale e comu-

Ricette in equilibrio

Strategie alimentari del nutrizionista per negati in cucina

di lader Fabbri

nicativo quanto, per sua stessa ammissione, sprovveduto in quello culinario. Nel 2018 ha pubblicato *L'indice di equilibrio*, un bestseller finalizzato alla creazione di una coscienza alimentare che superasse il calcolo delle calorie e l’ossessione della bilancia. Oggi prosegue nel suo cammino formativo, sempre nel segno dell’equilibrio, fornendo gli strumenti pratici per organizzare la nostra alimentazione, dalla spesa alla conservazione, al corretto impiego delle verdure, alla programmazione dei pasti, fino alla proposta di 52 semplici ricette con le quali creare pasti bilanciati senza perdere di vista il loro effetto ormonale. Una particolare attenzione è dedicata ad alcune esigenze alimentari: troviamo ricette senza glutine, senza lattosio, vegetariane, vegane e

anche adatte a diete paleo e cheto. Di ogni piatto vengono forniti il profilo nutrizionale, il metodo di cottura, l’entità del carico glicemico, il momento giusto per mangiarlo e, ove necessario, qualche suggerimento specifico. Particolare tecnologico: ogni ricetta è dotata di un codice QR che illustra il procedimento per la sua realizzazione. Anche in campo alimentare, sostiene lader, bisogna scegliere se avere risultati o dover accampare scuse: in altre parole se l’acquisita consapevolezza alimentare ha migliorato la nostra prestazione psicofisica e la forma del nostro corpo, oppure se dobbiamo arrabattarci a prendercela con un presunto colpevole, ovviamente tralasciando di riconoscerlo nell’immagine che lo specchio ci restituisce.

Panda Edizioni,

Castelfranco Veneto, 2021,

pp. 145

€ 14,00



Dal nativo di una terra, Valdobbiadene, la cui vocazione vinicola ha raggiunto e conquistato i quattro angoli del Pianeta, ci si sarebbe aspettato di tutto, tranne un’opera dedicata alla birra e al miglior modo di accompagnarla a piatti storici della cucina italiana. Birraio casalingo, biersommelier, divulgatore e docente dell’arte birraria, Davide accom-

Forchetta e boccale

I migliori abbinamenti tra birre artigianali e piatti della cucina tipica del Belpaese

di Davide Albanese

pagna dapprima il lettore lungo un percorso di apprendimento della scienza birraria, con un linguaggio a volte piacevolmente scanzonato, ma che nulla toglie alla sostanza del contenuto. Ci si muove fra aspetti storico-ambientali, basi gustative, coinvolgimento dei sensi e, una volta superato l’inevitabile confronto fra birra e vino (Davide e Golia?), si giunge al capitolo degli “abbinamenti semiseri” fra trenta piatti tipici della cucina di quasi tutte le regioni e altrettante birre, rigidamente artigianali e italiane.

Qualche esempio? I canederli allo speck e la Vienna Lager di Batzen Bräu; l’arancio alla Norma e la Magnus di Croce di

Malto; le trofie al pesto e la Renazzenfest di Biren; l’amatriciana e la Quadrupel di Ergaomnes; il risotto con ossibuchi e la Nevermild di Ofelia; la porchetta di Ariccia e la Serial Keller del Lariano; la pastiera napoletana e la Velvet Suit di MC77. Di ogni piatto sono forniti i riferimenti storico-ambientali e la composizione; ogni birra è accompagnata da una “tabella di Stile” con la descrizione delle caratteristiche basilari, e di ogni abbinamento si trovano le motivazioni che lo trasformano in una valida esperienza gustativa. Non rimane che provare, ricorrendo magari all’aiuto della rete per procacciarsi la bevanda ideale.

Riuniti in videoconferenza i Delegati di tutta Italia

di Silvia De Lorenzo

Tra il 24 marzo e il 7 aprile, i Delegati italiani si sono incontrati, via Zoom, suddivisi per area geografica.

Quattro appuntamenti sono stati molto apprezzati sia per i temi affrontati sia per il piacere di confrontare idee, progetti ed esperienze vissute in un periodo del tutto anomalo. Molti Delegati hanno sottolineato che il numero degli Accademici è rimasto sostanzialmente stabile e che **nuovi Soci**

sono entrati a far parte di alcune Delegazioni. Anche il Presidente **Paolo Petroni**, dopo il saluto iniziale, si è soffermato sulla buona tenuta dell'Accademia: poche defezioni, soprattutto dovute all'età avanzata degli Accademici, e nuove iscrizioni che hanno bilanciato le uscite.

Il primo incontro ha riunito i Delegati dell'Area Nord-ovest

Delegati di Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria e Lombardia, felici di incontrarsi sia pure virtualmente, hanno accolto l'invito del Presidente **Paolo Petroni a far scaricare la nuova App**, che presto **sarà disponibile anche su pc**, sollecitando gli Accademici attra-

verso le chat istituite in questo periodo per tenersi in contatto, e rilanciando le istruzioni per farlo, via posta elettronica (van der Noot, Milano; Pomentale, Lariana). Dall'area riservata, ha fatto notare il Presidente, **è possibile consultare il Carnet, non più cartaceo**, e chiamare direttamente la persona desiderata. Gli altri argomenti all'ordine del giorno sono stati discussi e seguiti con grande interesse e vivace partecipazione.





Nell'Area Nord-est, il piacere di conoscere nuovi Delegati

Tutti concordi i partecipanti nel constatare la vitalità delle Delegazioni, che proprio in questo momento difficile hanno dimostrato una forte coesione tra i Soci e anche alcuni cambiamenti al vertice.

I Delegati, infatti, hanno sottolineato **quanto l'Accademia rappresenti un fattore di unione** (Fabrizio Farinati, Verona), come è emerso anche dalle nume-

rose iniziative intraprese, tra le quali, per esempio, quelle mensili via Zoom, con relatori di eccellenza e grande partecipazione (Germano Berteotti, Rovereto e del Garda Trentino); con "aperitivi virtuali" (Susanna Tagliapietra, Colli Euganei-Basso Padovano) o letture condivise via chat WhatsApp (G.G. Iapichino).

Il Presidente si è soffermato, fra l'altro, sulla prossima pubblicazione del volume **Storia della cucina italiana a fumetti**, già in stampa, che ha suscitato molto interesse e una generale volontà di diffonderlo attraverso le scuole del territorio e la presentazione alle istituzioni locali.

Tutti i Delegati si sono congratulati per l'iniziativa, sottolineandone l'originalità (Antonio Gaddoni, Imola), la fruizione da parte degli studenti, ma anche degli adulti, di uno strumento educativo e accattivante (Maria Luisa Bartolotti, Rimini); un veicolo di cultura, forte e *smart*, di fronte alla diseducazione gastronomica di molti giovani (Giulio Dall'Olio, Parma-Bassa Parmense).

I numerosi altri temi della riunione hanno avuto un costruttivo *feedback* da parte dei partecipanti, prima dei saluti del Presidente e del Segretario Generale **Roberto Ariani**.



L'attività non si è fermata: i numerosi webinar dell'Area Centro Italia con Abruzzo e Molise

In un vivace "giro di tavolo", i Delegati hanno illustrato le **numerose iniziative intraprese e quelle già in programma**, a dimostrazione che l'attività accademica non si è mai fermata. È, per

esempio, il caso della Delegazione di Pescara (Giuseppe Fioritoni) che ha svolto, quest'anno, 2 webinar e ne ha in programma altri 3 fino a giugno nei quali approfondire le tematiche accademiche; oppure quello del CT e Delegato di Sulmona, Giovanni D'Amario, che ha invitato i Delegati del territorio (che hanno aderito tutti) a contribuire a uno studio culturale sulla transumanza. E si potrebbe proseguire citando quelli mensili del

Molise (Franco Di Nucci, Isernia) o gli **incontri organizzati per sostenere la ristorazione** con cene in *delivery* o d'asporto e approfondimenti culturali: un modo per continuare a tenere uniti gli Accademici. A proposito dei ristoranti, Petroni ha sollecitato l'**aggiornamento della Guida online**, con la segnalazione dei locali definitivamente chiusi.

Si è poi congratulato per l'intensa attività svolta, ricordando, tra l'altro, che le nu-

merose richieste ricevute circa l'**assegnazione dei premi dell'Accademia**

dimostrano ancora una volta che le Delegazioni si impegnano a valorizzare

le eccellenze dei territori, creando anche nuove occasioni di incontro.



Anche alcuni incontri in presenza nell'Area Sud e Isole

Forse un po' più fortunata delle altre, almeno in alcuni casi (vedi la Sardegna, regione bianca, sia pure per pochissimo tempo), l'Area che ha visto riuniti i Delegati del Sud e delle Isole. Anche qui, numerose le **iniziative che hanno coniugato cultura e convivialità**, alcune delle quali svolte in presenza, grazie al clima favorevole per riunirsi all'aperto: cinque incontri in agriturismo per Agrigento (Claudio Barba); sette per Ca-

nicatti (Rosa Cartella); due eventi a pranzo per Modica (Carlo Ottaviano). Molte Delegazioni si sono incontrate in videoconferenza mantenendo viva la partecipazione degli Accademici attraverso interessanti collegamenti anche con le Delegazioni estere, con interventi di chef ed esperti del settore. Proseguendo con la scaletta, il Presidente Petroni ha ricordato il tema dell'anno, presentando la bella copertina del **prossimo volume su La Cucina del bosco e del sottobosco**. Prima di concludere la riunione, inoltre, ha annunciato che per la **XVIII Assemblée ordinaria dei Delegati**, che si svolgerà, in via telematica, il 22 maggio, è

stata selezionata la piattaforma "SkyVote Meeting", risultata la più semplice e affidabile, nel rispetto della sicura identificazione degli aventi diritto e dell'assoluta riservatezza. I risultati per l'elezione del Presidente, dei Consultori elettivi, dei Revisori dei Conti e dei Probiviri saranno disponibili immediatamente, subito dopo le votazioni.

Petroni, al termine di ognuna delle quattro riunioni, ha ringraziato per l'entusiasmo e la passione con cui i Delegati animano la vita delle Delegazioni, dando visibilità all'Accademia anche in maniera innovativa.

Silvia De Lorenzo





Valle d'Aosta



AOSTA

Incontro *online* sui formaggi valdostani

A disposizione dei partecipanti, una selezione di sei formaggi di alta qualità da degustare.

L'importanza dei formaggi di alta qualità nella cucina tradizionale e contemporanea è stato il tema di un interessante incontro *online* della Delegazione. All'introduzione del Delegato Andrea Nicola è seguito un approfondimento dello stimato affinaio valdostano, Stefano Lunardi, sulle peculiarità casearie e gustative di sei formaggi della Valle d'Aosta. La degustazione è stata arricchita dagli interventi di Paolo Massobrio, noto giornalista enogastronomico piemontese, e di Andrea Barmaz, Presidente del Consorzio Produttori e Tutela della Fontina Dop. Ogni partecipante aveva a disposizione la selezione dei sei formaggi da esaminare.

La degustazione è iniziata con la robiola di pecora di Roberto Bagnod, produttore della Val d'Ayas. Il secondo campione in analisi è stato il coquadar, che attira subito l'attenzione per la sua forma. In dialetto lombardo, infatti, *coquadar* significa "testa quadra". La scelta del nome da parte dell'azienda Garin premia le origini di Marta che, insieme a Massimiliano proveniente da Cogne, gestisce l'attività produttiva di famiglia. La degustazione è proceduta con la fontina d'alpeggio Dop. La prima a essere analizzata è stata quella

di Claudio Berthod, perfetta sia in elasticità sia in complessità. Al naso è possibile, infatti, sentire la frutta secca e in bocca la dolcezza, che poi diventa speziata e leggermente piccante. Il secondo campione di fontina è stato quello di Remo Dalbard, produttore di Pollein. Egli ha prolungato la stagionatura a oltre 2 anni e mezzo, ottenendo così una fontina dura, striata di note aranciate. È seguito il "gran gessato" di pecora di Bagnod: un formaggio innovativo per le produzioni casearie valdostane sia per la scelta dell'allevamento delle pecore da latte sia per la tecnica di produzione. Un cacio dalla straordinaria pulizia in bocca e con un amaricante aromatico e floreale, decisamente caratteristico. L'ultimo campione della degustazione proveniva da "La petite ferme" di Gignod. I produttori Fulvio Cheillon e sua moglie Anna, con latte di capra, ottenuto secondo il metodo della coagulazione lattica, producono tronchetti, piramidi, cuori e crottin, la cui stagionatura può durare anche due anni. L'evento si è concluso con una riflessione di Andrea Nicola che ha ribadito l'importanza dell'inserimento di formaggi di alta qualità e dalla spiccata personalità in alcuni piatti sia della tradizione valdostana sia di quella italiana.

Piemonte

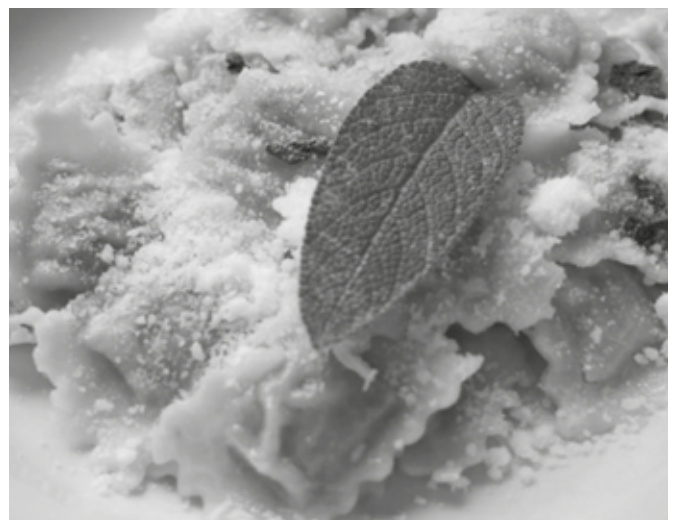
DELEGAZIONI DEL PIEMONTE EST

Invito a un ricco pranzo della tradizione

Nel corso di un incontro via Zoom, un excursus tra leggenda e storia delle varie pietanze.

Incontro, via Zoom, di tutte le Delegazioni del Piemonte Est e dei loro Accademici, per un "Invito a un pranzo della tradizione piemontese", con menu scelto e commentato dal DCST Piemonte, Elisabetta Cocito, la quale, insieme al CT del Piemonte Est, Piero Spaini, ha proposto un incontro virtuale con l'obiettivo di potersi incontrare per rinsaldare i rapporti di amicizia e associativi che il lungo periodo di *lockdown* ha rischiato di affievolire. Con soddisfazione si può affermare che l'obiettivo è stato raggiunto: tutti i Delegati di Area, con un congruo numero di Accademici, si sono collegati in videoconferenza. Un piacevole momento di reciproci scambi di saluti, di racconti, di curiosità, di presentazioni che hanno favorito il coinvolgimento di tutti i partecipanti. L'evento è stato anche l'occasione per presentare due nuovi Delegati: Paolo Rossi della Val d'Ossola ed Eros Barantani del Verbano-Cusio. Dopo tale costruttivo preambolo, Elisabetta Cocito ha

invitato tutti a degustare un ricco pranzo della tradizione, composto da vitello tonnato, agnolotti, cacciagione e zabaione. I piatti sono stati illustrati con la consueta grazia e competenza. L'appetito è stato sicuramente stimolato ma, soprattutto, sono stati sollecitati la curiosità e l'interesse: si è trattato, infatti, di un *excursus* culturale, modulato tra leggenda e storia delle varie pietanze. Degno di particolare attenzione il momento dedicato alla cacciagione, preparazione oggi poco praticata, ma molto interessante dal punto di vista del ruolo storico e sociale che ha avuto nei secoli. L'incarico di proporre e abbinare i vini più adatti è stato affidato alla Delegazione di Asti: è intervenuto, in modo piacevole e competente, l'Accademico e sommelier Alberto Bazzano. Numerose le domande e interessante il dibattito. Tutti hanno espresso apprezzamento per l'iniziativa, auspicando che incontri simili possano ripetersi a breve. (Piero Spaini)



Delivery? Sì anche per la cucina di qualità

Nuovi scenari per la ristorazione.

Gigi Padovani, Accademico onorario della Delegazione, e sua moglie Clara hanno intrattenuto gli Accademici sulla storia dei cuochi e della ristorazione torinese. È seguita la cena *delivery* di "Eataly" che, con puntualità e bel *packaging*, ha proposto insalata russa e flan di verdure; plin del pasticciò Ugo Alciati con sugo d'arrosto della "Taverna del Re"; baccalà con crema di patate e porri e panna cotta. Gli Accademici hanno liberamente abbinato ai piatti il vino. La scelta di quest'ultimo (dal classico Barolo allo Champagne)

ha riservato non poche sorprese. Il collegamento *online*, a cena terminata, ha poi permesso un vivace confronto che ha evidenziato come il *delivery* (da non confondere con il *catering* o *banqueting*) sia un nuovo segmento di mercato fino a ora soddisfatto dai *riders* per richieste qualitative medio-basse. Proposto invece a un segmento di clientela che ricerca qualità dell'alimento, integrata con un servizio di consegna, non può prescindere da alcuni snodi-chiave: dal legame con il produttore della materia prima che qualifica la trasformazione



in cibo della cucina; da una cottura e porzionamento relazionati al tempo e al luogo di consegna; dall'impiazzamento (in questo caso *sui generis*) della pietanza che deve saper sfruttare materiali e forme di stoccaggio e conservazione dei contenitori che soddisfino anche l'estetica. Infine, da una distribuzione e consegna affidati a personale di fiducia che possa fornire anche consigli adeguati per il *finissage* da parte del cliente al fine

di valorizzare il servizio per i commensali. Insomma, la crisi dovuta al *lockdown* ha aperto nuovi scenari anche al *delivery* di alto livello, che merita sempre più attenzione da parte degli Accademici cui si chiede sempre, necessariamente, un'apertura al nuovo che, pur nel rispetto della tradizione e del luminoso passato della cucina italiana, apra nuove frontiere al settore enogastronomico. (Valter Cantino)

Le carni di Pasqua

Un incontro virtuale con l'esperto che ha illustrato i tagli più adatti.

Nell'impossibilità di ritrovarsi in presenza e riprendere l'attività conviviale, la Delegazione ha organizzato un incontro su Google Meet dal titolo "Le carni di Pasqua". Ospite Claudio Limberti, titolare della RistoMacelleria Rosso 27, Presidente provinciale e consigliere nazionale Fida Confcommercio, che ha illustrato direttamente, dal

suo bancone, le carni e i tagli più adatti al pranzo di Pasqua: capretto e agnello. "La carne ha sempre avuto un ruolo centrale nella storia e nello sviluppo dell'uomo - ha raccontato la Delegata Bernasconi Cappi - nel corso della storia, però, è diventata anche un piacere e un alimento costitutivo di una determinata appartenenza sociale". Claudio Limberti, nel corso

dell'incontro, si è anche esibito nella dimostrazione di una battuta al coltello di cui è campione italiano. L'incontro *online* si è chiuso

so con lo scambio degli auguri di una serena Pasqua "Sperando - ha concluso la Delegata - sia veramente foriera di rinascita".



Degustazione di cioccolato online

Un box esclusivo di praline per esaltare le qualità del cacao.

È stato Damiano Gabotti, maître chocolatier di "7Sins Pasticceria" a Vercelli, a guidare la degustazione *online* organizzata dalla Delegata Paola Bernasconi Cappi. Gabotti, per l'occasione, ha realizzato un box esclusivo di praline, per una degustazione tutta in verticale, partendo da un cioccolato al latte a salire con i fondenti del Guatemala, Perù e infine Uganda. Durante la degustazione, il cioccolatiere vercellese ha fatto cogliere le differenze tra i cioccolati provenienti dal Sud America e quelli africani. Una serata in dolcezza, che ha esaltato le qualità del cacao.





Lombardia

BERGAMO

A Bergamo trionfa il *delivery*

Come la città ha sostenuto la ristorazione.

Giovedì 15 aprile, all'ora di cena, si è svolta, con la solita regia di Anna Marina, una lunga riunione via Zoom, protrattasi per un'ora e mezzo, con argomento "Effetti economici della pandemia nel settore della ristorazione nella Bergamasca". Abile e informatissimo relatore era il Direttore locale del "Corriere della Sera", l'amico giornalista Riccardo Nisoli. Egli ha potuto dimostrare, dati alla mano, a un uditorio di una trentina di amici collegati, guidati nei loro interventi dal Delegato Lucio Piombi, come abbia trionfato il *delivery* in questo lungo periodo di ben oltre un anno (sia pure con qualche breve e parziale riapertura) di chiusura. Ciò ha mitigato, anche se solo in parte, la ben nota e combattuta crisi del settore che ha portato in piazza la protesta di migliaia di gestori disperati per il protrarsi del *lockdown*, che si spera agli sgoccioli. Erano collegati il Presidente Onorario Giovanni Ballarini; il CT Giuseppe Masserdotti; la Delegata

di La Spezia Marinella Curre Caporuscio; il DCST Piemonte Elisabetta Cocito e, piacevole sorpresa, l'amico professor Fredi Suter che ha esposto un suo metodo di cura del Covid lanciato con la collaborazione del professor Remuzzi, Direttore del Mario Negri, che sta continuando ad avere grande successo. Ha ricordato, inoltre, l'amica Donatella De Quarti, sua moglie, Accademica della Delegazione, purtroppo scomparsa prematuramente.

Altra graditissima presenza, con domande più che centrate, il già Delegato di Lodi, Federico Maisano; tutti importanti personaggi che rendono la nostra Accademia una centrale operativa della cultura gastronomica.

La piacevolissima serata si è conclusa con l'unanime augurio che le riunioni conviviali possano riprendere molto presto, con possibili reciproci abbracci. Ce ne sarebbe già una pronta da svolgere in una storica Bibliostoria della verde Valle Imagna, gestita da un efficiente Centro Studi. (Lucio Piombi)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*Il Delegato di Caserta, **Antonio Malorni**, ha ricevuto l'onorificenza di commendatore.*

*L'Accademico di Lariana, **Tommaso Pulsoni**, ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine al merito della Repubblica Italiana.*

MILANO

Il banchetto di Cadmo e Armonia

Quando la tecnica si unisce all'armonia nasce l'arte della cucina.

Nel corso di un affollato *webinar*, il Presidente Onorario dell'Accademia, Giovanni Ballarini, ha piacevolmente (e dottamente) intrattenuto sulla nascita della civiltà della tavola, individuandone la prima espressione nel banchetto per le nozze di Cadmo e Armonia. Secondo il mito, a Cadmo, fondatore della città di Tebe e inventore dell'alfabeto, Giove aveva promesso in sposa Armonia, figlia di Afrodite e Ares, una dea dunque; al banchetto di nozze parteciparono tutti gli dei dell'Olimpo. Partendo da queste premesse, Ballarini ha costruito un interessante discorso sulla civiltà della tavola, sintesi del divino e dell'umano, rappresentati dalle figure di Cadmo, l'uomo *faber* e colto, e Armonia, la dea che esprime gli accordi e i disaccordi, fondamentali per l'arte della cu-

cina. Quando la tecnica si unisce all'armonia nasce l'arte della cucina, dono divino che si esprime sia nella realizzazione dei cibi sia nella loro presentazione, sia nel rito del loro consumo. Ballarini fa addirittura l'esempio della messa cantata, dove cibo divino e musica si intersecano in modo perfetto. Il rito del cibo diventa, quindi, musica (opportuno il richiamo a certi locali contemporanei, dove una musica assordante rovina il gusto e il piacere del cibo); conoscere e mangiare, parola e cibo, sono figli della stessa madre, la fame. Proprio sulla bocca si è soffermato l'oratore: essa ha due funzioni, contraddistinte dal silenzio e dalla pausa, e qui torniamo al motivo della musica e dell'armonia. Altri sensi, oltre al gusto, sono di aiuto per la realizzazione e la comprensione del cibo, l'olfatto



per esempio. A questo proposito Ballarini ricorda lo chef Massimo Bottura, patron dell'“Osteria Francescana” di Modena, che a volte accompagna i suoi piatti con un sistema che ne esalta i profumi tipici, fedele al principio che “La cucina non è una lista di ingredienti o una dimostrazione di abilità, ma il racconto del paesaggio italiano e delle nostre emozioni”. Lo stesso Bottura afferma di essersi dedicato alla cucina dopo aver visto madre, nonne, zie, preparare i piatti di famiglia. L'identità gastronomica diventa un importante punto di riferimento anche per un'identità di luogo e di stato so-

ciale. Ben venga, quindi, l'invito di Ballarini ad assumerci l'impegno di tramandare a figli e nipoti tali valori, considerando che in molti casi la moderna ristorazione sta facendo proprie altre esperienze, volte più allo stupore che al rispetto della tradizione. Come giustamente ha annotato in una comunicazione Dino Betti van der Noot, la conversazione di Ballarini è stata anche, sotto molti aspetti, un'introduzione al progetto che la Delegazione milanese vuole portare avanti quest'anno, cioè un volume sulla civiltà della tavola e le sue regole. (Giovanna Forzatti Golia)

LUGO DI ROMAGNA

Premio “Massimo Alberini” alla pasticceria “Tazza d'Oro”

Un segno di vicinanza nei confronti di un'azienda da tutti conosciuta e apprezzata.



Il Delegato Fabio Monducci ha consegnato, con grande soddisfazione, il premio “Massimo Alberini” al bar pasticceria “Tazza d'Oro” di Lugo. Si tratta di un riconoscimento riservato ad attività che offrono, da tempo, prodotti lavorati artigianalmente e di qualità, nel rispetto della tradizione del territorio. È la prima volta che la Delegazione ha questa opportunità, ora riservata alla “Tazza d'Oro”, che fin dal 1968, nelle varie generazioni della famiglia Medri, è sempre stata riferimento

per un prodotto di elevato pregio, dove tradizione e innovazione si fondono con ottimi risultati nella produzione di paste dolci e salate e nei rinomati panettoni e uova di Pasqua. Un riconoscimento che assume un particolare rilievo nel momento che stiamo vivendo, anche come segno di vicinanza da parte degli Accademici nei confronti di una realtà da tutti conosciuta e apprezzata, che è riuscita a crescere e svilupparsi senza mai abbandonare le radici lughesi.

Emilia Romagna

IMOLA

Riunione conviviale su piattaforma informatica

Servizio d'asporto per gli auguri di Pasqua.

Per la riunione conviviale pre-pasquale, la Delegazione ha usufruito dell'attento servizio di asporto e della gustosità dei piatti preparati dal cuoco d'origine abruzzese Antonio Di Cesare dell'“Osteria Callegherie”. Dopo il rituale suono della campana, entrato in tutte le case degli Accademici collegati sulla piattaforma informatica, a introdurre il convivio sono stati il gestore Leonardo Mantovani, con un discorso sulla chiusura forzata dei ristoranti, e il cuoco

che ha spiegato la proposta della cucina. Equilibrato l'antipasto con l'uovo in camicia ai funghi porcini, e succulento il primo piatto con i fusilli di farina e acqua fatti a mano, con un ottimo ragù di biancostato e crema di mascarpone. Consistente e saporito il lombo di vitello con carciofi ripieni alla maggiorana, cipolline e patate, e piacevole la torta al cocco, cioccolato bianco e lamponi accompagnata da alcune coccole di piccola pasticceria.

REGGIO EMILIA

Quali cambiamenti avranno un futuro nella ristorazione

“In cucina bisogna avere coraggio! L'unico limite è il cuore”.

A Reggio Emilia si è colta l'occasione di sviluppare la riunione conviviale culturale per realizzare un webinar dal titolo “La ristorazione al tempo del Covid: un cambio di paradigma”. Sono stati chiamati alla tavola virtuale, insieme agli Accademici, alcuni ristoratori della provincia, diversi per struttura, dimensione e offerta gastronomica, con i quali si è potuto ragionare trasversalmente sul tema. L'obiettivo era analizzare quali cambiamenti innestati dalla pandemia avranno un futuro nella ristorazione; cosa potrà essere mantenuto come opportunità

di sviluppo che modificherà ma, allo stesso tempo, arricchirà il volto della ristorazione italiana. Si è riflettuto sull'uso e l'abuso della pratica del *delivery* e ci si è chiesto come sia possibile coniugarla con l'identità culturale enogastronomica. Ciò che è emerso al riguardo, è che il *delivery* ha avuto successo proprio nella misura in cui il cliente è stato messo al centro dell'offerta del ristorante: *feedback* continui sul gradimento dei clienti e la raccolta di suggerimenti per le elaborazioni dei menu da proporre sono stati chiavi vincenti che hanno permesso a diversi ristoratori, seppur con molta fatica, di



continuare a lavorare con buoni standard. Altri ristoratori stanno pensando di associare stabilmente all'attività di ristorazione una struttura di laboratorio e di sperimentazione nella quale costruire, contemporaneamente, la linea del

menu del ristorante e un'offerta gastronomica collaterale e ben distinta da quella della sala, destinata ad allargare virtualmente i muri del ristorante esportando il più possibile l'esperienza di un'offerta ad alta qualità degustativa a

casa del cliente. Ha positivamente colpito gli Accademici l'attenzione che è stata prestata alla gestione della brigata di cucina: è emerso dalle testimonianze sul campo che, soprattutto in questo periodo difficile, è indispensabile coin-

volgere le persone in formazione e in rotazioni sulle preparazioni dei piatti (che solo un anno fa sarebbero state impensabili) al fine di mantenere vivo "l'affiatamento" della squadra. La sensazione che si è percepita è stata di una diffusa voglia di farcela anche se lo scenario di riferimento permette al momento solo una navigazione "a vista". Una certezza sembra essere forte: gli operatori specializzati, dotati di competenze tecniche e solide capacità gestionali e comunicative, non solo sopravviveranno, ma usciranno da questo periodo di crisi più forti e consapevoli perché, come diceva il topo di *Ratatouille*, la ristorazione è assenza di improvvisazione e uno smisurato amore per la propria terra. (Anna Marmiroli)



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.

Marche

 FERMO,  MACERATA

Pasqua a tavola

Webinar su riti e gastronomia di due territori ricchi di tradizioni.

Per animare un Lunedì dell'Angelo di chiusura Covid, le due Delegazioni hanno organizzato un convegno in *webinar* per trattare delle tradizioni culinarie in occasione della Pasqua. Il Fermano e il Maceratese sono, infatti, veri e propri scrigni di riti ed eventi folcloristici connessi con il periodo pasquale.

Un patrimonio storico-culturale da conoscere per preservarlo e tramandarlo in quanto oramai desueto per le nuove generazioni. Molte sono anche le tradizioni folcloristiche che connotano la festività in tanti comuni. Il convegno, attraverso otto relazioni, ha esplorato tutto il periodo pasquale, dalla Quaresima all'esplosione di profumi e sapori della colazione di Pasqua, sino alle scampagnate del Lunedì dell'Angelo, come anche del martedì.

Dopo i saluti e l'introduzione del Delegato di Fermo Fabio Torresi, l'Accademico maceratese Sauro Vittori ha trattato vari aspetti dei digiuni di Quaresima, mentre il Vice Delegato Sergio Branciarri ha approfondito le tante occasioni per sospendere il digiuno quaresimale e le preparazioni di ricette consentite nel periodo. L'Accademica di Fermo, Anna Maria Ciceretti, ha svolto una panoramica sulle molteplici preparazioni dolci e salate proprie della Pasqua, soffermandosi sulla "ciammella strozzosa".

Il Consultore Walter Massucci ha introdotto gli Accademici, con aneddoti anche personali, al giorno di Pasqua, relazionando su quella che è l'unica occasione

in cui la colazione ruba la scena agli altri pasti della giornata, con un tripudio di preparazioni: salumi (ciauscolo e corallina), coratella d'agnello, frittatine alla menta, uova sode consumate insieme a torte, *ciammelle* e *caciù*.

Immane, la torta al formaggio, su cui hanno dissertato l'umbro Carlo Pagliacci e la fermana Carla Chiaramoni, nonché *li caciù* ripieni di formaggio, di fave, di ceci, di patate, ma anche di ricotta, illustrati da Clarissa Marzialetti. L'Accademico Pierpaolo Simonelli ha intrattenuto sul menu del pranzo pasquale: vincisgrassi, cannelloni e maccheroncini seguiti dall'agnello al forno, ma anche dal fritto accompagnato dalle olive ripiene.

Mario Belloni ha raccontato che il clima di festa proseguiva il lunedì in occasione di pranzi o merende sui prati. Ultimo l'intervento di Piergiorgio Angelini, Accademico di Ancona, che ha trattato l'alto valore simbolico dei cibi e dei riti del periodo pasquale. All'evento hanno partecipato il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio e molti Delegati, fra i quali le Delegate di Sofia, Pepi Nesheva, e di Parigi, Luisa Polto; il Delegato di Bologna Guido Mascioli e tutti i Delegati delle Marche con in testa il CT Sandro Marani.

Il Delegato di Macerata, Ugo Bellesi, ha chiuso i lavori riassumendo i vari interventi e auspicando di consumare presto, intorno a una tavola imbandita, quanto solo raccontato durante il pomeriggio.

(Ugo Bellesi e Fabio Torresi)

Umbria

 TERNI

Convegno online sull'etichettatura dei prodotti alimentari

Un tema di grande attualità e importanza per la tutela della tradizione gastronomica.

La Delegazione ha organizzato un convegno *online* dedicato al futuro sistema di etichettatura dei prodotti alimentari che la Comunità Europea intende adottare, approfondendone l'aspetto normativo, i potenziali impatti sulle scelte alimentari e quindi sulla salute dei consumatori; infine le eventuali ricadute economiche per le aziende agroalimentari italiane. L'evento ha consentito di riflettere su alcune conseguenze critiche che l'adozione di un sistema di etichettatura a semaforo, troppo semplificato e fuorviante, potrebbe provocare, finendo con il penalizzare le materie prime tipiche dell'alimentazione mediterranea a scapito del nostro export agroalimentare e con possibili ricadute negative sulle scelte e i comportamenti nutrizionali delle persone.

Il convegno è stato introdotto dal Segretario Generale Roberto Ariani e da Guido Schiaroli, CT

Umbria, che ha contribuito all'organizzazione. Il moderatore Luca Cipiccia, Delegato di Terni, ha poi introdotto l'argomento approfondito dagli interventi tecnici dei relatori: Raffaele De Lutio - consulente per Federalimentare, in merito alla normativa europea sull'etichettatura dei prodotti alimentari; Giuseppe Fatati - DCST Umbria e Presidente della Italian Obesity Network; l'Accademico Giuseppe Malvetani - Presidente di Confagricoltura Umbria, Sezione Territoriale di Terni.

Al convegno hanno partecipato attivamente non solo Delegati e Accademici delle Delegazioni dell'Umbria ma anche numerosi Accademici di Pavia insieme al loro Delegato.

Le numerose domande e gli interventi conclusivi hanno dimostrato come il tema sia di rilevante attualità e importanza per la tutela della nostra grande cultura e tradizione culinaria.

(Luca Cipiccia)





Abruzzo

CHIETI

“Cucromia”: i colori della natura in cucina

Webinar in collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Villa S. Maria.



Su piattaforma Microsoft Teams e in diretta *streaming* su YouTube e sulla pagina Facebook dell'Istituto Alberghiero di Villa S. Maria (Chieti), si è tenuto un *webinar*, organizzato dall'Istituto stesso in collaborazione con la Delegazione, dal titolo “Cucromia, i colori della natura in cucina! Ricette e segreti con fantasia e allegria”. L'incontro fa parte di un ciclo di *webinar* dedicato all'azione educativa e didattica di Digital Experience e programmato dall'Istituto in collaborazione con Istituzioni e personalità significative del territorio, per favorire l'interazione formativa degli studenti con docenti ed esperti dell'enogastronomia e dell'alimentazione. Ospiti della Delegazione, oltre a numerosi Accademici, sono stati: il Presidente



Onorario Giovanni Ballarini, il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, il Delegato di Atri Antonio Moscianese, il Delegato di Avezzano Franco Santellocco Gargano e l'Accademico enologo Leonardo Seghetti. In apertura, la professoressa Marta D'Amico ha tenuto una relazione sui nutraceutici e i relativi effetti sulla salute; è seguita la preparazione di due piatti realizzati, dagli studenti sotto la guida dei docenti, in diretta dalle cucine. Una vastissima platea ha seguito l'attività degli studenti, i numerosi e qualificati interventi degli Accademici che hanno espresso grande apprezzamento per la creatività incentivata dalla Scuola nell'innovare piatti caratteristici con ingredienti tradizionali e di nicchia del territorio.

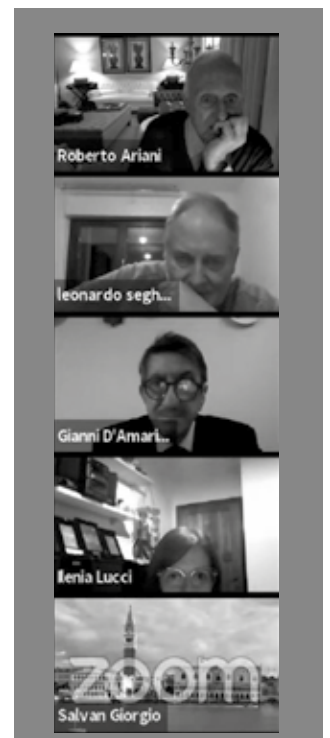
Pasqua con chi vuoi... a tavola

Un interessante incontro via Zoom alla scoperta delle eccellenze gastronomiche tipiche pasquali.



Dopo il successo dell'evento *online* di Natale, che ha ospitato gli interventi di Accademici di quattro continenti collegati in simultanea, la Delegazione ha bissato l'appuntamento con “Pasqua con chi vuoi... a tavola”, tenutosi sulla piattaforma Zoom, in diretta *streaming* su YouTube e Facebook. Stavolta, l'orizzonte della discussione accademica, durata per ben tre ore, è stato quello dello Stivale, alla scoperta delle eccellenze gastronomiche tipiche delle festività pasquali in diverse realtà italiane, grazie agli interventi di Monsignor Giovanni Lo Giudice (Sicilia), Marinella Curre Caporuscio (Liguria), Marta Villa (Trentino Alto-Adige), Anna Rita Mele (Puglia), Sergio Corbino (Campania) e il Segretario Generale Roberto Ariani che ha rappresentato la Toscana. Una graditissima sorpresa è stata la presenza del Presidente Onorario Giovanni Ballarini, che si è confrontato con il Vice Presidente Vicario, Mimmo D'Alessio, impeccabile conduttore-moderatore del pomeriggio, sul tema della conservazione delle tipicità territoriali, l'unico baluardo contro l'appiattimento delle ricette. Più di sessanta gli Accademici e gli

ospiti collegati sulla piattaforma sia dall'Italia e sia dall'estero, che hanno seguito con attenzione e curiosità i racconti dei relatori, accompagnati, grazie alla regia sapiente e discreta della Segretaria di Delegazione, Maura Amoroso, dalle immagini evocative di piatti e tradizioni che hanno riempito gli occhi degli astanti di bellezza e di gusto. (Antonello Antonelli)



Calabria

 COSENZA,  CROTONE

Vini e coraggio: storia di un secolo

Una stimolante videoconferenza sulla storia e sull'evoluzione della viticoltura in Calabria.

In una stimolante serata "in remoto", promossa dalle due Delegazioni, con i sommelier di AIS Calabria e circa 300 colleghi di tre continenti, si è svolto un serrato confronto sulla storia e sull'evoluzione della viticoltura in Calabria. Si è partiti dal libro *Librandi. Storia di uomini, vigneti e vini*, una storia cominciata un secolo fa, raccontata dal giornalista sommelier Gianfranco Manfredi con la prefazione di Cesare Pillon. Il volume ricostruisce il percorso di una famiglia-azienda del profondo Sud che, muovendo i primi passi all'inizio del 1900, ha fatto della vitivinicoltura un'importante occasione di crescita e progresso anche per il territorio.



Moderati dal Delegato di Cosenza Rosario Branda e con le conclusioni del Delegato di Crotone Sergio D'Ippolito, insieme all'autore e al professor Nicodemo Librandi, i lavori sono stati arricchiti dagli interventi della Presidente di AIS Calabria Maria Rosaria Romano e dell'editore Florindo Rubettino. "La storia narrata da Manfredi - ha affermato Branda - è un caso emblematico scandito da figure capaci di guardare oltre: col coraggio di lanciarsi in nuove e ambiziose sfide e, nello stesso tempo, con l'umiltà di confrontarsi e imparare, sempre". Rimanere con i piedi ben piantati nelle vigne e farsi pionieri di straordinarie avventure è il segreto della crescita di quella che è oggi una delle aziende vinicole italiane più conosciute all'estero. Gli elementi distintivi si ritrovano in specifiche peculiarità: la lungimiranza, che ha contraddistinto già il capostipite, Raffaele, quindi la scelta verso l'innovazione, la sperimentazione, l'investimento nelle conoscenze, diffuso attraverso la formazione dei viticoltori orientati alla produzione di qualità. Nicodemo Librandi, testimone lucido e attivo della storia aziendale, ha ricordato il "tandem" costituito col carismatico fratello Tonino, venuto a mancare nel 2012. Col talentuoso enologo Severino Garofano, creano nuovi vini; ingaggiano Donato Lanati, consulente enologico fra i più stimati al mondo, e con lui coinvolgono un *team* interdisciplinare di esperti e studiosi ai massimi livelli. "È così che sono diventati - ha concluso il Delegato D'Ippolito

- una realtà italiana riconosciuta e stimata. A reggere saldamente le redini dell'impresa sono oggi i figli dei due fratelli artefici del

successo aziendale, per decenni affiatatissimi capitani coraggiosi dell'imprenditoria agricola meridionale". (Rosario Branda)

 GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI

Premio "Massimo Alberini" alla Fattoria della Piana

"Partiamo dalla terra per creare innovazione".

Questo è lo slogan di un'azienda che possiede 260 ettari di terreno coltivati direttamente per la produzione di foraggi utilizzati per la nutrizione dei capi dei propri allevamenti e somministrati in razioni equilibrate, studiate per ottimizzare la qualità del latte prodotto. Fattoria della Piana si occupa direttamente anche della coltivazione di agrumeti destinati alla produzione di clementine per il mercato nazionale. Oggi è la più grande fattoria della provincia di Reggio Calabria nonché una delle più grandi del Sud Italia. Una realtà che continua a crescere, rispettando l'ambiente e trasformando in risorsa ciò che normalmente è scarto, contribuendo a ridurre l'impatto ambientale. La stalla principale ha circa 900 capi,

tutte vacche frisone e brune alpine di alta genealogia, e trasforma ogni anno 6 milioni di litri di latte in formaggi freschi, a pasta filata e pecorini. I formaggi sono il frutto della lavorazione artigianale del latte, privo di additivi e conservanti.

"Fattoria della Piana non è un'azienda: è un sistema", ha spiegato l'Ad Carmelo Basile, nel corso della cerimonia di consegna del premio, più volte rinviata per le limitazioni imposte dalla pandemia. L'evento si è svolto presso la sede operativa dell'azienda, alla presenza del Delegato Sandro Borruto, del Segretario della Delegazione Ettore Tigani, del Delegato di Area Grecanica-Terra del Bergamotto, Enzo Vitale, e del Sindaco di Candidoni, Vincenzo Cavallaro.





Sicilia

MODICA

All'“Osteria delle 5 Vie” per gustare il “pastiere”

Prosegue la valutazione mensile delle pietanze tradizionali modicane.

La Delegazione, prevedendo e anticipando le decisioni governative anticovid, ha organizzato il secondo incontro del gruppo di lavoro, composto da un ristretto numero di Accademici, il compito del quale è quello di valutare pietanze tradizionali modicane, visitando una trattoria al mese e re-lazionando in merito. Dopo la visita,

in febbraio, alla “Taverna Nicastro” per la valutazione dei “lollì con le fave”, il gruppo di lavoro si è recato, in marzo, presso l'“Osteria delle 5 Vie”, sita nell'agro modicano, equidistante tra Modica Alta e la frazione collinare di Frigintini, che presenta solo piatti della tradizione, tipici del territorio e di stagione. La pietanza da assaggiare e valutare è stata il



pastiere, nelle sue due versioni: la prima con macinato misto di carne di vitello e di maiale, la seconda con macinato di interiora di agnello. Quest'ultima è quella più antica ed è possibile gustarla solo prenotandola, per la difficoltà di reperire le interiora. Si tratta di una tipica pietanza modicana che una volta si preparava per il Sabato Santo e, come detto sopra, rigorosamente con interiora di agnello. La titolare Maria Barone ha, inoltre, preparato e servito un ricco antipasto tradizionale e con ingredienti del territorio

e di stagione (scaccia di pomodoro e cipolla, scaccia di pomodoro e prezzemolo, pane condito con olio di Frigintini, peperonata, olive, zucchini marinate, polpette di patate) e un piatto di lolli (pasta fresca fatta in casa) con salsiccia e ciliegino, il tutto accompagnato da vino rosso locale. Il dessert, gustosi cannoli e cassate di ricotta di pecora, è stato offerto dall'azienda “Micieli Cannoli and Sicilian Sweets Shop” di Rosolini, specializzata anche nella produzione artigianale di cialde per cannoli. (Carlo Ottaviano)

Europa

Germania

FRANCOFORTE

Due iniziative per promuovere il cibo e la lingua del Bel Paese

Un incontro ideato dalle Associazioni Culturali italo-tedesche e un'intervista a Mauro Uliassi.

Ha preso il via il 28 marzo il progetto “Omaggio alla lingua italiana - Wir lieben Italienisch” volto alla promozione della lingua e della cultura italiane, ideato dalla Federazione delle Associazioni Culturali Italo-Tedesche (VDIG) e coordinato dall'IIC di Colonia. Ogni settimana viene pubblicato un contributo video, in cui personalità del mondo della cultura, dell'economia

e dell'informazione testimoniano del loro incontro e del loro rapporto con la lingua e la cultura italiana. L'Accademia è stata invitata a partecipare con l'interessante intervento della Delegata Laura Melara-Dürbeck sul cibo e la lingua italiana. La Delegazione, in collaborazione con IIC di Colonia, ha ideato anche l'iniziativa “Terra e Mare. Discorsi di cucina con...”, un viaggio virtuale nei ristoranti di diversi chef italiani per chiacchierare di ingredienti, di cucina, di ricette, di sogni. La prima tappa è stata il 30 marzo nelle Marche, a Senigallia, dove Laura Melara-Dürbeck ha intervistato Mauro Uliassi, chef patron dell'omonimo prestigioso ristorante.



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2021

MAGGIO

Dal 12 maggio al 17 novembre - **Delegazioni di Bologna, Bologna dei Bentivoglio, Bologna San Luca**
3° ciclo di incontri “I mercoledì dell'Archiginnasio”

20 maggio - **Sulmona**

Incontro online “Il Patrimonio della rete tratturale: il passato che diventa futuro”

21 maggio - **Lunigiana**

“6° Premio Delegazione della Lunigiana” per I.S. “Pacinotti-Belmesseri” di Bagnone

22 maggio

XVIII Assemblée ordinaria dei Delegati (modalità telematica)

GIUGNO

5 giugno - **Lunigiana**

Il Premio Fotografico Nazionale Giovanni Gargioli

24 giugno - **Sulmona**

Incontro online “Modalità applicative per una nuova funzione del tratturo”

25 giugno - **Imola**

Cinquantennale della Delegazione e Convegno “A tavola con San Domenico - la prima mensa domenicana nella Tavola della Mascarella con l'immagine più antica del Santo (1235-50)”

Nel Mondo

Canada

MONTREAL-QUEBEC

Serata-convegno sulla gastronomia italiana nel mondo

L'importante ruolo di tutela svolto dall'Accademia.

Dopo una lunga attesa imposta dalle circostanze, la Delegazione ha trovato la formula giusta organizzando una serata-convegno in video-conferenza, dando libera scelta per il menu ai singoli commensali, con la sola imposizione di ispirarsi alle regole dell'Accademia. La cena ha visto come ospite d'onore, nonché conferenziere, il dottor Francesco D'Arelli, dal 2016 Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura di Montreal, il quale si è soffermato sulla gastronomia italiana nel mondo, sottolineando l'importante ruolo di tutela svolto dall'Accademia nell'inquadrare e diffonderne il valore della tradizione, con approccio scientifico, sin dal 1953.

Seguendo la tematica dei menu proposti dai commensali, tra gli antipasti, per citarne solo qualcuno, formaggi provenienti da diverse regioni d'Italia, arancini fatti in casa, ostriche gratinate, soppresate calabresi e tanti altri affettati caratteristici della cultura culinaria italiana.

Tra i numerosi primi: spaghetti al pomodoro; risotto allo zafferano; gnocchi fatti in casa alla salsa di pomodoro; pappardelle con pomodorini Pachino aromatizzati al timo, olive e peperoni rossi; tortellini con salsa di porcini. Una vasta varietà di secondi, tra i quali non potevano mancare diverse preparazioni di costolette di agnello al forno e di coniglio in bianco. Infine, per il dolce, basta menzionare la crema di limone

ispirata a un'antica ricetta della nonna; le classiche pere speziate al vino rosso con prugne e gelato alla vaniglia. A proposito degli spaghetti al pomodoro, niente di straordinario, si potrebbe dire: un piatto alla portata di tutti, ma è proprio nella semplicità che spesso si nascondono segreti e amore per le tradizioni. Il pomodoro è quello di Belmonte, coltivato a Montreal con semi provenienti da Belmonte Calabro e conservato sottovuoto in frigorifero dopo averlo portato a metà cottura per permetterne sia la conservazione del succo, sia del caratteristico ricco sapore che lo distingue.

Nel corso dell'incontro, il Delegato Giuseppe Maiolo, insieme a tutti i commensali, ha richiamato alla memoria il caro Giorgio Lombardi, Delegato fino al 2020, recentemente scomparso, impegnandosi a celebrare la dedizione alla missione dell'Accademia, appena la situazione lo permetterà, in una serata speciale dedicata a lui. (Giovanni Chieffallo)



Israele

TEL AVIV

Consegnati i premi 2020

Presso la residenza dell'Ambasciatore.

La Delegazione, dopo un anno, si è ritrovata per un evento in presenza organizzato nella residenza dell'Ambasciatore d'Italia S.E. Gianluigi Benedetti. Occasione dell'incontro, la consegna dei premi 2020: il premio "Giovanni Nuvoletti" alla chef Emanuela Panke; il premio "Massimo Alberini" all'azienda di produzione di formaggi italiani Gad, consegnato al Presiden-

te Ezra Cohen, e il Diploma di Buona Cucina ad Andrea Magi, proprietario del ristorante "Calata 15". L'evento, il primo in presenza realizzato dall'Ambasciata d'Italia dopo la riapertura, ha visto la partecipazione di tutte le istituzioni del Sistema Italia in Israele e di importanti personalità israeliane. Il ricco buffet è stato cucinato personalmente dall'Accademica onoraria Sabina D'Antonio.



Stati Uniti d'America



MIAMI

Convivio napoletano

Da "Sorbillo", il gusto dei piatti della tradizione.

Una serata molto piacevole, all'aperto, con oltre 50 persone tra Accademici e amici, si è svolta presso il ristorante "Sorbillo" di Miami Beach. Il locale è l'ultimo nato della storica

sede sorta a Napoli nel 1935, nota per la qualità degli ingredienti, come l'impasto a lenta lievitazione, l'uso di farine di agricoltura biologica e del lievito madre. Negli USA hanno saputo riproporre



il gusto dei piatti della tradizione napoletana che, oltre alla pizza, offre una scelta di gustosi primi e di ottimi fritti. Nel corso della serata, iniziata con la presentazione

del Delegato Antonio Pianta e del manager Ciro Bellomo, sono state distribuite alcune note storiche sulla tradizione e la cultura della cucina napoletana.

Singapore-Malaysia-Indonesia

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Tutto sulla pizza

Ambasciatrice della cucina e della gioia di vivere napoletane.



Presso il ristorante "D.O.C.", la Delegazione si è ritrovata per una riunione conviviale sul tema della pizza, articolata in cinque diverse sere, con la presenza di otto Accademici per evento. I Simposiarchi sono stati Elena Simmen, seguita da Roberto Fabbri, Michele Rossi, Chiara Randi e Renato Sirtori. Il comun denominatore degli interventi è stato il riferimento ai parametri tecnici per la valutazione della pizza, estrapolati dal Disciplinary Internazionale dell'Associazione Pizza Verace Napoletana. Roberto Fabbri ha approfondito il tema, relazionando sulla pizza nel mondo della musica e del cinema dove a volte appare come "comparsa" e a volte come "protagonista" ma sempre come ambasciatrice

della cucina e gioia di vivere napoletane. Da Enrico Caruso a Pino Daniele, da "Manhattan" di Woody Allen a "Mangia, prega e ama" interpretato da Julia Roberts, al classico e indimenticabile "Loro di Napoli" di Vittorio De Sica con Sofia Loren, la pizza "È da tempo un fenomeno mediatico importante e ricco di citazioni, che ha aiutato la crescita e la conoscenza dell'Italia e della cucina italiana nel mondo. Sia che si parli di sostenibilità, di "street e fast food", di vegetarianismo o veganismo, la pizza ha una risposta per tutto ed è sempre una risposta semplice, fatta di quattro ingredienti chiave, di passione e di una tecnica che si tramanda da generazioni". Molte le curiosità e note storiche fornite dagli altri Simposiarchi. Il

NEW YORK

Cena in maschera

Per celebrare il Carnevale, menu d'asporto e atmosfera festosa.

La Delegazione si è riunita per una seconda cena virtuale della serie "Quarantine Cuisine", per celebrare questa volta il Carnevale. Chiamata "Cena in maschera", la serata si è svolta con la consueta spedizione di una scatola contenente un menu completo, preparato per due dallo chef stellato Massimo Sola. Erano inclusi nel contenitore le maschere, il menu, suggerimenti di vini per ogni portata e le istruzioni. Gli Accademici si sono riuniti tramite Zoom, tutti mascherati, e lo chef è rimasto collegato durante la cena guidando i partecipanti attraverso i sapori, gli ingredienti e le tecniche usate. Si sono uniti anche la parlamentare italiana per Nord e Centro America, Onorevole Fucsia Nissoli Fitzgerald, e le Accademiche della Delegazione Viareggio Versilia, Paola Casucci ed Eleonora Romani. La cena è iniziata con

un piccolo ma squisito salmone marinato su un purè di cavolfiore come stuzzichino di benvenuto, seguito da una lasagna della tradizione piemontese e le puntine di manzo brasate al Barbera con salsa gremolata e verdure invernali saltate in padella. Come dolce tipico, un'abbondante porzione delle famose chiacchiere di Carnevale. Sola, proveniente dal Nord, ha preferito usare la Grappa invece del Rhum, come è di tradizione altrove.

Durante la cena, le Accademiche di Viareggio Versilia hanno descritto le origini, i costumi e i dolci più prelibati del Carnevale viareggino, condividendo immagini passate e presenti del Carnevale a Viareggio e ascoltando famose canzonette che hanno contribuito all'atmosfera festiva. Il tutto creando un bellissimo ponte virtuale tra la Versilia e New York.

(Roberta Marini De Plano)



pizzaiolo Davide Tanda ha spiegato la sua procedura di lievitazione e di lavorazione dell'impasto oltre a servire pizze che a Singapore, oggi, sono considerate tra le mi-

gliori. La serata ha visto la gradita partecipazione di Rossella Gentile, First Secretary and Deputy Head of Mission dell'Ambasciata di Singapore.



PIEMONTE



ASTI

13 febbraio 2021

Ristorante "La Fertè" di Alberto Vairo, in cucina Paola Magnone. ●Località Valmanera 150, Asti; ☎0141/273468; www.laferteasti.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salame crudo, focaccina, tartina con insalata russa, frittatina; foglie di girello con crema di robiola e noci; insalata "bergera"; sformato di cardi con crema di acciughe; "tajarin" con ragù della nonna di Paola; stracotto di guanciale con purea e semolino dolce; mousse al cioccolato e Grand Marnier con alcheringhi e frutti di bosco.

I vini in tavola: Asti secco (Fontanafredda); Grignolino d'Asti (Crivelli); Barbera del Monferrato, Goj (Cascina Castlet); Rouchè di Castagnole Monferrato (Vigna del Parroco); Moscato d'Asti Primo Bacio (Scagliola).

Commenti: Il Delegato ha delineato, per sommi capi, la storia di questo locale il cui sito pare risalga all'era napoleonica. Dopo un sobrio aperitivo, un menu schiettamente piemontese con un'alternanza di piatti fra l'ottimo e il discreto. Il piatto migliore, le tagliatelle con il ricco sugo, la cui ricetta risale alla nonna della cuoca

Paola. Accanto alle tenerissime guanciotte, l'azzardato fritto di semolino dolce. Alla pur buona mousse avrebbe giovato una goccia in più di Grand Marnier. Servizio attento e cordiale, prezzo modico, vini di gran pregio, a parte l'Asti secco.



LOMBARDIA



BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI

21 febbraio 2021

Ristorante "The Gustibus" di The Gustibus srl. ●Piazzetta del Rinascimento 2, San Gervasio Bresciano (Brescia); ☎030/9934175; info@thegustibus.it, www.thegustibus.it; coperti 300. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salame nostrano "Scarpini" al coltello con giardiniera di verdure; cotechino "Peruchetti" al cucchiaino, polenta, spinaci e lenticchie; Stilton e Maniva, confettura senapata e miele; sbrisolona e zabaione.

I vini in tavola: Champagne, brut nature Grand Cru 2013 Venus (Pascal Agrapart); Champagne, brut nature s.a. Petraea II (Francis Boulard); Champagne, brut nature s.a. Pacifiance (Frank Pascal).

Commenti: Un pranzo diverso dal solito per brindare a una rapida usci-

ta dalla pandemia. Menu a tema: "Salame, cotechino e Champagne". La materia prima fornita dagli Accademici: salame nostrano prodotto dall'Accademico Lorenzo Scarpini e cotechino della Macelleria Peruchetti procurato dall'Accademico Alberto Paris. Tutto sapientemente cucinato dallo staff del locale e servito in abbinamento a Champagne di piccoli produttori. Come momento di approfondimento culturale, Lorenzo Scarpini ha tenuto una breve ma intensa *lectio magistralis* sulla tradizione del maiale nella Bassa Bresciana.



EMILIA ROMAGNA



CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA

20 febbraio 2021

Ristorante "La Ciliegina" di Ippolito V. & Rmini M., in cucina Verusca Ippolito, Kamal Molla. ●Via Emilia Ponente 1318, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/943531, cell. 349/2793269, coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 14-28 febbraio, 1°-15 agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì sera, domenica sera. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crescentine fritte, selezione di salumi e squacquerone; balanzoni burro e salvia; gnocchi di patate viola con guanciale di Norcia e crema di parmigiano reggiano 30 mesi; filetto di maialino massaggiato alla senape con panatura alle erbe aromatiche e verdure invernali; panna cotta e dolci di Carnevale.

I vini in tavola: Dama Bianca metodo classico extra dry, 8 mesi sui lieviti (Fratta Minore); Sangiovese Superiore Doc (Villa Papiano); Albana passito (Fratta Minore).

Commenti: Un incontro a tavola dal forte potere simbolico, per raccontare e raccontarsi che il mondo della ristorazione e della cucina non si è arreso. Il pranzo si è protratto fino alle 15,30 seguendo un percorso enogastronomico localissimo, partendo dalle crescentine fritte, proseguendo

con i balanzoni (tortelloni di pasta verde con ripieno di ricotta e mortadella). Stupendi la panna cotta e i dolci di Carnevale. Alla chiusura del pranzo, il Simposiarca Paolo Parmeggiani si è complimentato con la brigata di cucina e di sala per l'ottimo menu e l'eccellente servizio anche con la mescolta dei vini. Il Simposiarca ha consegnato il guidoncino della Delegazione.



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA



LOS ANGELES

25 marzo 2021

Ristorante "Piccolo" di Antonio Muré, anche in cucina. ●2121 Lincoln Blvd, Santa Monica, Los Angeles; ☎001/3140144; coperti 20+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudo di capesante con burrata, tartare di scampi, caviale; coda d'aragosta al profumo di burro e Vodka con asparagi tartufati e riduzione di melagrana; risotto con fiori di zucca, prosciutto e formaggio di capra; filetto San Pietro su letto di carciofi saltati in salsa di vino bianco e zafferano; lombata di agnello in crosta di pistacchi, topinambur, carciofo alla giudea; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Brut Trento Doc (Ferrari); Gavi di Gavi in Scolca; Pecorino (Velenosi); Bolgheri Superiore (Bell'Aja); Sauvignon (Cembra).

Commenti: Primo convivio 2021 per celebrare l'imminente Pasqua. Le aspettative sono state ampiamente soddisfatte dalla maestria dello chef Antonio Muré che ha portato gli Accademici dal Nord al Sud dell'Italia attraverso il cibo di tradizione e vini eccellenti. Molti sono stati gli applausi al cuoco che è stato intervistato dalla Simposiarca e Vice Delegata Mariella Salvatori, la quale ha voluto evidenziare e soddisfare curiosità culinarie storiche e i benefici salutari del carciofo.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alessandria

Gianfranco Baldi ● Maurizio Lanza

Ciriè

Roberto Felice Marchetti

LOMBARDIA

Monza e Brianza

Ketty Magni

Vallecamonica

Roberto Gheza

TRENTINO - ALTO ADIGE

Rovereto e del Garda Trentino

Alessandro Molinari

VENETO

Alto Vicentino

Antonio Dal Lago ● Domenico Grendene

Belluno-Feltre-Cadore

Paola Bassanello

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Pordenone

Paolo Brunetin ● Tiziana Giovetti ●
Giuseppe Muto ● Manuela Sain ●
Alberto Solza

EMILIA ROMAGNA

Castel San Pietro-Medicina

Gianluca Alberti ● Andrea Braga ●
Antonio Genise

TOSCANA

Maremma-Presidi

Marco Fanciulli

Mugello

Giacomo Volpi

MOLISE

Isernia

Tullia Chiacchieri

CALABRIA

Gioia Tauro-Piana degli Ulivi

Giuseppe Strangio

SICILIA

Agrigento

Antonino Cremona

FRANCIA

Lilla

Stefano Baglioni ● Agathe Guilbert

GIAPPONE

Tokyo

Luca Delfino ● Fabio Strada

MALTA

Malta

Francesca Cesca

REPUBBLICA DI SAN MARINO

San Marino

Fiorenzo Rivelli

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Shanghai

Emilio Cassanelli ● Fabio Giacopello ●
Antonella Maccioccu ● Ervis Micukaj ●
Jonathan Ortelli

STATI UNITI D'AMERICA

Boston

Enrico Vietri

Miami

Alberto Calabrò ● Gaetano Ciancio ●
Alessandra Comini ● Claudio Da Soller ●
Domenico Di Pietro ● Natalia Gionta ●
Raffaella Pizio ● Paolo Rusconi ●
Maurizio Sepe ● Francesco Vendrame

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Roberto Morigi

NUOVE DELEGAZIONI

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Canton e Guangdong

(già Legazione di Guangdong)

Delegato: Denis Bastieri

Vice Delegato: Paolo Facco

Consulatore-Segretario Tesoriere:

Raphael Paul Cooper

Consulatore: Vinicio Eminentì

Accademici: Cecilia Costantino ●

Marco Bertola ● Charles Stephen Farr ●

Gianluca Giacobbe ● Cherry Sha ●

Giuseppe Troisi

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

 **Milano Duomo**
Gianni Franco Papa (*da New York*)

LAZIO

 **Roma Nomentana**
Luisa Paolucci (*da Benevento*)

VARIAZIONE INCARICHI

TOSCANA

 **Apuana**
Consulatore: Gioacchino Cancemi

LAZIO

 **Roma Appia**
Consulatore: Umberto Fratini

CAMPANIA

 **Salerno**
Consultori: Marcello Fasano • Marianna Ventre

REPUBBLICA DOMINICANA

 **Santo Domingo**
Delegato: Enrico Maria Soldati

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Hong Kong**
Vice Delegato: Anna Romagnoli

STATI UNITI D'AMERICA

 **Boston**
Delegato: Enrico Vietri

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA


 **Varese**
Angela Ribolzi • Luigi Colombo

EMILIA ROMAGNA

 **Cento-Città del Guercino**
Gabriele Tieghi

 **Cesena**
Alberto Ghini

TOSCANA

 **Firenze**
Federico Frediani • Pier Francesco Listri •
Paolo Sacchi

 **Lucca**
Giorgio Nencini

MOLISE

 **Isernia**
Adele Cerimele

BASILICATA

 **Vulture**
Fernando Napoli

REGNO UNITO

 **Londra**
Ennio Falabella

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





FOCUS

see page 3

VACCINE CHAOS AND UNCERTAIN REGULATIONS DELAY REBIRTH

But there are positive signs: we confidently await the return of normality.

“Roll up! Roll up! Ladies and gentlemen: the circus is here!”. Finally they’ve awoken, have understood that tourism is important, indeed vital, for our economy, and invite foreign tourists to visit our *Belpaese*, our ‘Beautiful Country’, without hindrance. But in making their omelette, the authorities have broken many eggs. The stubborn, entirely political and scientifically unjustified insistence on continuing to enforce curfews at 10 PM, the incredible closure of restaurants (which can only operate outdoors), and the continuation of colour coding are and will be de facto discouraging tourists, who will instead choose Greece, Croatia, Spain and other suitable destinations without such random, improvised rules. When you read this Focus, the curfew will almost certainly have been shifted by an hour or two, and perhaps restaurants will be permitted indoor lunches, but it will be too late. Pettiness has **ruined an entire tourist season and the resurgence of restaurants**. Even a few days’ pro forma delay is enough to wreak havoc. And what if travellers from abroad arrive in areas which turn red or orange overnight? Will they be barricaded in their hotels? Extreme caution is justified: this virus is no joke and remains lethal. Yet **uncertainty doesn’t solve the problem, but suffocates the economy and stokes social unrest**.

Verbs are all in the future tense: we will do, will open, will remove...

Verbs are all in the future tense: we will do, will open, will remove, will pay, will vaccinate. Speaking of vaccination, we can only marvel at what is happening. The Extraordinary Commissioner for the COVID emergency, the Alpine Brigades medal-studded three-star general **Francesco Paolo Figliuolo**, travels widely, inaugurates, invites, suggests, recommends, applies pressure, indicates roadmaps and is undoubtedly a capable person, but has almost negligible powers. **He has no authority over vaccine supplies**: types and quantities are determined elsewhere, and **his hands are tied over distribution**, overseen by regional governments and health districts which do as they please. Indeed, some regions’ responses to his requests bring to mind **Rhett Butler’s** parting volley to **Scarlett O’Hara** in *Gone with the Wind*: “Frankly, my dear, I don’t give a damn!” So the **vaccination campaign** on which we pin our hopes **is a real disaster**. Thus far, Italy, with a population of 50 million adults, has slightly over 7 million vaccine recipients: barely 14%. Herd immunity is a long way away!



The Academy wants a calendar based on reliable scientific data

The Italian Academy of Cuisine vehemently, explicitly demands a calendar based on reliable, scientifically proven data rather than political posturing. Curfews unacceptably limit freedom and must be eliminated; restaurants must be opened for lunch and dinner, at any hour, indoors and outdoors, with legally prescribed precautions and rigorous checks. The predicted reopening in July, including indoor dining but only for lunch, is absurd and groundless. Grotesque scenes of restaurants and their customers being fined because a sudden squall forced everyone to finish their meals indoors (with social distancing) and of people banned from the lavatory “except where strictly necessary” are unacceptable. Citizens cannot be punished through complicated safe-conduct permits (known as ‘green passes’) whose validity is compromised by the system’s inefficiencies. Two simple figures: currently, around 4 million have recovered, and approximately 7 million have been vaccinated, for a total of 11 million. What of the other 49 million Italians? All must be swabbed, including children, to get a ‘pass’. The authorities fail to vaccinate, and the unvaccinated are blamed. Finally, **it’s time to give up the useless regional colour game** which could bring the entire painstakingly assembled house of cards crashing down. **But let us dare prophesise**: all regions will soon turn yellow (it would be unthinkable for Sicily, Sardinia and Valle d’Aosta to stay orange all summer), rendering the ‘passes’ theoretical and useless. We optimistically await this: Italy, like the rest of the world, is itching to be reborn.

P.S. This month of May is important for the Academy: at the **General Assembly of Delegates**, to be held virtually on the 22nd, all central and territorial posts will expire and be up for renewal. Warmest and sincerest thanks go to the members of the President’s Council, Academic Council, Board of Auditors, Arbitration Board and Franco Marengi Study Centre, the Regional Coordinators, the Directors and members of the Regional Study Centres, and especially the Delegates and Legates who have kept Academicians united through these terribly difficult months. The event will be amply covered in the next issue of *Civiltà della Tavola*.

Paolo Petroni

CHARLES BAUDELAIRE'S ODE TO WINE

[see page 4](#)

The 200th birthday of Charles Baudelaire (1821-1867) provides the occasion to recall his encomium of wine, which speaks "with its soul, in the spirit voice heard only by spirits". Wine, absorbed into our innermost depths, is a balm and a cure, able to assuage the cares and worries of a melancholic, lonely heart.

NAPOLEON BONAPARTE AT THE TABLE IN ITALY

[see page 6](#)

Napoleon was not a gourmet, but a hurried eater, dedicating no more than fifteen or twenty minutes to food: preferring simple dishes, he disliked the long and complex French-style meals. During his Italian campaigns, he tasted chicken Marengo, which according to legend was improvised by his cook after the Battle of Marengo; it became one of his favourites, alongside ham from the lands round Parma.

ROSOLIO: FROM CONVENTS TO LIVING ROOMS

[see page 8](#)

Like many liqueurs, *rosolio* was born in convents. Nuns sweetened a petal mash with honey, obtaining an intensely aromatic, delicately flavoured beverage to offer when welcoming their visitors. From convents it reached apothecaries and groceries, and then salons, offered by genteel ladies. *Rosolio* has a long history, taking it from Sicily to Piedmont.

THE ANCIENT BIODIVERSITY OF CARROTS

[see page 10](#)

The first domesticated and cultivated carrots had many colours, from deep purple to yellow, and were introduced to the Mediterranean coasts by the Arabs, explains Novara Academician Flavio Dusio. With the appearance of orange carrots, bred in Holland to commemorate the Orange dynasty's fight for

independence, the other colours began to vanish. Carrots, now considered a 'smart food', are an important source of beta-carotene, a precursor of vitamin A.

THE DELICIOUS LAMPASCIONE OF THE APULIAN COUNTRYSIDE

[see page 12](#)

Lampascione is the bulb of the tassel hyacinth (*Leopoldia comosa*) which grows wild in the countryside of Apulia and Lucania between January and April. Some growers, presenting it as a niche product, have now dedicated fields to its intensive cultivation. Several years ago, *lampascione* was included on the list of PAT products for Apulia (Puglia) and Basilicata. Typically somewhat bitter with a sweetish undertone, it is prepared in many different ways.

THE SWEET WINES OF THE SERENISSIMA

[see page 14](#)

Venetians of yore adored sweet wines and enjoyed them in *malvasie*: special taverns offering only *vini navigati* ('seafaring wines'), directly imported from Venetian-held Greek islands or Dalmatian territories. Vicenza Academician Fausto Maculan describes the various vines and sweet wines from the lands of the Most Serene (*Serenissima*) Venetian Republic: a world of beauty and refinement, where searchers can explore and then delight in playing with wine pairings.

MASTIC, ITS OIL AND ITS VIRTUES

[see page 16](#)

Mastic is among the Mediterranean aromas arising from wild plants. Exceptionally long-lived, its plant (*Pistacia lentiscus*) is greatly resilient to drought, wind and marine salt crusts. It produces little drupes gathered in bunches whence an excellent oil can be extracted. In Sardinia - Italy's only region where mastic oil is extracted and eaten - this oil and the plant's various components have long been used in folk medicine for their many phytotherapeutic properties. Mastic also lends its aroma to many condiments in Sardinian cuisine.

MOECHE AND MASENETE

[see page 19](#)

Moeche are crabs that have just moulted, retaining only a soft shell. Their season is brief; when fried they are a wonderful though expensive delicacy. Instead, *masenete* have a hard shell and more rustic associations. Their flesh is dressed as a salad with minced garlic and parsley, oil, salt, pepper and a squeeze of lemon juice.

THE SISTERHOOD OF RICE

[see page 20](#)

Having lost the *mondine* (rice-paddy weeders), the frogs and most of the paddy fauna, we await hi-tech rice – but all natural, from sowing to final packaging. This rice revolution is the work of five young pioneers of hi-tech *Oryza sativa*: the five Tovo sisters from Villafranca di Verona. Their project harnesses high technology to the maximum: the internet; satellites; sensors; scanners that map the strong and weak points of terrains; physical and chemical analyses; and natural micro-organisms (a method imported from Japan) to combat the diseases of rice biologically.

CHINOTTO, NOT JUST A DRINK

[See page 22](#)

The bittersweet beverage *chinotto*, explains Treviso Academician Giancarlo Saran, has constantly evolved over time, transcending the paths of tradition. *Chinotto* derives from a plant with many beneficial properties. Those who considered it almost vanished should think again: its subtle bitterness adds character to the whole menu, from *ragù di chinotto* to a whimsical version of sachertorte.

THROW SOME FLOWERS IN THE POT!

[See page 24](#)

Cooking with flowers may seem new-fangled, but in China it's been done for thousands of years. The Old Testament and the Qur'an also describe the gastronomic features of certain flowers, and various traditions have never forgotten their alleged aphrodisiacal properties, exploited through jams, desserts and liqueurs. Fresh, dried, infused or salt-cured:

there are many methods of using flowers in cooking, and this idea is now enjoying such a renaissance that some supermarkets already sell flowers in packaged form.

RADISH: PLEASANTLY PIQUANT

see page 26

Radishes, quick and easy to grow, originate in the Far East. Padua Academician Giancarlo Burri recounts their history, spanning both gastronomy and phytotherapy. Radishes add natural flair to many dishes, and have beneficial properties that it would be a pity to waste. Generally eaten raw, they also lends themselves to delicious variations, such as grilled radishes or liver with radish.

GINGER AND ITS MANY NAMES

see page 28

We know the spicy, dense cake named *pan pepato* ('pepper bread') and the medicinal properties of ginger infusions, but how much do we know about ginger, occupying the humble end, in contrast with prized saffron, in the ranking of spices vying for a place at the table? Singapore-Malaysia-Indonesia Academician Maurizia Debiaggi and Buenos Aires Academician Anna Lanzani recount ginger's millenarian history and its potential for the cuisine of today and tomorrow.

BRINES AND MARINADES

see page 30

Brining (*salmistratura*), now less common, was until recently a habitual household technique to extend the life of fresh meat. Marination, somewhat more common, aims not to preserve but to improve flavour and texture, especially for tougher meats. Both methods are applicable not only to meat but also fish and vegetables, explains Gorizia Academician Carlo del Torre.

SU MURDEGU: RECONDITE, SILENT SOVEREIGN OF THE WOODS

see page 32

Where Mediterranean scrub is abundant, nature offers many precious gifts during rainy

autumns: among the other species popping up under rock rose (*Cistus*) bushes is a mushroom called *su murdegu* (*Leccinum corsicum*). Low in fat and rich, inter alia, in minerals (especially potassium and selenium) and B-group vitamins, it is a panacea for immune and cardio-vascular function. It is best enjoyed fried, crunchy on the outside and soft within, accompanied by toasted bread, explains Cagliari Academician Adriana Zuddas.

THE CIOPPINO OF SAN FRANCISCO

see page see page 33

2020 marked the hundredth birthday of Al Scoma, a legendary San Francisco restaurateur who passed away in 2007. In the 1990s, Scoma's was perhaps the first restaurant in the USA with a 'pier-to-plate' fish menu. The restaurant, frequented by locals, tourists and many celebrities, prepares a recipe apparently inspired by Scoma's mother, who had Sicilian roots: he called it 'Lazy Man's Cioppino'.

EDIBLE SOLIDARITY FOR A THOUSAND

see page 34

"Good news" from Turin. This past 11th of April, a large crew of thirty chefs, ten of them starred, overcame a challenge never before attempted: through the volunteers of the Piedmont Food Bank, a spectacular Sunday meal was delivered to the tables of over a thousand needy people. They christened it "lunch for a thousand". In Turin, the Food Bank was able to initiate a wave of optimism, motivating this large crew to prepare over a thousand three-course meals. Enclosed in boxes adorned by the chefs' faces, they were distributed to 250 needy families chosen by accredited charities.

THE RESTAURANT PASTRY CHEF

see page 36

The figure of the restaurant pastry chef is not always appropriately recognised, and is rarely mentioned in restaurant reviews. As Turin Academician Elisabetta Cocito explains, these chefs are not simply 'pastry chefs working in restaurants', but are specialised professionals in their own right, with mastery over

ingredients and techniques combined with a generous dose of creativity and aesthetic sense. Creating a dessert is a complex art, requiring skill and expertise.

RESTAURANTS IN THE TIME OF COVID

see page 38

Awareness of food's educational facet has caused increasing numbers of food-sector operators, collaborating with educational authorities, to create regional menus featuring local specialities, even in this difficult historical time. The importance of a short food chain is therefore increasingly relevant nowadays.

KIDS AND COMPUTERS

see page 39

The more time we spend staring at screens, the less we eat fruit, vegetables, legumes and fish, which are mainstays of the Mediterranean Diet. Consumption of snacks, chocolate bars, sweets and similar foods rises in parallel. A recent study on this phenomenon by the University of Malaga and other Spanish institutions has factually demonstrated the link between screen time and worsening food habits.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti