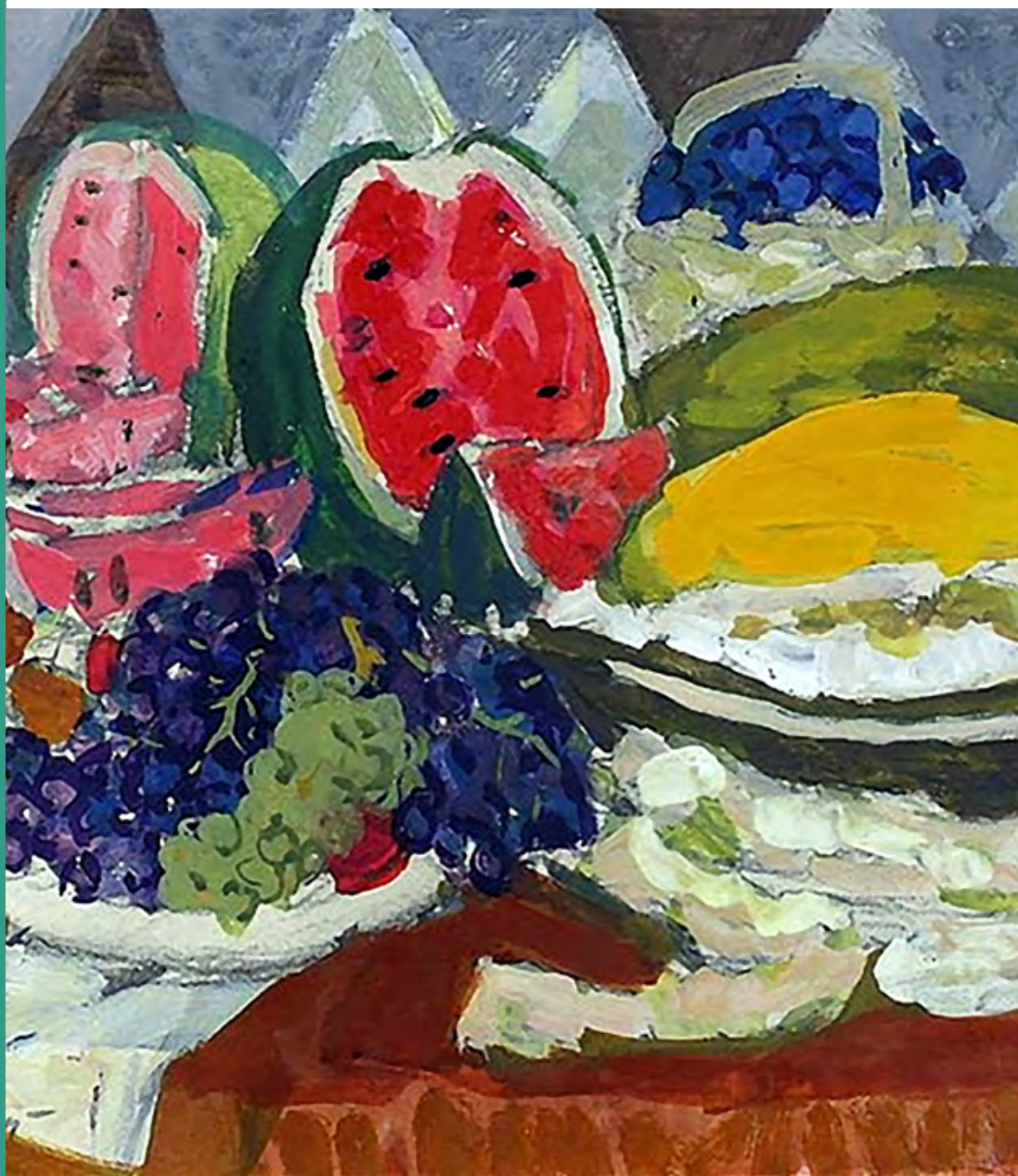


CIVILTÀ DELLA TAVOLA

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

LUGLIO 2021 / n. 339

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
MAURIZIO ADEZIO, GIOVANNI BALLARINI,
UGO BELLESI, GIUSEPPE BENELLI,
FLORO BISELLO, ATTILIO BORDA BOSSANA,
GIOVANNI MARIA D'AMARIO, MAURIZIA DEBIAGGI,
ROBERTO DOTTARELLI, ANDREA FABBRI,
GABRIELE GASPARRO, ALBERTO MARTINELLI,
GIGI PADOVANI, PAOLO PETRONI, PINUCCIO POMO,
ANTONIO RAVIDA, ANNA RIZZO, GIANCARLO SARAN,
ALDO E. TAMMARO, CLAUDIO TARCHI,
FRANCESCO TRIMARCHI, GIUSEPPE TRINCUCCI,
ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK, GIUSEPPE BORNO.



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



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

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

STAMPA
DIGITALLAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

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

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



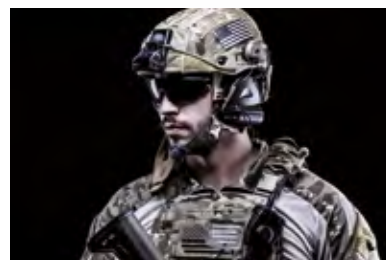
L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CRITERIO, ERNESTO DONÀ
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,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



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Natura morta con frutti e anguria" (1929)
di Pyotr Konchalovsky, Museo Statale Russo
di San Pietroburgo

Focus del Presidente

3 La "Delta Force" all'attacco!
(Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 Seicento anni del Platina
gastronomo del Rinascimento
(Giovanni Ballarini)



6 I piaceri della tavola
di Marcel Proust
(Giuseppe Benelli)

8 Le Feriae Augusti
dalle origini a oggi
(Maurizio Adezio)

10 Sulle castagne
(Andrea Fabbri)

12 Leonardo Sciascia a tavola
(Giancarlo Saran)



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

15 Fagiolo bianco di Frattura
(*Anna Rizzo,
Giovanni Maria D'Amario*)

16 Il "pane nociato"
e la "crescia fojata"
(*Ugo Bellesi*)



18 La lunga storia della *cassoeula* ...
continua anche a Singapore
(*Maurizia Debiaggi,
Alberto Martinelli*)

20 La via del confetto:
una storia lunga 127 anni
(*Pinuccio Pomo*)

22 Ghirardelli a San Francisco
(*Claudio Tarchi*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

23 Il *saòr*, una gustosa tecnica
di conservazione
(*Roberto Zottar*)

24 Il grano del mare
(*Attilio Borda Bossana*)



26 La *maritata* pugliese
tra Tavoliere e Gargano
(*Giuseppe Trincucci*)

28 Appunti per una storia
della carbonara
(*Roberto Dottarelli*)

Ristorazione e Cuochi

30 L'alta cucina vuole ripartire
(*Gigi Padovani*)

33 Brividi e passioni
della buona tavola
(*Antonio Ravidà*)

34 L'evoluzione darwiniana
dei sapori di Sicilia
(*Francesco Trimarchi*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

36 Il *World Food Safety Day*
(*Andrea Vitale*)

37 Com'è cambiata la spesa
degli italiani
(*Gabriele Gasparro*)

38 Quando il cibo è
una risposta alle emozioni
(*Floro Bisello*)

In libreria

40 Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

41 Eventi e Convegni delle Delegazioni

43 Calendario Accademico

45 Accademici in primo piano

52 Attività e riunioni conviviali

56 Donatori della Biblioteca Nazionale
"Giuseppe Dell'Osso"

57 Carnet degli Accademici

58 International Summary





La "Delta Force" all'attacco!

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

Nonostante il fuoco incrociato che tormenta le nostre vite, l'Accademia ritorna alle consuete attività conviviali e culturali.

Tutti sappiamo, anche dai film, cosa sia la **Delta Force**: un corpo di élite dell'Esercito degli Stati Uniti, specializzato in operazioni antiterrorismo all'estero, il cui motto è: "Sorpresa, velocità, aggressività!". Da noi invece è una *task force* che ci terrorizza quotidianamente con la "**variante Delta**" del *coronavirus*.

I quattro cavalieri dell'Apocalisse, ossia i noti, rissosi, inconcludenti virologi menagramo, ogni giorno ci angustiano con le loro fosche previsioni, appoggiati dai mass media che fanno la conta dei morti (pochi per fortuna) e degli infettati, omettendo che la maggior parte dei contagiati sta bene e non ci pensa minimamente ad andare negli ospedali che fortunatamente sono quasi vuoti.

Allora facciamo anche un bollettino dei morti sulle strade, per infarto, per tumore e così via. Ci avevano detto che con i vaccini si sarebbe risolto il problema e invece i titoli sono sempre gli stessi: impennata, boom, focolai, assembramenti, non abbassare la guardia, giovani sciagurati, minacce alle regioni che presto torneranno in giallo e in arancione.

L'utilissimo **Istituto Superiore di Sanità** ci informa solennemente che "Si contagia chi non è vaccinato o chi non ha completato la vaccinazione". Ma no! Ma chi l'avrebbe mai detto! Non scherza nemmeno la responsabile tecnica Covid-19 dell'**Organizzazione Mondiale della Sanità** che dall'alto del suo sapere sentenza che "La variante Delta approfitterà di persone non vaccinate in ambienti affollati".

Non se ne può più di inutili e vacue parole

Insomma non se ne può più di queste inutili e vacue parole. Non si può puntare a zero morti e a zero contagiati e a zero varianti (ne sono già state individuate oltre 120): il virus circolerà, sempre mutando. Invece di prevedere sventure, quarte ondate e sfracelli vari, si diano da fare con i vaccini, visto che siamo ancora a un misero 45% della popolazione, con



fosche previsioni dopo aver accantonato (si butteranno?) le dosi AstraZeneca e Johnson&Johnson che oggi, dopo milioni di vaccini, nessuno vuole più. Insomma davvero basta! Lasciateci vivere, **non lasciar vivere è spaventoso!**

L'Accademia ha ripreso le sue attività e la "macchina" è pronta per ripartire

Nonostante gli attacchi concentrici della nostrana Delta Force, l'Accademia Italiana della Cucina ha ripreso le sue attività conviviali e culturali. Dopo l'Assemblea dei nostri Delegati, la Consulta Accademica ha eletto il Consiglio di Presidenza che successivamente ha nominato i Delegati, i Coordinatori Territoriali, i membri del Centro Studi "Franco Marengi" che a sua volta ha nominato i Direttori dei Centri Studi Territoriali. Una procedura un po' lunga ma che è ora giunta al termine grazie alla collaborazione di tutti.

Adesso la "macchina" è pronta per ripartire e già lo vediamo dalle pagine di questa rivista dedicate alle attività accademiche che tornano a raccontarci di tante iniziative delle Delegazioni in Italia e all'estero, dove anche quest'anno, di concerto e con il sostegno del Ministero degli Esteri, l'Accademia darà il suo abituale e sostanziale contributo alla riuscita della Settimana della Cucina italiana nel Mondo.



Seicento anni del Platina gastronomo del Rinascimento

di **Giovanni Ballarini**

Presidente Onorario dell'Accademia

Il suo libro di critica gastronomica considera il piacere della tavola senza violare morale ed estetica.

Sisto IV nomina Bartolomeo Platina Prefetto della Biblioteca Vaticana (1477 ca.), Melozzo degli Ambrosi, detto Melozzo da Forlì, Musei Vaticani



Il 2021 è il **sesto centenario della nascita di Bartolomeo Sacchi detto il Plàtina** (Piadena, 1421 - Roma, 21 settembre 1481), umanista italiano e oggi riconosciuto come **l'iniziatore della critica gastronomica moderna**. Nato vicino Cremona, a Piadena, paese in latino chiamato *Platina* da cui prende il soprannome, si trasferisce a Mantova per avviarsi agli studi umanistici e ivi diviene precettore dei figli di **Ludovico III Gonzaga**. Nel 1457, si reca a **Firenze** entrando a far parte dell'ambiente culturale locale e stringendo amicizia con celebri umanisti quali **Marsilio Ficino, Poggio Bracciolini, Francesco Filelfo, Cristoforo Landino, Giovanni Pico della Mirandola, Leon Battista Alberti** e molti altri. Sul finire del 1461, si trasferisce a **Roma** dove **Francesco della Rovere**, divenuto papa Sisto IV

(1471 - 1484), con la bolla *Ad decorem militantis Ecclesiae*, il 15 giugno 1475 lo nomina bibliotecario della Biblioteca Vaticana e in questa città muore il 21 settembre 1481, essendo sepolto nella basilica di Santa Maria Maggiore.

È Maestro Martino da Como a ispirarlo nel suo trattato di gastronomia

Nonostante una **nutrita serie di pubblicazioni**, il suo lavoro principale resta un breve trattato di gastronomia, il ***De honesta voluptate et valetudine***, pubblicato durante la sua direzione alla Biblioteca Vaticana e stampato anonimo a Roma da Han nel 1474 e subito dopo, nel 1475, a Venezia (*Platine de honesta voluptate et valetudine, Venetiis, Laurentius de Aquila, 1475*) con indicazione di autore e note tipografiche.

Tutto inizia con **Ludovico Trevisan**, ricco e mondano cardinale, patriarca di Aquileia nel 1439, ciambellano papale l'anno successivo e soprannominato Cardinal Lucullo per i suoi banchetti allestiti da **Maestro Martino da Como**. Questo cuoco scrive in lingua volgare il *Liber de arte coquinaria*, un ricettario che sarebbe rimasto misconosciuto, se Bartolomeo Sacchi non lo avesse utilizzato per la sua *De honesta voluptate et valetudine*, scritta in latino classico e indirizzata all'alta società dell'epoca dicendo "Quale cuoco, o dèi mortali, può essere paragonato al mio Martino da Como, dal quale ho imparato la maggior parte delle cose che vado scrivendo?". Il *De honesta* ha un'ampia diffusione e **in meno di cento anni appaiono**

Illustrazione tratta dal libro *Liturgia delle ore* intitolata "Janvier, Très Riches Heures du Duc de Berry" (1410-1416)

oltre trenta edizioni anche in francese, inglese e tedesco.

L'opera tratta di galateo e ornamento, di buon tono e di raffinatezza

Come rileva **Jean-François Revel** (Revel J.F. - *Un Festin en Paroles* - Jean-Jacques Pauvert, 1979), le caratteristiche principali del *De honesta* sono la buona educazione, l'arte di vivere, di organizzare le mense e di stare a tavola e, **solo in posizione secondaria, il libro contiene in latino diverse ricette** - originariamente scritte in lingua volgare **di Maestro Martino** il più celebre cuoco del XV secolo, **di cui il Platina loda l'inventiva, il talento, la cultura**. È nelle questioni di galateo e ornamento, di buon tono e di raffinatezza che il libro in Italia, in Francia, e si può dire in tutta Europa, esercita subito una grande influenza che continua a mantenere per lungo tempo. Il *De honesta voluptate et valetudine* non è tanto un libro di cucina rinascimentale (le ricette di Maestro Martino sono ancora tipicamente medievali), ma **un'innovativa opera di critica gastronomica** che, seppure scritta e pubblicata a Roma nell'austera Biblioteca Vaticana, è certamente nata e **si è sviluppata nell'ambito della rivoluzione artistica culturale di Firenze**, quando **Leon Battista Alberti** scrive i trattati *De pictura* e *De re aedificatoria* abbandonando una visione medievale per cui l'arte è considerata espressione simbolica di verità teologiche, mettendo invece al centro il fondamento razionale delle arti e la necessità per l'artista di avere un'ampia conoscenza di base che spazia dalla storia, alla poesia, alla matematica. Quello che l'Alberti fa per le arti pittoriche, scultoree e architettoniche, aprendo la strada a **Giorgio Vasari** (1511 - 1574), il Platina lo fa per l'arte della cucina. Il Platina del *De honesta voluptate* è **un umanista che legge e studia gli antichi** e conosce gli scritti di **Marco Terenzio Varrone**, Lucio Giunio Moderato **Columella**, **Plinio il Vecchio**, Marco Gavio **Apicio** e dei medici greci, e anche per questo, nel 1467, **è imprigionato per**



avere idee pagane e essere un epicureo, ma dall'accusa è prosciolto all'inizio del 1469.

Si ritiene che il Platina conosca le idee di **Archestrato di Gela** (IV secolo a. C.), cultore dell'arte del piacere e considerato un precursore di Epicuro, creatore di un nuovo pensiero gastronomico che si afferma durante la Roma imperiale, quando tracce di esso affiorano nel costume gastronomico trovandosi nella satira IV del libro II di **Quinto Orazio Flacco** (65 a. C. - 8 a. C.) e, indirettamente, nell'opera di Apicio.

Inedite analisi sulla gastronomia, sulla dieta, sul valore del "cibo del territorio"

In un nuovo pensiero di critica gastronomica rinascimentale, scopo del Platina, come indica il titolo del libro, è **di permettere di godere dei piaceri della tavola (voluptate) senza violare regole morali ed estetiche (doppio significato di honestas) dando buoni consigli sulla salute (valetudine)**, con inedite, quanto avveniristiche per l'epoca, analisi sulla gastronomia, sulla dieta, sul valore del cosiddetto "cibo del territorio" e

persino sull'utilità di una regolare attività fisica. Altri aspetti tipicamente rinascimentali del libro del Platina sono la buona educazione, l'arte di vivere e in queste questioni di galateo, di ornamento, di buon tono e raffinatezza risiede la sua influenza a lungo esercitata.

Se alcuni degli aspetti del *De honesta voluptate et valetudine* permangono nei libri di cucina quasi fino al XIX secolo, per trovare un altro libro di critica gastronomica che consideri il piacere della tavola senza violare morale ed estetica bisogna attendere **Anthèlme Brillat Savarin** (1755 - 1826) con la *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante*. Opera anche questa, come quella del Platina, di un letterato e inizialmente pubblicata anonima, nel 1825, e solo postuma con il nome dell'autore, anche se, dominata da una lunga tradizione, la *Fi-siologia del Gusto* non riesce a separare completamente l'aspetto medico da quello edonistico della gastronomia. Archestrato, Platina e Brillat-Savarin, in tempi e luoghi diversi, sono letterati che **con la loro opera costruiscono la figura dell'intellettuale**, ognuno dei quali, con una critica gastronomica, dà i caposaldi teorici dell'antica cucina ellenista, della cucina rinascimentale e barocca e della cucina borghese moderna.



I piaceri della tavola di Marcel Proust

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Scrivere è per lui
"Un regalo da gourmet
permettendomi di fare
con l'immaginazione
passeggiate
e banchetti".*

Rendere omaggio a **Marcel Proust**, lo scrittore francese più amato, celebrando **l'anniversario dei 150 anni della nascita**, implica anche ricordare il suo gusto raffinato per il cibo. L'esempio più celebre nella letteratura novecentesca è quello della *Ricerca del tempo perduto*, che descrive come il sapore di un piccolo dolce, la *madeleine*, sia in grado di risvegliare una serie di ricordi. "Una sera d'inverno, appena rincasato, mia madre accorgendosi che avevo freddo, mi propose di prendere, contro la mia abitudine, un po' di tè. Dapprima rifiutai, poi, non so perché, mutai parere. Mandò a prendere uno di quei dolci corti e paffuti, chiamati *madeleine*, che sembrano lo stampo della valva scanalata di una conchiglia di San Giacomo. E poco dopo, sentendomi triste per la giornata cupa e la prospettiva di un domani doloroso, portai macchinalmente

alle labbra un cucchiaino del tè nel quale avevo lasciato inzuppare un pezzetto della *madeleine*. Ma appena la sorsata mescolata alle briciole del pasticcino toccò il mio palato, trasalii, attento al fenomeno straordinario che si svolgeva in me. Un delizioso piacere m'aveva invaso, isolato, senza nozione di causa".

Il potere del cibo è memoria

Il potere del cibo è memoria perché **i sapori che ogni individuo percepisce sono imbevuti di affettività**. Là dove la nostra memoria razionale non arriva, il nostro olfatto sa dirci quanto profondo sia quel ricordo.

Nato a Parigi il 10 luglio 1871, Proust è figlio di **Adrien**, primario e professore di igiene all'Università di Parigi, che riceve importanti incarichi dal governo per prevenire il diffondersi del colera in Europa. Tuttavia, è la madre **Jeanne Weil**, di agiata famiglia ebrea, donna intelligente e aperta di mentalità, la quale assieme alla nonna inizia il piccolo all'amore per la letteratura, la musica e l'arte. Grazie alla condizione sociale della famiglia, Marcel trascorre le proprie giornate fra i salotti dell'alta borghesia e dell'aristocrazia parigina, che ritrae con raffinata ironia e con uno stile letterario inconfondibile.

Quando è sotto le armi a Orléans, **un anno di servizio di leva**, la madre gli scrive dopo un mese: "Beh, caro, un mese è passato e ti restano solo undici fette della torta, delle quali un paio se ne andranno in licenze. **Ho escogitato un trucco per farti passare più in fretta il**



tempo. Prendi undici tavolette di cioccolato, che ti piace tanto, e proponiti di mangiarne una a ogni fine mese - rimarrai stupito di come spariranno e insieme ad esse l'esilio". E ancora la madre riferisce le preoccupazioni del marito: "Tuo padre comunque vorrebbe che tu diminuissi le tue razioni di formaggio grasso (dovresti pensare a una certa quantità, poi prenderne la metà, ecc.)". Sempre durante la leva sorge la "gestione del vino": "In casa mi sono messa d'accordo su come spedirtelo. Si aspetta ormai soltanto l'ordine di mobilitazione. Ma tuo padre interviene con una pignoleria fastidiosa: 'cos'è che vuole? Se è per pasteggiare - quel che occorre è del bianco - ma non può volere insieme vino di Spagna da dessert - fanno a pugni. Se chiede solo lo Spagna, è per dessert, ma allora ai pasti cosa beve? Bisogna chiarire la faccenda prima di spedirgli qualsiasi cosa".

*Contro il nervosismo
che lo angustia, mangiare
bene è un rimedio*

Contro il nervosismo che lo angustia, mangiare bene è un rimedio. All'amico **Léon Yeatman** scrive: "... che bella scelta di invitati - e ricevimento ancora più bello! Una serata deliziosa. [...] Unico punto nero in questo seducente quadro, il mio nervosismo che temevo di rivelare aprendo bocca. In compenso mi sono molto calmato a cena. Non ho mai mangiato tanto - e aggiungerei così bene se fossi stato più libero di goderne. E me lo hanno impedito motivi così sciocchi". **Leggendo la Ricerca si notano fastosi picnic, tavole imbandite**, la cucina del Grand Hotel di Balbec, **le specialità alimentari offerte dai venditori lungo i boulevard**, i cui richiami diventano una canzone sensuale. Il dialogo con **Albertine** sulle forme dei gelati e di come mangiarli è denso di allusioni erotiche. "Per quel che riguarda i gelati (spero proprio che voi me li ordinerete solo se fatti in quegli stampi dalle forme architettoniche più svariate, che adesso non usano più) tutte le volte che ne mangio:



templi, chiese, obelischi, rocce, è come una geografia pittoresca che io prima mi soffermo a guardare ma di cui poi converto i monumenti di lampone o di vaniglia in freschezza nella mia gola". **Quei picchi di gelato del Grand Hotel Ritz vengono fusi nell'ardente deserto della sua sete**, "per la voluttà fisica di sentire in sé qualche cosa di così buono, di così fresco tale da suscitare l'equivalente di un piacere erotico".

*Gli asparagi lo eccitano con i
colori, sapori e odori particolari*

Gli asparagi procurano eccitazione con i loro colori, sapori e odori particolari: "Ma a mandarmi in estasi erano gli asparagi, intinti nel rosa e nell'oltremare e la cui punta, finemente spruzzata di malva e azzurro, sfuma insensibilmente fino al gambo [...] con iridescenze che non appartengono alla terra. Mi sembrava che quelle sfumature celesti rivelassero le deliziose creature che s'eran divertite a metamorfosarsi in ortaggi e che attraverso il travestimento della loro carne calda e commestibile lasciavano scorgere in quei colori teneri d'aurora, in quegli accenti d'arcobaleno, in quello spegnersi di sere azzurre, l'essenza preziosa che io potevo ancora riconoscere quando, dopo che ne avevo mangiato a pranzo, giocavano per tutta la notte lo scherzo, poetico e invadente come una fantasmagoria di Shakespeare, di trasformare il mio vaso da notte in una profumiera".

Nella Parigi libertaria ed edonista, **Proust curiosa nelle cucine** dei Guermantes, dei Verdurin, del Grand Hotel di Balbec, **proponendo i piatti più sontuosi** come la *salade japonaise* e più tradizionali quale il *boeuf en gelée*. O richiamando la sua passione per le terme che si esprime magnificamente nell'acqua di Vichy che "Non appena la si versa nel bicchiere, solleva dal fondo una nube bianca che svanisce e si scioglie se non si beve abbastanza in fretta". Nell'albergo delle vacanze in Normandia pretende la camera 414, al quarto piano, per non essere disturbato dai passi degli ospiti durante le sue lunghe notti insonni. **Proust si sveglia dalle 16 alle 18 e fa una colazione meticolosa**: "un caffè a infusione lenta, molto forte, in un doppio bollitore e due tazze" e un croissant, più uno sempre disponibile in cucina. **Céleste, la fedele governante**, racconta che raramente lo scrittore autorizza la preparazione di cibi, perché non ne sopporta gli odori. **La regola è farsi portare i pranzi dal ristorante**, anche per i domestici. Del resto Céleste, che gli è stata vicino dal 1914 al 1922, sostiene di non averlo **mai visto bere né vino né champagne** e che solo due volte ha assaggiato un uovo. Per il resto, molto caffelatte, un cornetto al mattino, raramente una sogliola frita. Ma **l'immaginazione gioca un ruolo preponderante nella degustazione dei cibi** e il suo libro "divino", scrive Proust, "Fa del mio digiuno di malato un regalo da gourmet permettendomi di fare con l'immaginazione passeggiate e banchetti".



Le *Feriae Augusti* dalle origini a oggi

di **Maurizio Adezio**

Accademico di Chieti

Il Ferragosto ha sempre rappresentato un giorno da celebrare in modo conviviale sia per chi è in vacanza sia per chi resta a casa.

Il 15 agosto, festa dell'Assunta, il cosiddetto Ferragosto, si celebra in Italia, nella Repubblica di San Marino e nel Canton Ticino. La ricorrenza ha origini pagane. Nel 18 a.C., infatti, il Senato di Roma proclamò **Ottaviano "Augusto"**, cioè venerabile e sacro. L'imperatore,

novello Augusto, decise di dichiarare tutto il *mensis sextilis*, che contava 25 giorni festivi su 30, "*Feriae Augusti*", che divenne così tutto un mese di feste. E da allora il mese cominciò a chiamarsi agosto, *mensis augustus*. **Quel che più attiene al nostro Ferragosto, però, è l'invenzione della scampagnata.** La rinveniamo nel pasto all'aperto che seguiva la visita rituale al bosco sacro a Diana, il 13 agosto. A Roma, tuttavia, **per tutto il mese si banchettava a spese dello stato.** Qualcosa anche qui abbiamo ereditato dagli antichi Romani. Il Cristianesimo sovrappose a tutte le più importanti feste pagane quelle legate alla nuova religione ufficiale dell'impero. L'Assunzione di Maria, con la Costituzione-apostolica *Munificentissimus-Deus*,

promulgata da **Papa Pio XII** nel 1950, divenne dogma per i cattolici e il 15 agosto festa di precetto.

*Nelle *Feriae Augusti* i Romani ricchi andavano nelle ville in campagna o sul mare*

Restiamo nell'antica Roma per parlare dell'*otium*. Distinto dal *negotium*, attività legata alla *res publica*, esso era dedicato alla gestione degli affari privati, a banchetti e convivi per incontrare amici, discutere di filosofia e dei piaceri della vita. Nelle *Feriae Augusti* i Romani ricchi andavano nelle ville in campagna o sul mare. Erano strutture lussuose do-



tate di tutti i migliori confort del tempo. **La meta preferita era il golfo di Napoli**, con Stabia, *location cult*, Pompei, Ercolano e le altre località sepolte dall'eruzione del Vesuvio del 79 d.C. (proprio ad agosto) ma sostituite presto dalle isole del golfo. Nel correre dei secoli, i signori han sempre fatto vacanze per le quali furono progettate e realizzate le ville lungo il Brenta per i potenti della signoria talassocratica di Venezia o quelle volute dai cardinali come Ippolito d'Este sui colli attorno a Roma. Le case regnanti, a loro volta, hanno voluto residenze per le vacanze. **I Savoia**, divenuti Re d'Italia, oltre che nelle abituali località sabaude, andavano nella Tenuta di San Rossore o a Villa Rosbery a Napoli o a Castelporziano. Anche i Presidenti della Repubblica, che hanno preso posto al Quirinale dopo il 1946, hanno usato, ma sempre meno spesso, queste residenze. I Papi, che il Quirinale l'han fatto edificare e l'hanno abitato per primi, erano usi lasciare Roma per località più salubri già dopo Pasqua.

Il Ferragosto che conosciamo è frutto del boom economico

Il popolo, per secoli, ha fatto il poco che era concesso e il niente che poteva. Ha sfruttato le feste religiose, alcune collocate proprio a Ferragosto e dintorni, anche quando in origine erano legate ad altre date. **In Abruzzo**, oltre quelle proprie come "I Talami" di Orsogna, troviamo feste sposate nel periodo di Ferragosto o per turismo, come quella di **San Franco, Patrono di Francavilla al Mare**, o per i tanti emigranti che tornano nei paesi d'origine ad agosto quando le grandi fabbriche del Nord sono chiuse. Il Ferragosto che conosciamo è frutto del *boom economico*. Tuttavia, **nella sua dimensione popolare nasce nel ventennio fascista**. Il regime, che organizzò, attraverso le associazioni dopolavoristiche, le gite popolari, dal 1931 istituì i "**Treni di Ferragosto**" con prezzi scontatissimi. Si poteva fare la "Gita di un sol giorno", fino a 100 km, o la "Gita dei tre giorni" fino a 200 km. Tali gite, che offri-



rono a molte famiglie la possibilità di vedere per la prima volta il mare, la montagna e le città d'arte, **non prevedevano il vitto. Nacque così il pranzo al sacco.** In Abruzzo, il dì di Ferragosto era una tradizionale uscita per andare al mare o **in pellegrinaggio alla Rocche (Roccamontepiano) per San Rocco**. Colà, tra il 15 e il 16 agosto, c'è il più elevato consumo di porchette nell'arco di sole 48 ore. I picnic, o meglio, i pranzi al sacco, con il cocomero messo in fresco nel torrente o sotto una fonte, sono dunque prodotti del *boom economico* e delle utilitarie degli italiani. Scampagnata non significa andare a vedere monumenti, borghi o reperti archeologici ma solo andare a mangiare all'aperto. Importante è avere cesti e borse frigo con pasta al forno, cannelloni, polpette e polpettoni, salsicce sott'olio, coniglio ripieno, peperoni arrosto, pesche, uva, cocomero, melone, dolciumi, vino, birra e gazzose. Poiché si parte prestissimo per poter occupare il posto agognato, non mancano panini con uova e peperoni, prosciutto e formaggio così da non soffrire la fame mentre si va verso il luogo prescelto. Si è molto diffusa anche la consuetudine di far grigliate.

L'avvento degli arrostiticini contraddistingue il Ferragosto in tutto l'Abruzzo

L'avvento alquanto recente degli *arrostiticini* ha quasi marchiato il Ferragosto in tutto l'Abruzzo e non soltanto. L'*arro-*

sticino, lo spiedino di carne di pecora cotto alla brace su appositi strumenti detti *furnacelle* o *canaline*, è assurto quasi a "orgoglio dell'Abruzzo", terra che pure vanta monumenti gastronomici come i maccheroni alla chitarra o personaggi quale **Corradino D'Ascanio**, il geniale inventore della *Vespa* e dell'elicottero. Per le poche pecore abruzzesi e per le loro molte "colleghe" fatte immigrare appositamente per aumentare la produzione regionale, il Ferragosto è come il giorno del ringraziamento per i tacchini *made in USA*, tutt'altro che una festa. C'era anche un altro Ferragosto, più compassato ma non meno gustoso. Me lo ha raccontato in un'intervista di una trentina di anni fa per "Il Tempo d'Abruzzo", l'indimenticato **Filippo Di Francesco**, allora dominus del ristorante "Bellavista" a Chieti. Era **il Ferragosto di chi restava in città** e, dopo la Messa, **pranzava al ristorante**, avendo prenotato con larghissimo anticipo. Il piatto tipico preparato da Filippo era "**il pollo dell'Assunta**", un succulento pollo al tegame con i peperoni. I polli li allevava lui, nella tenuta di Ripa Teatina che poi divenne "La Casa di Filippo", la sua ultima reggia del gusto. **Per chi restava a casa, per festeggiare con grandi pranzi di famiglia una nonna o una mamma Assunta**, i menu erano ricchi: antipasti, pasta all'uovo, cannelloni; carni al forno ma anche frittiture di pesce; i tanti contorni dono degli orti d'Abruzzo; dolci, una torta gelato e, tra la frutta, le pesche gialle, carnose e profumatissime, tagliate a pezzi e affogate nel vino.



Sulle castagne

di **Andrea Fabbri**

Accademico di Parma

*Storia, ricette,
curiosità.*

La torre della castagna a Firenze



Per intere generazioni il castagno, con i suoi straordinari frutti, ha costituito una sicura base dell'alimentazione delle popolazioni rurali che vi hanno trovato rimedio a carestie e povertà.

Di questo straordinario albero non si butta via nulla, iniziando dalle **casta-**

gne: quelle buone erano nutrimento per l'uomo, quelle guaste o troppo piccole per gli animali; **le scorze** venivano usate l'anno successivo per alimentare il fuoco dell'essiccatoio; **le foglie** come lettiera per il bestiame. **I ricci** si mettevano in un buco nel terreno definito *zoca*, con funzioni di torbiera: marcendo sarebbero diventati concime per gli alberi; **il legname**, oltre a essere utile per scaldare i casolari, forniva tannino da utilizzare come conciatore delle pelli e materia prima per costruzioni e attrezzi di uso quotidiano. Erano sfruttate anche braci e ceneri.

*Le castagne erano chiamate
"pane dei poveri"*

Le castagne, per il loro basso costo, alta reperibilità e straordinario potere nutritivo, **erano spesso utilizzate come alternativa ai cereali**, sostituendo anche il pane di segale, prendendo così il nome di "pane dei poveri".

In passato la parola "pane" indicava il cibo, l'elemento essenziale che non doveva mai mancare a tavola. Quello ottenuto con la farina di castagne era definito "pane di legno": a differenza di quella di frumento derivava dal frutto di un albero.

Dall'ultimo dopoguerra lo spopolamento delle aree montuose e le difficoltà legate alla trasformazione del prodotto in farina ne hanno ridotto l'uso nelle **ricette tradizionali, principalmente legate alle zuppe, alla polenta**, che prende nomi diversi a seconda della zona: **nel Parmense è la pattona**, un dolce estremamente semplice che sfrut-

ta la naturale dolcezza del prodotto, o **il neccio, una specie di piada** tipica dell'Appennino pistoiese, lucchese e della Garfagnana, ma presente anche sul versante emiliano. **Il castagnaccio** invece è una polenta sottile, cotta con l'olio e arricchita con uvetta, pinoli e altri ingredienti legati alla località; originario della Toscana, è tipico anche in altre regioni.

Le ricette tipiche dell'Appennino Emiliano-Romagnolo con le castagne

La pattona è tipica delle località dell'Appennino Emiliano-Romagnolo: si impasta la farina di castagne, con sale e olio, e si aggiunge la quantità d'acqua necessaria a ottenere una crema fluida e priva di grumi. Si versa il tutto in una teglia da forno, unta con olio, in modo che abbia uno spessore di poco meno di un dito e si inforna a 180 °C per circa ¾ d'ora. La pattona non indora, ma si può arguire che la cottura è giunta al termine per la comparsa di crepe sulla superficie. Alcuni sostituiscono l'acqua con il latte, oppure inseriscono l'uvetta ammollata o noci tritate o pinoli nell'impasto. Diversamente dal castagnaccio toscano, non sono previsti il rosmarino o i semi di finocchio, che renderebbero il gusto più affine a quello di una focaccia.

Nella tradizione parmigiana sono caratteristici anche i tortelli di castagne, prodotti in due versioni sensibilmente diverse.

Nella prima, **gli ingredienti per il ripieno sono castagne secche, mostarda** (meglio se di Berceto) e un cucchiaino, facoltativo, di **senape**. **La sfoglia caratteristica emiliana viene tirata a strisce** come per le lasagne, ponendo su di esse gnocchi di ripieno grandi come noccioline, e ripiegandole in modo da chiuderle, **separando poi con la rotella i tortelli tra loro.**

Nella seconda versione, il ripieno è costituito da **marroni, ricotta, uovo, gherigli di noci, rosmarino, olio, parmigiano grattugiato,** pepe e sale per il



condimento. Stesa la pasta e distribuiti in maniera equidistante gli gnocchi di ripieno, spennellati con l'acqua gli spazi tra la farcia, si copre con una seconda sfoglia, fatta aderire bene con la pressione delle dita, evitando che rimangano bolle d'aria. Si tagliano e si lessano i tortelli quadrati in acqua bollente e salata. Per condirli, si tritano le noci col rosmarino, si aggiungono olio e un po' d'acqua di cottura dei tortelli, si pepa e si serve.

Le caratteristiche dei marroni

Per le caldarroste, le castagne più adatte sono quelle che vanno bene anche per la realizzazione dei marron glacé, e cioè i marroni. La preparazione è molto semplice: vanno incise nella parte centrale con un taglio trasversale (castrazione), quindi vanno messe sul fuoco e girate più volte per pochi minuti. Per avere però un buon risultato devono essere marroni, che sono un gruppo di cultivar caratterizzato da particolari caratteristiche del frutto: **di solito in un riccio c'è un solo frutto, che quindi è grosso e tondeggiante; la buccia,** che nella castagna è uniformemente marrone, nel marrone **mostra striature;** ma la differenza principale riguarda quella pellicola che sta tra buccia e frutto (in realtà, botanicamente, tra frutto e seme, che poi è quello che si mangia): si chia-

ma episperma, e nelle castagne ha marcate introflessioni all'interno del seme, difficili da eliminare nella sbucciatura; **nei marroni l'episperma invece è solo superficiale, facilmente eliminabile a mano nelle caldarroste,** e a macchina nella lavorazione dei marron glacé.

La torre della castagna dove nacque, sembra, la parola ballottaggio

La torre della castagna, di origine altomedievale, nel 1038 venne donata dall'imperatore **Corrado II** ai monaci della vicina Badia fiorentina, a difesa del monastero. Fu luogo di riunione dei priori di Firenze dal 1282 fino alla realizzazione del palazzo dei Priori, l'attuale Palazzo Vecchio. **Il nome deriverebbe dalle castagne che si usavano mettere in particolari sacchetti durante le votazioni,** strumenti per votare sulle varie decisioni della Signoria, nelle assemblee, e nelle magistrature collegiali. Poiché in Toscana la castagna lessa è denominata "ballotta" (che in antico significava pallottola), la parola passò al francese come sinonimo di votazione tra due scelte (*ballottage*), e dal francese tornò in italiano col nuovo significato. La torre, grazie alla sua origine *super partes* venne risparmiata dalla mozzatura nella seconda metà del XIII secolo, sorte che toccò a quasi tutte le torri cittadine.



Leonardo Sciascia a tavola

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Ambasciatore della sua amata Trinacria, si è cimentato pure nella narrazione culinaria.

Quest'anno **Leonardo Sciascia** avrebbe **festeggiato le sue prime cento candeline**. È stato un protagonista del Novecento, ambasciatore della sua amata Trinacria; ha lasciato il segno nei vari settori in cui ha espresso il suo talento abbinato a una rara passione civile. Dalla letteratura, *Il giorno della civetta*, un titolo per tutti, al cinema che ha visto tradotte sullo schermo molte delle sue opere, grazie a maestri quali **Damiano Damiani**, **Elio Petri**, **Francesco Rosi**. Eppure questo maestro elementare, orgoglioso dei suoi natali a **Racalmuto** (quando vi arrivarono gli Arabi dopo un'epidemia di peste lo chiamarono "paese morto") che considerava un'isola nell'isola, si è **cimentato pure nella narrazione culinaria** della sua amata Sicilia perché, come ha sostenu-

to in occasione dell'unico premio che ha accettato, **Il Nonino del 1983**, lui recalcitrante alle luci della ribalta: "La civiltà contadina non è morta e nello stesso momento in cui morirà, morirà anche l'uomo". Parole profetiche, i cultori della biodiversità e della cucina a km 0 sono arrivati dopo. Il suo conterraneo **Luigi Pirandello** aveva inquadrato i colleghi scrittori in due categorie: "Gli scrittori di parole e gli scrittori di cose". **Sciascia** apparteneva alla seconda categoria, pur se "... stette lontano dalle cose della vita, ma poche cose della vita stettero lontano da lui". Esordì nella vita pratica lavorando presso il **Consorzio agrario** del suo paese. Si occupava del controllo della produzione del grano, e ciò gli permise di toccare con mano, ogni giorno, i volti accecati dal sole di chi si guadagnava la vita tra i campi. Da insegnante elementare fotografò i suoi ragazzi con parole che rimangono impresse nella memoria "Entrano in classe annoiati e sempre affamati, l'unica cosa a cui pensano e che gli interessa della scuola è la refezione, il filo conduttore dell'anno scolastico è la fame, il cibo pane scuro con sarde salate".

Lo zolfo fuso assumeva l'aspetto dell'olio bollente: bastava immergervi le sarde

Racalmuto è centro di saline e zolfatare, il padre e il nonno impiegati storici. Ecco recuperato dagli archivi della memoria un piatto impensabile ai tempi odierni: le **sarde allo zolfo**. Nel pro-





cesso di lavorazione, lo zolfo fuso assumeva l'aspetto dell'olio, ovviamente bollente. Bastava immergere le sarde salate per pochi secondi e queste **si rivestivano di una golosa crosticina croccante**, che rinviava alla lavorazione di certi pesci affumicati "... con in più il sentore dello zolfo, piacevolissimo". Con tempi di immersione diversi, **lo stesso trattamento era riservato a polli, conigli, capretti**. Se uno dei due abituali lettori è arrivato sin qua, magari storcendo il naso perplesso, va ricordato che **lo zolfo** è un minerale **presente in molti prodotti della dieta quotidiana, a partire dal rosso d'uovo**. È il "**minerale della bellezza**", fondamentale per il metabolismo della cheratina, ergo di pelle, unghie e capelli. Altra pepita della terra, oltre al grano (che Sciascia aveva ben imparato a conoscere, dal **maiorchino**, citato nelle sue opere, ideale a fare le ostie, alla **tuminia**, citata da **Wolfgang Goethe**, materia prima del **pane nero di Castelvetrano**) le **fave**, pianta miglioratrice che si alternava alla coltivazione del grano. Era la **carne dei poveri**, su tutti la **fava di Leonforte**. Il **maccu di fave**, è una sorta di minestra di polenta con fave secche sgusciate. Una volta cotte, vengono schiacciate dando luogo a una crema (**maccu**), che può andare a condire una pasta oppure vivere di vita propria con l'olio extravergine complice. **Altro legume identitario i ceci**. Tostati, sorta di "**confetti**" golosi offerti dagli sposi ai matrimoni. Il **23 gennaio**, ricordo del **matrimonio tra San Giuseppe e Maria Vergine**,

era tradizione portarne alcuni cesti in chiesa dove venivano benedetti e poi offerti a tutti i presenti. Ne *Il giorno della civetta* "La piazza era silenziosa nel grigio dell'alba, solo il rombo dell'auto-bus e la voce del **venditore di panelle**". Fettine di farina di ceci impastata e fritte nell'olio, imbottite in una **mafalda**, un panino morbido di semola di grano duro. *Street food* identitario del Palermitano che, a volte, per necessità, rappresentava il pranzo o la cena.

Si sofferma sulla preparazione di arancini, pasta a la carrittera, o con le sarde, o c'a muddica

Sulle arancine una bella testimonianza scritta ne "**L'Apollo buongustaio**", un periodico di cultura locale, **nel 1962**. "Richiedono un dosaggio e un'attenzione da non credersi, tanto per non trovarsi a che fare con quelle delle tavole calde che non sono arancine nemmeno nella forma". Sciascia si raccomanda che, per avere crosta croccante e colore dell'arancia, queste vengano immerse completamente nell'olio bollente, cambiando spesso quest'ultimo, pena il trovarsi con "colore più scuro e gusto più acre". In **Candido** il protagonista "sentì di avere fame. Gli si accese la fantasia: spaghetti odorosi d'aglio". Detti anche **pasta a la carrittera**. Era il pasto tipico dei carrettieri, i camionisti dell'epoca, che, itineranti ogni giorno tra borghi e paesi, avevano bisogno di un **cibo sicuro ed**

Salvatore Vullo

Di terra e di cibo



Fra le pagine di Leonardo Sciascia

Salvatore Sciascia Editore

economico. Vi è poi la **pasta con le sarde**, ricetta di cui Sciascia dette dimostrazioni pratiche a casa di **Gianola Nonino**, a Percoto. **Il segreto sta nella mollica**, il pane duro grattugiato e abbrustolito, che sostituisce il formaggio. **Pasta c'a muddica** (mollica) che, tra gli uomini di mondo del tempo, era chiamato anche **pasta a la milanisa** per quella sorta di impanatura tipica milanese. Salendo di portata, citazione dovuta alla **costata ripiena**, ovviamente di maiale, incisa in profondità, senza romperla, con un coltello ben affilato e farcita di mollica, acciughe e capperi. Ne sono rimasti intrigati personaggi quali **Dario Fo** e **Italo Calvino**.

Innumerevoli le citazioni, alcune conosciute, altre meno, tra le quali il cuscus dolce

Sciascia non smette di stupire con il **coniglio in agrodolce**, un retaggio di tradizione araba, per toglierne retrogusti sgradevoli. **Ospite a Parigi di Ferdinando Scianna**, conterraneo maestro di fotografia, tutti pensano di fargli festa con questa citazione de *Il giorno della civetta*. Mal gliene colse. Ecco il commento dell'uomo di Racalmuto "Non mi perdonerò mai di aver scritto di quel maledetto coniglio. Lo detesto, il coniglio". Cambio di passo al **pianeta pasticceria**, uno dei tanti (e infiniti) gironi golosi in terra trinacria. Innumerevoli le citazioni, alcune conosciute, altre meno. Il **cuscus**

dolce è un tesoretto custodito nei secoli dalle monache del **monastero cistercense di Agrigento**. Nato da una donazione della nobile **Mardisia Prefolio** nel 1295, vide svilupparsi questa ricetta probabilmente per contaminazione con alcune tradizioni di donne arabe al servizio delle monache. La **ricetta segretissima**: depositarie solo le suore più anziane che se la trasmettono al "passaggio delle consegne" del loro servizio alla comunità. Le **mandorle di Avola** rappresentano eccellenza culinaria riconosciuta, il loro **ovale perfetto**, tanto da **"far pensare ai volti femminili di Antonello da Messina"**. Quando fantasia e qualità si incontrano, non ce n'è per nessuno. La **sfogliata di Polizzi** è un **impasto di cioccolato e pecorino** fresco, inventata nel 1600 dalle monache locali. Una specie di cassata al forno, arricchita da zucca candita e cannella. Avreste mai pensato di assaggiare carne in pasticceria? Con gli **'mpanatigghi** si avvera l'impossibile. Due scuole di pensiero sulla loro origine. Le immaneabili suorine del convento che, per dare energia ai loro confratelli impegnati nelle fatiche delle penitenze e digiuni pasquali, si inventarono questo sottilissimo trito di manzo abbinato al cioccolato e rivestito da sfoglia. Poi c'è la versione laica. Una elaborazione arrivata con gli Spagnoli, dove l'abbinamento eretico è prassi consolidata, per esempio con le *empanadas*. **Sciascia li definì biscotti da viaggio**, per la loro facilità di trasporto e di conservazione.

Per lo scrittore, il rapporto con il vino non era legato al consumo, ma alle visioni visive e olfattive

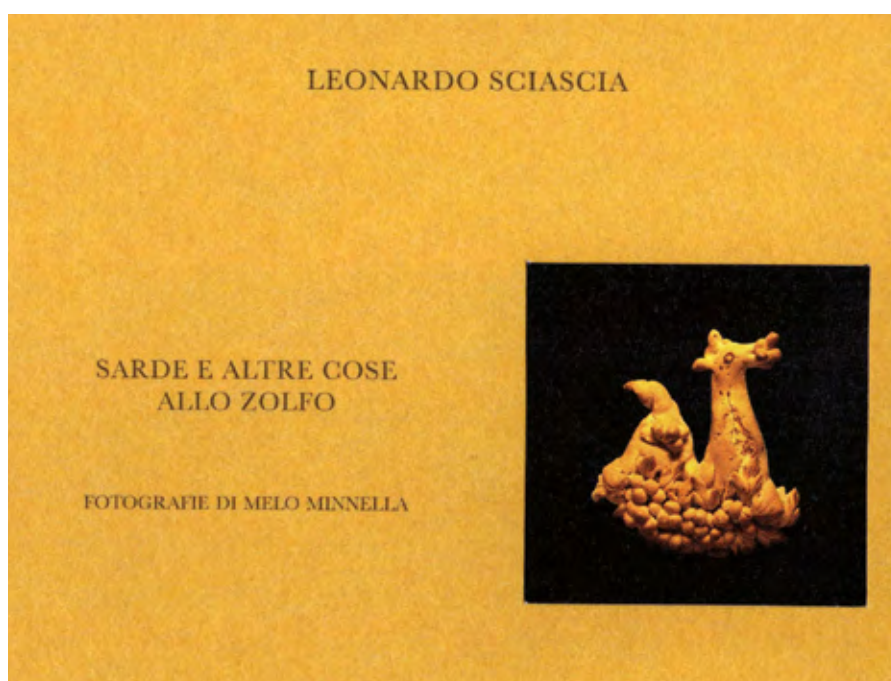
Per un amante della buona tavola **passare dalla cucina alla cantina** è conseguente, ma anche qui **Sciascia non smette di stupirci**. Nel 1986, **Pino Khail**, direttore della prestigiosa **Civiltà del bere**, decide di **intervistarlo** per una monografia dedicata alla **Sicilia terra di vini**. Ne segue un lungo colloquio in cui Sciascia, nel descrivere il fascino di



un vino, **cita Boccaccio** "...quando si arrubina il bicchiere", quello che, per i moderni sommelier, significa roteare il calice, gesto misurato con cui incantano l'avventore. Ma il **finale con Khail** è sorprendente **"Se l'ho annoiata mi perdoni, sono un astemio**, lasci che il pezzo glielo scriva io e lo firmi. Così risparmi perché non le costerò nulla". Al calice (letterario) della staffa, **Paolo Massobrio** ricorda come, per lo scrittore, il rapporto con il vino **non era legato al consu-**

mo, ma alle **visioni visive e olfattive**. Un **sentire molto veronelliano**, laddove **il vino è inteso come ricerca e sintesi delle radici da cui ognuno di noi proviene**, tanto che lo stesso **Gino Veronelli** avrebbe voluto dedicare una monografia a Sciascia nella sua collana *I semi*. **"Sarebbe entrato nell'Olimpo veronelliano, lui, un astemio"**, come ben ricorda **Salvatore Vullo** alle cui letture dobbiamo molto di questi racconti.

Giancarlo Saran





Fagiolo bianco di Frattura

di **Anna Rizzo**, antropologa
e **Giovanni Maria D'Amario**, Delegato di Sulmona

Una delle storie più suggestive di recupero agricolo, quella della leguminosa che cresce a 1.250 metri di altitudine a Frattura di Scanno.



La coltivazione del fagiolo bianco è rinata all'interno degli orti di famiglia

In un periodo di grande valorizzazione delle aree interne, in cui si tenta di ripartire da economie residuali e distintive, **il recupero e la conservazione del fagiolo bianco di Frattura**, portato avanti dagli ultimi orticoltori, è una delle storie più suggestive di recupero agricolo. Il fagiolo bianco, **conosciuto come fagiolo di pane**, è una varietà rampicante di leguminose che cresce a 1.250 metri di altitudine a Frattura di Scanno (L'Aquila) in un contesto unico, che risente delle peculiarità dell'ambiente idrogeologico e pedologico. Le terre adibite alle coltivazioni si trovano in connessione con una frana antichissima, risalente alla preistoria, che rende affascinante e unico il quadro paesaggistico. **Il paese di Frattura prende il nome da questa caratteristica geologica. Nel 1915**, come altri luoghi della provincia dell'Aquila, **fu sconvolto dal terribile terremoto** della Marsica, che lo distrusse completamente, costringendo, per vent'anni, la popolazione alla vita nelle baracche. I segni di quell'insediamento transitorio sono tuttora evidenti nel suolo, e in connessione con le baracche in legno, **oggi quei terreni sono adibiti a orti in un riuso spontaneo** di natura economica e agricola, in quanto gli orti di famiglia soddisfacevano in parte il bisogno casalingo.

La coltivazione del fagiolo bianco nasce come coltura interstiziale, all'interno degli orti di famiglia, rispetto alle grandi estensioni in quota, legate alla produzione del grano. **Il recupero delle coltivazioni è avvenuto da parte dei coltivatori in maniera spontanea** e secondo l'esperienza tramandata e maturata negli orti. La selezione del seme da piantare avviene sul campo, scegliendo i baccelli migliori e con più semi e, successivamente, a casa quando sono secchi. Il semplice processo

produttivo, dalla lavorazione dei campi, alla coltivazione, alla raccolta e alla essiccazione è rimasto invariato nei secoli e le antiche pratiche agricole sono rispettate in tutte le fasi del ciclo produttivo. La selezione del seme e la conservazione della specie hanno reso la qualità del legume, sotto il profilo organolettico, **una delle eccellenze agroalimentari della valle del Sagittario**. Le caratteristiche morfologiche lo contraddistinguono per la **sottile buccia color avorio**, la forma ovaloide, la **pasta morbida e delicata**. Numerose sono le applicazioni che il fagiolo bianco di Frattura trova in cucina **dalla semplice insalata** condita con olio di oliva, **alle minestre che sfruttano i prodotti locali**.

FAGIOLI, COTICHE E CAVOLI (Feciul, cotc e chev)

Ingredienti: 500 g di fagioli secchi di Frattura, 300 g di cotiche di maiale, 1 cavolo verza o cappuccio, 3 spicchi di aglio rosso di Sulmona, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione: mettere a bagno in acqua fredda, per almeno 12 ore, i fagioli; cambiare l'acqua e farli cuocere con uno spicchio di aglio. Mentre cuociono, pulire il cavolo, spezzettarlo e lessarlo. Nel frattempo, passare le cotiche sulla fiamma per eliminare i peli residui e lavarle; tagliarle in piccoli pezzi e cuocerle in padella con acqua e 1 spicchio di aglio; quando l'acqua si è ritirata, lasciarle rosolare nel loro grasso. In una padella larga e bassa, soffriggere olio e aglio; tolto quest'ultimo, aggiungere i fagioli, i cavoli e le cotiche con il loro grasso. Salare a piacere e lasciare insaporire a fuoco basso per alcuni minuti. Dopo aver tostato alcune fette di pane, metterle nel piatto e versare sopra il contenuto della padella.



Il “pane nociato” e la “crescia fojata”

di **Ugo Bellesi**
Delegato di Macerata

*Riscoperte le origini
e fissati i disciplinari
di due ricette medievali
di Porto Recanati
e Fiuminata.*

Per quanto riguarda il **pane nociato** la ricetta si fa risalire al Medioevo, presumibilmente al tempo del Ducato longobardo di Spoleto. Ma già nel 1300 l'Anonimo veneziano, nel *Libro per cuoco*, aveva tracciato una prima ricetta nota come “Pane de noxe meraviglioso e bone”. Si trattava di una focaccia che tra gli ingredienti aveva lo zucchero. Da allora la ricetta ha avuto molte trasformazioni, diventando sempre più un dolce, soppiantato ben presto da altre preparazioni, tanto è vero che in ampie zone se ne è persa la memoria. Non così a

Porto Recanati dove il “pa' nociato” non ha ingredienti che lo trasformano in un dolce, a eccezione dell'**uva passita che crea un positivo equilibrio con le noci e i formaggi saporiti.**

*Si tratta di un pane arricchito
da un misto di spezie, formaggi,
pepe, noci e uvetta*

Si tratta di un pane arricchito da un misto di spezie, parmigiano, pecorino, sale,



pepe, noci e uvetta. Un tempo, quando la preparazione iniziava dalla pasta mes-
sa da parte nei giorni in cui si confezio-
nava il pane nel forno di casa, il "pa' nu-
ciato" **si serviva a fine pasto** al posto del
formaggio, ma il suo gusto saporito ha
fatto sì che **oggi si presti meglio come
stuzzichino per l'aperitivo** a inizio pasto
o di pomeriggio come intermezzo tra
pranzo e cena.

Mentre in altre aree tale impasto non si
prepara più ed è stato dimenticato (per-
ché trasformato completamente con
l'inserimento di fichi secchi, frutta candi-
ta, buccia di limone, cedro, cacao, liquo-
ri, caffè), a Porto Recanati la "forma" o la
"pagnotta" del "pa' nuciato" è diventata
**una tipicità fondamentale della tradi-
zione gastronomica portorecanatese**,
tanto che viene preparata regolarmente
tutti gli anni nell'approssimarsi della festa
di **Ognissanti**. Pertanto, quando arriva
novembre tutte le panetterie lo produ-
cono a volontà, inebriando le vie del
centro di un profumo particolare creato
dal pane fragrante e dalle noci. Si raccon-
ta che spesso **Beniamino Gigli**, quando
si trovava nella sua villa di Recanati, scen-
deva a Porto Recanati per gustare non
solo il prelibato brodetto portorecanate-
se allo zafferano, ma proprio il "pa' nu-
ciato". Il disciplinare prevede questi ingre-
dienti: per l'impasto, farina, lievito di

birra fresco e un bicchiere d'acqua; per il
ripieno parmigiano e pecorino grattugia-
ti, olio extravergine di oliva, sale, spezie
(semi di coriandolo, cannella, cumino,
chiodi di garofano, anice, pepe e noce
moscata), noci e uvetta sultanina.

*Si ritiene che la "crescia fojata"
sia una preparazione
di origine conventuale*

Tutto un altro discorso bisogna fare per
la "**crescia fojata**" di **Fiuminata** che ha
un'origine pure antica perché si fa risalire
al Medioevo, dal momento che più di un
autore sostiene che fosse un dolce molto
apprezzato anche nella famiglia dei **duchi
Da Varano** (1231/1542). Si ritiene che sia
una preparazione di origine conventua-
le. Essendo **un dolce che racchiude i
frutti dell'autunno** (mele, uvetta, noci,
mandorle) **in una sottilissima sfoglia di
pasta** quasi trasparente, è convinzione
generale che tale raffinatezza non fosse
sicuramente nelle tradizioni popolari. Si
è fatta quindi l'ipotesi che sia stata crea-
ta nel **monastero di Santa Chiara a Ca-
merino**, al quale era molto legata la fa-
miglia Da Varano, tanto che la figlia di
Giulio Cesare, **Camilla Battista Varano**
ne divenne madre superiora nel 1484.

La fama di questo dolce si diffuse tanto
rapidamente nelle Marche che lo studio-
so **Costanzo Felici** da Piobbico, in una
delle sue lettere inviate all'amico e scien-
ziato bolognese **Ulisse Aldrovandi**, nel
1572, parla proprio di **crescia sfogliata**. Si
riferisce chiaramente a quella che oggi
chiamiamo piadina. Infatti scrive "... se
ne fanno sfoglie sottili e molte e tra sfoglia
e sfoglia si amista il grasso...". Più oltre
prosegue scrivendo "... se gli fa compa-
gnia l'uva passa o zucchero o altre cosa
che non gli noce...". Qualcuno ha voluto
vedere in queste parole un riferimento
alla **crescia fojata dolce** come si confe-
ziona appunto a Fiuminata. Ma è soltan-
to una ipotesi non del tutto azzardata ma
da prendere... con le molle.

*La sfoglia va spianata su un telo
per essere avvolta più facilmente
attorno agli ingredienti*

Oltre al comune di Fiuminata, sono tre
le frazioni che detengono il primato nel-
la preparazione di questo dolce e si trat-
ta di Pontile, Castello e Laverino. Mentre
nelle prime due località la produzione è
a livello casalingo e artigianale nelle pa-
sticerie, a Laverino è affidata soprattut-
to ad alcune signore che mantengono
alta tale tradizione. Nel linguaggio co-
mune e in dialetto, la "crescia fojata" ha
avuto **varie denominazioni**: da **crescia
sfogliata** a **crescia fogjarta**, da **crescia fo-
gliata** a **lu rocciu**. Quest'ultimo è anche
il nome di un antico dolce pasquale fat-
to con la pasta delle ciambelle (farina e
uova). E appunto questo nome è stato
assorbito anche dalla nostra "crescia foja-
ta", per il fatto che la sfoglia va "arroccia-
ta" a un telo (di lino o cotone) per essere
poi avvolta più facilmente attorno agli
ingredienti principali costituiti **da mele,
noci e uvetta**. Senza dimenticare che c'è
anche un dolce natalizio che si chiama
"roccia del'Appennino" fatto appunto
con frutta secca. Il disciplinare prevede
che la sfoglia sia confezionata con farina
di grano, olio di oliva e acqua. Il ripieno
invece è a base di mele, noci, uvetta,
cannella, semi di anice e zucchero.





La lunga storia della *cassoeula* ... continua anche a Singapore

di **Maurizia Debiaggi e Alberto Martinelli**

Accademici di Singapore-Malaysia-Indonesia

In città, la famiglia Valtulina ha fatto conoscere l'autentica cucina della Brianza.

Il legame dell'amata *cassoeula* con la tradizione culinaria milanese è antico e si vuole che trovi riscontro nel simbolo originario e celtico della città meneghina, "la scrofa semilanuta", sostituito poi in epoca comunale con l'attuale "biscione" visconteo.

La *cassoeula* è il **piatto povero per eccellenza della tradizione lombarda**, la vera antesignana delle ricette ottenute dagli scarti, tanto che se fosse "inventata" oggi rientrerebbe a pieno titolo nel *trend* dell'economia circolare. Un po' come gli scarti dell'industria del cibo che vengono convertiti in nuovi alimenti edibili grazie a soluzioni tecnologiche ideate da *start up* con o senza *blockchain*!

La *cassoeula* è prosaicamente popolana, anzi contadina; **ha una lunga storia e probabilmente una duplice genesi**. Visto che pur sempre siamo il Paese dei

Guelfi e Ghibellini, raccontiamo le due storie che, al di là dell'essere intriganti, partono proprio dagli antipodi.

Due ipotesi sull'origine del piatto

Secondo Toni Cuman, memorabile **giornalista enogastronomico** degli anni Ottanta del secolo scorso, quelli della *Milano da bere*, per intenderci, **la *cassoeula* trae origine dal Nord Europa e in parte dall'Asia centrale** e sarebbe stata **introdotta in Italia dalle tribù celtiche dei Galli**. L'origine del piatto ricondurrebbe alla *choucroute*, ai *sauerkraut* con salsiccia e all'abitudine delle tribù nomadi di cucinare stufati di carne di montone e verdure. Volendo dare credito a tale versione, dobbiamo citare che effettivamente la parola *cassoeula* è foneticamente simile al termine francese *cas-soulet*, piatto tipico della Linguadoca, guarda caso a base di fagioli e carne di maiale, e che ad Alghero, in Sardegna, una delle città celtico catalane d'Italia, esiste un piatto che si chiama *sa cassola*.

L'altra genesi storica della *cassoeula*, forse la più interessante e attendibile, fa risalire l'origine di questo piatto alle varie **contaminazioni culinarie** che nei secoli si sono succedute in Italia e a una serie di eventi e vicende affascinanti e coinvolgenti.

Si inizia dai Mori, che dominarono la Spagna dal 711 al 1492, e che lasciarono in eredità **uno strumento particolare detto *qasula***, il cui nome è peraltro foneticamente simile alla protagonista di tale storia. È questo un contenitore di terracotta, con l'interno vetrificato, che gli Arabi usavano **per cucinare uno stu-**



Alma e Valentino Valtulina

fato di carni di pollo, manzo o pecora insieme con verdure; era molto apprezzato all'epoca perché consentiva non solo di cucinare, ma anche di trasportare e riscaldare piccole quantità di cibo. In quegli anni, **anche le numerose popolazioni di religione ebraica**, che vivevano nella fiorente e tollerante Spagna araba, avevano la tradizione di un piatto facile da preparare, che unisce carne e brodo di montone, ceci e cavoli, la *adafina*.

In Spagna, gli Ebrei convertiti al cristianesimo sostituirono le carni tradizionali con il maiale

Nel 1492, l'evento che sembra porti all'avvio dell'utilizzo del maiale: è infatti l'anno dell'Editto che decretò la cacciata degli Ebrei dalla Spagna. Gli Ebrei convertiti al cristianesimo, i Marranos, si affrettarono, infatti, **come atto di abiura e di veridicità della loro conversione**, a sostituire le carni tradizionali della cucina mediterranea con il maiale, cucinandolo con verdure in umido in questo innovativo strumento arabo, la *qasula*.

Il primo riferimento letterario a tale piatto è di **Ruperto da Nola**, cuoco catalano alla corte del re di Napoli **Fernando I**, il quale scrisse, nel 1520, uno dei primi libri di cucina, *Libre de Coch*, chiamando la ricetta "Cassola de carn". Questo nuovo piatto, che iniziò a diffondersi in tutti i possedimenti spagnoli e a viaggiare sulle principali rotte commerciali, diventò particolarmente apprezzato in Occitania assumendo la tradizione dei *cassoulet* della Linguadoca.

A questa storia manca ancora quella dell'ultimo ingrediente: **la verza**. E qui una nuova sorpresa: **la verza arriva dalla Longobardia Minor, precisamente da Benevento**. Infatti, **il Regno dei Longobardi, 568-774 d.C., pur avendo in Pavia la sua capitale, aveva in realtà governato** buona parte della penisola e parte di **Campania, Puglia e Calabria**. Proprio dalla *Longobardia Minor* abbiamo l'aggiunta della verza, una delle poche verdure autoctone dell'Europa centrale e mediterranea. Dai Longobardi abbiamo



poi **la tradizione di legare la cassoeula a Sant'Antonio Abate**, protettore degli animali domestici, nel giorno che coincideva con la fine della macellazione dei maiali, il 17 gennaio.

Un ultimo ingrediente importantissimo: la tradizione!

Contaminazione, innovazione e sperimentazione, ma non solo. C'è un ultimo ingrediente importantissimo da aggiungere a questa ricetta... anzi a questa storia della *cassoeula*: la tradizione! È proprio **la tradizione lombarda** a trasmettere questo piatto da una generazione all'altra, **tenendolo orgogliosamente vivo in tutto il suo territorio con le varianti locali**: a Milano si usa la testina; a Pavia solo le puntine; in Brianza si accompagna con la polenta; a Varese si usano le salsicce piccole; a Como si sfuma con il vino bianco; a Bergamo il piatto è un po' asciutto.

E a Singapore? Sì anche a Singapore si cucina la cassoeula. Mantiene viva questa tradizione **la famiglia Valtulina, al ristorante "Da Valentino"**, che da più di quindici anni cucina la tanto amata e lombarda *cassoeula* sfidando il caldo umido di una Città Stato a 80 miglia dall'equatore... Quale sarà il segreto? Non è l'aria condizionata...

La cassoeula al ristorante "Da Valentino" a Singapore

La storia di **Valentino Valtulina** e del suo omonimo ristorante è la storia del successo di una numerosa famiglia lombar-

da che, con appassionata determinazione, tanto lavoro e fiducia nei propri mezzi, lo ha seguito dall'Italia, 16 anni fa, nell'audace avventura di **far conoscere a Singapore la tanto autentica quanto semplice cucina della Brianza**. La mamma Alma, vera anima della cucina della tradizione, almeno quando si parla di *cassoeula*, stufati e ragù, afferma: "Ogni famiglia fa la *cassoeula* alla sua maniera, e io seguo ancora la ricetta di casa mia, a Meda: poco musino, molte costine, cannella, chiodi di garofano e la verza, quella che arriva dall'Italia in inverno, dal gusto forte conferito dalla brina. La preparo sempre il giorno prima!". Parla con orgoglio Alma della sua tradizione familiare e di come abbia iniziato a cucinare qui, vicino ai tropici, un piatto tipicamente lombardo e invernale "Volevo far sentire ad Alberto (il genero ndr), molto goloso di *cassoeula*, il calore di casa e anche rassicurare la sua mamma che fosse nutrito bene... e all'italiana". Ride.

Al ristorante "Da Valentino" questo piatto è uno *special seasonal dish* molto richiesto dagli affezionati clienti locali che amano il gusto forte del *cabbage* cotto, le zuppe di verdura e la carne di maiale. "Un mio cliente - racconta Valentino - dice che la *cassoeula* è un po' come il *mei cai kou rou*, un piatto del Sichuan a base di pancetta di maiale e verdure alla senape. Piace ai singaporiani per la sua consistenza e il suo gusto deciso e perché è servito bollente, come tanti piatti della loro cucina. Arriva in tavola che ancora bolle". Che sia questo punto di incontro, tra cucine così distanti, il vero segreto del successo della *cassoeula* a Singapore? Forse... ma insieme alla forza e determinazione di una famiglia e a tanta passione tutta italiana!



La via del confetto: una storia lunga 127 anni

di **Pinuccio Pomo**

Associazione Giornalisti Agroalimentari di Puglia

Il Museo del Confetto di Andria è ospitato nella sede storica della "Premiata Fabbrica Mucci Giovanni".

Il Museo del Confetto di Andria, ospitato nella sede storica della fabbrica, a pochi passi dalla cattedrale, è dedicato a **Giovanni, figlio di Nicola Mucci** che, nel 1894, fondò la confetteria inau-

gurando una lunga storia di successi. Fu proprio a Giovanni che il padre Nicola trasferì i "segreti" dell'arte confettiera trasmessi poi a figli e nipoti. Una saga familiare che si dipana attraverso quattro generazioni e che ha visto spuntare la quinta nel primo quarto del XXI secolo. Quando il quattordicenne Nicola, alla fine del 1800, si trasferì a Napoli, per l'apprendistato, alla gloriosa scuola di cioccolateria elvetica Caflish, portava con sé, insieme all'ingegno sveglio e a una fervida immaginazione, pochi soldi, qualche speranza, molti sogni e una certezza: ritornare in Andria. Figlio di Raffaele, titolare di un caffè pasticceria, partì per Napoli con ancora i

calzoni corti. Qui si specializzò nell'antica arte dei confetti e nella preparazione di caramelle e di cioccolato. Tornò, in doppio petto rigato, la camicia plissettata, il colletto di celluloido, il cravattino a pois e un paio di mustacchi color nocciola, deciso a fondare la sua "Casa" di delizie con tanto di nome a caratteri d'oro sull'insegna brunita e insediò la sua "fabbrica" nella palazzina di famiglia.

Alla destrezza nella lavorazione artigianale del cioccolato unì la tradizione pugliese. Mentre la Belle Époque impazzava, preludio d'un folle secolo breve, Nicola creò specialità che incantarono il bel mondo: cioccolatini, liquori, elisir, caramelle. E confetti, quelli con le buone mandorle che le campagne di Andria producevano delle migliori qualità.

Andria, la coltura e la cultura delle mandorle

Un tempo, nella campagna andriese, i mandorleti contendevano il primato all'olivo e alle vigne. La primavera con il tepore portava il bianco e il rosa dei mandorli in fiore. Alla fine di agosto e all'inizio di settembre la città cambiava i suoi colori. I marciapiedi s'imbellettavano di ocra per le mandorle smallate stese ad asciugarsi al sole. Sul principiare dell'autunno gli androni delle case contadine risuonavano dei colpi ritmati dei ferri che le mani gentili e forti delle donne calavano a rompere i gusci legnacei sulle *chianche* di pietra bianca per estrarne i frutti.

Oggi, le piante di mandorlo sono più





rade, ma la produzione è ancora molto qualificata. **Le varietà sono tante e tutte di grande pregio.** La *Mollese* (*m'ddis*) dal guscio premice, cioè dalla scorza tanto tenera da rompersi tra le dita: tostata, viene consumata nelle sere d'inverno o sulla tavola delle feste. La *Fra Giulio* dal gustosissimo frutto affusolato e piatto, denominata "*Avola di Puglia*". La *Tuono*, la *Genco* e la *Corrente* tutte con straordinarie caratteristiche organolettiche e largamente impiegate in pasticceria. Nei confetti Mucci **sono utilizzate la pugliese Filippo Cea, con la denominazione Mandorla di Toritto, e la siciliana Pizzuta d'Avola, la più pregiata al mondo.**

Una dolce dichiarazione d'amore: la petresciata

Ad Andria si afferma la tradizione della *petresciata*: **il lancio dei confetti verso la propria amata**, che raffigurando plasticamente la semina del contadino, si trasforma in una dichiarazione d'amore. E matrimoni illustri furono celebrati con i confetti di Mucci, come quello tra **Umberto di Savoia e Maria Josè del Belgio**. A testimonianza dell'antica tradizione confettiera in Andria, nel 1840, **Cesare Malpica** nel suo *Il Giardino d'I-*

talia - Le Puglie, così scriveva: "... buona porzione delle mandorle che si gittano confettate nelle nozze di tutta Europa dagli Andresani si forniscono".

I "tenerelli" tra i prodotti tradizionali pugliesi

Intorno al 1920, Nicola Mucci inventa "**Mandorla Imperial**", un nuovo **confetto** realizzato con la mandorla pelata di Bari ricoperta da uno strato di vero cioccolato bianco leggermente confettato. L'evoluzione di quel confetto portò, negli anni Trenta del secolo scorso, alla creazione dei **famosi "tenerelli", i confetti dal cuore tenero**, realizzati con le

mandorle pugliesi di Toritto *Filippo Cea* e con le nocciole Piemonte Igp ricoperte da un doppio strato di purissimo cioccolato: **ricetta unica e ancora segreta** della famiglia Mucci.

Nel 2008, con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, i confetti "tenerelli" sono **inseriti nell'elenco dei prodotti tradizionali pugliesi**. Attualmente, in una struttura moderna si preparano, con materie prime scrupolosamente selezionate tra le migliori del mondo, **oltre 200 specialità di confetti** nel pieno rispetto delle antiche ricette originali e ancora segrete. Preparati con l'impiego di ingredienti finissimi e con l'utilizzo esclusivo di aromi e di colori naturali, sono autentici piccoli capolavori dell'arte dolciaria.





Ghirardelli a San Francisco

di **Claudio Tarchi**

Delegato di San Francisco

La grande insegna che campeggia sulla piazza oggi sovrasta un complesso che ospita negozi e ristoranti, ma in origine era la fabbrica di cioccolato fondata dal ligure Domenico Ghirardelli.

Ghirardelli: a caratteri cubitali, illuminata, è la prima insegna che vede chi naviga nella Baia di San Francisco. Pochi sanno cosa sia e ancor meno la pronunciano correttamente.

Domenico Ghirardelli nasce a Rapallo nel 1817; il suo primo lavoro è quello di apprendista presso l'“Antica Confetteria Romanengo” a Genova, storico negozio di confezioni dolciarie.

A soli 20 anni, Domenico parte per il Sud America: Montevideo, Uruguay per un

anno, e poi Lima, Perù. Il giovane Ghirardelli apre un negozio di articoli vari, ma con predilezione per la cioccolata. Nel 1848 la corsa all'oro era appena iniziata a San Francisco e, convinto da un amico, si trasferisce di nuovo, questa volta **in California e apre un negozio che vende caramelle, liquori, caffè, spezie e... cioccolato**. Nel 1852, dopo la perdita del locale, dovuta a un incendio, **fonda la “Ghirardelli Chocolate Co.”, la prima fabbrica di cioccolato in California** e la seconda negli Stati Uniti, dopo “Baker's Chocolate” fondata nel 1780.

In modo fortuito si scopre il possibile impiego del burro di cacao

È intorno al 1865 che un suo operaio, di cui non si conosce il nome, scopre che **da un sacco contenente semi di cacao, rimasto in una stanza calda, gocciola**



piano piano il burro di cacao, un residuo che poteva essere facilmente macinato e addolcito **per essere impiegato nella produzione di cioccolato**. Tale processo prenderà il nome di “Broma” dal greco “Theobroma - Cibo degli Dei”, denominazione scientifica della pianta del cacao. L'azienda vede le possibilità commerciali del prodotto: **facile da spedire, non deperibile, solubile** per la cioccolata calda e ideale per la preparazione dei dolci da forno.

Nel 1894, durante una lunga vacanza a Rapallo, Ghirardelli soccombe all'influenza. Gli subentra **il figlio Domingo Jr.** e con i fratelli, **Joseph e Louis** e le sorelle, **Elvira e Angela**, darà una continuità familiare all'industria ideata dal padre.

Oggi l'azienda, dopo numerose vicissitudini industriali e proprietarie, è **ancora parte dello scenario industriale della California**, con gli svizzeri della Lindt & Sprungli in controllo dal 1998. I numerosi prodotti della “Ghirardelli” possono ancora essere degustati nei negozi di proprietà e acquistati in quelli specializzati in tutti gli Stati Uniti.

I biscotti al cioccolato “Chocolate Chip Cookies” sono un classico tra i dolci americani. Molti ristoranti li abbinano al dessert oppure fanno dono agli ospiti di una confezione a fine pasto.

CHOCOLATE CHIP COOKIES

Ingredienti (per 48 biscotti): 225 g di burro morbido, 180 g di zucchero bianco, 180 g di zucchero di canna, 2 uova, 2 cucchiaini d'estratto di vaniglia, 500 g di farina, 1 cucchiaino di bicarbonato, ½ cucchiaino di sale, 450 g di cioccolato “Ghirardelli” da forno (60% di cacao), 225 g di noci (facoltative).

Preparazione: mescolare farina, bicarbonato, sale e far riposare. In una terrina, montare con la frusta, a media velocità, burro e zucchero, amalgamando bene. Aggiungere uova e vaniglia, a bassa velocità, fino a ottenere un composto omogeneo. Gradualmente unire i due impasti e incorporare le noci (se utilizzate). Con un cucchiaio, formare grossolani biscotti rotondi e disporli in una teglia. Porli in forno preriscaldato a 200° per 10 minuti o fino a quando i pezzetti di cioccolato sono quasi fondenti.



Il saòr, una gustosa tecnica di conservazione

di **Roberto Zottar**

Delegato di Gorizia

La sua origine è collegata all'uso di conservare il pesce durante i lunghi viaggi per mare.

La storia della cucina è costellata da ricette che nascono da semplici necessità di conservazione del cibo, come l'essiccazione, la salatura, l'affumicatura, la salmistratura o la marinatura. Da quest'ultima si sviluppa, in area istro-veneta, la ricetta del saòr o savòr, che in dialetto significa "sapore". Oggi sono popolari le sardèe, o sarde, in saòr, ma questa tecnica è utilizzabile con diversi tipi di pesce e non a caso, infatti, **Maria Stelvio** nel suo ricettario di cucina triestina parla genericamente di ricetta per "pesce marinato". Il pesce viene prima infarinato, poi fritto e infine disposto a strati a marinare con cipolle stufate, aceto e, volendo, pinoli e sultanina. Si mettono in saòr anche sfogeti (sogliole piccole) e piccoli pesci di laguna e sono ottimi i gamberoni e le moeche.

Quasi tutto può essere messo in saòr, una volta fritto in buon olio

Quasi tutto può essere messo in saòr, una volta fritto in buon olio. Tale tecnica ha anche una vocazione di "recupero", tanto che una frittura rimasta alla sera trova nuova e sorprendente vitalità se coperta di saòr e servita in tavola il giorno dopo, anzi, a ragione, c'è chi sostiene che, i giorni successivi alla realizzazione, il saor sia ancor più sopraffino. Esso sta all'Italia del Nord Est come lo scapecce sta al Mezzo-

giorno o il carpione ai laghi lombardi e trentini, e rappresenta una ricetta storica. **Beppe Maffioli**, Accademico e gastronomo veneto, definì il saòr come "cibo di marinai e scorta di terraferma".

La sua origine è strettamente collegata alla conservazione del pesce durante i lunghi viaggi per mare, oltre al fatto che i marinai usavano consumare molte cipolle per scongiurare lo scorbuto dovuto a carenza di vitamine. Col passare del tempo, la ricetta ha acquisito tonalità gustative più "aristocratiche": fu aggiunta infatti l'uva sultanina che serviva a favorire la digestione e ad addolcire bocca e alito dei suoi degustatori, con risvolti relazionali comprensibili. La ricetta moderna poi prevede anche i pinoli.

La tradizione veneziana vuole che venga preparato per la Festa del Redentore

La tradizione veneziana vuole che questo piatto venga preparato come cibo tradizionale per la Festa del Redentore che si tiene a Venezia, una festa estremamente sentita dagli abitanti della laguna e che si festeggia la terza domenica di luglio. I primi riscontri documentali di una "salsa in agrodolce per il pesce" si trovano nel *Libro per cuoco* di un anonimo del XIV secolo, testo che raccoglie molte ricette ancora attualissime nella cucina veneta. Perfino **Carlo Goldoni** tesse le lodi del saòr nell'opera *Le donne de casa soa*: "Un poche de sardelle vorria mandar a tor, / Per cusinarle subito, e metterle in saor". Come tutte le ricette con lunga tradizione,



anche le sarde in saòr sono oggetto di discussioni: le proporzioni tra cipolle e pesce variano di casa in casa, anche se la quantità classica sembra essere quella di 2 a 1 e quindi 2 kg di cipolle per ogni kg di sarde.

Il saòr esalta però perfettamente anche la naturale dolcezza degli ortaggi e dei fagioli. Zucca o zucchine in saòr possono diventare il più corretto accompagnamento al pesce così preparato.

MELANZANE IN SAÒR

Ingredienti: 3 melanzane, 3 foglie di alloro, 2 cipolle, 3 cucchiaini di aceto, 2 pomodori, sale, olio per friggere.

Preparazione: far appassire in olio d'oliva, con l'alloro, le cipolle affettate sottili, aggiungendo poi l'aceto. A freddo, mescolarvi i pomodori crudi tagliati a cubetti. Tagliare le melanzane a fette nel senso della lunghezza e metterle sotto sale, poi asciugarle e friggerle nell'olio. In una terrina fare strati di melanzane e savòr e far riposare prima di degustare.



Il grano del mare

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

I semi della Zostera marina, nutrienti e altamente digeribili.

Il sito web del ristorante "Aponiente" nella sede del Molino de Mareas, sull'estuario del fiume iberico Guadalete, che sfocia nel mare di Cadice, ha una *home page* che la dice lunga sulle aspirazioni del suo chef, **Ángel León**; a prendere il posto del cielo, nello scenario è il mare, un'immagine simbolo per invertire i segni tradizionali, terra e cielo, e scambiare forse i suoi prodotti.

Lo chef spagnolo ha recentemente scoperto il grano del mare, piccoli semi prodotti da piante come la posidonia, che sono più nutrienti del riso e di cereali quali l'orzo, il frumento, l'avena o il mais e anche buoni da mangiare. I semi delle fanerogame marine da sempre hanno attirato la curiosità dello chef spagnolo che ha scoperto, suffragato da esami e ricerche dell'Università di Cadice, il loro contenuto **fino al 50% di proteine in più rispetto al riso, assenza di glutine e la ricchezza di omega 6 e 9.** Nutrienti e altamente digeribili, lo chef León li usa

nelle sue ricette, strenuo assertore della "Cocina del mar. Cocina del mar descondido. De todo el mar que nos queda por explorar, de casi todo el mar. Cocina del mar que creemos conocer. Cocina del mar que despreciamos, que olvidamos. Cocina del agua salada, de la sal, del plancton, de las algas. Cocina del origen del mundo". "Cucina di mare. Cucina del mare nascosto. Di tutto il mare che dobbiamo ancora esplorare, di quasi tutto il mare. Cucina del mare che pensiamo di conoscere. Cucina del mare che disprezziamo, che dimentichiamo. Cucina dell'acqua salata, del sale, del plancton, delle alghe. Cucina dell'origine del mondo".

Una pianta subacquea che si nutre dell'acqua in cui vive

La pianta in questione si chiama Zostera marina ed è una pianta subacquea che si nutre dell'acqua in cui vive, e **le sue coltivazioni non necessitano di fertilizzanti o pesticidi** e con la produzione di ossigeno sottomarino **promuove la biodiversità negli ambienti circostanti.** Come sta avvenendo in un'area di circa 3.000 metri quadrati **nel Parco Naturale di Bahía de Cádiz** ove si è data vita a una vera e propria coltivazione di questa fanerogama marina della famiglia *Zosteraceae*. È una specie a vasta distribuzione eurasiatica, **in Italia presente lungo le coste adriatiche**, un tempo anche altrove, ma oggi scomparsa quasi ovunque e che cresce in fondali marini tra 1 e 5 metri di profondità, generalmente in acque salmastre. **Veniva consumata come alimento da alcune**





tribù di indiani d'America lungo le coste del Messico, mentre le foglie venivano usate anche come imbottitura di materassi e cuscini, e per isolare i tetti nell'isola danese di Laesø. Il nome generico deriva dal greco *zoster* (nastro) e si riferisce alla forma delle foglie; quello specifico si riferisce all'habitat (marino) e la forma biologica è idrofita radicante.

Il sapore è simile al riso integrale e alla fine ha una nota di mare

Il sapore della *Zostera* lo chef andaluso lo trasmette nella sua preparazione del pane, della pasta e nella rivisitazione di piatti classici della cucina spagnola; **“Quando lo mangi con la buccia** - ama confessare León che non è seguace della cucina molecolare - è simile al riso integrale e alla fine ha una nota di mare. Senza la buccia, invece, non assapori il mare”. E con questa

filosofia lo chef propone una gastronomia marina essenzialista, ma saporita, una cucina a base di pesci umili e sconosciuti, estranei all'alta cucina, poco costosi eppure inestimabili e presenti nei suoi menu - tre stelle Michelin - che arrivano a costare 215 euro a persona. **Novità interessante, comunque, e non sembra inquietante come lo sono apparsi il burger senza carne** della *Beyond Meat*, numero uno a livello mondiale nella produzione di alternative vegetali alla carne, o gli insetti commestibili nella dieta del terzo millennio; i frutti esotici nati da lunghe sperimentazioni; o le birre derivate da scarti alimentari.

Del resto **da millenni le alghe fanno parte della cucina tradizionale di molti Paesi** asiatici, in particolare Cina, Giappone e Corea, ma con gli anni e con la migrazione di popolazioni da Oriente verso Occidente, le alghe sono arrivate sulle tavole di tutto il mondo. Qualcuno le considera ancora un cibo “strano”, al-

tri le mangiano senza nemmeno farci troppo caso, gustando un *maki* al ristorante giapponese, altri ancora - per esempio chi segue un'alimentazione macrobiotica - le ricercano per le loro **proprietà salutari**.

Gli esperti della Food and Agriculture Organization (FAO), in un documento dedicato proprio all'industria delle alghe, hanno evidenziato che Cina, Corea del Sud e Giappone restano i principali produttori mondiali di queste **“verdure di mare”**, ma ormai in tutto il pianeta si valuta con grande attenzione un nuovo tipo di agricoltura che guarda al mare.

Le “verdure del mare” possono contribuire a soddisfare gli obiettivi di sostenibilità

Il professor **Roberto Danovaro**, Presidente della Stazione Zoologica *Anton Dohrn*, fondata a Napoli nel 1872 e oggi tra i più importanti enti di ricerca italiana nei settori della biologia marina e dell'ecologia, ha messo a punto, nel 2017, un rapporto per la Commissione Europea, “Food From the Oceans” che sarà alla base della pianificazione delle future priorità politiche e delle risorse dell'Unione Europea stessa.

La popolazione mondiale è in aumento, così come il bisogno di cibo, e quello marino può contribuire agli obiettivi di sostenibilità perché il potenziale di produzione biologica oceanica è elevato, ma ne consumiamo ancora relativamente poco. Tale parere scientifico consiglia **come aumentare la quantità di cibo proveniente dagli oceani in modo sostenibile** e le raccomandazioni hanno improntato le proposte per il Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca post-2020.

Infine, per le “verdure del mare” è importante sottolineare che assorbendo nutrienti dall'acqua, le alghe creano un microambiente perfetto per piccoli pesci e crostacei e la coltivazione di microalghe potrebbe contribuire a ridurre il fenomeno della eutrofizzazione e ad aumentare la biodiversità nelle aree costiere.





La *maritata* pugliese tra Tavoliere e Gargano

di Giuseppe Trincucci

Delegato del Gargano

*Una minestra,
ricca e gustosa,
con carne di maiale
unita alle verdure,
e passata al forno.*

La *maritata* è una pietanza un tempo molto popolare nel meridione d'Italia. Le ricette sono peraltro diversificate a seconda delle regioni: Campania, Basilicata e Calabria. Anche in Puglia è sempre stata in uso. Ma la particolarità della cottura, la varietà degli ingredienti,

le difficoltà, seppur modeste, nella sua preparazione l'hanno resa sempre più rara nelle mense domestiche e praticamente assente in quelle dei ristoranti.

Questo piatto è invece il frutto di un'antica ricetta popolare che si basava sul principio di *maritare* la carne con alcune verdure. Era figlia dell'arte della cucina povera, che prevedeva la raccolta delle erbe selvatiche, o della coltivazione di verdure in un piccolo orto domestico, e l'uso di parti della carne di maiale che altrimenti non potevano essere utilizzate. Esiste anche una ricetta di più antica tradizione: per esempio, nel 1600, nei ricettari napoletani è presente come un piatto raffinato, indicato come la "pignatta

maritata", frutto di un'accurata scelta di verdure, specie di campo, poi unite in un'unica pietanza con parti nobili del maiale.

I raffinati e i ricchi usavano del maiale il guanciale, lo stinco e la *nnogghia* o *noglia*, una sorta di salume ottenuto, con un procedimento piuttosto lungo, da parti dei visceri del maiale, essiccati dopo una serie di procedimenti laboriosi. Qualcuno, oggi, ha stravolto l'antica tradizionale preparazione usando per il brodo la carne di gallina, le costine di maiale, parti di manzo, la salsiccia, i cotechini, prevedendo anche una lavorazione suppletiva della carne con cipolla, carota e sedano. Successivamente, la *maritata* venne ap-



prezzata per la sua prelibatezza e **divenne la minestra delle grandi occasioni**, per le tavole di Pasqua e di Natale. Era in uso con piccole differenze, legate solo alla scelta diversificata degli ingredienti, in quasi tutti i comuni delle regioni meridionali, anche i più sperduti.

La scelta degli ingredienti di base era il segreto e la caratteristica della pietanza

La maritata era però destinata a essere un piatto dei poveri: un tipico pasto invernale atto a riscaldare il desco nei periodi più freddi. La scelta degli ingredienti di base era, come detto, il segreto e la caratteristica della pietanza. Alcune parti del maiale destinate a non essere adoperate erano tra quelle preferite: **i piedini o zampetti, le cotiche, le orecchie, qualche osso scarnito dalla polpa.** Importante era la scelta delle verdure che varia da zona a zona come la **scarola liscia, la cicoria selvatica, i broccoli** di Natale a foglia, il **cavolo riccio, la borragine**, ma anche spinaci, catalogna, cavolo nero, verza, bietole, sedano e finocchi, mantenendo inalterate le proporzioni, al netto degli scarti. **Né andava dimenticata la spogna** (*cachris ferulacea*), **un'erba selvatica sempre più rara. Nota come basilisco comune**, è una pianta erbacea perenne simile al finocchietto selvatico. Il suo gusto è più forte del finocchio e più delicato del finocchietto. Ha una chioma verde che emerge dopo un esile fusto dal terreno e si riconosce per il suo aspetto argenteo. Averla tra le erbe della *maritata* è un vero privilegio.

Tra le maritate pugliesi è rinomata quella di Lucera, in provincia di Foggia

Tra le *maritate* pugliesi è rinomata quella di Lucera in provincia di Foggia, che ormai poche persone conoscono e cucinano, che ha la sua caratteristica principale **nell'uso dell'osso del prosciutto**



to dopo la sua completa scarnificazione. Questa parte del maiale, considerata uno scarto vero e proprio, era recuperata quasi sempre dai salumieri che la regalavano o la vendevano per pochissimi soldi. L'osso del prosciutto viene messo a bollire in acqua abbondante, si staccano poi i pezzettini di prosciutto, tagliuzzati e messi nel brodo ottenuto. **Le verdure scelte sono sedano, cicoria catalogna, scarola, finocchi, cardo, verza.** Ogni verdura, in quantità adeguata al numero dei commensali, ben lavata, deve essere selezionata con cura scegliendo le parti più tenere, eliminan-

do i torsoli e poi cotta separatamente l'una dall'altra per ottenere una pietanza di consistenza omogenea. Le verdure, una volta cotte, vanno strizzate attentamente. Poi vengono soffritte in un'ampia padella con olio extravergine d'oliva, insaporite con poco aglio e un'adeguata quantità di pomodorini. Alcuni aggiungono all'intingolo piccole listarelle di pancetta oppure qualche strisciolina di lardo senza esagerare nella quantità. Infine, occorre passare le verdure nel brodo ottenuto dalla carne. Si spolverizza l'abbondante pecorino prima di passare la *maritata* in forno.

MARITATA PUGLIESE O DI LUCERA

Ingredienti: 800 g di scarola, 300 g di sedano, 800 g di cicoria catalogna, 800 g di finocchi, 800 g di coste di cardo, 800 g di verza, 1 osso di prosciutto crudo o piedini, cotiche e orecchie (oppure 1 stinco di maiale), qualche pomodorino fresco, 3 spicchi d'aglio, 50 g di pancetta (o lardo), sale, olio extravergine d'oliva, pecorino grattugiato.

Preparazione: lavare abbondantemente in acqua corrente le verdure e lessarle separatamente. Preparare il brodo con l'osso, scarnificato della carne (che viene rimessa nel brodo), a fiamma bassa, per almeno un paio d'ore, schiumando di tanto in tanto dal grasso e dalle impurità, togliendo le eventuali parti del maiale non edibili. Se si è usato lo stinco, va mantenuto intero nel brodo. Lasciare raffreddare il brodo, versarlo in un contenitore e porlo in frigorifero. Quando sarà ben freddo, eliminare il grasso affiorato in superficie con l'aiuto di una paletta forata. Soffriggere in una grossa casseruola l'aglio nell'olio extravergine di oliva, quindi porvi le verdure lessate e i pomodorini. Unire le verdure al brodo e passare in forno a 180° per pochi minuti. Servire la minestra ben calda con abbondante formaggio pecorino.



Appunti per una storia della carbonara

di **Roberto Dottarelli**

Accademico di Roma Castelli

Una breve ricostruzione cronologica sull'origine della ricetta, nata con la pancetta e il parmigiano, e oggi spesso stravolta.

Poiché sui media la ricetta della carbonara è diventata oggetto di un dibattito molto sentito, vale la pena di ricapitolare le informazioni disponibili sulle sue origini.

La citazione più antica risale al 1950, quando, in un articolo de "La Stampa" dedicato alla "Festa de Noantri" a Trastevere, si cita il fatto che gli ufficiali americani andavano da Cesaretto alla "Cisterna" per mangiare gli spaghetti alla carbonara.

Il riferimento successivo è del 1951 ed è relativo a una scena del film *Cameriera bella presenza offresi...* di **Giorgio Pàstina**. **Aldo Fabrizi**, nel corso di un colloquio di lavoro con **Elsa Merlini** le chiede: "Scusi un momento, senta un po', ma lei sa fare gli spaghetti alla carbonara?". La risposta negativa dell'aspirante cameriera lascia intendere che la ricetta, nota a un buongustaio come

Fabrizi, non fosse ancora così diffusa nella comunità romana.

Nello stesso anno, **Marco dell'Arco**, pseudonimo dell'architetto **Mario Fagiolo** che si diletta con la scrittura di poesie in dialetto romanesco, pubblica il libro *Lunga vita di Trilussa*, nel quale accenna ai gusti del poeta, escludendone la propensione per le novità: "È difficile che il nostro poeta muova all'assalto degli spaghetti alla carbonara o alla carrettiera".

Per trovare la prima ricetta della carbonara si deve arrivare al 1952, negli Stati Uniti

Tuttavia, per trovare la prima ricetta della carbonara si deve arrivare al 1952 e si deve andare negli Stati Uniti, dove **Patricia Bronté** pubblica una guida di ristoranti dal titolo *An extraordinary guide to what's cooking on Chicago's Near North Side*, nella quale, parlando del ristorante "Armando's", riporta la ricetta della "Pasta Carbonara": "Lessare 1 libbra e mezzo di tagliarini. Nel frattempo tritare e soffriggere mezza libbra di mezzina. Scolare i tagliarini e la mezzina. Prendere 4 uova e un quarto di libbra di parmigiano grattugiato e sbatterli delicatamente insieme. Mescolare tutto insieme facendolo saltare in padella". Da notare che la "mezzina" è la parte centrale del ventre di maiale, salata, condita con pepe macinato, aglio pestato, noce moscata e cannella in polvere, arrotolata e lasciata stagionare per 40 giorni (la pancetta arrotolata).

A testimoniare la conquistata noto-



rietà della carbonara a Roma, nel 1954 c'è **Alberto Moravia**, che inserisce ne *Il pensatore*, pubblicato nei *Racconti Romani*, una scena in cui un trattore prende la comanda da una coppia: "Lui prese la carta come se fosse stata una dichiarazione di guerra e la guardò, brutto, un lungo momento, senza decidersi. Poi ordinò per se stesso tutta roba sostanziosa: spaghetti alla carbonara, abbacchio con patate, puntarelle e alici. Lei, invece, roba leggera, gentile".

Nello stesso anno, sul "The New York Times" del 12 luglio, compare all'interno della rubrica "News of food", a cura di **Herbert L. Matthews**, un articolo dedicato ad alcune trattorie romane. "C'è pure un'altra ricetta segreta per gli spaghetti a Roma che ha guadagnato una certa fama nel dopoguerra. La si può trovare alla Trattoria al Moro, nascosta in un vicolo dietro Galleria Colonna. 'Spaghetti al Moro' è, a tutti gli effetti, una variante del condimento per gli spaghetti più di moda - gli spaghetti alla carbonara. Non è un condimento nuovo, ma è oggetto di una specie di passione collettiva e la sua particolarità è la pancetta a pezzetti, combinata con le solite uova, burro e formaggio. Anche se i migliori spaghetti alla carbonara si possono mangiare da un altro Alfredo [non quello di via della Scrofa], nella meravigliosa vecchia Piazza di Santa Maria in Trastevere".

Nel 1954, la ricetta compare in due pubblicazioni specializzate italiane

Sempre nel 1954, la ricetta compare in due pubblicazioni specializzate italiane: ossia nel numero di agosto della rivista "La cucina italiana", che indica come ingredienti: spaghetti, uova, pancetta, gruviera e aglio, e **nella XXIII edizione de *Il talismano della felicità* di Ada Boni**, i cui ingredienti sono: spaghetti, uova, pancetta, burro, parmigiano, cipolla, prezzemolo, pepe, vino bianco. È interessante notare che nelle edizioni precedenti de *Il Talismano* (a partire dal 1929) la ricetta non fosse mai comparsa.



Viene poi riproposta, nel 1955, nel volume *La signora in cucina* di **Felix Dessì** con la presenza di uova, pepe, parmigiano (ma se si fosse preferito un sapore più sapido, pecorino) e pancetta. Invece ne *La pentola magica*, a cura di **Luisa de Ruggeri**, pubblicato nel 1959, la ricetta prevede più o meno gli stessi ingredienti indicati da Ada Boni: "400 gr. di spaghetti, acqua e sale q.b.; per il condimento: una cipolla, una noce di burro, 150 gr. di pancetta affumicata, mezzo bicchiere di vino bianco secco, 2 uova, 2 cucchiari di formaggio parmigiano grattugiato, sale e pepe q.b."

A questo punto vale la pena inserire alcune considerazioni

La prima riguarda il fatto che, contrariamente alle convinzioni attuali, **la pancetta è l'elemento distintivo di questa ricetta**, almeno nei suoi primi anni di celebrità (assieme al parmigiano e non al pecorino).

È interessante notare che il termine dialettale abruzzese con cui viene chiamata la pancetta, salata, speziata e abbrustolita, è *carbonada*. Tuttavia, prima di poter ipotizzare che la parola *carbonara* sia derivata da quello, per rotacismo, si deve tener presente che la modifica fonetica della 'd' in 'r' non è comune nel dialetto romanesco, ma piuttosto in quello campano.

La seconda considerazione è che la ricetta non è mai menzionata prima del secondo conflitto mondiale e sembra essersi diffusa, principalmente a Roma, a partire dagli anni Cinquanta. Va ricordato che, al termine della guerra,

metà delle strutture ospitali esistenti era inutilizzabile e, solo a partire dal 1949, iniziarono a palesarsi aumenti significativi di arrivi e presenze di turisti, che spinsero albergatori e ristoratori ad assumere lavoratori provenienti dalle campagne adiacenti alle grandi città o dalle vicine province, senza servirsi degli uffici di collocamento e senza rispettare le norme contro l'urbanesimo ancora in vigore. **Nel caso di Roma le aree di provenienza delle "catene migratorie professionali" furono prevalentemente Ciociaria e Abruzzo.** È quindi verosimile che le trattorie romane siano state il laboratorio di sperimentazione e innovazione di tradizioni cucinarie portate con sé da quella manodopera trapiantata a Roma.

E il guanciale?

La prima ricetta in cui si menziona al posto della pancetta è contenuta in *La grande cucina* di **Luigi Carnacina** (1960), cui si deve anche l'aggiunta della panna, secondo un gusto che è andato avanti fino alla fine del secolo scorso.

Nonostante la storia dimostri che la ricetta sia nata con la pancetta e il parmigiano, molti cuochi romani oggi preparano la carbonara con il guanciale e il pecorino, contribuendo, inconsapevolmente, alla creazione di una cultura monolitica, priva della conoscenza storica e in cui tutto finisce per assomigliarsi: la carbonara alla gricia; quest'ultima alla cacio e pepe (per via della sostituzione del peperoncino con il pepe) e così via, in un *continuum* nel quale le differenze finiscono per attenuarsi tutte, strada facendo.



L'alta cucina vuole ripartire

di **Gigi Padovani**

Accademico onorario di Torino Lingotto

*Gli chef:
"devono riconoscere
il nostro ruolo".*

Niko Romito e Carlo Cracco

Le idee ci sono, l'ottimismo della volontà anche, la passione non manca. Quando la pandemia ha rallentato, grazie alla campagna di vaccinazioni, **l'alta cucina italiana ha tirato un sospiro di sollievo** e ha riaperto i ristoranti con la speranza di poter vivere un'estate di sale piene - un po' come

fu nel 2020 - e di clienti soddisfatti. Però **gli chef chiedono un riconoscimento del proprio ruolo di traino nel settore** della ristorazione, di richiamo per il turismo di qualità, di ricerca di nuove proposte gastronomiche che non dimenticano il territorio e la tradizione. Ne abbiamo parlato con **tre grandi in-**



Ciccio Sultano

terpreti dell'arte culinaria italiana, da Nord a Sud: **Carlo Cracco**, che officia nel suo nuovo locale in Galleria a Milano; l'abruzzese **Niko Romito**, ormai imprenditore di successo con base a Castel di Sangro nel suo "Reale Casadonna" e vari locali in Italia e nel mondo; il siciliano **Ciccio Sultano**, patron del "Duomo" di Ragusa Ibla e de "I Banchi" (bistrot).

I tre cuochi-manager **hanno riaperto in giugno con menu aggiornati e un rinnovato entusiasmo**, accomunati dalle profonde riflessioni nate nei mesi di forzato fermo: non sarà tutto come prima, ne sono convinti.

Carlo Cracco, che a fine giugno, a Portofino, ha assunto anche la guida dello storico ristorante "Pitosforo", tanto amato dal jet set internazionale degli yacht, ora riflette con un velo di amarezza su quanto ha lasciato l'emergenza Covid-19 a tutta la categoria.

I locali segnalati dalle guide si sono trovati nelle condizioni di un pub della movida

In particolare si riferisce a quei "cinquecento locali" che, pur avendo ricevuto stelle, cappelli, forchette e tempie dalla critica gastronomica, d'improvviso si sono trovati nelle stesse condizioni di un pub della movida. "Siamo diventati tutti uguali - spiega lo chef veneto - e questo ci ha creato enormi difficoltà. A Milano noi non abbiamo mai chiuso, abbiamo continuato a presidiare anche con l'asporto, ma certo il lavoro è cambiato e l'impatto è stato profondo, anche emotivamente, sia per noi sia per la clientela. I nostri clienti ci amano, ci sostengono, sono bravissimi, invece i politici non hanno ancora capito cosa sia la ristorazione di qualità in Italia".

Durante l'Expo 2015 vi furono vari tentativi di creare un movimento forte, fondato dagli chef più famosi, ma poi tutto è rimasto nel recinto delle buone intenzioni. **Commenta Cracco:** "Non siamo riusciti a farci sentire: siamo tante individualità, pronti magari a darci una mano l'un l'altro, a collaborare in iniziative di soli-



darietà sociale, ma non abbiamo raggiunto la consapevolezza del nostro ruolo. Da adesso in avanti dovremmo diventare una comunità in sintonia e **lavorare tutti insieme per mettere a fuoco il concetto di ristorazione di qualità, per preservarla e svilupparla**: serve una codificazione che ci tuteli".

È noto che l'alta cucina è una delle "bandiere" del nostro Paese, insieme con la moda e il design, eppure non sembra averne abbastanza contezza, né riesce a contare come dovrebbe. "Siamo pubblici esercizi, di noi non si occupa il ministero del Turismo - continua lo chef diventato popolare con Master Chef, trasmissione alla quale, all'apice del successo, ha rinunciato per dedicarsi al suo locale - e anche se facciamo discutere, facciamo pensare, cerchiamo di fare ricerca, non abbiamo un 'prêt-à-porter' come i grandi marchi della moda, con il quale ricavare ampi margini economici; in fondo facciamo un lavoro 'inutile', perché ci si può sfamare in tanti altri modi, con meno orpelli...". Le parole di Cracco suonano come una sorta di appello a una necessaria e urgente riflessione. L'allievo del grande **Gualtiero Marchesi** conclude con un segnale di positività:

"Oggi più che mai, dobbiamo fare squadra per portare avanti questo bellissimo mestiere".

"Un periodo duro ma pieno di energia per portare a termine progetti importanti"

Niko Romito è un autodidatta che in pochi anni ha scalato tutte le classifiche della critica con il suo ristorante "Reale". È diventato un affermato imprenditore, sia fondando **un'Accademia in Abruzzo che forma nuove leve**, l'hotel "Casadonna", i bistrot "Spazio" a Milano e Roma, persino una sorta di autogrill su una statale, "Alt", sia garantendo la consulenza per la creatività e l'offerta gastronomica di Bulgari a Shanghai, Pechino (ristoranti entrambi stellati), Dubai e nel capoluogo lombardo. "È stato un periodo duro - dice Niko - ma pieno di energia: non mi sono seduto sul divano durante il lockdown. Così sono riuscito a portare a termine i progetti che prima non avevo il tempo e la concentrazione di realizzare. **È nato il nostro laboratorio di panificazione** con prodotti da

Dedicato alla triglia e al pomodoro: un piatto del ristorante "Duomo"



forno di alta qualità che rispettano la salute; abbiamo creato **una linea di confetture bio e vegan certificate**; sono entrato nel progetto della **Farmacia Alimentare di Aprilia** (Latina), con un nutrizionista e i dottori che hanno voluto realizzare **un ristorante dentro una farmacia**... con l'intento di far capire alla gente che si può mangiare bene con piatti salutarî.

Romito, che ha nella sorella Cristiana la sua forte "spalla" nella gestione della sala e dell'albergo "Casadonna", è d'accordo con l'appello di Cracco: "Esiste un unico codice Ateco per tutti, non va bene. Probabilmente durante la pandemia il governo non poteva fare diversamente - afferma - però nei nostri ristoranti abbiamo spazi fisici in sala e nelle cucine che ci avremmo consentito di rimanere aperti, pur rispettando le misure di sicurezza in maniera perfetta". La riflessione che lo coinvolge di più riguarda **il rapporto tra cibo e salute**. "La nostra clientela - aggiunge -, che è tornata a prenotare e a mangiare da noi, capisce che offriamo contenuti autentici, verità, ricerca. E con il lockdown molti si sono resi conto che mangiare bene è vitale. Sappiamo che il quaranta per cento delle malattie nasce da una sbagliata nutrizione o dalla malnutrizione: l'emergenza sanitaria ha accelerato questa consapevolezza e ora nella mia attività di cuoco ho aumentato ancora di più l'attenzione verso questo problema. Ho voluto lavorare sul futuro, con i miei ragazzi con i quali collaboro da anni: quando abbiamo riaperto ci siamo trovati con i nuovi pro-

getti già pronti e con tanta voglia di andare avanti".

"Le risorse umane - afferma Sultano - sono il mio investimento primario"

Un entusiasmo che ha caratterizzato anche il *modus operandi* di un grande interprete della cucina siciliana, lo chef **Ciccio Sultano**, che dopo i successi del "Duomo" di Ragusa Ibla, ha aperto il bistrot "I Banchi" e si appresta a sbarcare a Roma, entro l'anno, in collaborazione con il primo "W Hotel", brand di Marriott International, nella zona di via Veneto. "Le risorse umane - afferma Sultano - sono il mio investimento primario. Quando ci siamo ritrovati per le prime riunioni della ripartenza, ho voluto incitarli a fare bene, a occuparsi ciascuno della dignità dell'altro, perché **se siamo in armonia possiamo far stare bene i nostri clienti**. Per fortuna sono tornati, compresi gli stranieri, ho già avuto dei tavoli di tedeschi e svizzeri. Tutti i collaboratori che lavorano con me sono in regola, nei miei due locali ho uno staff di oltre quaranta persone: sono ancora con me, non ci sono stati licenziamenti. E a chi oggi si lamenta di non riuscire a trovare manodopera per la ristorazione, dico: se li pagate il giusto, si trovano. **Certo, le autorità non hanno fatto niente per agevolare le assunzioni**. Ma ormai è meglio non ricordare quanto è successo in questi mesi difficili: se non avessi avuto un mio 'salvadanaio' per resistere,

non avrei potuto ripartire come sto facendo". Se la provincia di Ragusa non ha sofferto troppo per la pandemia, non così è stato per Palermo e Catania. E Ciccio Sultano riflette: "Non nascondiamocelo, **ognuno di noi è uscito diverso da questa esperienza**. Tutti abbiamo avuto paura di ammalarci. Come imprenditore sono riuscito a reagire bene, anche perché già la crisi finanziaria del 2008 ci aveva dato delle avvisaglie. Certo, sono cambiate le priorità. Se prima il mio mantra personale era 'lavoro, lavoro, lavoro' e basta, oggi c'è 'lavoro, lavoro, vita, vita': voglio fare bene la mia attività, godermi un po' di più ciò che mi offre, senza farmi travolgere dallo stress per un clic in più sui social, ossessionato dai messaggi sullo smartphone, dalle e-mail, dalle foto e dai video di qualche evento". L'obiettivo principale dell'attività del "Duomo" - il ristorante che si trova nella più bella città barocca della Sicilia e ha appena compiuto vent'anni - è quello di dare la felicità ai clienti, commenta il suo patron, **offrendo un'interpretazione della sicilianità senza compromessi**, ma che guarda con coraggio al terzo Millennio, attraverso una visione antropologica e culturale della tradizione. "Mi sento forte, con questa ripresa: sono sicuro che faremo di nuovo un'estate alla grande".

È quanto ci auguriamo tutti, per lui come per l'intera alta ristorazione italiana, che **ha bisogno di un po' di ottimismo per ripartire**, come i clienti che vogliono tornare a sedersi a tavola per ritrovare convivialità e gusto.

Gigi Padovani



Brividi e passioni della buona tavola

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

Pietanze orribili ed esempi di eccellenza stimolano viaggi sensoriali.



Petali di fiori ed erbe aromatiche profumate e inebrianti, per insalate e zuppe, stimolano viaggi sensoriali del passato, attuali e futuri. Oserei dire che certamente non è poco, né tantomeno superfluo o addirittura irrinunciabile. A pensarci, **sono in gioco le virtù delle funzioni cerebrali**, centro motore della sensibilità e della sensibilità che interessano gola, gusto, olfatto, stomaco. **Le specialità? Sono varieamente riassumibili tra il raffinato e il popolare.**

La *nouvelle cuisine*, che notoriamente fa tanto *bon ton*, spazia anche su **pietanze orribili come il miele con le sarde** che sono esemplari eccelse del "pesce azzurro". Roba da far tremare i polsi, in particolare in Sicilia, invincibile regno della pasta con sarde, finocchietto selvatico, pinoli e uva passa (chi vuole arrossa leggermente e cosparge di pochissimo pangrattato). Un perentorio no, dunque, alle invenzioni rivoluzionarie quali, appunto, le sarde al miele! E altrettanto vale per le

molte opzioni che affollano trasmissioni e spazi nei social.

La graduale ripresa della normalità ci riaccompagna per mano alla convivialità

La lenta ma graduale ripresa della normalità, pur con le opportune e indispensabili precauzioni, per la regressione costante della pandemia del Covid-19 specie nei Paesi a economia avanzata, ci riaccompagna per mano alla convivialità e **all'occhio di riguardo per il buongusto.**

In Italia vantiamo il valore aggiunto di un'enogastronomia compatibile con i primati conquistati a prezzo di sacrifici, ingegnose abilità nelle produzioni e nelle trasformazioni, come, per esempio, a Nizza Monferrato e centri vicini si premiano vigneti riconosciuti dal 2014 Patrimonio dell'Unesco. Tantissimo po-

tremmo indicare per le **"eroiche" vigne (e altre coltivazioni) sull'Etna**, il più alto vulcano attivo d'Europa, o per l'enogastronomia, vini, oli, birre, in altre regioni italiane.

Fattorie didattiche e invitanti resort, con tariffe non per nababbi, rappresentano una ricchezza non soltanto per l'Italia ma pure per molti altri luoghi del mondo.

Altro esempio di eccellenza, trasferendoci **nel Nord italiano** presso Cuneo, a Chiusa di Persio, dove in un'ex vetreria il menu prevede trionfi della buona tavola come la **guancia al Barolo**. A sua volta, **la Franciacorta** va considerata un concentrato di felicità.

La cultura della cucina produce brividi e passioni che colpiscono nel segno quasi ci si trovasse nel tiro al bersaglio di un parco divertimenti.

Per concludere, due parole sul **biologico**: è importante, ma non sia un totem. Dev'essere certificato e non capitalizzato da furbizie, irregolarità o slogan pubblicitari esagerati.



L'evoluzione darwiniana dei sapori di Sicilia

di **Francesco Trimarchi**

Delegato di Messina

La tradizione non si è cristallizzata, ma è andata incontro a un'evoluzione grazie all'attività di ricerca degli chef che valorizzano i prodotti del territorio.

La cucina siciliana è stata protagonista inconsapevole di numerosi film di successo ambientati in Sicilia quali *Sedotta e abbandonata*, *Divorzio all'italiana*, *Don Giovanni in Sicilia*, *Il Bell'Antonio*. In ciascun film non sono mancate scene ambientate in case aristocratiche, borghesi e popolari, con personaggi e famiglie attorno alla tavola imbandita, intenti a litigare o conversare degustando i piatti tipici della tradizione locale, di rado evidenziati in primo piano ma spesso rappresentati come delizie del palato, a giudicare dalle estasiate espressioni degli attori. Sarà l'indimenticabile timballo di maccheroni di casa Salina, ne *Il Gattopardo*, dalla cui rappresentazione letteraria emergono sapori e profumi, a far trionfare, nel mondo, l'ideale rappresentazione della grande cultura alimentare dell'isola. Negli ultimi trent'anni, tuttavia, è stato **Sal-**

vo Montalbano il più incisivo testimone della tradizione gastronomica siciliana, grazie alle prelibatezze cucinate dalla fedele Adelina e da Enzo, suo oste di fiducia. Pasta *incasciata*, melanzane alla parmigiana, peperoni, caponata, triglie fritte e brodetto di pesce, polpo e insalata di mare, oltre ai celebrati arancini (a Est) o arancine (a Ovest).

Mangiare in Sicilia è ancora una delizia, pari a quella celebrata in letteratura

Mangiare in Sicilia è ancora una delizia, pari a quella celebrata in letteratura, in quanto **la tradizione non si è cristallizzata** come in reperti museali ma è andata incontro a una evoluzione grazie all'attività, ultra decennale, di grandi chef





che hanno innovato senza tradire le proprie radici, anzi accompagnando, con la loro fantasia creatrice, il progredire della cultura culinaria.

Pietro D'Agostino è uno dei numerosi giovani chef siciliani che hanno contribuito a rendere eccellente l'innovazione nella cucina siciliana. Egli fonda, infatti, il suo ristorante "La Capinera" quando è appena trentunenne, quasi venti anni fa. "Un giorno ho preso il mio bagaglio di sogni e ho girato il mondo", passando per Londra, Costa Rica, di nuovo Londra, quindi per gli oceani sulla Disney Cruise Line, per il "Meridien" del Lingotto a Torino per tornare a Taormina e fondare, nel 2003, "La Capinera" che, in pochi anni,

ha meritato la stella Michelin. A Pietro D'Agostino abbiamo chiesto su che cosa fondi la sua "sicilianissima" cucina. "La materia prima ha riconquistato una sua identità e un suo protagonismo nella semplicità dell'elaborazione e sono profondamente **mutati anche i metodi di cottura attenti alla conservazione del gusto e delle proprietà della materia**", dichiara lo chef. Ha instaurato rapporti con i produttori del territorio, in uno scambio virtuoso di suggerimenti e proposte che lo portano a percorrere tutta la Sicilia alla ricerca di prodotti unici per le caratteristiche, quali **il pomodorino di Pachino**, coltivato nelle serre delle terre più a Sud dell'isola, **la mandorla**

bianca pizzuta ad Avola, la mozzarella di bufala e il caciocavallo nel Ragusano, anche area **dell'olio extravergine di Chiaramonte Gulfi, a Giarratana per la cipolla rossa**. "A Trapani si fa scorta di sale di Motia e di aglio di Nubia" prosegue D'Agostino, che cerca pure **"gli straordinari sapori delle isole minori, come i capperoni di Salina o l'occhio di pernice di Pantelleria"**.

La nuova cucina siciliana sull'asse della sostenibilità

La conversazione poco a poco si spersonalizza nel passare a considerazioni teoriche sulla nuova cucina siciliana, incardinata sull'asse della sostenibilità attorno al quale si muove l'alta ristorazione d'avanguardia. "Cucinare consapevolmente significa **rispettare le materie prime**, valorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione fino alla loro trasformazione finale, attraverso un metodo di cottura ideale che ne conservi gusto e proprietà. Significa **minimizzare gli sprechi**, sviluppando inventiva e creatività. La cottura è intesa come celebrazione di un ingrediente", conclude Pietro, rimasto giovanissimo nonostante i suoi quasi cinquant'anni di età, che, al pari di altri maestri dell'arte siciliana, vede e accompagna l'evoluzione darwiniana dei più genuini sapori della terra e del mare di Sicilia.





Il World Food Safety Day

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Per attirare l'attenzione mondiale in merito all'impatto sulla salute pubblica degli alimenti contaminati e deteriorati.



La sicurezza alimentare è un imprescindibile diritto per tutti i consumatori e rappresenta una forma di reale progresso a beneficio della collettività, "istituzionalizzata" anche in ambito internazionale.

Dal 2019, il 7 giugno si celebra infatti la Giornata Mondiale della Sicurezza Alimentare (*World Food Safety Day*) proclamata dalla 73ª sessione dell'Assemblea Generale delle Nazioni Unite **per mantenere alto l'interesse sul tema della sicurezza alimentare**, con lo scopo di attirare l'attenzione mondiale sull'impatto sulla salute pubblica degli alimenti contaminati e deteriorati.

Ogni anno, una persona su dieci si ammala per aver ingerito cibo contaminato

Secondo le stime globali, ogni anno una persona su dieci si ammala per aver ingerito del cibo contaminato **da batteri, virus, parassiti o sostanze chimiche** e 420.000 persone, tra cui 125.000 bambini al di sotto dei cinque anni, muoiono a causa di tali malattie, che l'Oms ha individuato in più di 200, le quali spaziano dalla diarrea al cancro. La Giornata Mondiale della Sicurezza

Alimentare dell'Onu intende essere **strumento per prevenire, individuare e gestire i rischi di origine alimentare** ed è tesa a far sì che tutti gli Stati Membri, e dunque anche quelli meno avanzati socialmente e tecnologicamente, inseriscano la sicurezza alimentare tra le priorità della loro agenda politica, amministrativa e sanitaria a beneficio di tutto il consesso mondiale. È principio ormai assodato che migliorare la sicurezza alimentare, e quindi l'accesso al cibo sano, significhi migliorare la salute delle persone e la loro aspettativa di vita, come evidenziato dal motto del consesso da poco svoltosi che è stato **"Cibo sicuro ora per un domani sano"**.

L'Onu ha evidenziato che garantire la sicurezza alimentare dipende da governi, organizzazioni internazionali, scienziati, imprese e cittadini. **La sicurezza alimentare, infatti, si estrinseca in una responsabilità multidisciplinare** che, come emerge dall'evoluzione legislativa e tecnologica di questo ultimo ventennio, ha comportato lo studio e l'applicazione pratica di sempre più elevati standard igienici e qualitativi in tutti i rami della filiera, dalla produzione al consumo finale; sistemi di controllo degli alimenti e di accesso all'acqua potabile; elaborazione di *good practice* agricole; procedure di gestione della sicurezza alimentare da parte degli Osa;

sviluppo della cultura del cibo buono e sano; responsabilizzazione dei consumatori e un'attenta istruzione dei giovani in ambito scolastico.

In Italia, i cibi e le bevande risultano sei volte più sicuri di quelli degli altri Paesi

Inoltre, questo "terribile" ultimo anno e mezzo, funestato dalla pandemia, ci ha almeno portato a **un'accresciuta sensibilizzazione sulla sicurezza alimentare** per tutto ciò che riguarda igiene, resistenza antimicrobica, malattie zoonotiche, impatto dei cambiamenti climatici e frodi alimentari **che di certo persisterà, con benefici effetti su tutta la filiera alimentare**, anche quando il Covid-19 sarà finalmente sconfitto.

Concludo, quindi, manifestando la mia soddisfazione per la sempre maggiore attenzione che questo tema trova nel mondo, riportando con altrettanta soddisfazione e orgoglio **le risultanze del recente studio in materia, effettuato da Coldiretti** sulla base dell'ultimo rapporto dell'**Agenzia europea per la sicurezza alimentare** (Efsa), secondo cui in Italia i cibi e le bevande risultano sei volte più sicuri di quelli degli altri Paesi.



Com'è cambiata la spesa degli italiani

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Uno studio dell'Ismea sugli acquisti alimentari in periodo di pandemia.



Il *Coronavirus* ha inciso fortemente sull'assetto della nostra società, influenzando sui rapporti umani, sul cambiamento delle abitudini, sulle relazioni sociali e, naturalmente, anche sui comportamenti negli acquisti alimentari. **L'Ismea** (Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare) **ha studiato le trasformazioni avvenute nel comparto alimentare** per individuare l'evolversi della situazione anche con riguardo alle prospettive future, perché è ormai chiaro che il ritorno alla normalità difficilmente sarà come prima e alcuni cambiamenti ci accompagneranno anche in futuro. Il primo elemento emerso dal rapporto Ismea è **l'aumento delle spese per l'alimentazione**. Mentre è diminuita del 42% la spesa per la ristorazione, quella per i consumi alimentari domestici, nel 2020, ha registrato un +7,4%, con picchi del +20%. Con l'estate la situazione si era normalizzata, per poi tornare, in inverno, ai livelli più alti. **Gli aumenti hanno riguardato** tutti i settori merceologici **con picchi per le uova** fino al 42% **e per i surgelati** al 16%. La spesa per gli ortaggi è cresciuta del 9%, con una flessione per quelli in busta come le insalate. La frutta ha fatto un balzo del 9% circa, anche se la crescita è da imputare all'aumento dei prezzi più che a quello dei volumi. Non potendo uscire a cena o per

l'aperitivo, **è cresciuta la spesa per le bevande alcoliche.**

La cucina di casa ha ripreso vigore, diventando uno spazio creativo

La cucina di casa ha ripreso vigore, diventando uno spazio creativo, utile anche per intrattenere i bambini e contrastare lo stress e l'ansia da pandemia. È una tendenza che pare consolidata: il paniere degli ingredienti per cucinare a casa (uova, farina, lievito, burro, zucchero, olio) resiste anche dopo diversi mesi.

Si è scoperto il cibo di asporto, ma soprattutto il food delivery, che ha concesso la possibilità di variare i pasti con alcune portate diverse. Ciò, d'altra parte, ha garantito qualche entrata al mondo della ristorazione gravemente provato dalla chiusura.

La ricerca Ismea ha rilevato un altro aspetto nuovo e di controtendenza, **il maggiore interesse al "mangiare locale"**. Infatti, hanno avuto molto successo i mercatini e gli acquisti dai produttori. Diminuendo, inoltre, gli acquisti nei grandi centri commerciali, **si è tornati nei piccoli supermercati di quartiere e nei negozi di vicinato**, che han-

no acquisito clienti stabili. **È aumentata l'attenzione al rapporto fra cibo e salute** con la ricerca di alimenti, come gli agrumi, che si reputa rafforzino il sistema immunitario.

Un particolare rilievo per gli acquisti a distanza, fra i quali anche i prodotti alimentari

Fra i tanti effetti della pandemia è particolarmente importante l'accelerazione del processo di digitalizzazione, che ha assunto un particolare rilievo per gli acquisti a distanza fra i quali anche i prodotti alimentari e **questo canale è diventato uno strumento per le vendite dirette delle aziende agricole.**

La riduzione del reddito ha colpito molti italiani: l'analisi della spesa per fasce di reddito, fatta da Ismea, mette in luce l'orientamento delle famiglie in difficoltà alla ricerca dei prezzi più bassi. **Questa è una ragione del successo dei discount e dei prodotti con la marca del supermercato**, notevolmente più convenienti.

Con ogni probabilità anche i consumi futuri si giocheranno su questi delicati equilibri fra qualità, sostenibilità e convenienza.



Quando il cibo è una risposta alle emozioni

di **Floro Bisello**

Delegato di Pesaro-Urbino

La fame nervosa non occasionale scaturisce da un disagio psicologico da riconoscere e affrontare.

Il cibo naturalmente è un piacere, ma **c'è chi soffre di fame nervosa** (o *eating* emozionale) **confondendo lo stimolo della fame e le emozioni**, facendo fronte a esse con l'ingestione di cibo, invece di riconoscerle come tali e

cercare una strategia alternativa per affrontare le sensazioni e le situazioni stressanti. La fame nervosa può presentarsi sotto forma di attacchi improvvisi che colpiscono indipendentemente dall'orario e dalla distanza dall'ultimo pasto, o può rappresentare uno stimolo continuo che spinge a ingerire, nell'arco di tutta la giornata, piccole quantità di cibo al di fuori dei pasti, di solito in presenza di un sentimento di noia o di vuoto.

Nei casi più gravi si parla di iperalimentazione psicogena o di bulimia e quindi di disturbi del comportamento alimentare che come tali devono essere curati, con la psicoterapia ed eventualmente con i farmaci in funzione del singolo caso, previa prescrizione del medico specialista.

Emozioni transitorie e cibo

L'utilizzo del cibo non come nutrimento, ma quale mezzo per far fronte alle emozioni, è un fenomeno che **può interessare transitoriamente** la maggior parte delle persone che sperimenta, nel corso della vita, alcuni periodi in cui **la fame si manifesta all'improvviso** e senza alcuna correlazione con l'orario e con il fatto di aver terminato da poco un pasto. In genere si tratta dei periodi **in cui sono presenti emozioni negative come ansia, rabbia e tristezza** che la persona non riesce psicologicamente ad affrontare e che quindi la portano a riversare sull'assunzione di cibo la frustrazione conseguente al senso di incapacità a fronteggiare il disagio.

Se la fame nervosa non è più occasionale

La fame nervosa **diventa un fenomeno patologico** quando non è occasionale e non si concentra solo in determinati periodi molto circoscritti, ma diventa un vero e proprio sintomo di disagio psicologico da riconoscere e affrontare come tale, persistendo estesamente nel tempo e accompagnando altri sintomi e/o un disagio significativo che la persona non riesce ad affrontare e che non ha ancora sottoposto all'attenzione di uno psicologo o uno psichiatra.

Chi è colpito da fame nervosa, quando è in ansia, si tranquillizza ingerendo del cibo, e gestendo in questo modo, sicur-



mente non efficace, l'irrequietezza, si gratifica tenendosi materialmente impegnato con un'attività priva di scopi utili in quel momento, che lo distrae e che dà sensazione di piacere e di "pienezza".

Come "rimedio" alla noia, alla solitudine e all'umore depresso sono spesso **utilizzati cibi dolci e altamente calorici (junk food)**, che per le loro caratteristiche consentono di provare un'intensa gratificazione ma che conducono alla dipendenza e alla ingestione di una quantità veramente eccessiva di cibo, **provocando spiacevoli effetti collaterali sia alla salute sia sul fronte estetico** portando il soggetto a sentirsi ancora più triste nel momento in cui constata un visibile aumento ponderale e una deformazione del proprio aspetto fisico.

Chi sperimenta attacchi di fame nervosa a causa della rabbia, scarica le proprie frustrazioni sul cibo perché non riesce (e non prova nemmeno) a risolverne la causa: ciò porta disappunto e delusione. Di conseguenza, **il cibo è utilizzato quale tramite per alleviare la tensione attraverso la masticazione**, ma può anche servire come mezzo per aiutare un'aggressione diretta a se stessi e agli altri. Ne è un esempio la situazione in cui la donna, che vuole vendicarsi sul proprio partner, mangia fino a ingrassare notevolmente per non piacergli più.

A volte la patologia si instaura nell'infanzia

A volte questo meccanismo si instaura nell'infanzia, a causa dell'utilizzo di cibo, **da parte della madre, come risposta alle manifestazioni di emozioni negative del neonato**: per esempio, noia, dolore, rabbia. Somministrare alimenti a un bambino che manifesta malessere, indipendentemente da quale esso sia, per placarlo e tranquillizzarlo, **significa insegnarli che mangiare è la risposta alle sensazioni di disagio fisiche e psicologiche**, e farne un adulto soggetto ad attacchi di fame in presenza di stress ed emozioni negative. A volte questo futuro adulto **diventerà un soggetto**



obeso, altre no, ma in entrambi i casi **avrà grosse difficoltà a distinguere e riconoscere le emozioni perché non lo avrà imparato al momento giusto**, e cioè nella sua infanzia. Per questo motivo è importante che le madri non accorrano con la pappa appena i bambini emettono dei lamenti, ma che si sforzino di capire cosa sente il proprio piccolo e, così facendo, lo insegnino gradualmente anche lui, senza trascurare il fatto che anche il bambino può provare un malessere psicologico e non solo fisico.

Il punto di vista della scienza

Una recente ricerca sui ratti ha permesso di **scoprire il meccanismo sulla base del legame fra stress e fame**: lo studio ha dimostrato che la grelina, l'ormone che regola lo stimolo della fame, influenza non solo l'appetito, ma anche la trasmissione degli impulsi nervosi alle aree cerebrali associate al piacere e all'emissione di comportamenti di ricompensa (azioni gratificanti volte a compensare uno stress o un dolore). Lo stress provocherebbe picchi nella produzione di grelina e, poiché questo ormone stimola sia la fame sia la ricerca di gratificazione, porta a consumare alimenti compensatori altamente calorici che contrastano la tensione e contribuiscono a ripristinare uno stato d'animo piacevole. Quando i livelli di ormone della fame aumentano, diminuiscono i sintomi d'ansia e depressione, **come se la ricerca di cibo gratificante assorbisse tutte le energie dell'individuo** e il malessere fosse così temporaneamente alleviato. I ricercatori ritengono che questo modello sia applli-

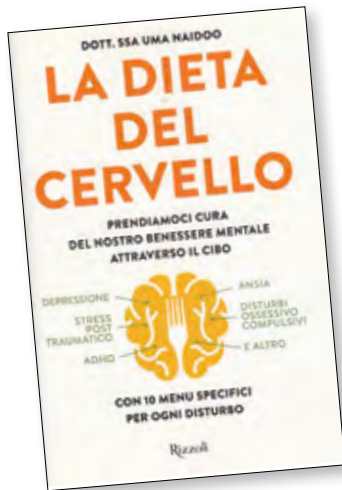
cabile anche all'uomo, perché quanto osservato in laboratorio è osservabile anche nei soggetti colpiti da attacchi di fame nervosa.

Come affrontare il problema

Per risolvere il problema, **è necessario partire dal riconoscimento delle emozioni che la fame nervosa maschera** e che trovano sollievo tramite l'assunzione di cibo. Per fare questo, è utile tenere un diario sul quale segnare quando si verificano gli attacchi di fame, quali cibi si mangiano in quei frangenti e quali emozioni si provano prima, durante e dopo. In tal modo chi soffre del problema può **aumentare la propria autoconsapevolezza**, comprendere meglio cosa gli stia accadendo e rintracciare un'eventuale regolarità nella cadenza degli attacchi, e se legata a circostanze esterne. Una volta individuate le circostanze che stimolano la comparsa della fame nervosa e le emozioni negative provate in quei momenti, il primo passo può essere quello di **cercare strategie alternative per gestire ciò che provoca stress**, rabbia e frustrazione. In alcuni casi questo non è possibile da soli ed è opportuno richiedere l'assistenza di uno psicologo per fronteggiare la situazione e lavorare sulle cause del problema per risolverlo. Elemento indispensabile per sconfiggere la fame nervosa è sempre la disponibilità da parte di chi ne è colpito di **riconoscere che non si tratta di un problema alimentare**, se non secondariamente, **ma di una forma di disagio psicologico** che deve essere riconosciuto come tale e affrontato di conseguenza.



Rizzoli,
Milano 2021, pp. 510
€ 19,00



L'opera prima di Uma Naidoo è la sintesi di una solida preparazione universitaria in psichiatria ad Harvard, con successivo incarico di insegnamento, e di una laurea alla prestigiosa

La dieta del cervello

Prendiamoci cura del nostro benessere mentale attraverso il cibo

di Uma Naidoo

Cambridge School of Culinary Arts. La successiva esperienza professionale nei due campi, filtrata anche attraverso il vissuto della lotta personale contro un "alieno" (per usare il lessico di Oriana Fallaci), ne hanno fatto una pioniera della psichiatria nutrizionale. Conoscere i segreti della mente e saper cucinare sono i presupposti per poterla aiutare attraverso quello che si mangia. In questa prospettiva l'alimentazione può giocare il suo ruolo sia come componente di un igienico stile di vita sia come prezioso supporto all'intervento psico- e farmaco-terapeutico, interessando tanto la difesa quanto il recupero della salute mentale. All'esposizione dei meccanismi fondamentali della mente

umana e delle patologie che la possono colpire, vengono associate, e debitamente documentate, le implicazioni positive e negative degli alimenti che ingeriamo. Tali principi trovano poi la loro esemplificazione pratica in un elenco di menu riferiti alle singole situazioni. Chiarimenti e consigli non riguardano solo specifiche entità psicopatologiche, come ansia, depressione, stress post-traumatico, disturbo bipolare o ossessivo-compulsivo, ma anche comuni aspetti della nostra funzionalità mentale (concentrazione, memoria, ritmo sonno-veglia). Un intervento a tutto campo per "massimizzare l'incredibile potere del nostro cervello". Parola di Uma Naidoo.

Cairo,
Milano 2021, pp. 285
€ 15,00



Un'altra opera prima, questa volta di un avvocato e giornalista pubblicista con una lunga esperienza di collaborazione con importanti riviste, prima fra tutte quella ventennale con quell'Etichetta di Luigi Veronelli che ha anticipato molte delle attuali visioni del

Dizionario irresistibile di storie in cucina

di Paola Trifirò Siniramed

la cucina. Come se ciò non bastasse a definirne la passione per la gastronomia e la tavola, nella sua casa milanese ospita una biblioteca culinaria di oltre 4.500 tra volumi, incunaboli e cinquecentine e una raccolta di saliere e pepiere tanto importante da essere stata esposta alla Triennale di Milano in occasione di Expo 2015. Queste pagine sono animate da oltre 2000 anni di fatti, leggende, inaspettate curiosità e aneddoti culinari, da Marco Apicio ai nostri giorni, resi piacevoli da una sapiente combinazione fra l'elemento storico e un invidiabile senso dell'umorismo. Si spazia, in ordine alfabetico, fra acciuga-alice e zucca, passando per le ciliegie di Lucullo, le ostriche di Nerone, la bottarga dai faraoni e dai Greci fino a Ferran Adrià, i pomodori di

Colombo, le pere di Luigi XIV, il tiramisù di Casanova e l'hamburger vegano di Elvis Presley. E all'acume dell'Autrice non poteva certo sfuggire l'occasione di rinfocolare antiche diatribe sull'origine di alcune preparazioni, come il tiramisù e il ragù, e non solo.

Quaranta occasioni di rivisitare, in chiave accattivante, alimenti e piatti che hanno accompagnato e continuano ad accompagnare la storia e la quotidianità del nostro mondo. E altrettante occasioni per realizzare le ricette suggerite alla fine di ogni argomento. Dalla prefazione di Ferruccio de Bortoli si apprende che Paola era stata tentata dal vegetarianismo; al termine della lettura, un sospiro di sollievo per il suo rapido pentimento.



Lombardia

CREMONA

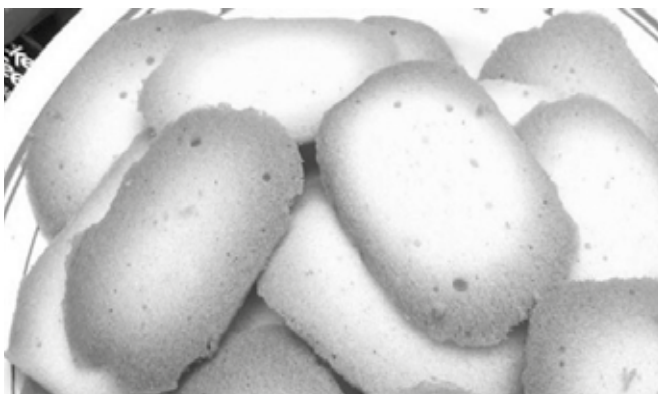
Premio "Massimo Alberini" 2020

Alla Bottega del biscotto F.lli Castellucchio di Isola Dovarese.



Il prestigioso riconoscimento, nel corso della riunione conviviale tenutasi al "Ristorante del Golf" di Cremona, è stato consegnato dal Delegato Marco Petecchi a Mauro Castellucchio della Bottega del biscotto F.lli Castellucchio di Isola Dovarese, per la specialità gastronomica degli isolini. Sono biscotti di pastafrolla impastati con le migliori nocchie delle Langhe cuneesi, decorati con una glassa croccante e marmellata di albicocche. L'unicità e il successo di tali biscotti, che ancor oggi continuano a essere prodotti artigianalmente, hanno consentito ai fratelli Castellucchio

di registrare, nel 1999, il marchio "Isolini", carta d'identità di un prodotto di alta qualità e specialità di Isola Dovarese, di cui ricordano il nome. I Castellucchio, nella loro bottega artigianale, producono con creatività e passione altri biscotti (baci del palio, sassi di Isola, ossetti, roselline) che si caratterizzano per l'impiego di materie prime genuine e l'assenza di conservanti. Merita la segnalazione anche la costante attenzione volta dai Castellucchio a promuovere il territorio facendo conoscere il paese e i dolci della tradizione locale. (Carla Bertinelli Spotti)



Veneto

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

Convivio d'estate: la seconda ripartenza

Ripresa delle attività in una serata sotto le stelle.

Nella splendida cornice del giardino della trattoria "Al Ponte" di Lusia, si è svolta la riunione conviviale d'estate, che segna la ripresa dell'attività della Delegazione dopo la lunga sosta forzata. Lo storico locale, attivo da oltre centocinquanta anni sempre con la stessa gestione familiare, non veniva visitato da molti anni e questa è stata l'occasione giusta per ritornarvi. Il giovane chef Enrico Rizzato, che coadiuva in cucina la madre Giuliana, si è formato nella prestigiosa scuola di cucina dell'Alma di Colorno e ora propone una serie di piatti basati sulla tradizione del territorio, arricchiti da innovazioni nelle tecniche di cucina ma sempre attenti al gusto e all'utilizzo delle ottime materie prime locali. La serata sotto le stelle è stata estremamente piacevole e ha avuto un esito felicissimo come da molto tempo non si verificava. Il menu è stato molto apprezzato, a partire dal simpatico aperitivo

a base di Gin & Tonic accompagnato dalle verdure degli orti di Lusia fritte in pastella, e ha ricevuto consensi unanimi che hanno avuto il loro culmine con lo splendido risotto di rane, preparato in modo perfetto, valutato con un punteggio altissimo. In apertura, il Delegato Giorgio Golfetti ha ripercorso assieme al patron Luciano Rizzato, padre dello chef, la storia del locale e poi, nel commento finale, ha elogiato il giovane Enrico per il giusto equilibrio nei piatti fra tradizione e innovazione, così che meritatissimi applausi hanno salutato la consegna di un libro e della vetrofania dell'Accademia ai bravi gestori del locale. Questi hanno ricevuto anche gli elogi da parte dell'Assessore Regionale Veneto, Cristiano Corazzari, presente nel ristorante che poi ha voluto portare i suoi graditi saluti anche agli Accademici e ai loro ospiti. (Giorgio Golfetti)





Emilia Romagna

IMOLA

A tavola con San Domenico

Un interessante convegno per festeggiare il cinquantenario della Delegazione.

Spiritualità e convivialità alla mensa di San Domenico. Si è alimentato su questo doppio filo conduttore il convegno "A tavola con San Domenico - la prima mensa domenicana nella Tavola della Mascarella con l'immagine più antica del Santo (1235-50)" che la Delegazione, nell'anno in cui celebra i suoi primi cinquant'anni, ha dedicato alla figura del Santo, a 800 anni dalla morte. Convegno che, non a caso, ha avuto luogo nel cortile del Museo civico di San Domenico di Imola e, per assaporare anche la dimensione "alimentare", la riunione conviviale si è svolta nell'adiacente ristorante "San Domenico".

Il Sindaco di Imola, Marco Panieri, ha ringraziato la Delegazione per il profondo legame con la città. È poi toccato agli altri relatori entrare nel merito del tema, coordinati dal Delegato: "Solo alla fine del XIX secolo ci si accorse che nel verso della 'tavola' trecentesca che raffigura San Domenico vi era un dipinto ancora più antico, datato attorno al quarto decennio del 1200, nel quale il Santo è affiancato da 48 fratelli seduti a una tavola imbandita" ha esordito Loris Rabiti, coautore del libro *La*

Chiesa Parrocchiale di Santa Maria e San Domenico della Mascarella in Bologna. "Si prova stupore davanti a una tavola che, a quello religioso e spirituale, unisce il valore civico e sociale della convivialità" ha ricordato Monsignor Alessandro Benassi. "La tavola è stata scelta perché è la 'fotografia' di Domenico dopo la canonizzazione, ed è particolare che l'immagine lo raffiguri insieme a 48 frati, come un padre che sta con i suoi figli" ha spiegato Padre Gianni Festa. Il dottor Antonio Castronuovo ha concluso ricordando i consigli di Taddeo Alderotti, il più conosciuto medico del Medioevo, su come comportarsi a tavola. Il ristorante ha proposto un menu a tema, sulla falsariga degli alimenti che si potevano trovare nel 1200 e nel 1300. In apertura, il Segretario Generale, Roberto Ariani, ha insignito il Delegato Gaddoni del distintivo di membro della Consulta, sottolineando che le attività svolte dalla Delegazione promuovono al meglio i valori dell'Accademia. La Delegazione ha donato al ristorante, in occasione dei suoi 50 anni di vita, una ceramica della sezione artistica della Cooperativa Ceramica di Imola. (Antonio Gaddoni)



RICCIONE-CATTOLICA

Premiati i due giovani titolari dell'azienda Caracol

Il "Massimo Alberini" per l'eccellente produzione di panetteria.

La Delegazione ha consegnato il premio "Massimo Alberini" 2021, per l'eccellente produzione di panetteria, all'azienda agricola laboratorio Caracol di Onferno di Gemmano (Rimini). Per l'occasione, è stato organizzato un evento speciale di degustazione, che ha coinvolto Lorenzo e Alice Cagnoli, titolari dell'azienda Caracol, e tutti i produttori a km 0 che sono riusciti ad aggregare nel tempo. L'avventura umana e professionale di questi ragazzi è tutta da raccontare e prendere a esempio. Iniziano a coltivare grano con semi scambiati con altri produttori

in campi fino a quel momento incolti. Recuperano un vecchio mulino ad acqua. Imparano l'arte della panificazione e della forneria da un maestro ormai in pensione ma desideroso di lasciare memoria del mestiere. Aggregano attorno alla loro attività nuovi amici che coltivano ortaggi e frutta; allevano capre e pecore e fanno formaggi; allevano maiali e fanno salumi. Rianimano un territorio che era stato abbandonato. Creano lavoro e posti di lavoro.

La serata è stata una vera festa dell'aia in mezzo alle colline di Romagna. (Fabio Giavolucci)

Toscana

FIRENZE

Serata di festa in onore del Presidente

La sua Delegazione e molti altri Delegati hanno celebrato con gioia la rielezione di Paolo Petroni.

Riunione conviviale della ripresa dell'attività accademica quella che ha accolto, a Villa Viviani, gli Accademici della Delegazione per festeggiare la terza elezione di Paolo Petroni a Presidente della nostra Istituzione. Molti anche i Delegati intervenuti: Alessio Gargini (Pistoia), Marco Leporati (Shanghai), Giampiero Nigro (Prato), Anna Ricci Pinucci (Versilia Storica), Monica Sforzini (Mugello) e Massimo Vincenzini (Empoli e Presidente dei Georgofili).

Un'atmosfera di grande gioia ha caratterizzato la serata: per il pia-

cere di riprendere gli incontri di persona e per la soddisfazione di far parte della Delegazione che ha partecipato allo svolgersi di tutta la carriera accademica del nostro Presidente. Un percorso ultraquarantennale, che lo ha visto ricoprire tutte le principali cariche, da più giovane Delegato a più giovane Consultore, CT, membro del Consiglio di Presidenza, Segretario Generale, Presidente del Centro Studi Franco Marenghi, fino ad aver coronato, sei anni fa proprio a Firenze, la sua attività accademica con la più alta carica



di Presidente, adesso riconfermato per i prossimi tre anni. Nel corso della serata, sono stati accolti due nuovi Accademici: Franca Mocali ed Edoardo Faucci, ed è stato festeggiato Giuseppe Stancanelli per i 40 anni di appartenenza. Il piacevole menu, realizzato da Stefano Lisi, ha largamente soddisfatto i commensali, che hanno

parimenti apprezzato l'incomparabile spettacolo di una Firenze illuminata dalla luce del sole al tramonto. Al termine del convivio, è stato consegnato agli Accademici anche il nuovo volume della *Storia della Cucina Italiana a fumetti* che, come hanno sottolineato in molti, rappresenta una pietra miliare nelle attività editoriali dell'Accademia.

PISTOIA

Consegna del premio "Massimo Alberini"

Alla macelleria Marini, una nicchia di eccellenza nella lavorazione delle carni da oltre cento anni.



La Delegazione pistoiese, dopo sette mesi di fermo dovuto alla pandemia, si è ritrovata per una riunione conviviale in occasione della quale è stato consegnato il premio "Massimo Alberini" alla macelleria Marini. Un locale storico che rappresenta una nicchia di eccellenza nella lavorazione delle carni da oltre cento anni. Il menu, tutto a base di carne, con la sovranità del prosciutto Grigio Brado, il salame (che ha avuto un importante rico-

noscimento come il migliore della Toscana), la mortadella di Prato (la macelleria Marini è uno dei cinque presidi territoriali autorizzati) e la grande bistecca. Numerosa la partecipazione e graditissimi gli ospiti tra i quali: il neo eletto Presidente dei Revisori dei Conti Gianni Limberti; il Senatore Patrizio La Pietra, membro della IX Commissione Agricoltura e produzione Agroalimentare e rappresentanti della Giunta comunale del Comune di Agliana.

LUCCA

Nove deliziose piccole portate

Terza cena in delivery, in attesa di un prossimo incontro.

Quasi a rievocare i due storici personaggi lucchesi, amanti della buona tavola, la scelta è caduta sulla "Trattoria Gosto e Mea". Il menu proposto dal patron Ferruccio, con i Simposiarchi Sabrina Di Puccio e Raffaele Domenici, non prevede piatti caldi ed elaborati che potrebbero perdere fragranza per il trasporto, ma 9 piccole portate - 4 di mare e 5 di terra - più due dessert: polpo e patate al vapore con olive taggiasche; salmone fresco marinato con insalatina croccante all'aceto balsamico; baccalà mantecato con polentina fritta e cipolle; insalatina di seppie con tagliatelle di zucchine; terrina di

faraona con pan brioche e olio alla vaniglia; galantina di pollo con rucola e pinoli; tartare di fassona con sedano, capperi e vinaigrette alla senape; riso Venere con verdure saltate alla soia; polpettine fritte con crema di piselli e pomodori confit; crostatina di frutta fresca, fragole e mascarpone. Gradimento elevato sia per il cibo sia per il packaging e soprattutto per l'attenzione nell'allestimento della simpatica scatola da asporto. Un'altra serata piacevole, che ancora una volta ha unito a distanza. Un locale che ha una storia da raccontare soprattutto fra i suoi tavoli e che la Delegazione sicuramente visiterà appena possibile.

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2021

LUGLIO

16 luglio - **Lucca**
Sessantennale della Delegazione

17 luglio - **Cefalù**
Convegno "Il lessico del mare e le civiltà della tavola nel Mediterraneo"

SETTEMBRE

8 settembre - 17 novembre - **Bologna, Bologna dei Bentivoglio, Bologna-San Luca**
3° ciclo di incontri "I mercoledì dell'Archiginnasio"

11 settembre - **Cefalù**
Convegno: "Viaggio tra le ricette monastiche e conventuali della cucina siciliana"

24 settembre - **Sulmona**
Convegno "E vanno pel tratturo antico al piano... cibo e storia della transumanza"



Marche

FERMO

Ritrovarsi in pizzeria... ma che pizza!

In abbinamento con i prodotti d'eccellenza del territorio.

In attesa della riunione conviviale ufficiale della ripartenza, tanta era la voglia di ritrovarsi che grazie all'impagabile Consulatore Cristofaro La Corte la Delegazione ha, nell'attesa, organizzato una serata in pizzeria. La scelta è caduta su "Mamma Rosa" a Ortezzano, luogo delle gesta di Marcello D'Erasmo, campione del mondo 2012 di pizza napoletana Sgt, e con un *palmares* eccezionale, stabilmente da anni fra le prime 50 pizzerie italiane. Marcello, per l'occasione, ha predisposto un menu dedicato all'Accademia ove alla bontà della pizza base ha accostato i prodotti del territorio. Apertura, quindi, con una pizza bianca di rara fragranza con l'interno farcito di ciauscolo che in cottura aveva sciolto la sua parte grassa rilasciando sapori e profumi irresistibili. A seguire, bruschetta con ricotta ed erbe di stagione e bocconcini di mozzarella e pomodoro, scoprendo che nel territorio della vicina Petritoli si è insediato un allevamento di bufale e che i prodotti utilizzati erano praticamente a km 0. È stata poi la volta della pizza frita, servita con una preparazione al pomodoro in

cui intingerla e condirla a piacere. Gran tripudio finale di pizze, sempre accostate a prodotti eccellenze del territorio, fra cui memorabile la napoletana con bufala e acciughe dissalate di San Benedetto e quella bianca di bufala, olive fritte e salsa al limone. Ad accompagnare il gustosissimo, ma impegnativo percorso, le birre del pluripremiato birrifico agricolo Jester di Petritoli, servite in tre diverse declinazioni di gusto e gradazione alcolica. Nel corso della cena, è stata offerta, dall'Accademico maceratese Giovanni Passarelli, una spuma bionda come memoria del tradizionale abbinamento con la pizza prima che questa fosse soppiantata dall'uso di altre bibite gassate. Sotto il bel porticato del locale, le ore prima del coprifuoco sono volate in un clima festoso e improntato all'amicizia e al piacere di ritrovarsi, a cui ha contribuito la presenza degli amici di Macerata fra i quali il Delegato Ugo Bellesi, cui è stato tributato il giusto plauso per la recente nomina nella Consulta Accademica; lo chef premio "Nuvoletti" Aurelio Damiani; e numerosi ospiti. (Fabio Torresi)



Sapori di terra e di mare

Il convivio della ripartenza gustando la cucina del litorale adriatico.

Si è tenuto, nel dehors a bordo piscina del "Gambero" di Porto Sant'Elpidio, il convivio della ripartenza della Delegazione fermana sul tema "Sapori di Terra e di Mare", un connubio caratterizzante la cucina del litorale del centro Adriatico ben rappresentato dalle scelte del menu pensato da Piero De Santis del "Gambero" e da Maura Raccichini, Simposiarca. Dopo le polentine fritte e il classico crostino burro e alici confezionati da Piero, ecco allora sapidissime quanto tenerissime seppie con piselli al sugo di pomodoro; gnocchi con guanciale e con i sapori di stagione di asparagi e fave, e di quelli del mare, dati dalle cozze, e con una leggera imbiancatura di pecorino locale.

A concludere, una freschissima coda di rospo al forno dalla croccante panatura, accompagnata da zucchini, carote, patate e cipolla rossa di Pedaso. Gradevolissimo il semifreddo al Mistrà con i profumi e sentori del liquore ricavati dall'uso dell'anice di Castignano. Dotta ed esaustiva la relazione di Piergiorgio Angelini, autore di una pubblicazione sul tema, impreziosita dall'ingresso in Accademia di Lando Siliquini, scrittore, promotore e Presidente del Laboratorio Piceno per la Dieta Mediterranea. Il piacevole ambiente, il clima di vera amicizia e la palpabile soddisfazione hanno trattenuto i convenuti in affabile conversazione ben oltre il tempo della riunione conviviale.



Umbria

PERUGIA

Riunione conviviale di primavera

Consegnato il premio "Dino Villani" al torcolo di San Costanzo, prodotto secondo un'antica ricetta.

Un'emozione di primavera, in un clima di amicizia e ritrovata serenità, la consegna del premio "Dino Villani"

che viene attribuito a quell'azienda che ha saputo conservare la tipicità dei prodotti del territorio. Nella cornice storica della Tenuta



di Murlo, migliaia di ettari di boschi incontaminati, oliveti, vallate, laghi e torrenti, sotto l'ombra di querce secolari nel giardino del ristorante "Il Caldaro", il premio, consegnato dal Delegato Massimo Moscatelli e dal Simposiarca Francesco Asdrubali, è andato al "torcolo di San Costanzo" elaborato dalla pasticceria "Antica Perugia" dei fratelli Elisa e Igor Bestiaccia, di consolidata tradizione pasticceria cittadina. Il disciplinare di produzione del dolce era stato depositato con atto notarile dalla Delegazione perugina nel 1999, e in seguito scelto dagli Accademici, quasi all'unanimità, come migliore tra

i diversi torcoli dei forni cittadini, durante una gara-conviviale del ventennale tenutasi all'hotel Brufani. Altro importante riconoscimento è andato al decano Angelo Meneghini per i cinquanta anni di appartenenza all'Accademia. Una interessante riunione conviviale, accompagnati dalla maestria del giovanissimo chef Luca Meoni con alle spalle già prestigiose esperienze in ristoranti pluristellati. Nei piatti, prodotti dedicati alla novella stagione e alla felice emozione di ritrovarsi a tavola dopo il lungo periodo della pandemia. Punto forte di tutte le preparazioni, l'estetica della presentazione. (MMB)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Milano, **Franco Cammarota**, è stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere di Gran Croce dell'Ordine al merito della Repubblica Italiana.

L'Accademico di Parma-Bassa Parmense, **Massimo Gelati**, ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere al merito della Repubblica Italiana.

L'Accademica di Bologna dei Bentivoglio, **Caterina Grechi**, è stata nominata Presidente della Commissione Pari Opportunità della Regione Umbria.

Il Delegato di Bologna dei Bentivoglio, **Giorgio Palmeri**, è stato nominato "Accademico corrispondente" dell'Accademia Nazionale dell'Agricoltura.

L'Accademica di Bologna dei Bentivoglio, **Rosanna Scipioni**, è stata nominata "Accademica" dell'Accademia Nazionale dell'Agricoltura.

La Delegata di Tel Aviv, **Cinzia Valdambri Klein**, ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia.

Lazio

 RIETI

L'arte di Amatrice e Accumoli, dal terremoto alla rinascita

Insieme alla Delegazione ascolana, visitata la mostra "Oltre una sorte avversa", con opere, reperti e documenti restaurati dopo il sisma.



La Delegazione ha svolto una riunione conviviale insieme agli amici di Ascoli Piceno, per i quali è stato predisposto un menu tipicamente reatino. Gli Accademici ascolani, guidati dal Delegato Vittorio Ricci, hanno colto l'occasione per visitare la mostra "Oltre una sorte avversa. L'arte di Amatrice e Accumoli, dal terremoto alla rinascita". La mostra, allestita dalla Fondazione Varrone, comprende una selezione di dipinti, sculture, arredi sacri, reperti e documenti, provenienti dalle rovine di palazzi, chiese e strutture religiose, cittadine e rurali, del territorio amatriciano e accumuliese, danneggiate o distrutte dal sisma del 2016, presentate per la prima volta al pubblico restaurate.

La valenza simbolica della mostra è stata l'occasione per la Delegazione ascolana, oltre che per ricordare l'intervento dell'Accademia in occasione del sisma, per svolgere la riunione conviviale della ripartenza. Per la Delegazio-

ne reatina si è trattato invece del secondo incontro dopo la ripresa delle riunioni.

Durante la visita alla mostra, gli Accademici sono stati raggiunti dal Vescovo di Rieti, Monsignor Domenico Pompili, che svolge anche la funzione di Amministratore Apostolico di Ascoli Piceno. Venendo alla riunione conviviale, tenutasi presso la trattoria "La Botte", situata all'interno delle mura cittadine, la cuoca Carla si è espressa al meglio, facendo gustare le specialità della terra reatina, e Giuseppe, in sala, è stato un perfetto padrone di casa, facendo sentire a proprio agio gli ospiti e raccogliendo unanime apprezzamento. Le funzioni di Simposiarca sono state svolte dal Delegato di Rieti Francesco Maria Palomba, il quale ha illustrato il menu scelto, spiegando i piatti e la loro realizzazione. Menzione speciale per l'insalata di nervetti, la coratella e i pizzicotti. Ottimi i vini di Casale del Giglio. (Francesco Maria Palomba)



Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Interessante convegno su "L'Abruzzo diviso e condiviso dalle specialità gastronomiche"

Religiosità, cultura, buona cucina e bel canto nei locali del convento.

Impegnativo il programma della Delegazione per la ripresa delle attività accademiche. Un vero successo: religiosità, cultura, buona cucina e bel canto nei locali del convento annesso al Santuario della Madonna del Silenzio. Consensi anche per il convegno mattutino ("L'Abruzzo diviso e condiviso dalle specialità gastronomiche") che ha visto fra i protagonisti Pasquina Fracassi (confini territoriali rappresentati dal Gran Sasso e dalla Maiella: nette divisioni, ma un unico valore nella cultura delle tradizioni gastronomiche), Mimmo D'Alessio, Vice Presidente Vicario dell'Accademia (che non ha mancato di cimentarsi anche sui valori e tradizioni quali la panarda e la Compagnia dello Spirito Santo dilungandosi su fatti e misfatti storici) e ancora Antonio Moscianese Santori, Delegato di Atri. Durante la riunione conviviale, spazio culturale con Alessandra Mosca (Maggiolata Marsa, come rinascita della primavera e della vita) che ha appassionato i

commensali raccontando aneddoti, storie e leggende sulla nascita dei Marsi. Atmosfera ideale per gustare il menu, rispettoso delle tradizioni, opera dello chef Giovanna ("L'Oasi della Pasta"); particolarmente apprezzati i primi piatti: quagliategli con fagioli borlotti e cannelloni alla carne in salsa rosa. Il convivio si è avvalso di un Simposiarca d'eccezione: Fra' Emiliano, che non ha mancato di richiamare la "sacralità del cibo". Nel pomeriggio, il "Concerto dell'Alba Nuova" con il soprano (e direzione artistica) Ilenia Lucci e il pianista Guido Cellini. Immacabile l'esecuzione dell'Ave Maria di Bach/Gounod dedicata alla Madonna. Soddisfatto il Delegato Franco Santellocco Gargano, che non ha mancato di sottolineare la preziosa collaborazione del Segretario e del Cerimoniere come pure del Simposiarca: per tutti (relatori, presentatore, artisti, ospiti Accademici e non) un prezioso omaggio della "Cantina del Fucino". (Franco Santellocco Gargano)



Riunione conviviale del "Risveglio"

Dissertando sulla pizza reale tra storia e leggenda.

Avrebbe dovuto rappresentare un momento di tranquillo incontro accademico, sostanzialmente rivedersi "in famiglia". Così non è stato! Numerosi gli Accademici ma altrettanto numerosi gli ospiti, sollecitati (come poi hanno confessato) dal "Giro di Pizza Reale" previsto nel menu, ma anche dal titolo della relazione "La Pizza: nella realtà storica, mito e leggenda" che Antonio Moscianese Santori, Delegato di Atri, bene ha saputo dosare nella sua dotta esposizione. Dagli antenati Greci e Romani, passando per le "mense" e le citazioni in documenti storici del nome - pizza - tra le quali sono state ricordate quelle di Penne, Celano e L'Aquila. Citate alcune fantasiose interpretazioni, tipiche degli Stati Uniti e di altre Nazioni. Il relatore ha parlato anche dell'abbinamento della pizza con la birra, certamente non del tutto salubre per la presenza di lieviti in entrambi gli alimenti. In Italia, ancora oggi, il 40% delle persone con la pizza

beve birra e solo l'8% preferisce il vino. Ben presto il "giro di pizze", ha preso il sopravvento sul pur ottimo spezzatino, ben accompagnato da patate del Fucino Igp. Lo chef Paolo (ristorante-pizzeria "La Macina" di Celano), davanti al forno a legna in bella vista, elaborava tipicità su tipicità: ne sono state servite ben 16 varianti. Magico momento colto dal Delegato Franco Santellocco Gargano per fare il punto su antiche leggende, recitando e interpretando una fiaba (versi di Mario Lolli, musica di Camillo Berardi) che narra l'origine degli abruzzesi "forti e gentili". La consegna agli ospiti del pregevole volumetto *A tavola non si invecchia* di Mimmo D'Alessio, Vice Presidente Vicario, dei prodotti della Cantina del Fucino al relatore da parte del Simposiarca Lorenzo Savina, e il suono della campana hanno posto il sigillo alla riunione conviviale del "Risveglio" che segna, peraltro, l'inizio del nuovo triennio di mandato al confermato Delegato. (F.S.G.)





CHIETI

Convegno su cibo, cultura e stili di vita

In occasione del decimo anniversario dell'inserimento della Dieta Mediterranea nel Patrimonio Unesco.

Una sinergia tra Accademia e Club Unesco ha celebrato il decimo anniversario dell'inserimento della Dieta Mediterranea nel "Patrimonio immateriale dell'umanità". Nella splendida cornice del salone di rappresentanza della Prefettura di Chieti, alla presenza del Prefetto Armando Forgione, del Presidente nazionale della Federazione Italiana dei Club e Centri per l'Unesco, Teresa Gualtieri, e del Vice Presidente Vicario dell'Accademia, Mimmo D'Alessio, i due organizzatori, Cinzia Di Vincenzo, Presidente del Club Unesco Chieti e il Delegato Nicola D'Auria hanno guidato gli interventi seguendo il filo rosso del binomio civiltà/tavola. Tale concetto è stato fortemente sottolineato dal professor Pierluigi Petrillo, Vicepresidente dell'Organo degli esperti mondiali Unesco, promotore, all'epoca, dell'inserimento del cibo

come espressione culturale di un popolo, e che ha raccontato come la proposta italiana abbia suscitato malumori nei rappresentanti di quei Paesi che non hanno fatto dello stare a tavola un momento di convivialità e cultura. Gli aspetti scientifici e medici della Dieta Mediterranea sono stati sapientemente illustrati dal dottor Corrado Pierantoni, nutrizionista clinico, e dall'Accademico Leonardo Seghetti, docente di Chimica e Trasformazione degli alimenti, che hanno sottolineato le caratteristiche antiossidanti di tale stile di vita che fa della stagionalità dei prodotti una scelta essenziale. Il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio ha ricordato come la conservazione di tale patrimonio culinario e culturale vada tutelata e come l'Accademia metta in campo azioni volte a tale scopo. (Antonello Antonelli)

SULMONA

Premiati il mostocotto d'uva e i fichi pacentrani canditi

Il "Dino Villani" alla Cantina Margiotta e al ristorante "Le Favole di Gaia".

La cerimonia di consegna da parte della Delegazione dei premi "Dino Villani" attribuiti nel 2020, è avvenuta a

Pratola Peligna, alla presenza del Sindaco della città, Antonella Di Nino. Il Delegato Giovanni Maria D'Amario ha consegnato, insie-



PESCARA

"Cibo sicuro ora per un domani sano"

Webinar della Delegazione in occasione della Giornata mondiale della sicurezza alimentare.

In occasione della Giornata mondiale della sicurezza alimentare, istituita dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite con la finalità di prevenire, individuare e gestire i rischi di origine alimentare, si è svolto, su piattaforma Zoom, un webinar organizzato dalla Delegazione. Lo slogan di quest'anno è stato "Cibo sicuro ora per un domani sano": la sicurezza alimentare deve essere una responsabilità condivisa. In apertura i saluti del

Delegato Giuseppe Fioritoni e del Delegato di Chieti Nicola D'Auria, recentemente nominato Coordinatore Territoriale per l'Abruzzo. Estremamente interessanti le relazioni di Marco Silano, responsabile U.O. di Alimentazione Nutrizione e Salute dell'Istituto Superiore di Sanità, e di Angelo Cichelli, Accademico di Pescara e Direttore del Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e Salute dell'Università D'Annunzio di Chieti e Pescara.



me al Sindaco, i premi alla titolare della Cantina Margiotta per il mostocotto d'uva, e alla titolare de "Le Favole di Gaia" per i fichi

pacentrani canditi. Alla consegna dei premi è seguita la riunione conviviale presso il bioristorante "Le Favole di Gaia".



Consegna del premio "Dino Villani" al mostacciolo di Castel di Sangro

Un prodotto d'eccellenza dell'arte pasticceria della città sangrina.

Il 26 giugno, presso la Sala Consiliare del Comune di Castel di Sangro, è stato consegnato il premio "Dino Villani" a Laura Fioravanti, titolare della pasticceria "Dolci Tradizioni", per il mostacciolo, *must* della città sangrina. Presenti il Sindaco, nonché Presidente della Provincia di L'Aquila, Angelo Caruso; assessori; consiglieri comunali; lo chef Niko Romito; numerosi cittadini e Accademici. Il Delegato ha illustrato le finalità

dell'Accademia e le motivazioni del premio; il Sindaco, nel ringraziare l'Istituzione, ha evidenziato che il "Villani" premia non solo l'arte pasticceria di Laura ma tutto il territorio. Infine, Niko Romito ha posto l'accento sull'importanza della territorialità e delle sue tradizioni. Si è creata un'atmosfera di interesse e cordialità quasi a esorcizzare un così lungo periodo di inattività: una vera giornata accademica. (Gianni D'Amario)

Europa

Bulgaria

SOFIA

L'oro verde italiano

Storia, benefici, utilizzo in cucina e degustazione dell'olio extravergine.

La Delegazione ha organizzato la prima riunione conviviale del 2021 sul tema "L'oro verde italiano, le proprietà

dell'«evo» presso la pizzeria "Olio d'oliva". La relatrice della serata è stata Fabiana Botton, esperta di olio d'oliva, che ha presentato la storia, i benefici per la salute e l'utilizzo in cucina del protagonista del convivio.

Nella seconda parte, ha mostrato agli Accademici e ospiti diverse tecniche di degustazione, con assaggi di sei tipi di olio extravergine d'oliva di diverse regioni d'Italia. La presentazione è stata seguita dalla cena, con un menu ricco di prodotti tipici a base di olio extravergine, preparato da Carlo Di Principe.



Calabria

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO

Convivio culturale grecanico

All'agriturismo "Il Bergamotto", dove si degusta la storia dei luoghi e i sapori della cucina sono forti.

Ad Condofuri, l'avvocato Ugo Sergi, dopo aver abbandonato il Foro reggino, ha creato il suo "feudo": vecchi ruderi restaurati a dovere che si affacciano su un vasto agrumeto, rubato in epoche remote all'alveo della fiumara e dedicato alla coltivazione del bergamotto, che cresce esclusivamente nella zona ionica della provincia di Reggio Calabria. L'agriturismo, chiamato appunto "Il Bergamotto", lo potremmo definire come l'ultimo avamposto della civiltà occidentale europea: al di là ci si addentra in un'area, quella Grecanica, dove gli stili di vita a noi usuali cedono alla cultura e alla tradizione di luoghi montani e "antichi" in cui, oltre a usi e costumi, anche la lingua cambia prevalendo ovunque il grecanico. Al "Bergamotto" non si mangia: si degusta la storia dei luoghi; ci si nutre di tradizioni e dell'antica cultura grecanica, semplice e solida. E i sapori della cucina sono forti, come il carattere di residenti e stagionali, con menu che cambia a seconda dei cicli di riproduzione degli ovini e la produttività dei

terreni: tutto allevato e prodotto in loco, dall'antipasto ai primi e secondi fino al dessert. Così mangiavano i Greci di Calabria e così mangia chi va in quell'agriturismo: formaggi con il miele e confetture; ricotte caprine e pecorine; insaccati di maiale; "lestopitta" ossia frittelle di pane; pecora in umido, nei mesi di inizio estate; maccheroni di farine miste in cui il jurmano non manca mai; capra, con un sugo impropriamente definibile come ragù, sempre con maccheroni lavorati a mano col sapiente uso del ferro per il lavoro a maglia. Maiale, nei mesi freddi, con la cucina tipica al "caddaro" o direttamente grigliato; spezzatini misti con patate e verdure stagionali; primi piatti ai pesti e alle verdure; mandorle, nespole e fichi; stomatico e pastiere; vini forti e tannici; infusi di arancia, limone o bergamotto. Tutto rimanda a percorsi identitari, a storie di uomini, a culture antiche che ostinate sopravvivono, a memorie e tradizioni popolari che pur sfilacciate resistono. (Vincenzo Vitale)



Svizzera

SVIZZERA ITALIANA

Pizza d'autore e sapori di mare

Prima riunione conviviale dell'anno.

La Delegazione si è ritrovata per la prima riunione conviviale del 2021 al ristorante pizzeria "La Pergola" a Cadempino, per una serata che ha avuto come tema "Pizza d'autore e sapori di mare". Gli Accademici sono stati accolti dalla famiglia De Vittorio, la quale da sette anni gestisce il locale che sta avendo tanto successo, l'unico in Svizzera a partecipare con professionalità e perseveranza ai campionati di pizza europei, certificato dai diversi diplomi esposti. Durante la riunione conviviale sono stati festeggiati il nuovo Accademico Roberto Morigi e Claudio Ricci,

trasferitosi dalla Delegazione Verbano-Cusio.

Il Delegato onorario Paolo Grandi è stato insignito del titolo di Commendatore dell'Ordine della Stella d'Italia.



Nel Mondo

Stati Uniti d'America

BOSTON

Riprese le attività in presenza

Il saluto al Delegato uscente.

La Delegazione ha ripreso le attività conviviali con una riunione nel nuovo ristorante "Vinotta" di Waltham, Massachusetts. Guidati dal nuovo Delegato Enrico Vietri, gli Accademici sono stati ospiti dell'*executive chef* Dante Bellucci con la sua squisita e spontanea ospitalità. La cena è stata anche l'occasione per ringraziare il Delegato uscente, Gianfranco Zaccai, per la sua appassionata attività degli ultimi sedici anni nel lanciare e sostenere la Delegazione. È stata anche salutata Ludovica James che ha

lasciato la Delegazione bostoniana per ritornare in Italia.

La cena ha presentato scelte di raffinati piatti abruzzesi a base di pesce. Tutte le specialità gastronomiche dello chef Bellucci sono sempre di altissima qualità, come dimostrato già nella sua precedente gestione a Newton, altro locale visitato in passato. La cena conviviale è terminata con il proposito di organizzare altre attività nel corso dell'anno e nel coinvolgere nuovi membri tra gli ospiti intervenuti.

(Enrico Vietri)

Ungheria

BUDAPEST

Riunione conviviale della riapertura

Euforia per la ritrovata convivialità alla presenza dell'Ambasciatore.



Dopo il lunghissimo periodo di fermo dovuto alla pandemia, finalmente il governo ha permesso liberamente la riapertura dei ristoranti sia al chiuso sia all'aperto. Immediatamente la Delegazione ha ritenuto di ritrovarsi al ristorante-pizzeria "La Coppola", dopo l'ultima visita nel giugno dell'anno passato, per ricominciare il filone dell'attività annuale accademica. Gli Accademici si sono riuniti in numero assai modesto, per le limitazioni dovute alle regole di distanza, però in un clima di grande entusiasmo ed euforia per la ritrovata convivialità. L'occasione è stata allietata dalla presenza dell'Accademico onorario, S.E. Ambasciatore Massimo

Rustico, accompagnato dalla moglie Monica, venuti appositamente per un saluto alla Delegazione in quanto molto presto si trasferiranno in Estremo Oriente.

Il menu di pesce, concordato tra il Simposiarca Michele Fasciano e il titolare Salvo Sgroi, è stato tutto incentrato su piatti tipici siciliani veramente eccellenti. Tra l'altro, una menzione particolare meritano la *pasta a tianu*, tipica di Cefalù, e il secondo piatto: cubo di tonno in crosta di pistacchio di Bronte e zeste di agrumi essiccati, salsa alle sanguinelle "tentacolazioni", croccante al peperone e salsa di limone. Ottimi i vini ed eccellente il servizio.

(Alberto Tibaldi)





LOS ANGELES

Viaggio nella gastronomia pugliese

Storia, immagini e menu dedicati alla Puglia.

Grazie alla situazione quasi tornata alla normalità, gli Accademici si sono di nuovo riuniti per fare un viaggio gastronomico pugliese nel ristorante "La Puglia", unico nel suo genere, aperto in epoca di pandemia ma già ben noto per i prodotti genuini e la cucina tipica pugliese, a Los Angeles del tutto nuova. Il locale, di arredo moderno contemporaneo, ha potuto ospitare un limitato numero di persone in osservanza delle attuali regole di distan-

ziamento, preservando così un carattere completamente privato dell'evento che si è svolto in un'atmosfera goliardica impreziosita dalle immagini, sul grande schermo, dei più caratteristici e acclamati luoghi del territorio e dei suoi prodotti alimentari. Le Simposiarche sono state Paola Lorenzi e Mariella Salvatori, mentre Patrizia Miller ha illustrato la storia culinaria pugliese. Nell'attesa degli ospiti è stato servito il vino spumante Aureo/Vetere. (Mariella Salvatori)

MIAMI

Convivio di cucina piemontese

Accolti nuovi Accademici: un segno di vitalità.

Altro appuntamento della Delegazione, questa volta riunitasi presso il ristorante "Via Verdi", già noto per la qualità, il rispetto della tradizione e la professionalità dei ristoratori Fabrizio e Nicola Carro. Tema della serata è stato un menu ispirato alla cucina piemontese. Particolarmente apprezzati il brasato e il bunet, vere rarità da gustare negli Usa. Durante la cena, il Delegato Antonio Pianta e il Segretario Key-

van Sangelaji hanno distribuito il kit dell'Accademia ai neo iscritti, porgendo loro il benvenuto. Agli ospiti sono state poi consegnate schede scritte a mano con notizie relative alla cucina piemontese.



I NUOVI DIRETTORI DEI CENTRI STUDI TERRITORIALI

Toscana Est:

Roberto Doretti
(Montecatini Terme-Valdinievole)

Toscana Ovest:

Franco Milli (Pisa)

Marche:

Giuseppe Secondo Pandolfi
(Ancona-Riviera del Conero)

Lazio (Altre province):

Roberto Dottarelli (Roma Castelli)

Abruzzo:

Maurizio Adezio (Chieti)

Calabria:

Ottavio Cavalcanti (Cosenza)

Sicilia Orientale:

Attilio Borda Bossana (Messina)

Confermati tutti gli altri

Il quotidiano "La Verità" ha dedicato un'intera pagina al volume dell'Accademia *Storia della Cucina italiana a fumetti*. L'articolo è firmato dal giornalista Morello Pecchioli, componente del CSFM.





SAN FRANCISCO

Consegna del premio "Giovanni Nuvoletti"

*Alla simpatica coppia dei proprietari del ristorante
"La Ciccia".*

La Consulta della Delegazione ha tenuto la prima cena del 2021 al ristorante "La Ciccia", quando le regole vigenti sulla ristorazione all'interno lo hanno permesso, dopo cinque mesi di chiusura causata dall'epidemia. Nel corso della cena, il Delegato Claudio Tarchi ha finalmente consegnato il premio "Giovanni Nuvoletti" 2020 alla simpatica coppia di proprietari Lorella e Massimiliano Conti. Partiti 15 anni fa con l'idea di presentare al pubblico locale la vera cucina sarda, i Conti hanno superato ogni aspettativa portando il loro ristorante a essere meta di gastronomi che provengono da ogni parte d'America. Una splendida

insalatina di mare con zenzero e basilico ha positivamente impressionato gli Accademici che hanno apprezzato la freschezza del prodotto. La serata è stata anche l'occasione per dare l'arrivederci al Console Generale Lorenzo Ortona e alla moglie Sheila, che tornano in Italia dopo cinque anni di servizio nella circoscrizione consolare. Un grande appassionato di gastronomia il Console Ortona, fautore della Settimana della Cucina all'estero e che ha mantenuto costantemente rapporti con la Delegazione, creando un perfetto connubio. Una serata particolarmente allegra, ricca di conversazioni e ricordi di momenti lieti trascorsi in armonia.

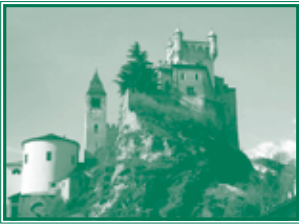
CENA ECUMENICA 2021

La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 21 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "Il bosco e il sottobosco. Castagne, funghi, tartufi, frutti di bosco nella cucina della tradizione regionale".



L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare le preparazioni che utilizzano ingredienti provenienti dal mondo vegetale di bosco e sottobosco, presenti, sia pure con sfumature diverse, in tutte le regioni italiane.

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



VALLE D'AOSTA



AOSTA

22 maggio 2021

Ristorante "Le Vignerons" di Marco e Susy snc. ● Via Corrado Gex 64, Arvier (Aosta); ☎ 0165/1990011; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: melanzana in due versioni; tartare di gambero rosso; spaghetti al dragoncello, vongole, asparagi e ricci di mare; trancio di rombo in crosta di patate e verdure croccanti; zuppetta di fragole e frutta esotica con meringa.

I vini in tavola: Triskell brut rosé metodo classico (Coop. Enfer); Blanc de Morgex (Maison Vevey); Chardonnay (Maison Anselmet); Moscato d'Asti (Fidanza).

Commenti: Accomodati nel panoramico dehors che si affaccia sulle storiche vigne di Arvier, gli Accade-

mici hanno gustato un ricco menu di pesce, elemento qualificante e ispiratore del giovane chef Marco (il ristorante propone comunque anche piatti della tradizione valdostana). Creatività cromatica, ardito gioco di sapori e tecnica sicura sono gli elementi significativi della moderna cucina di questo locale, in cui i contrasti sembrano gli elementi volutamente ricercati per catturare il favore del pubblico. Più che positivo nel complesso il giudizio gastronomico anche in relazione al buon rapporto qualità-prezzo. Positivi l'abbinamento dei vini e la sorridente accoglienza.



PIEMONTE



ALBA LANGHE

23 maggio 2021

Ristorante "Albergo da Maurizio" di Maurizio Robaldo, in cucina Rita e Pinuccia Robaldo. ● Via Luigi Einaudi 5, Cravanzana (Cuneo); ☎ 0173/855019, fax 0173/855016; info@ristorantedamaurizio.it, www.ristorantedamau-

rizio.it; coperti 50+30 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carne all'albese con scaglie di castelmagno; baccalà con nocciole in agrodolce; tajarin al ragù; cannelloni; sottopaletta al forno con asparagi; mattone alle nocciole; bavarese alle fragole.

I vini in tavola: Arneis Bricco delle Ciliegie 2019 (Almondo); Barbaresco 2016 (Cigliutti).

Commenti: Prima uscita della Delegazione dopo le chiusure Covid. Una bella giornata in Langa, iniziata con la visita a Cascina Barroero (produzione e trasformazione nocciole) e terminata alle tavole di Maurizio che come sempre si dimostra un riferimento di eccellenza nel panorama della ristorazione locale.



ASTI

8 maggio 2021

Ristorante "Vecchia Locanda Roma" della famiglia Salis, in cucina Massimo e Lina Salis. ● Via Bettica 24, Castagnole delle Lanze (Asti); ☎ 0141/878115; coperti 100+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ● Valutazione 7,25; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalatina primavera con "sarsét", faraona, robiola, nocciole e sedano; tortino di erbetto con raschera; trippa in umido con crostone di pane; agnolotti alla moda delle Lanze; punta di vitello al forno tagliata a mano con patate arrosto; bonet e panna cotta.

I vini in tavola: Altalanga Deltetto Canale d'Alba; Arneis Adasiot; Barbera d'Asti; Moscato d'Asti (tutti Doglia Castagnole Lanze).

Commenti: Finalmente! Dopo tre mesi, è ripresa l'attività accademica. Nel suggestivo scenario della piazza che si erge nella parte alta del paese, gli Accademici sono stati accolti da un'antica e piacevole locanda. Qui si mangia alla moda di una volta, con porzioni abbondanti e l'ormai dimenticato secondo passaggio per un eventuale bis che è stato gradito da molti. Piatti gustosi nella loro semplicità su cui è emersa la squisita insalata. Alla trippa... pur di ottima qualità avrebbe giovato un sugo meno dolciastro. Molto scenografico il servizio della punta di petto. Più che discreti i vini, servizio attento e cordiale.



LIGURIA



ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

19 maggio 2021

Ristorante "Babette" di Fabio Bonavia, in cucina Fabio Bonavia e Davide Meaglia. ● Via Michelangelo 17, Albenga (Savona); ☎ 0182/544556, cell. 339/5455306; ristotantebabette@tiscali.it, www.ristorantebabette.net; coperti 50+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili in autunno; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: seppioline al vapore, crema di zucchine trombette, salsa ai limoni fermentati e crumble di pane nero; gnocchetti di patate in ciuppin di pesce e pomodori cuore di bue; baccalà cotto a bassa temperatura, crema di fagioli



bianchi e carciofi di Albenga rosolati; cheesecake con composta al mango e il suo gelato.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Terre di Rai, Oderzo); Ribolla Gialla Doc (Forchir, Camino al Tagliamento); Malvasia Bianca del Salento Igp.

Commenti: Ottima riunione conviviale della riapertura, dopo mesi di sacrifici, organizzata dal Simposiarca Chicco Conserva e dal Delegato Roberto Pirino. Il capo cuoco e proprietario Fabio Bonavia ha confermato la sua bravura proponendo piatti ben preparati e ben presentati in un ambiente incantevole. Unanimi consensi con punte di eccellenza per gli gnocchetti e il dolce. Servizio giovane e cortese, vini buoni e ben abbinati alle ricette proposte. Sicuramente un locale da consigliare.



TRENTINO - ALTO ADIGE

 **BOLZANO**
19 maggio 2021

Ristorante "Patauner" della famiglia Patauner, in cucina Heinrich e Florian Patauner. ●Via Bolzano 6, Settequerce - Terlano (Bolzano); ☎0471/918502, anche fax; restaurant.patauner@rol-mail.net, www.restaurant-patauner.net; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a febbraio e 3 settimane a luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema d'asparagi, insalatina e ravanelli dal nostro



orto, pancetta croccante e uovo di quaglia da Valas; carpaccio di manzo Alpenrind con scaglie di parmigiano e asparagi crudi; tagliolini di Schüttelbrot (pane croccante di segale ridotto in farina) fatti in casa con asparagi, speck e bietola colorata di Sirmiano; asparagi bianchi Margarete, prosciutto della casa e salsa bolzanina e rafano; gelato al latticello e fragole fresche.

I vini in tavola: Sauvignon Spargelwein (Cantina di Terlano).

Commenti: Menu tutto a base di asparagi bianchi Margarete. I due antipasti hanno deliziatogli Accademici: su una morbida crema di asparagi sono state poste croccanti verdure di stagione e pezzettini di pancetta con ottime uova di quaglia barzotte; poi è stato servito del gustoso carpaccio di manzo con sopra nastri di asparagi bianchi crudi, un piatto semplice ma che richiede ingredienti di qualità eccellente. I tagliolini fatti con lo Schüttelbrot e le verdure hanno riscosso un po' meno successo; sempre buono il piatto

di asparagi lessati accompagnati dal prosciutto cotto leggermente affumicato. Le fragole con il gelato di latticello nella media. Molto buono il vino.

 **BRESSANONE**
20 maggio 2021

Ristorante "Cosmo" di Gerhard Stecher, in cucina Joachim Oberlechner. ●Bastioni 9, Brunico (Bolzano); ☎0474/834000; info@cosmo-brunneck.com, www.cosmo-brunneck.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: wrap con pulled pork e tramezzino con mozzarella bio, mora e menta; tagliolini con gamberi di fiume, fave, cipollotti e ribes; tagliata di manzo con carpaccio di asparagi, vinaigrette di tarassaco e formaggio "Bunker"; sorbetto alla fragola con basilico e croccante di semi di girasole.

I vini in tavola: Prosecco Superiore di Cartizze (Val d'Oca); Lugana (Olivini); Valpolicella Ripasso I Lasi (Villa Canestrari).

Commenti: È stata una doppia gioia ricominciare e premiare l'intelligente coraggio di gestore e cucina che hanno saputo creare un menu sorprendente e, a tratti, entusiasmante. L'antipasto era simpatico, il primo inaspettatamente equilibrato con ingredienti insoliti dalle nostre parti

(le fave!) ma armoniosamente amalgamati, con il più della pasta appena fatta in casa. La carne risultava di cottura perfetta e il dessert di una grazia non comune. Ottimo il servizio, e il prezzo adeguato alla qualità della cucina. La serata, organizzata dal Simposiarca Franzone, ha visto l'entrata di due nuovi Accademici: Baccanelli e Pacchini.

 **ROVERETO E DEL GARDA
TRENTINO**
15 maggio 2021

Ristorante "La Veranda dell'Hotel du Lac et du Parc Grand Resort" di Hotel du Lac et du Parc srl, in cucina Marco Brink. ●Viale Rovereto 44, Riva del Garda (Trento); ☎0464/566600; info@dulaceteduparc.com, www.dulaceteduparc.com; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie fine novembre-metà marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortelloni farciti con burrata, su coulis di pomodoro e gocce di pesto al basilico; filetto di ricciola con intingolo di vongole alla mediterranea e misticanza croccante; sweet 2021: croccante di frolla, mousse di frutti di bosco, mou al caramello salato e crumble di pistacchio.

I vini in tavola: Codecce 2019; Pinot Nero 2018; Vinosanto 2006 (tutti Cantina Pisoni).

Commenti: Ripartenza alla grande con un pranzo in veranda quasi esti-





TRENTINO - ALTO ADIGE segue

vo per colori e sapori. Protagonista assoluto di un menu all'insegna del croccante, il fragrante olio extravergine Uliva Garda Dop del frantoio di Riva, presentato da Massimo Fia, Direttore dell'Agraria rivana. Accurata l'illustrazione di Elio Pisoni degli apprezzatissimi vini e grappe della cantina di famiglia. Da sottolineare la pasta mirabilmente croccante dei tortelloni, il sorprendente intingolo di vongole e la riuscita misticanza. All'uso francese, vino rosso anche per la ricciola. Ulteriore occasione per la ampliata Delegazione di valorizzare gli originali prodotti di una terra di lago e di montagna.



VENETO

 **ALTO VICENTINO**
29 maggio 2021

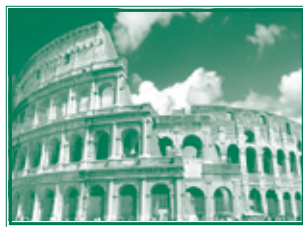
Ristorante "La Stella d'Oro" della famiglia Peruzzi, in cucina Carla e Paola Peruzzi. ●Via Villa 16, Castelgomberto (Vicenza); ☎0445/940070; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie metà agosto-metà settembre; giorno di chiusura lunedì sera, giovedì, sabato a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gelatina di pomodori, burrata con pesto al basilico e scrocchiarella; assaggio mezzano d'allevato del Caseificio di Altissimo; taglierini tricolori con i piselli di Lumignano; tortelli con fave e pecorino all'olio extravergine e curcuma; terrina di faraona con lardo di Colonnata, patate al forno e piselli nostrani dell'orto; granita alle fragole; selezione di biscotti e pasticceria mista della Paola; assaggio di pasticceria della Casa del Dolce.

I vini in tavola: Mandégolo Veneto Igt 2018 Durello frizzante (Casa Cecchin); Sorai bianco Verona Igt 2016 (Gini); Ciano Veneto Pinot Nero Igt 2015 (Gianfranco Masiero); Montebello Veneto Igt 2015 Durello passito (Casa Cecchin).

Commenti: La Delegazione riprende l'attività accademica con la con-

segna dei premi e diplomi del 2020 al ristorante La Stella d'Oro di Castelgomberto. Il Simposiarca, Piero Rasia, ha allestito un piacevole menu dall'impronta primaverile. Si inizia con della gelatina di pomodoro ingentilita con burrata, pesto al basilico e croccante di pizza, per poi passare ai buoni taglierini tricolori conditi con i piselli di Lumignano, seguiti dai tortelli al pecorino e fave. Come secondo, un'ottima terrina di faraona con patate e piselli nostrani. Una splendida granita alle fragole, e poi ci si sbizzarrisce con la pasticceria varia. Ottimo l'abbinamento dei piatti con i vini proposti, tutti locali e di alta qualità.



LAZIO

 **ROMA EUR**
16 maggio 2021

Ristorante "La Boca" di Andrea Polichetti. ●Via Eraclito di Efeso 2172, Roma; ☎06/50933953; ristorantelaboca2020@gmail.com, www.ristorantelaboca.it; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; gior-

no di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: chips di patate cacio e pepe; antipasto "La Boca": prosciutto crudo, salumi, formaggi, mozzarella di bufala, melanzane alla parmigiana, polpette, verdure grigliate, bruschette, empanadas di carne Black Angus argentina; spaghetti al vino rosso con ragù bianco; mezze maniche all'amatriciana; grigliata mista di carni argentine cotte alla brace (asado a la parrilla), patate al forno e insalatina mista; trionfo di frutta.

I vini in tavola: Malbec Astica, Cuyo Region Argentina; Sangre de Toro Torres D.O. Catalunya - Spagna.

Commenti: Nella riunione conviviale, con una buona e inattesa partecipazione, il menu ha gravitato intorno a un'ottima grigliata di carni argentine, eccezionali per qualità e varietà dei tagli, specialità del locale. Molto apprezzati per originalità e gusto anche gli spaghetti. Sono state levate numerose critiche alla scelta di proporre alcuni piatti a centro tavola da condividere: per l'asado una giustificazione poteva essere costituita dall'utilizzo di fornacelle, alimentate a carbonella, per mantenere ben calde le carni e completarne la cottura. Molto buona e appropriata la selezione dei vini curata dal Simposiarca. Migliorabile il servizio, un po' lento e approssimativo.



ABRUZZO

 **ATRI**
22 maggio 2021

Ristorante "Antica Melegnano" di Lucio Sacripante, anche in cucina. ●Via Melegnano, Santa Margherita-Atri, Atri (Tera- mo); ☎085/8708446, cell. 338/5752253; anticamelegnano@gmail.com, www.agriturismoabruzzo.eu; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: entrée di grannetti con fave, antipasti Melegnano; bigoli alla contadina (salsa di pomodoro, ricotta e melanzane); crespella con formaggi e radicchio; vitella al Montepulciano; tagliata di agnello alle erbe profumate, insalatina alcolica; tavolozza di dolci (millefoglie alle fragole, panna cotta al cioccolato e tiramisù); piccola pasticceria.

I vini in tavola: Montepulciano; Cerasuolo; Trebbiano (tutti Cantina Santone).



Commenti: Simposiarca il Delegato Antonio Moscianese Santori; relatore il Direttore della riserva naturale regionale Oasi WWF Calanchi di Atri, Adriano De Ascentiis. Presente il Sindaco di Atri, dottor Piergiorgio Ferretti, che ha ringraziato per l'ospitalità. Il relatore, dopo un breve accenno alla via della transumanza, ha posto l'accento sulle eccellenze locali: il pecorino e la liquirizia. Il Delegato ha anche ricordato un prodotto ormai dimenticato: il "saponetto", conosciuto già al tempo degli Acquaviva. Giornata gradevole, caratterizzata da una numerosa presenza di Accademici, che hanno apprezzato il menu proposto e l'accoglienza dei ristoratori.



CAMPANIA

 **BENEVENTO**
29 maggio 2021

Ristorante "Masseria Fontana dei Fieri" di gestione familiare, in cucina Elisa Di Blasio. ●Via Fontana dei Fieri, Pietrelcina (Benevento); ☎0824/991255, cell. 334/3413930; info@fontanadeifieri.it, www.fontanadeifieri.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carciofi fritti; primo sale su insalatina di ravanelli; sfornato di bietta, patate e salsiccia; parmigiana di melanzane; mezzi paccheri con zucchine, fiori di zucca, datterino giallo e ciociocavallo; brasato di vitello in Falanghina; patate al forno al profumo di rosmarino; pecorino stagionato con scorzette di arancia; torta al cioccolato foderata e Strega.

I vini in tavola: Spumante Quid (La Guardiense); Fiano; Aglianico Caudium (entrambi Masseria Frattasi).

Commenti: Il menu concordato dalla Simposiarca, Danila Carlucci, con il titolare dell'agriturismo ha saputo coniugare le tradizioni del territorio con la ricerca attenta

degli ingredienti. Di una fragranza superlativa, i carciofi di Pietrelcina, prodotto agroalimentare tradizionale nell'elenco della Regione Campania, e il tortino di bietta, patate e salsiccia. Sono stati molto graditi i mezzi paccheri ottenuti con semola di Senatore Cappelli. Curati la scelta e l'abbinamento dei vini. La riunione conviviale si è svolta in un clima di spensieratezza, grazie anche alla presenza di Vittorio Alongi e Antonio Malorni, Delegati di Napoli e di Caserta e di una nutrita rappresentanza di Accademici.



CALABRIA

 **AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO**
2 giugno 2021

Ristorante "Il Bergamotto" di gestione familiare. ●Contrada Amendolea, Condofuri (Reggio Calabria); ☎cell. 347/6012338; coperti 30+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: lestopitta (De.C.O.); formaggio caprino con confettura di bergamotto; ricotta caprina; parmigiana; zucchine in agrodolce; maccheroni al ferretto con ragù di pecora; tagliatelle al bergamotto con pesto di mandorle; pecora in umido con contorno di patate e insalata; spezzatino misto (bovino e suino) alla genovese con patate; stomatico; agrumello.

I vini in tavola: Rosso di Palizzi.

Commenti: Al Bergamotto non si mangia; si degusta la storia dei luoghi, la cui "modernità" è costituita dagli influssi prima bizantini e poi normanni. Ci si nutre di tradizioni e dell'antica cultura greco-antica, semplice e solida oltretutto ancorata a uno stratificato sedimento valoriale. I sapori della cucina sono forti, come il carattere dei residenti, e stagionali, con menu che cambia a seconda dei cicli di riproduzione degli ovini e la produttività dei



terreni. Nessuno spazio a influssi di cucina continentale e nemmeno marino-mediterranea.



SICILIA

 **MODICA**
29 maggio 2021

Ristorante "Pietrenere Beach" dei fratelli Barreara Romano. ●Lungomare Pietrenere snc, Pozzallo (Ragusa); ☎351/1511535; coperti 100+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie maggio - ottobre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tris di arancine, polpetta di pesce ghiaccio, gambero in pasta kataifi su salsa guacamole, caponata di pesce spada; spaghetti alle vongole; baccalà in olio cottura su crema Parmentier; semifreddo alle mandorle.

I vini in tavola: Bianco di Nera (Cantine Pellegrino).

Commenti: La Delegazione ha trascorso una piacevolissima giornata visitando il ristorante del Lido "Pietrenere Beach", sito all'inizio del lungomare Pietrenere, affacciato sullo splendido mare di Pozzallo, anche quest'anno Bandiera Blu. È stata servita una cena a base di pesce e sono state presentate pietanze sia della cucina siciliana sia di quella internazionale. Parti-

colamente apprezzato il baccalà cucinato con la tecnica dell'olio cottura. Ottimo e professionale il servizio.



EUROPA

FRANCIA

 **PARIGI**
29 maggio 2021

Ristorante "L'Assaggio" di Starhotels, in cucina Vasyly Andrusyshyn sotto la guida di Ugo Alciati. ●37 rue Cambon, Parigi; ☎0033/144584445; lassaggio@castille.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vitello tonnato alla piemontese; ravioli di magro al burro e salvia; guancia brasata al Nebbiolo con patate arrostate e insalata di ravanelli; bunet con caramello di pesche.

I vini in tavola: Champagne brut (Henriot); Passione e Sentimento bianco 2018 (Cantine Pasqua); Barolo Serralunga 2016 (Ettore Germano).

Commenti: Grazie all'eccezionale disponibilità di tutta l'equipe dell'Hotel Castille, la Delegazione ha potuto ritrovarsi nell'elegante patio del ristorante in uno spirito



EUROPA segue

di grande convivialità. Lo chef Vasyly Andrusyshin, canavese di adozione, ha saputo associare raffinatezza e gastronomia ad alto livello in un menu consacrato alla cucina piemontese nei suoi aspetti più tradizionali e raffinati. Molto apprezzati i gustosi e leggeri ravioli, la morbidissima guancia associata a un Barolo ricco di nobili aromi. Accoglienza e servizio perfetti. La Delegata ha rivolto al Consigliere Ugo Ciarlatani e signora Vanessa e agli Accademici un caloroso ben ritrovati e ha illustrato il programma futuro.

PAESI BASSI

 **UTRECHT**

1° maggio 2021

Ristorante "Jammo Jà" di Salvatore Gallo e Giovanna Di Lauro, in cucina Salvatore Gallo. ● Voorstraat 60a, Bessd; ☎ 0031/345680110; info@jammoja.nl, www.jammoja.nl; coperti 60+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cuoppo di fritti; pizza frita, bauletto di melanzane alla parmigiana, crochè di patate e alici, friarielli ai frutti di bosco, antipasto all'italiana 2.0; frittatina di maccheroni alla genovese; merluzzo fritto alla marinara oppure bocconcini di vitello fritti; zeppole, zucchero a velo & fantasia.

I vini in tavola: Natum Agriverde rosé biologico d'Abruzzo, 2019; Don Andrea, rosato Benevento, 2019; Lacryma Christi 2019; Albente 2019 (entrambi Feudi di San Gregorio).

Commenti: Dopo un caloroso saluto, la brigata ha servito un aperitivo su base di limone accompagnato da un perfetto cuoppo di fritti. Straordinari gli antipasti leggeri e gustosissimi con una grande lode per la moderna variante dell'antipasto all'italiana 2.0 (fritto!). Tutte le pietanze, pur se fritte, erano tutte leggerissime. Molto originale la frittatina di maccheroni presentata in modo e stile moderno e artistico, bravi chef! Merluzzo fritto e bocconcini di vitello fritti, entrambi di ottima qualità. Ben abbinati i vini proposti dalla proprietaria Giovanna. Una lode per il servizio e per i gestori che continuamente si impe-

gnano a elevare, anno dopo anno, il loro livello di cucina e qualità.



NEL MONDO

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**

20 aprile 2021

Ristorante "Gattopardo Ristorante di Mare" di Gio&Ken Holdings, in cucina Giovanni Mannino. ● 36 Tras Street, Singapore; ☎ 0065/63385498, cell. 0065/63258843; reservation@gattopardo.com.sg, www.gattopardo.com.sg; coperti 60+15 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ● Valutazione 7,6; prezzo da 66 a 100€; carte accettate American Express, CartaSi/ Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tris di canapè siciliani; carpaccio di gambero rosso con gelatina di Zibibbo; pesce spada in crosta con acciuga affumicata e caponata; pasta alla Norma; branzino al sale con verdure grigliate; cannolo di ricotta con frutta candita e gelato al pistacchio di Bronte.

I vini in tavola: Brut (Tasca d'Almerita) e succo di arance rosse; Gibebe 2018; Inzola; Nero d'Avola; Poesia Etna rosato 2018, Nerello Mascalese; Passito di Pantelleria (tutti Cantine Pellegrino).

Commenti: Grande successo per questa serie di riunioni ispirate alla Sicilia e in particolare alla pasta alla Norma, cui il Simposiarca Giuseppe Scaccianoce, da buon catanese, ha voluto dedicare particolare attenzione nel suo intervento culturale. Lo chef ha realizzato un menu davvero ricco e curato, da cui è emersa la sua passione per la madre terra. Particolarmente apprezzati il carpaccio di gamberi e il branzino al sale, oltre che la serie di canapè. Le cene si sono svolte, in 6 date diverse, nella saletta privata del ristorante, garantendo riservatezza. Degni di menzione il servizio molto accurato e la bravura del sommelier.

STATI UNITI D'AMERICA

 **BOSTON**

4 maggio 2021

Ristorante "Vinotta" di Dante Bellucci, anche in cucina. ● 361 Moody Street, Waltham (Boston); ☎ 001/7813739128; vinotta361@gmail.com, www.vinotta.com; coperti 75+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 9; prezzo da 66 a 100€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coda di aragosta con insalata riccia e avocado in salsa aioli; insalatina di pesce con gamberetti e calamari all'olio di oliva e limone; gnocchetti ai frutti di mare al guazzetto bianco; spigola al forno con limone, aglio ed erbe profumate; patate yukon e asparagi; limoncello mascarpone; torta di limone con gelato ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (deBernard); Pinot Grigio d'Abruzzo; Cerasuolo d'Abruzzo Lamagella (entrambi Lampato); Montepulciano d'Abruzzo Inferi (Marramiero).

Commenti: Dante Bellucci ha aperto il suo nuovo ristorante a Waltham, contraddistinto da un'ospitalità eccellente, un ambiente elegante ma non eccessivo, un'atmosfera familiare in cui si possono gustare piatti ottimi preparati con passione, attenzione a tutti i dettagli e impreziositi da ingredienti di prima qualità. La



presentazione delle scelte gastronomiche è curatissima, con porzioni della giusta quantità, senza esagerare come è comune nel mercato americano. Scelta di vini superba e condivisa con gli Accademici con spiegazioni e presentazione. Dante ha vissuto con emozione e orgoglio la serata, rispettando i valori e i principi dell'Accademia.

 **LOS ANGELES**

31 maggio 2021

Ristorante "La Puglia" di gestione familiare. ● 1621 Wilshire blvb, Santa Monica; ☎ 4242295902; coperti 30+10 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8; prezzo da 46 a 65€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: purea di fave con cicoria; orecchiette con cime di rapa; melanzane ripiene; puccia.

I vini in tavola: Regionali pugliesi.

Commenti: Locale di recente apertura con specialità della tradizione pugliese, garantite dalla proprietaria barese Valentina. Molto apprezzato il menu con la pasta fatta in casa.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Mimmo D'Alessio, Delegato onorario di Chieti

"Federazione Italiana Cuochi. 1968-2018

50 anni di sapori e professionalità"

di Lorenzo Pace (Milano: Giangiacomo Fracchia Editore, 2018)

"Storia delle Associazioni dei Cuochi in Abruzzo"

di Lorenzo Pace (Ortona: Menabò srl, 2018)

Paolo Lingua, Coordinatore Territoriale Liguria

"La lunga rotta dei Pesci. Il Pesce in Liguria:

storie, ricette, curiosità"

di Paolo Lingua (Genova: De Ferrari editore, 2021)

Tau Editrice

"L'arte del CONVIVIO. L'apparecchiatura della tavola in Italia:

storia, usi e considerazioni pratiche"

di Gloria Salazar (Todi: Tau Editrice, 2020)



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Asti

Laura Becchio Bertone

Vercelli

Rodolfo Viazzo

TOSCANA

Elba

Margherita Stuart

Firenze

Franca Mocali

Versilia Storica

Federica Pinucci

CAMPANIA

Salerno

Maria Monica Martino

SARDEGNA

Gallura

Domenico Sotgiu

SPAGNA

Madrid

Carmen Caprile

SVIZZERA

Suisse Romande

Alessandro Lusso • Lavinia Lusso Marconi

TAIWAN

Taiwan

Arnaud Renard

TUNISIA

Tunisi

Makram Arfaoui • Heger Lazaar •
Sergio Zeuli

TRASFERIMENTI

PIEMONTE

Alba Langhe

Piero Bava *(da Asti)*

EMILIA ROMAGNA

Castel del Rio-Firenzuola

Massimo Landi *(da Castel San Pietro-Medicina)*
Diego Rufini *(da Castel San Pietro-Medicina)*

LAZIO

Roma Aurelia

Michele Cherenti *(da Beirut)*

SPAGNA

Madrid

Pietro D'Alessio *(da Parma)*

STATI UNITI D'AMERICA

New Jersey

Angelina Pecora *(da New York Soho)*

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

Genova-Golfo Paradiso

Alberto Isolani

LOMBARDIA

Milano Duomo

Luisa Borellini Nodari

EMILIA ROMAGNA

Borgo Val di Taro

Franco Brugnoli

TOSCANA

Elba

Lucia Sardi Vasilicò

Pisa

Marco Giaconi

Volterra

Giorgio Ghionzoli

UMBRIA

Perugia

Giorgio Milletti

LAZIO

Roma Castelli

Paolo Ermolli

Roma Olgiata Sabazia-Cassia

Giuseppe Ambrosio

ABRUZZO

Pescara

Franco Spagnuolo

PUGLIA

Lecce

Francesco Ferrante

Aggiornamenti a cura di

Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena



FOCUS

see page 3

DELTA FORCE ON THE ATTACK!

Despite the crossfire plaguing our lives, the Academy is resuming its habitual cultural and convivial activities.

From films and beyond, we all know what the **Delta Force** is: an élite corps of the US Army, specialised in anti-terrorism operations abroad, whose motto is: "Surprise, Speed and Aggression!". We, however, are being terrorised every day by another task force: the "**Delta variant**" of the coronavirus.

The four horsemen of the Apocalypse, namely the squabbling, ineffectual, doomsaying virologists, distress us daily with gloomy prophecies, abetted by the mass media which tally up the dead (few, fortunately) and infected, without mentioning that the latter are holding up well and haven't the slightest intention of checking in to hospitals, which luckily are almost empty.

Then we might as well release bulletins of road, heart attack and tumour fatalities and so forth. They told us that vaccines would solve the problem, yet headlines remain identical: surge, boom, hotspots, gatherings, keep your guard up, wretched youngsters, threats against regions imminently returning to yellow and orange. The superlatively useful *Istituto Superiore di Sanità* (National Institute of Health) solemnly informs us that "Unvaccinated or only partially vaccinated people may become infected". You don't say! Who would have imagined that? And from the heights of her knowledge, the **WHO's** COVID-19 Technical Lead rules that the "#DeltaVariant will take advantage of unvaccinated people, in crowded settings".

We are fed up with useless, vacuous words

All in all, we are fed up with useless and vacuous words. We cannot aim for zero deaths, zero infections and zero variants (over 120 have already been identified): the virus will circulate, constantly mutating. Instead of predicting calamity, fourth waves and various catastrophes, let them get cracking on those vaccines, as vaccinations have reached a mere 45% of the population, with dim prospects after setting aside (will



they be discarded?) the AstraZeneca and Johnson&Johnson doses which, after millions administered, nobody wants now. Honestly, enough already! Let us live; **not letting us live is grotesque!**

The Academy has resumed its activities; the 'machine' is ready to roll

Notwithstanding the concentric attacks of our home-grown 'Delta Force', the Italian Academy of Cuisine has resumed its cultural and convivial activities. Following our Delegates' Assembly, the Academic Council has elected the President's Council, which in turn appointed Delegates, Regional Coordinators and the members of the Franco Marengi Study Centre, who themselves elected the Regional Study Centre Directors. A somewhat lengthy procedure, now at an end thanks to everyone's collaboration.

The 'machine' is now ready to roll again, and we can already witness this through the pages of this magazine, dedicated to those Academic activities which are telling us once more about our Delegations' many initiatives in Italy and abroad, where, as in previous years and with a concerted effort and the Foreign Ministry's support, the Academy will provide its habitual, substantial contribution to the success of the International Italian Food Week.

Paolo Petroni

SIXTH CENTENARY OF PLATINA, RENAISSANCE GASTRONOMIST

See page 4

The Academy's Honorary President Giovanni Ballarini remembers the humanist and food writing pioneer Bartolomeo Sacchi, known as Plàtina, on the 600th anniversary of his birth. His main work, *De honesta voluptate et valetudine* (*On Honourable Pleasure and Health*), deals mainly with manners and enjoying the pleasures of the table without violating its moral and aesthetic rules, also offering excellent advice on health.

MARCEL PROUST AND THE JOY OF FINE FOOD

See page 6

Lunigiana Academician Giuseppe Benelli pays homage to the beloved French author Marcel Proust, marking the 150th anniversary of his birth. For Proust, imagination plays a preponderant role in tasting food, making for delightful strolls and banquets.

FERIAE AUGUSTI FROM THEIR ORIGINS TO THE PRESENT

see page 8

Chieti Academician Maurizio Adezio explains the origin and evolution of the Italian mid-August holiday *Ferragosto*, established in 18 AD to venerate Octavian Augustus. The *Ferragosto* familiar to all Italians resulted from an economic boom, even though its current popular incarnation, with trips out of town and the traditional 'sack lunch', dates from the fascist era.

ON CHESTNUTS

see page 10

Because of their low cost, easy availability and extraordinary nutritional prowess, chestnuts were often used to replace grain, hence the name 'poor man's bread'. In the post-war period, depopulation of mountainous areas and the difficulty of transforming chestnuts into flour reduced

their use in traditional recipes, particularly numerous for soups and polenta. Parma Academician Andrea Fabbri lists various chestnut recipes typical of the Apennines in Emilia Romagna, such as *pattona*, *neccio* and chestnut-stuffed *tortelli* pasta.

LEONARDO SCIASCIA AT THE TABLE

see page 12

Leonardo Sciascia would have turned 100 this year. He was a protagonist of the 20th century and an ambassador for his beloved Sicily. He left his mark on the fields in which he expressed his talents, from literature to cinema; he even delved into his homeland's food culture, describing the preparation of *arancini* rice balls, pasta *a la carrittera* (carter-style), with sardines or *c'a muddica* (with breadcrumbs), and a most singular dish: sardines cooked in molten sulphur.

THE WHITE BEANS OF FRATTURA

see page 15

Modern-day horticulturalists' recovery and preservation of white beans from Frattura is an engaging tale of agricultural rescue. These white beans, known as 'bread beans', grow in a unique environment at an altitude of 1,250 metres in Frattura di Scanno (L'Aquila). They have numerous culinary uses ranging from a simple salad seasoned with olive oil to soups making the most of local produce.

PANE NOCIATO AND CRESCIA FOJATA

see page 16

The origins of two mediaeval recipes from Porto Recanati and Fiuminata, in the Marche, have been discovered, and their details registered. Macerata Delegate Ugo Bellesi discloses the history and features of *pane nociato* - 'nutty bread', enriched with spices, cheeses, pepper, nuts and raisins - and *crescia fojata*, originating in convents, containing apples, raisins, walnuts and almonds.

THE LONG HISTORY OF CASSOEULA... CONTINUES IN SINGAPORE

see page 18

After briefly explaining the origin of this famous traditional dish from Lombardy, passed down the generations with local variants, Singapore Academicians Maurizia Debiaggi and Alberto Martinelli recount the tale of *cassoeula* in Singapore. In over 15 years, the Valtulina family has been preparing this beloved Lombard signature dish, thumbing its nose at the Singaporean climate.

SUGARED ALMONDS: 127 YEARS OF HISTORY

see page 20

The Museo del Confetto (Sugared Almond Museum) in Andria is located in the historic Mucci factory, founded in 1894, steps away from the cathedral. In the 1930s, that factory created the famous *tenerelli*, tender-hearted sugared almonds made with *Filippo Cea* almonds from Toritto (Puglia) and PGI hazelnuts from Piedmont: a unique recipe still kept secret by the Mucci family. In 2008, *tenerelli* were included on the official list of traditional products from Puglia.

GHIRARDELLI IN SAN FRANCISCO

see page 22

Ghirardelli, in luminous caps, is the first sign one sees when sailing into the San Francisco Bay. It is the sign for a chocolate factory founded in 1852 by Domenico Ghirardelli. Despite several industrial and ownership changes, the company remains part of California's manufacturing scene, with the Swiss Lindt & Sprüngli in control since 1998. Ghirardelli's numerous products can still be enjoyed in the company's outlets and bought in many shops across the USA.

SAÒR: A DELICIOUS PRESERVATION METHOD

see page 23

The origin of saòr or savòr is rooted in fish preservation during long sea

voyages, combined with sailors' habitual consumption of onions to avert scurvy due to vitamin C deficiency. The recipe evolved slightly over time through the addition of raisins and then pine nuts. Today sardèe (sardines) are popular in saòr, but this technique is applicable to different kinds of fish, explains Gorizia Delegate Roberto Zottar.

SEA RICE *see page 24*

The Spanish chef Ángel León recently discovered that small grains produced by *Zostera marina* are more nutritious than rice and many other cereals and are also delicious. The seeds of this plant, also called eelgrass, taste similar to rice with a 'marine' flavour at the end, explains Messina Academician Attilio Borda Bossana. It derives all its nutrients from the seawater it inhabits, and produces oxygen which promotes biodiversity in the surrounding area.

MARITATA FROM PUGLIA, BETWEEN TAVOLIERE AND GARGANO *see page 26*

This flavoursome, hearty pork and vegetable soup, baked before serving, originates from an ancient popular recipe based on the principle of 'marrying' (maritare) meat with various vegetables: a typical winter 'poor food' for keeping warm in the coldest months. A prized variant is that of Lucera, in the province of Foggia.

NOTES FOR A HISTORY OF CARBONARA *see page 28*

Though history demonstrates that the recipe for *carbonara* originally contained both *pancetta* and parmesan, says Roma Castelli Academician Roberto Dottarelli, many Roman cooks now prepare it with *guanciale* and *pecorino*, unknowingly cementing a culture bereft of historical knowledge, causing excessive similarity between dishes: *carbonara* to *gricia*, *gricia* to *cacio e pepe* and so on.

HAUTE CUISINE AWAITS ITS RESURGENCE *see page 30*

Chefs are demanding recognition for taking the lead in the restaurant sector, attracting quality tourism and searching for new gastronomic initiatives mindful of locality and tradition. Gigi Padovani, Honorary Academician for Torino Lingotto, discusses this with three eminent interpreters of Italian culinary art, from north to south: Carlo Cracco in Milan; Niko Romito from the Abruzzi, and the Sicilian Ciccio Sultano.

THE THRILLS AND PASSIONS OF FINE DINING *see page 33*

The gradual but increasing return of normality, albeit with judicious and indispensable precautions, delightfully heralds renewed conviviality and attention to fine foods and culinary culture, with its heady thrills and wonders. In Italy, explains Antonio Ravidà, Honorary Delegate for Palermo Mondello, we benefit from the added value of a food and wine culture brimming with excellent products from north to south, and ingenious production and processing skills.

THE DARWINIAN EVOLUTION OF SICILIAN FLAVOURS *see page 34*

Eating in Sicily remains a delight which lives up to its literary reputation, since tradition has not calcified but has evolved thanks to the activities of excellent chefs who have innovated without betraying their roots, instead using their creative imagination to keep in step with culinary progress. The new Sicilian cuisine, explains Messina Delegate Francesco Trimarchi, centres on sustainability, also the focal point of avant-garde haute cuisine.

WORLD FOOD SAFETY DAY *see page 36*

Since 2019, the 7th of June has been World Food Safety Day, proclaimed by the UN

General Assembly to raise awareness about food safety and attract worldwide attention to the effects of contaminated or deteriorated foods on public health. A recent study by Coldiretti (Italy's food growers' federation) based on the latest EFSA (European Food Safety Authority) report shows that food and drinks in Italy are six times safer than in other countries.

HOW SHOPPING HAS CHANGED FOR ITALIANS *see page 37*

ISMEA (Italy's Agrifood Market Services Institute) has studied changes in Italians' food habits and purchases during the pandemic. The first element observed is increased food expenditure, particularly for eggs and frozen foods. Food carryout, especially delivery, has gained popularity, and customers have returned to small local supermarkets and neighbourhood shops. More attention has also been paid to the links between food and health.

WHEN FOOD IS AN EMOTIONAL RESPONSE *see page 38*

Food is, naturally, a pleasure, but some people suffer from emotional eating, confusing emotional stimuli with hunger and responding by consuming food. The condition may be temporary, but can sometimes become pathological, requiring diagnosis and expert help.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*