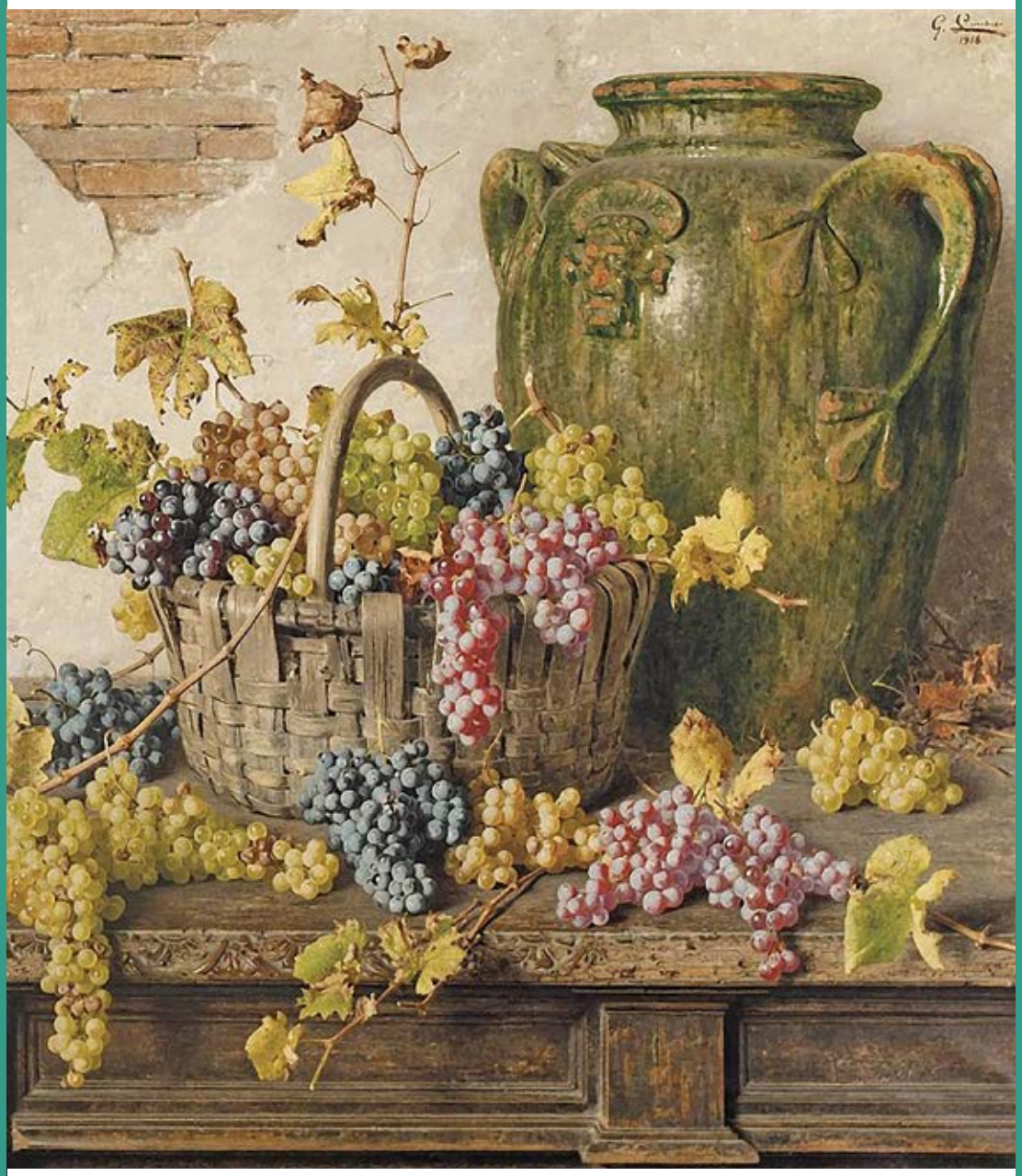
CIVILTÀ DELLA TAVOLA

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

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

SETTEMBRE 2021 / N. 340

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
NAZZARENO ACQUISTUCCI, GIUSEPPE ANASTASIO, GIUSEPPE BENELLI, BRUNO BERTOLÈ VIALE, ATTILIO BORDA BOSSANA, CLAUDIO BORRONI, GIANCARLO BURRI, ANDREA CESARI DE MARIA, ARCADIO DAMIANI, NICOLA D'AURIA, GABRIELE GASPARRO, GIGI PADOVANI, MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI, ROBERTO PIRINO, GIANCARLO SARAN, VITTORIO A. SIRONI, ALDO E. TAMMARO, ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR, ADRIANA ZUDDAS.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.

❖❖❖

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

❖❖❖

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

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

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC

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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

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

Rivista associata all'Unione Stampa Periodica Italiana

Sommario

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

In copertina: *Elaborazione grafica dell'opera "Cesto di Uva" (1916) di Giorgio Lucchesi, collezione privata*

Focus del Presidente

3 I ristoranti riaprono, ma alcuni problemi della ristorazione restano *(Paolo Petroni)*

Attualità • Costume • Società

4 Condire il convivio *(Vittorio A. Sironi)*

Tradizioni • Storia

5 Hemingway, l'Italia, la sua cucina *(Roberto Pirino)*

6 La preparazione della tavola *(Claudio Borroni, Bruno Bertolè Viale)*

8 La minestra, cibo popolare ma dimenticato *(Nazzareno Acquistucci)*

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****.*

Sommario

10 Abitudini gastronomiche di alcuni illustri personaggi *(Andrea Cesari de Maria)*

12 L'*Empereur* a tavola *(Aldo E. Tàmmaro)*

Territorio • Turismo • Folklore

14 Le sublimi torte d'erbi di Lunigiana *(Giuseppe Benelli)*

16 I dolci monumentali della Sardegna *(Giancarlo Saran)*

18 Le barche e la pesca del pescespada nello Stretto di Messina *(Attilio Borda Bossana)*

20 Turismo e vino: l'Italia sa ripartire *(Nicola D'Auria)*

22 La borragine e la misteriosa cucina del conte Ugolino della Gherardesca *(Adriana Zuddas)*

24 *'O cunciert*, il liquore di Tramonti *(Giuseppe Anastasio)*

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

25 Nuove tecniche di cottura: friggere negli zuccheri *(Roberto Zottar)*

28 Rosa selvatica senza profumo, detta canina *(Morello Pecchioli)*

30 La cucina al cartoccio *(Giancarlo Burri)*

Ristorazione e Cuochi

32 L'altra metà della cucina *(Gigi Padovani)*

Salute • Sicurezza • Legislazione

35 Conserviamo le uova nel frigo *(Gabriele Gasparro)*

36 Il sottovuoto *(Andrea Vitale)*

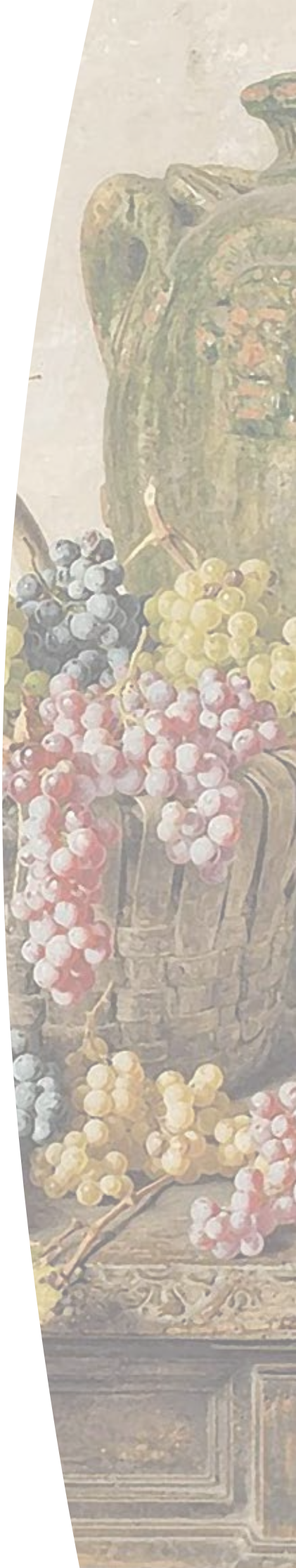
38 *Food* euro-italico *(Arcadio Damiani)*

In libreria

40 Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

41 Eventi e Convegni delle Delegazioni
42 Calendario Accademico
43 Accademici in primo piano
50 Attività e riunioni conviviali
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary



I ristoranti riaprono, ma alcuni *problemi della ristorazione restano*

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia

Fra gli altri, quello della scarsa qualità del servizio, spesso al limite del decoro.

Tutto sommato l'estate è trascorsa in modo accettabile per le attività accademiche; le riunioni conviviali sono state molte e ben partecipate, sia in Italia sia all'estero. Si è cominciato a respirare una nuova aria di speranza e di voglia di ritrovarsi. Il bel tempo ha aiutato la ristorazione all'aperto, e le vaccinazioni, con il conseguente *green pass*, hanno consentito un buon afflusso anche ai ristoranti di città che non hanno *dehors*. Il turismo è stato vivace, in taluni luoghi inatteso, e le località di mare e le isole prese d'assalto. Alcuni ristoranti hanno sofferto per la mancanza di "tavolate" di amici e familiari, perché nel gruppo c'è sempre qualcuno che per i più svariati motivi non ha il *green pass* e quindi, finché la stagione lo consente, si è preferito prenotare all'aperto. Nel complesso, tuttavia, l'estate chiude abbastanza bene.

Camerieri mascherati che si affannano a portar piatti, senza alcun rapporto umano

La ristorazione, in generale, **presenta però oggi tre problemi**. Primo fra tutti **le chiusure e le vendite**. In alcune città turistiche bisogna riconoscere che, in effetti, i locali erano un po' troppi, tarati su un flusso turistico enorme che è mancato e che mancherà ancora per molti mesi. Oltre a ciò, lo *smart working* ha svuotato i bar e i locali di bassa gamma che vivevano sui pranzi veloci degli impiegati. Vedremo a breve l'effetto di tale cambiamento, anche da un controllo che faremo dei locali recensiti nella nostra guida. In secondo luogo, si è notato un diffuso e talvolta sensibile **aumento dei prezzi**, non motivato se non dalla voglia di rifarsi dei mancati incassi durante i vari periodi di *lockdown*. In ultimo, un **appiattimento dell'offerta**, dei piatti proposti, della qualità media della cucina spesso derivante dall'affollamento della clientela. Ma **il problema della qualità del servizio**, che è sempre stato un punto dolente della ristorazione italiana**, si è fatto oltremodo acuto**, spesso al limite del decoro. Poveri

Livia e Alfonso Iaccarino

camerieri mascherati che si affannano a portar piatti, senza alcun rapporto umano, senza un minimo di conoscenza di quale cibo vi sia dentro, che spariscono quando se ne ha bisogno, che non si accorgono che l'acqua e il vino sono finiti, che portano il sale richiesto a fine cena. Assunti senza professionalità, basta costino poco, tanto non contano nulla. Loro lo sentono e lo vivono come un lavoro frustrante, privo di soddisfazioni e di prospettive. Errore madornale! Il ristorante vive anche grazie a loro: qualcuno che ricorda il tuo volto, che conosce i tuoi desideri, che è sollecito nel rendere gradevole la permanenza al tavolo, cambia il tono e la piacevolezza di un locale.

Il cliente è un ospite e come tale deve essere considerato da un vero ristoratore

Una recente intervista a **Livia Iaccarino**, moglie di **Alfonso** e madre di **Ernesto**, entrambi chef del celebre "Relais Chateaux", 2 stelle Michelin e "Magnifico" del Presidente per l'Accademia, **"Don Alfonso 1890"** a Sant'Agata sui due Golfi, sintetizza meglio di ogni altro ragionamento l'importanza del servizio in un ristorante famosissimo per la sua cucina: "*Io mai in cucina, ma il mio sorriso vale un grande chef*". Poi spiega: "*Parlo con tutti i clienti, sono come la padrona di casa che aspetta e accoglie gli ospiti, resto fino a tarda sera, per salutare tutti*". Ecco, il cliente è un ospite, pagante, ma è un ospite e come tale deve essere considerato da un vero ristoratore.

Condire il convivio

di Vittorio A. Sironi
Università di Milano Bicocca

Antropologia culinaria ai tempi del Covid-19.

Le parole assumono significato e vita in ragione della loro origine e del loro uso. In tempi difficili come gli attuali, in cui il comparto enogastronomico subisce ripercussioni economiche negative di rilievo, **ripensare a un'antropologia culinaria che possa ispirare suggestioni positive**, rifacendosi al significato originario di alcuni termini storicamente legati al cibo e alla sua consumazione, può essere un esercizio non solo intellettualmente produttivo, ma anche esistenzialmente ispiratore.

"Condire il cibo" è un modo per tirare fuori le qualità nascoste del cibo e della vita

"Condire il cibo" è una modalità culinaria che, **dal punto di vista gastronomico, esalta il sapore degli alimenti**: conferisce un gusto migliore e consente preparazioni più consone alle caratteristiche di ciò che si vuole mettere in tavola. In altre parole è un metodo per "tirare fuori" le qualità nascoste: del cibo e della vita. *Condire* è un termine che **ha una duplice etimologia: da *cum dare* e da *cum dire***. Per il cibo la prima derivazione significa "donare (sapore) attraverso" e la seconda "esprimere con (gusto)". Entrambe vogliono dire "insaporire" l'alimento.
Per la vita, la prima derivazione significa "dare (gioia) insieme" e la seconda "parlare con (gli altri)". Anche in questo caso, entrambe sono misure messe in atto per **"dare sapore" all'esistenza**.
Il condimento che esalta insieme cibo e vita si consuma (letteralmente) durante il "convivio". Anche questa parola ha un'etimologia pregna di significato culinario ed esistenziale. Deriva da ***cum vivere*, cioè "vivere con", un'espressione che sul piano della vita rimanda alla convivenza** (in famiglia, in società) e alla partecipazione quotidiana del cibo che, attorno a una tavola imbandita, facciamo con gli altri, congiunti e/o amici. Con loro condividiamo alimenti e bevande che, diventando strumenti di relazione sociale oltre che elementi di sussistenza biologica, rappresentano una modalità essenziale della nostra intrinseca socialità. Una qualità di cui avvertiamo la necessità e di cui constatiamo la mancanza proprio in questi tempi difficili della pandemia che, per ragioni sanitarie, ha ridotto, se non, talvolta, addirittura abolito tali momenti di convivialità allargata.

È scomparsa la convivialità come interazione alimentare e contatto umano

In questi mesi difficili, l'isolamento in casa, le relazioni ridotte o sovente del tutto interrotte, lo *smart working* durante il *lockdown* hanno spesso fatto emergere condizioni di instabilità latente e/o di squilibrio psicologico a livello personale e anche sul piano relazionale, smascherando situazioni prima tenute sotto controllo.

Anche il rapporto col cibo talvolta ha iniziato a essere squilibrato: in eccesso o in difetto. **È venuta a mancare la capacità di "condire" la tavola e la vita**. È scomparsa la "convivialità" come modalità di interazione alimentare e di contatto umano. **In attesa di recuperare la pienezza enogastronomica** di una tavola imbandita dentro un ristorante con una cucina di alto livello, non bisogna vivere l'isolamento a domicilio come un'apparente "forzata carcerazione" che scatena pensieri negativi di ribellione, causa stress e procura disagio. Se invece che essere motivo di "pre-occupazione" lo si considera come una vera e propria "occupazione" in grado di generare un'insperata opportunità che offre più tempo a nostra disposizione, possiamo e dobbiamo recuperare l'antica capacità culinaria, tipica della nostra tradizione gastronomica, di "condire" (per i nostri familiari o anche solo per noi stessi) cibo e vita, per **"insaporire" il nostro desco quotidiano e la nostra esistenza giornaliera, aspettando che terminino questi mesi complicati**. "Condire il convivio" può e deve essere l'imperativo. In tal modo la nostra cucina diventa **un piacevole laboratorio alimentare** che scopre nuovi sapori e la nostra dimora diviene un piccolo regno con uno spazio che si dilata a dismisura aprendosi al mondo.

Hemingway, l'Italia, la sua cucina

di Roberto Pirino
Delegato di Albenga e del Ponente Ligure

Un ricordo dello scrittore innamorato della vita e dell'Italia.

Hemingway era innamorato della vita. Così tanto da averla voluta respirare in ogni momento, in ogni continente. Si era imbarcato ragazzo dagli Stati Uniti d'America **per venire in Italia, volontario per la Grande Guerra**, a esprimere il suo coraggio, il suo eroismo, sulle nostre montagne carsiche friulane e venete in cui era stato ferito più volte e che non ha mai dimenticato. Come certamente non ha mai dimenticato Venezia, in cui ha ambientato il suo libro più malinconico e crepuscolare, *Di là dal fiume e tra gli alberi*, che una certa parte della critica letteraria non ha compreso, pur essendo fortemente anticipatore di temi oggi a noi ben noti.

Ha amato la Liguria e Venezia, dove frequentava l'Harry's Bar

E non ha certo dimenticato la Liguria, della quale ha apprezzato i colori e i profumi, che purtroppo non è riuscito a descrivere in un libro , essendo ormai troppo vicino a quel mattino del 2 luglio 1961, in cui ha pensato di volare oltre. **Dopo 60 anni, lo ricordiamo qui ad Alassio, dove ha apposto la sua firma sulla piastrella del celebre "Muretto"**.

A Venezia, **Giuseppe Cipriani**, padre di **Arrigo**, è stato amico sincero di "Papa", come Hemingway amava farsi chiamare. Lo accoglieva nella "stanza", l'Harry's Bar, in cui trovava riparo dal freddo vento invernale e dai caldi intensi e improvvisi della Venezia di allora.
Si racconta che **i suoi vini preferiti fossero il "Capri" bianco e il rosso "Valpolicella"**. Forse ad Alassio gli è stato offerto il Pigato, il vino bianco secco tipico del Ponente Ligure.

Nella scelta del cibo era semplice, quasi rustico

Nella scelta del cibo era semplice, quasi rustico, e **in questo la Liguria e Venezia lo potevano soddisfare molto bene**. Il pescato, la cacciagione, le verdure, le minestre, ben rappresentavano quel gusto tipicamente italiano di rispettare la materia che diventava forma, dunque arte. In quegli anni Cinquanta, forse un coniglio in casseruola sarebbe stato un buon piatto ligure da offrirgli, con aglio di Vessalico, olive taggiasche, cipolla, alloro, timo e rosmarino.
A Venezia si racconta di anatre di barena e uccelli di palude mangiati alla "Locanda Cipriani" di Torcello in compagnia del suo amico Giuseppe, e di **scaloppine al Marsala e cavolfiore saltato al burro nella sala dell'Hotel Gritti**, e delle noci italiane e i nostri fichi secchi all'Harry's Bar, bevendo Prosecco. Pensieri semplici, come è bello pensare a Hemingway, seduto a guardare l'orizzonte, con un bicchiere in mano, in attesa di partire per una nuova avventura. Questo è il ricordo più bello che ci resta di lui, che ha espresso nei suoi scritti, tutti, quel desiderio di libertà che lo ha reso immortale.

La preparazione della tavola

di Claudio Borroni, *Delegato*
e Bruno Bertolè Viale, *Accademico di Varese*

"Cucinare è un gesto di amore, mangiare è un modo per stare insieme e condividere i momenti felici" (A. Cannavacciuolo).

La preparazione di un pranzo o di una cena **a casa propria** è condizionata dal tipo di evento, a seconda che si tratti di un pranzo importante, di una tavolata tra amici, di un'occasione tradizionale (feste comandate). **Diversa sarà la preparazione della tavola**, diversi saranno il menu, l'impiattamento del cibo, la presentazione.
Nel caso di un pranzo (o cena) con uno o più ospiti importanti, la tavola ha regole ben precise. **Se il tavolo è di forma rettangolare**, con un numero di commensali pari o superiore a 6, i proprietari saranno seduti ai due capi del tavolo; l'ospite importante alla destra di uno di loro, alternando la sequenza uomo-donna, con i coniugi distanti tra loro per facilitare la convivialità (i fidanzati invece possono stare vicini). È consigliabile stabilire in anticipo l'assegnazione dei posti, se possibile con opportuni segnaposti. **Nel caso di un tavolo rotondo** o quadrato l'ospite importante è sempre alla destra del padrone di casa.
In una cena tra amici o parenti, l'alternanza uomo-donna sarebbe sempre consigliabile, anche se molto difficile per i capannelli di genere che normalmente si formano. Se uno dei proprietari fosse impegnato in cucina, il coniuge siederà di fianco all'ospite importante; in tutti i casi lo "chef" deve limitare al massimo il tempo di allontanamento dal desco.

Anche l'apparecchiatura della tavola è condizionata dal tipo di cena

Anche **l'apparecchiatura della tavola** è condizionata dal tipo di cena. In Italia, data la presenza di un primo piatto, è bene posizionare una **forchetta** sulla sinistra per il secondo e una a destra per il primo. Nel caso il primo piatto sia costituito da un risotto, è bene seguire il consiglio del Maestro **Marchesi** che prevedeva un **cucchiaio** un po' più piccolo di quello da minestra; la forchetta può essere indicata per un riso freddo o basmati. **Il coltello** si posiziona a destra, con la lama verso l'interno. Ovviamente in condizioni più informali, il numero delle posate può essere ridotto ragionevolmente. **Durante il pranzo, che va consumato lentamente**, per

assaporare al meglio il gusto dei cibi, le posate, come dice la parola stessa, si devono posare sul piatto e mai sulla tovaglia per non sporcarla. I **piatti**, che hanno sempre avuto una forma in funzione alle vivande che contenevano, **ultimamente hanno subito diverse varianti**, come la fondina di grandi dimensioni per esaltare i secondi e il piatto piano per contenere i primi quale il risotto all'onda. È bene non presentare tutti i piatti impilati l'uno sull'altro all'inizio della cena, bensì farli uscire dalla cucina dove possono essere impiattati al momento opportuno. Spesso assistiamo al ristorante alla presentazione di piatti diversissimi tra loro, non sempre per il tipo di vivanda contenuta.
In tutte le occasioni i **bicchieri, sempre a destra**, devono essere almeno due e a stelo, tranne **l'eventuale bicchiere dell'acqua che può essere colorato**, in sintonia con l'apparecchiatura della tavola e di valore (tipo Burano). Il brindisi non contempla il tintinnio dei bicchieri, non certo per il pericolo di avvelenamento come avveniva nel Medioevo, bensì per un fatto di igiene e per non rovinare quelli a stelo, spesso di cristallo sottile.

La scelta della tovaglia, delle candele, dei fiori e della musica

La scelta della **tovaglia** è di solito argomento della padrona di casa i cui gusti non si possono discutere, così come il **tovagliolo** di stoffa che va messo a sinistra e può essere di tutte le forme e dimensioni e non deve mai essere dimenticato sui piatti ma posto sulla sedia, nel caso l'ospite si alzi per andare in bagno. In una cena più informale, il tovagliolo sarà di carta anche perché esistono sempre più soluzioni di forma e colore in linea con il resto della tavola. Il **pane** va messo a sinistra così pure il **burro**, nel caso ci sia. Se ci sono **candelabri,** le candele saranno accese. Al centro della tavola i **fiori** sono ben graditi soprattutto se di stagione e in linea col resto della tavola **ma attenzione a non sceglierli troppo alti e troppo profumati**.

Una buona **musica** può accompagnare la cena come si faceva in tutte le epoche storiche (**Leonardo**, da ottimo maître di sala, aveva pensato a un'arpa), ma deve essere proposta a basso volume.
Alcuni accorgimenti devono essere presi **in funzione del tipo di menu** prescelto. Un suggerimento utile per avere il **brodo di carne** limpido è quello di bollire tortellini o agnolotti in una parte del brodo e versare quello conservato a parte filtrato e bollente così da servirlo, nel piatto di portata, gustoso e non contaminato da residui di cottura come farina o frustoli del brodo. L'eventuale formaggio grattugiato deve essere a disposizione comodo sul tavolo, magari diviso in più formaggiere.

Come servire le vivande

Con l'avvento della *nouvelle cuisine* e della situazione particolare che stiamo vivendo, è sempre meglio servire le vivande già **porzionate nel piatto**, soprattutto se si tratta di brasati o umidi, sempre rigorosamente caldi, portando al momento le verdure o i contorni a piacere dell'ospite. **Il pesce può essere mostrato intero**, ma deve essere poi sempre servito pulito, spinato con la massima attenzione e sempre utilizzando il piatto di servizio caldo. Nel caso di preparazioni di **pasta fresca con condimenti particolari**, tipo spaghetti alla chitarra con sugo alla teramana, la vivanda può essere portata in tavola già parzialmente condita in apposite zuppiere, aggiungendo direttamente nel piatto un'ulteriore porzione di sugo, o, nel caso dei *bruscitti,* presentando la pentola usata per la preparazione, servendo la quantità desiderata dal commensale. I **formaggi** vanno sempre presentati su un vassoio apposito preferibilmente in legno: ideali quelli rotanti, con i coltelli adeguati al tipo di prodotto (spatole, spelucchini ecc.) facendo attenzione a non mischiare troppe tipologie di formaggi; il gorgonzola è preferibile servirlo da solo. **Le carni bianche**, poiché spesso sono accompagnate da intingoli di vario genere durante la fase di preparazione, è preferibile servirle non porzionate nel piatto ma portate in tavola in idonei contenitori.
Acqua naturale e gassata fredda non devono mai mancare in tavola. Il **vino** rosso fermo va aperto per tempo e versato nel decanter, specie se è d'annata, in modo che abbia il tempo per respirare; la bottiglia di pregio può essere mantenuta nelle vicinanze per mostrare all'ospite cosa sta per bere. Questo è un modo anche per valorizzare i nostri vini rossi che non hanno nulla da invidiare ai cugini francesi. I vini bianchi e i rossi frizzanti in genere vanno serviti freddi, alle temperature consigliate dai produttori, e versati in bicchieri a stelo, salvo pranzi o cene rustiche o tra amici. È tradizione che i rossi accompagnino la carne e i bianchi il pesce, ma da tempo il rosso viene preferito soprattutto per i pesci cucinati con intingoli complessi e di sapore forte. Non dimentichiamo che un nostro vino rosé è una soluzione che può accontentare tutti i gusti.

La minestra, cibo popolare
ma dimenticato

di Nazzareno Acquistucci
Delegato di Treviso-Alta Marca

Il risultato della fantasia e della capacità di saper comporre gli ingredienti a disposizione per preparare una scodella fumante e appetitosa.

Le minestre sono da considerare sicuramente un patrimonio di tutte le cucine territoriali del mondo. Esse sono **la testimonianza della cultura gastronomica più vera, perché più autentica e legata al territorio di provenienza**. Nelle molteplici esperienze in giro per il mondo, ho potuto verificare quanta affinità ci sia nella preparazione e presentazione delle minestre, risultato sempre della fantasia e della capacità dei deschi familiari di saper aggregare gli ingredienti a disposizione per prepararne una scodella fumante e appetitosa.

Oggi nei nostri locali non c'è più traccia di questo piatto, che resta invece nei menu di altri Paesi

Oggi, nei nostri locali, non c'è più traccia di questo piatto a meno che non si tratti di una specialità acclarata. I locali di altri Paesi, invece, mantengono nel loro menu la minestra più o meno arricchita e sempre gradita quando si desidera gustare un cibo leggero e mandare giù volentieri qualcosa di caldo. Il termine minestra, come si sa, deriva direttamente dalla

parola latina *ministrare* che vuol dire amministrare, servire, porgere, dare. Tanto che la parola latina *ministra* è riferita alla fantesca, colei che serve a tavola.
Per il Dizionario Devoto-Oli, la minestra è "**la pietanza caratteristica della cucina italiana**, costituita generalmente di pasta o riso o legumi o verdure, cotti in acqua o in brodo e variamente conditi". In verità è una vivanda diffusa nelle tradizioni alimentari di numerosi Paesi prendendo il nome di *soup, potage, suppe* e *sopa* con una collocazione ben precisa nei menu, tra gli antipasti e i secondi piatti.
La parola, nella cucina italiana, ha assunto e tuttora **assume un significato casalingo**, cioè un cibo povero, fatto con ingredienti semplici e facilmente reperibili, ben diverso dalle minestre realizzate con brodo dI carne e altri ricchi ingredienti. Nella tradizione soprattutto contadina ha sempre avuto la funzione non solo di alimentare ma anche di scaldare e le minestre, ereditate dalla cucina tradizionale, **sono fatte quasi esclusivamente con il riso perché conservano moltissimo il calore**, molto di più di quelle di pasta.
C'è da chiedersi come mai il riso abbia trovato un impiego così abbondante nel Veneto. Molto probabilmente perché questo cereale è sempre stato disponibile, in costante quantità, a differenza della pasta e, elemento non trascurabile, più a buon mercato. Infatti, era molto facile da reperire, al contrario della pasta che doveva arrivare dal Sud dell'Italia, grazie alla grande produzione delle risaie del Polesine e del Veronese.

La cucina trevigiana annovera minestre di riso in tante varietà

La cucina trevigiana, per molti versi legata a quella veneziana, annovera minestre di riso in tante varietà. Esse, nel passato, **rappresentavano l'alimento più comune di ogni mensa**. Le minestre hanno, infatti, un'origine molto povera perché sono realizzate quasi tutte con verdure cresciute nell'orto di casa e si cucinano in qualsiasi periodo dell'anno, seguendo i prodotti di stagione. È importante ottenere la minestra un poco "fissa", cioè densa e, a cottura ultimata, farla riposare un tempo adeguato per ottenere la *telarina* sopra (una sottile pellicola di amido addensato).
È il caso della **minestra di riso e patate** che ancora qualche trattoria propone nel periodo invernale, anche se è possibile cucinarla tutto l'anno. Un piatto veramente consolatorio, se realizzato da mani esperte e sensibili nel dosare tutti gli ingredienti. Quella di **riso e fegatini** rappresenta **un piatto *cult***, consumato in gran quantità **nelle nozze rustiche**, dove trovava abbondanza di ingredienti nella strage di pollame che la celebrazione del matrimonio comportava.
È forse riduttivo elencare le tante minestre di riso che si possono ottenere con gli ortaggi per ogni fase stagionale ed evidenziare quanto sia stata fervida la fantasia utilizzata in cucina per realizzarle. Quelle, però, che possono essere considerate molto ben riuscite e che meriterebbero un posto nei menu, perlomeno degli agriturismi e delle trattorie della tradizione, sono, oltre a quelle già riportate: **il riso *"co'a luganega"***; il **riso con la zucca**; **risi e verze**; risi e spinaci; riso e cavolfiore; riso, sedano e pomodoro e ***risi e bisi***.
Questi ultimi, come si sa, sono conosciuti in tutto il Veneto e sono legati indissolubilmente a Venezia e più precisamente alla figura del **Doge che ne aveva fatto il suo piatto irrinunciabile** e che offriva anche alle personalità in visita. C'è da augurarsi, perciò, che vengano rivalutate e meglio conosciute tali minestre che seppure "povere" sanno essere ancora consolatorie e mettere in pace chiunque voglia essere gratificato con i sapori autentici dei prodotti dell'orto e della tradizione.

Abitudini gastronomiche
di alcuni illustri personaggi

di Andrea Cesari de Maria
Delegato onorario di Milano Duomo

"De gustibus non disputandum est".

Che **Rossini** fosse particolarmente amante e cultore della buona tavola è cosa nota a tutti, anche perché il compositore **dichiarava di non conoscere un lavoro migliore del mangiare.** A testimonianza di questa sua passione l'affermazione: "Per mangiare un tacchino bisogna essere in due, io e il tacchino" (da notare che si parla di tacchino, non di pollo!), oppure la sua sincera ammissione di aver pianto quando un volatile cucinato con grande passione era finito nelle acque di un lago perché il Maestro lo aveva fatto cadere inavvertitamente dalla barca.

Le passioni o le stranezze di alcune figure famose

Quali sono le abitudini, le passioni, le stranezze a tavola di alcuni personaggi famosi? Proviamo a fare un piccolo *excursus*.
Di **Caio Giulio Cesare** si ricorda la morigeratezza a tavola ma anche, probabilmente, la nascita di una frase destinata a entrare nella storia. "*De gustibus non disputandum est*", non bisogna discutere sui gusti, pronunciata rivolto ai suoi generali, perplessi dopo aver assaggiato **asparagi conditi con burro** secondo l'usanza delle popolazioni a Nord di Roma, anziché con il tradizionale olio.
Di **Dante** si ricorda **l'aneddoto dell'uovo**, correlato alla sua prodigiosa memoria. Una volta interrogato su quale piatto preferisse rispose "l'uovo". Passato un anno, lo stesso viandante chiese al sommo poeta: "Con che cosa?" "Con il sale" fu la pronta risposta. Circolano anche altre versioni dello stesso aneddoto ma il risultato relativo alla memoria non cambia.
Leonardo Da Vinci, di cui nel 2019 si sono celebrati i 500 anni dalla morte, esercitò il suo incredibile ingegno in molti campi dello scibile umano, cucina compresa, tanto da lasciare in eredità, tra gli altri, un girarrosto automatico e il cavatappi. Lavorava nella pasticceria del padre adottivo a Vinci, **specializzandosi nel preparare il marzapane**. Con la pasta, oltre alle torte, si esibiva in figure umane, macchine, fortificazioni. In considerazione del suo genio, c'è da chiedersi chi mai avesse il coraggio di mettere sotto ai denti simili capolavori.

Dalla lirica alla poesia

Passando alla lirica, **Giuseppe Verdi** amava il culatello, che aveva gustato fin da piccolo, come pure cucinare **il risotto allo zafferano**, senz'altro in omaggio alla Scala di Milano che risuonava delle sue opere, con una vera ricetta di **"cottura alla Verdi"**, rispettosa della tradizione.
Sempre in tema di lirica, **Maria Callas** era nata, ahi lei, con un peso eccessivo, con grandi complessi dai quali si liberò con una dieta drastica. Oppure, come dice un "gossip", ingerendo un verme solitario in una coppa di champagne. Era una carnivora, amava le **bistecche alla fiorentina** di grosso taglio che il marito le procurava

direttamente a Firenze, mentre in cucina le piaceva preparare piatti della tradizione veronese, quali la **pearà**, o la ***pastissada***. Ha dato il nome a una torta, la "torta mia", una variante della torta Paradiso che preparava a Sirmione, quindi vicino Verona, nei periodi liberi dalle tournée.
Conosciuta è l'avversione di **Giacomo Leopardi** per la minestra, da lui bollata in modo irreparabile: "Ora tu sei, minestra, dei miei versi oggetto, e dirti abominevole mi porta gran diletto". Salvo poi pubblicare un libro che **elenca i 49 piatti a lui particolarmente graditi** durante il suo soggiorno napoletano. Tra i suoi preferiti erano i gelati.

Erano morigerati Napoleone e Garibaldi quanto non lo era Cavour

Napoleone non era certo attento a quanto compariva in tavola, in tutte altre faccende affaccendato; si ricorda solo la sua grande passione per il pollo alla Marengo, dal luogo di una sua celeberrima battaglia. Il cuoco personale dell'Imperatore, poco convinto degli accostamenti, osò una volta cambiare la ricetta sostituendo il Cognac con il vino bianco e i gamberetti con i funghi. Napoleone, che evidentemente tanto sprovveduto non era, si accorse dell'inganno e non osiamo pensare al quarto d'ora che passò quel cuoco che aveva contraddetto un ordine dell'Imperatore.
E **Garibaldi**, **e Cavour**? Tanto era morigerato e dai gusti semplici il primo, quanto attento ai cibi il secondo, così da esclamare che "Cattura più amici la mensa che la mente".
Garibaldi amava pane, fave, pecorino, legumi, il pesce fresco della sua Sardegna che non disdegnava di mangiare crudo, antesignano di tante mode di oggi, senza preoccuparsi troppo dell'anisakis, allora senz'altro sconosciuto.
Appassionato del cibo, sia da un punto di vista qualitativo sia meramente quantitativo, **Cavour credeva profondamente nella cucina**, con una vera **predilezione per salse e sughi**. Così il padre di Cavour descriveva alla moglie l'appetito del giovane Camillo: "Nostro figlio è un ben curioso tipo. Anzitutto ha così onorato la mensa: grossa scodella di zuppa, due belle cotolette, un piatto di lesso, un beccaccino, riso, patate, fagiolini, uva e caffè". Non c'è tanto da stupirsi se, con un approccio del genere alla tavola, il Conte visse solo 51 anni. A Grinzane Cavour produceva un ottimo Barolo che voleva che accompagnasse i suoi ambasciatori nelle loro missioni estere in modo da ammorbidire gli interlocutori davanti a un bicchiere "di quello buono".

Dai Papi a Montanelli, amanti della buona tavola

Che dire dei Papi? Papa Francesco, nel pieno rispetto delle sue origini piemontesi, ha una **particolare predilezione per la bagna cauda**.
Nel lontano 1400, **Papa Martino V** è ricordato per **una torta alle erbe** fatta con pinoli, uva passa, maggiorana, salvia, zafferano e zenzero. A cavallo del 1500, **Papa Leone X** fu un principe rinascimentale vero e proprio. Cacciava in prima persona **la selvaggina** che poi sarebbe comparsa in tavola, cucinata da una serie di cuochi di fiducia. Di lui si ricorda un celeberrimo pasticcio fatto con carne di manzo.
Di **Einaudi**, secondo Presidente della Repubblica e considerato uno dei padri della Patria, oltre al livello morale, **si ricorda la morigeratezza**: a un pranzo ufficiale al Quirinale chiese chi dei commensali fosse disposto a dividere con lui una pera che, evidentemente era troppo grande per lui.
Venendo ai giorni nostri o quasi, non si può non accennare a un personaggio i cui pareri sferzanti mancano a tanti di noi: **Indro Montanelli**.
Abituale frequentatore della "Tavernetta da Elio" a Milano, **mangiava poco**, addirittura mangiucchiava, **ma mangiava bene**, come tanti toscani che hanno cercato e trovato fortuna a Milano che di loro aveva bisogno. Fagioli all'olio, di Posina o di Sorana, ribollita, acqua cotta, coniglio, trippa, pollo ruspante, il tutto annaffiato da poco Chianti. E il pepe, da buon toscano, ma non in quantità eccessiva. "Troppo pepe - diceva - ti può arare il palato, levandoti il garbo di certi sapori; e il pepe nel tuo piatto metticelo tu, di tua mano, non lasciare che te lo sparga il cameriere di turno, a volte troppo zelante". E poi gli gnocchi, amati dal giornalista toscano e da un personaggio storico che molto stimava, il Maresciallo **Radetzky** che, sosteneva Montanelli che lo aveva studiato, decise di sposare l'amante milanese non perché l'amasse ma in quanto era bravissima a fare gli gnocchi.

L'*Empereur* a tavola

di Aldo E. Tàmmaro
Accademico di Milano Brera

I rapporti non idilliaci fra Napoleone e il cibo. Eppure…

Dopo quello di Dante, il 2021 ci serve un altro centenario, il secondo dalla morte di **Napoleone Bonaparte**, anch'essa sopraggiunta nel corso di un esilio, certamente più penoso date l'abissale distanza dalla Patria e le più disagevoli condizioni ambientali. Evidentemente, chi scelse la sperduta isola di Sant'Elena non aveva nessuna voglia di ripetere l'esperienza dell'Elba, finita come tutti sappiamo.
La documentazione storica sui suoi rapporti con la tavola è pressoché unanime nel negare all'*Empereur* il ruolo di buongustaio. Di primo acchito, la notizia non manca di sorprendere se si pensa che i genitori di Napoleone erano immigrati in Corsica dalla Toscana, terra dalle solide tradizioni enogastronomiche, e che la prima moglie, **Giuseppina Beauharnais**, proveniva dalla Martinica, zona in cui imperava la cucina creola. Come se ciò non bastasse, correvano i tempi in cui **in Francia trionfavano i grandi cuochi**, quale **Marie-Antoine Carême** e, ovviamente negli strati sociali opportuni, **si diffondeva l'arte del banchetto**.
Fra questi banchetti, c'erano anche quelli organizzati e frequentati da **Jean-Anthelme Brillat-Savarin**, alto magistrato della repubblica e appassionato di gastronomia, che proprio in quegli anni stava incubando la *Physiologie du goût*: la sua opera basata su 30 meditazioni di gastronomia trascendente, che sarebbe diventata il primo trattato moderno sui rapporti fra l'uomo e il cibo e il cui successo editoriale ne avrebbe fatto un vero *best seller* dell'epoca.

Ritratto di Maria Luigia d'Austria (1835) di Giovanni Battista Callegari, Parma

Considerava la tavola come una pura necessità di sopravvivenza

I ruoli istituzionali e militari avevano evidentemente preso il sopravvento sulle tradizioni gastronomiche familiari e sulle consuetudini della sua epoca, portando il Grande Còrso a considerare la tavola una pura necessità di sopravvivenza.
Le cronache dell'epoca lo descrivono come un commensale che dedicava al cibo poco tempo e ancora meno attenzione. **Apprezzava** alcuni cibi, fra cui **le zuppe di patate, fagioli e cipolle; amava la carne di pollo e di montone, le ostriche provenienti dalla sua Corsica**, la frutta e il pane, che per lui non era mai sufficientemente bianco. Nelle occasioni ufficiali, lasciava a desiderare in fatto di etichetta: arrivava spesso in ritardo e metteva in imbarazzo i commensali che non riuscivano a tenere il passo con la velocità con la quale trangugiava i cibi, aiutandosi con le mani. Già all'epoca in cui era primo console aveva riconosciuto questa sua manchevolezza e aveva ammonito i suoi potenziali commensali: "Se volete mangiare bene pranzate con il secondo console, se volete mangiare molto pranzate con il terzo console, se volete mangiare in fretta e furia pranzate con me". Queste pessime abitudini alimentari non furono sicuramente estranee allo **sviluppo della gastrite i cui sintomi lo perseguitarono**

per tutta la vita, poco sensibili agli infusi e alle tisane preparate da Giuseppina. **Quella mano infilata nel gilet, che fa parte dell'iconografia classica** del Nostro, rappresenterebbe semplicemente un tentativo di dare sostegno e sollievo all'organo sofferente.

Le bevande preferite erano caffè, tè e orzata

Quanto alle bevande, le sue preferite erano caffè, tè e orzata. **Non beveva liquori, ma in fatto di vini i suoi gusti erano piuttosto raffinati**, anche se limitati al solo **Gevrey Chambertin, un superbo Pinot Nero**, che aveva imparato ad apprezzare durante un soggiorno in Borgogna come giovane ufficiale di artiglieria e da allora era diventato un inseparabile compagno di tutte le sue campagne guerresche.
All'*Empereur* viene attribuita la frase "Il vino ispira e contribuisce enormemente alla gioia di vivere". Finalmente, almeno un appiglio per rivalutarne la figura come buongustaio? Ahimè, no: **aveva la deprecabilissima abitudine di allungare quasi sempre con l'acqua quel nettare**, il cui territorio di produzione, dopo circa due secoli, sarebbe stato dichiarato patrimonio mondiale dell'Unesco.
La seconda moglie, **Maria Luigia d'Austria, a tavola era l'esatto contrario del consorte**: raffinatissima, amante dei pasti di quattro portate, e soprattutto dei dolci, nonché di Champagne, Bordeaux, liquori e liquorini. Dopo il matrimonio, Napoleone non cambiò le sue preferenze alimentari, ma prese l'abitudine di rimanere seduto a tavola, accanto a lei, regolarmente munito di tovagliolo come tutti gli altri.

Eppure… legò il suo nome ad alcune innovazioni gastronomiche

Eppure, nonostante la criticità dei suoi rapporti con la tavola, l'*Empereur* lasciò tracce positive anche nella storia della gastronomia, legando il suo nome ad alcune innovazioni.

Il 14 giugno 1800, le sue truppe vinsero la battaglia di Marengo contro gli Austriaci e il suo fido cuoco **François Dunand**, a corto di provviste, riuscì a racimolare nel contado alessandrino un pollastrello, alcuni gamberi di fiume, qualche uovo, pomodori, aglio e olio e cucinò un piatto che l'imperatore gradì al punto da volerlo accompagnare a tutte le sue successive battaglie; era nato il piatto che, col nome di ***pollo alla Marengo,*** **entrò a far parte della cucina piemontese**, si trova anche, con lo stesso nome ma **con l'esclusione dei gamberi**, al numero 268 della bibbia **dell'Artusi** e venne **ripreso, nella variante con funghi, dal famoso Escoffier**.
Si dice che Dunand abbia preparato **anche un dessert a base di farina di mais, uvetta, pasta di mandorle e Maraschino**; anche questa ricetta entrò a far parte della culinaria alessandrina e venne brevettata, con qualche modifica, sotto il nome di ***polenta del Marengo***.
Una colazione all'Ambasciata di Russia gli fornì l'occasione per **introdurre in madrepatria il servizio alla russa**, che consisteva nel portare ai commensali i piatti già confezionati e porzionati, anziché i grandi vassoi da cui attingere le vivande, come si usava in Francia.
Nel 1805, **in visita a Parma**, affascinato dall'abilità di Medardo, *naso dolce*, nel selezionare con l'olfatto **i migliori prosciutti, ne promosse l'esportazione in tutti i territori del suo vasto impero**.

Bandì un concorso per un metodo che impedisse il deterioramento delle provviste

L'esigenza di assicurare alle sue truppe il rancio, necessario per spazzare con successo i campi di battaglia di mezza Europa, è alla base di un apparente paradosso: fu proprio Napoleone, la negazione personificata dell'importanza del cibo, a **favorire lo sviluppo e la diffusione dell'inscatolamento degli alimenti** quando, correva l'anno 1810, bandì un concorso per un metodo che impedisse il deterioramento delle provviste portate al seguito nelle sue campagne. **Il premio di 12.000 franchi andò a Nicolas François Appert**, un pasticciere che aveva messo a punto una tecnica, poi chiamata *appertizzazione,* che consisteva nella chiusura del cibo in un contenitore di vetro sigillato con la pece e sottoposto a bollitura in acqua. Ecco un altro esempio di come le esigenze belliche possano accelerare la scoperta e l'introduzione di nuove tecniche: anche se di alcune di queste avremmo fatto volentieri a meno, nulla toglie al ruolo che altre hanno giocato nel progresso dell'umanità.
Nella sua ultima residenza di Sant'Elena, la villa Longwood, quando pranzava da solo, si faceva preparare dal cuoco Chandelier la **beneamata zuppa del soldato, fatta con brodo, pane e verdure**; si narra che con questo sapore e mormorando "*À la tête de l'Armée*" si congedò dal mondo nel giorno del manzoniano "Ei fu", il 5 maggio 1821.

Le sublimi torte d'erbi
di Lunigiana

di Giuseppe Benelli
Accademico della Lunigiana

Ogni paese ha la sua ricetta per realizzare una torta salata ripiena di verdure.

La Lunigiana, che s'incunea lungo la val di Magra tra l'Appennino emiliano e ligure, è una valle caratterizzata da un clima mediterraneo e da una grande varietà di vegetazione. Per questo **la regina della cucina lunigianese è la torta d'erbi**, simbolo di una tradizione antica che **esprime la creatività contadina**. È una torta salata ripiena di verdure e, come spesso accade con i piatti della tradizione locale, ogni paese ha la sua ricetta, anzi ogni famiglia ha la sua torta, spesso con varianti di erbe dei campi che dipendono dalle stagioni e dalla fantasia della cuoca. **Un miscuglio di saggezze e capacità antiche** sparse negli impenetrabili meandri della storia, portate fino a noi dalla memoria del tempo.
La cronaca quattrocentesca dello speziale **Giovanni Antonio da Faye** (*Libro de croniche e memoria e amaystramento per lavenire*, Luna Editore, La Spezia 1997), in occasione del suo matrimonio nel 1433, fa l'elenco dei regali ricevuti: "*...chi m'aveva donato grano, chi dinari, chi formagi, chi tuorte*". Non sappiamo quali tipi di torte abbia avuto in regalo, ma certamente la torta d'erbi non poteva mancare.

Il ripieno di un colore verde intenso è avvolto dalla pasta sfoglia

Quella d'erbi è rotonda, con il ripieno di un colore verde intenso avvolto dalla pasta sfoglia. **Le erbe spontanee e le verdure** (bietole, cipolle, spinaci e asparagi selvatici, porri), una volta lavate e tritate, sono cotte in acqua bollente o messe a strati **sotto sale fino**. È quest'ultimo elemento che fa **la vera differenza tra le torte d'erbi** ed è lo spartiacque per la fragranza dei sapori e dei profumi. Le erbe, dopo averle ben "strizzate", si mettono in una terrina per essere amalgamate con altri ingredienti (pecorino locale o parmigiano, pangrattato, olio e il sale solo per quelle bollite). A parte viene preparato un composto di farina, olio e acqua che, impastato, si stende a sfoglia, adagiata poi su una teglia da forno preventivamente unta. Sopra la sfoglia si dispone l'impasto e il tutto viene ricoperto con una seconda sfoglia.
Germano Cavalli, il grande studioso di etnografia lunigianese, nel suo Quaderno *Note e appunti per una storia delle abitudini alimentari in Lunigiana* (Villafranca, 2014), fa notare che "Il termine erbi nell'accezione comune sta a indicare soltanto

le erbe spontanee raccolte nei campi e nei prati e non gli erbaggi coltivati nell'orto, nel qual caso si parla di 'torte di erbe' oppure dalla parola 'torta' seguita dal nome del prodotto maggiormente impiegato nella sua preparazione". Tuttavia ci sono alcune componenti fondamentali che caratterizzano tutte le torte: la sfoglia sottana e il più delle volte anche soprana, l'impasto degli erbi e la cottura nei testi.

La sfoglia era stesa su un tagliere coperto di foglie di castagno

La magia dello stendere la sfoglia col mattarello rinnova l'emozione dell'infanzia, quando la nonna, con grande destrezza, ricavava da un monticello di bianca farina, legato da olio e acqua, un velo che stendeva nella teglia grande ben oliata. Si diceva "tirare la sfoglia" per intendere la torta fatta di "pasta foglia". "Un pettegolezzo - scrive **Gian Battista Martinelli** in *Cucina e salute con le erbe di Lunigiana*, Muzio Editore - vuole che il nome sfoglia derivi dal fatto che, nella Lunigiana, era stesa su un tagliere coperto di foglie di castagno". **Nella civiltà contadina i testi in ghisa per cuocere erano di uso giornaliero** e **la raccolta delle foglie di castagno**, fatte essiccare per tutto l'anno, **sostituiva il prezioso olio** che oggi si usa per ungere il fondo della teglia e la parte superiore della torta sapientemente bucherellata con la forchetta.
Occorre ricordare che un tempo, in Lunigiana, l'olio di oliva, per quanto gli oliveti del Fivizzanese e della media Val di Magra ne producessero quantità sufficienti e di buona qualità, veniva usato con grande parsimonia perché considerato un genere pregiato. Tuttavia lo chef **Rolando Paganini** sostiene che "Nella torta deve abbondare l'olio extravergine d'oliva, tanto da ungere il mento". **La sfoglia sottana era più ampia della circonferenza della teglia e gli orli uscivano dai bordi** per poi intrecciarsi sapientemente con quelli della sfoglia soprana.

La torta lunigianese non deve essere mai tagliata a spicchi

La torta d'erbi della Lunigiana **deve sempre essere tagliata a quadri** di circa 5/7 cm (mai a spicchi) e deve essere **"mangiata con le mani"**. Se l'olio sgocciola e unge le dita, vuol dire che la torta è buona. Infine deve essere sempre **consumata calda** o possibilmente un'ora dopo la sua sfornatura.
Le varianti dell'impasto dipendono dal numero e dalla qualità degli erbi impiegati, dal loro dosaggio, dal condimento e da segreti sapientemente tramandati. "A titolo di esempio - scrive Cavalli - varrà la pena citare, una per tutte, **la torta che si faceva a Mocrone** (Villafranca) **con 36 qualità di erbi di campo** disponibili, tutti insieme, una sola volta all'anno durante il mese di aprile". Le erbe selvatiche per la torta sono pimpinella, finocchio selvatico, *latasin*, *botonga*, *camoila*, *stopion*, cime di ortiche, orecchie d'asino, cime di rovi, borragine, tarassaco.
Luigi Campolonghi, il giornalista pontremolese socialista, esule in Francia durante il fascismo, scrive, in *Pontremoli una cittadina italiana fra l'800 e il 900,* che va reso omaggio "Alla saviezza del popolo pontremolese, la cui abilità è consistita nel conciliare la fedeltà alle torte di erbi, di riso, di cavoli, di patate, di farina di castagne, di porri", rinunciando a ogni tentativo di politica espansionista.

Per la ricetta pontremolese occorrono due chili di erbi e bietole tenere

Per la ricetta pontremolese occorrono due chili di erbi e bietole tenere, di cui si utilizza solo la foglia. Si lavano e si tritano non troppo fini; si depositano a strati cosparsi di sale in pentola e si lasciano riposare il tempo necessario (in genere per circa un'ora o meno, a seconda della tenerezza degli erbi). Dopo aver ben strizzato gli erbi sotto l'acqua della fontana, **si aggiungono una ricotta, una bella manciata di pecorino, due uova, una manciata di pane grattugiato, un pizzico di pepe e un po' di olio**. Si mescola a fondo per un amalgama compatto. Si prepara la sfoglia con farina, acqua, olio e sale e la si tira per due volte. Una si appoggia al testo e vi si deposita il preparato, stendendolo con uno spessore di circa 1,5 cm. Si ricopre con l'altra sfoglia, **unendole ai bordi, sui quali si eseguono pizzi decorativi**. Si mette in forno ben caldo, facendo cuocere per circa tre quarti d'ora.
Mi piace infine ricordare **Luigi Firpo**, lo studioso dell'utopia, professore universitario a Torino e parlamentare, grande appassionato di cucina (ha scritto *Gastronomia del Rinascimento*, Utet, Torino, 1974), che quando gli feci assaggiare la torta d'erbi di Pontremoli e gli spiegai che prima della cottura gli erbi sminuzzati venivano tenuti sotto sale, subito mi chiese meravigliato come in dialetto locale si chiamasse l'albicocca. Appena gli dissi "miaga", immediatamente rispose che il nome era di origine araba come la cottura sotto sale. Era la prima volta che sentivo da un così eminente studioso un tanto preciso riferimento all'influsso arabo nella cucina lunigianese.

I dolci monumentali
della Sardegna

di Giancarlo Saran
Accademico di Treviso

Sono quelli delle grandi occasioni: feste patronali, matrimoni, battesimi.

Per il turista di passo che si siede alla tavola con vista sui nuraghi, il riflesso automatico, dopo aver gustato *malloreddus* e *porceddu*, è quello di un ammaraggio dolce su di un piatto di **seadas**, il classico raviolo farcito di formaggio servito con un velo di miele. Si potrebbe incuriosire il lettore a non negarsi i ***pabassinos*** (nelle loro svariate versioni), come gli **amaretti** o ***sa aranzada***, in un declinarsi di oltre cento tentazioni golose. Tutte prelibatezze da mettere comodamente nella valigia del dolce ritorno. Ma c'è una enclave con solide radici che potete scoprire solo *in loco*, i **dolci monumentali**, quelli delle grandi occasioni: feste patronali, matrimoni, battesimi. Diversi i centri di gravità permanente, su tutti **Quartu Sant'Elena** e **Selargius**, entrambi nel Cagliaritano.

Una premessa. La **dolciaria isolana** si basa su diversi ingredienti ma, su tutti, trova la **mandorla regina**. Una storia partita da lontano, più specificamente dal continente asiatico, approdata poi sulle coste greche e da lì diffusasi lungo le **rotte mediterranee dei Fenici** e consolidatasi con la colonizzazione greca, tanto che le **aree principali di produzione sono Puglia**, **Sicilia** e **Sardegna**. Quest'ultima a forte vocazione d'export: già nel XVII secolo è oggetto di gabelle doganali, con flussi verso le coste italiane e francesi. **Coltivazioni intorno ai vigneti, nei pressi dei monasteri. Un forte radicamento sul territorio** con talenti artigianali che, nella trasmissione orale di tecniche e tradizioni, fanno la differenza, con l'estrema varietà giunta sino a noi.

"Gattò monumentale" di Anna Maria Sarritzu

La mandorla, regina nella produzione dolciaria, ha anche un valore simbolico

Mandorle con un doppio ruolo. Di **ingrediente classico**, ma anche di **valore simbolico**. Su tutti il **rimando alla fertilità femminile**: ecco il lancio alle giovani spose con l'augurio di una prole generosa. In Sardegna il tocco in più, quale elemento decorativo di preparazioni che, in certi contesti, sono **vere e proprie opere d'arte edibile**. Un esempio a **Sinnai**, dove poteva capitare di vedere alcune composizioni di tale bellezza da venire appese alle pareti, come un quadro; parte dell'arredamento, come un soprammobile. Una tale valore sim-

Matrimonio a Selargius

bolico che poi **il loro "sacrificio"**, cioè il taglio cui seguiva la distribuzione, era **preceduto dal canto di apposite melodie** a sottolinearne la bellezza. **Nascono così i dolci monumentali** presenti alla **Festa de *Santu Anni***, San Giovanni Evangelista, a **Quartu Sant'Elena**. Una tradizione che trova traccia sin dal 1600, anche se le dimensioni di questi croccanti di mandorle, opportunamente rivestiti da una glassa di acqua e zucchero, avevano pezzature decisamente minori. La **sapienza della tradizione** custodita dalle ***maistas drucceras***, autentiche professioniste che, spesso, erano **talmente dedite alla loro missione da sacrificare anche la loro vita privata** di mogli e quindi di madri. A queste maestre artigiane venivano indirizzate le giovani che dovevano diventare le future donne di casa. C'era una **trasmissione di saperi non verbalizzati**, dove **si apprendeva l'arte della pasticceria con l'osservazione e l'emulazione**.

Le piccole architetture a base di mandorle e miele diventarono poi monumentali

L'apoteosi con la festa del Santo, originariamente fissata il 24 giugno, anniversario della nascita, fatta slittare un mese dopo, visto il sempre maggiore richiamo turistico. **Protettore dei pastori**, con una storica società alla cui presidenza ogni anno si nomina un ***obriere***, alternativamente proveniente dalla corporazione dei ***brebegaxus*** (pastori di pecore) o dei ***crabaxus*** (pastori di capre). Ogni anno vengono selezionate sette ***traccheras*** (giovani ragazze illibate) le quali devono portare all'***obriere*** il **gattò**, ossia il **protagonista, laico, di tutta la liturgia**. Un tempo i gattò erano composizioni facilmente trasportabili in grembo una volta schierate le ragazze sulla ***tracca***, il carro da sfilata. **Piccole architetture a base di mandorle e miele**. Poi, a partire dall'ultimo dopoguerra, qualcosa è cambiato. Nasce il **gattò monumentale** che riproduce, con taglie generose, anche oltre il metro, in ciascuna delle tre dimensioni, **chiese**, **cattedrali**, **ostensori**. Artefice di tutto questo **Luigi Sitzia**. Figlio e nipote d'arte, trovò la sua ispirazione dagli insegnamenti di **Vitalia Piga**, una *maistra druccera* di Maracalagonis. **Non basta più essere abili pasticcieri, ma bisogna avere anche talento architettonico**. Entrano in gioco **stampi di legno per assemblare le varie parti**, come di **rame per gestire cupole e campanili**. Strutture dove non ci si nega nulla: ringhiere, croci, guglie. Ma non basta. Il tutto accompagnato da un **corredo di alcune centinaia tra fiori e uccellini variamente decorati**.
È stato **Sitzia a creare la caratteristica *sa cappa***, un rivestimento frutto di tre spennellature, più lucidatura finale, con uno sciroppo bollente di acqua e zucchero. Da qui il colore bianco di tutta l'architettura edibile che rende queste opere d'arte immediatamente riconoscibili da altre, dei paesi vicini, dal colore marrone scuro della struttura rivestita di solo zucchero caramellato. Una **festa che dura tre giorni** con una liturgia che vede i **passaggi fondamentali allietati da canti** a rinforzare la simbologia del Santo protettore "*Fai in modo che, in ogni gregge, non manchi l'agnellino*" e altre invocazioni per una pastorizia prospera e felice.

I cosiddetti gattò sono legati ai riti sacramentali del matrimonio e del battesimo

L'eredità di **Sitzia**, venuto a mancare nel 2007, è stata raccolta da **Anna Maria Sarritzu**, che esercita la sua arte anche in un altro evento fondamentale delle creazioni monumentali applicate ai gattò, il **matrimonio di Selargius**, dove sono presenti come torta nuziale.
All'inizio proposto come pura rievocazione storica, si è via via radicato anche come rito sacramentale, con tanto di coppie di futuri sposi che si propongono alla selezione finale per il loro desiderio di tenere viva la tradizione degli avi. Una manifestazione che presenta **numerosi spunti di indubbio valore antropologico** come, per esempio, ***sa cadena de sa coja***. Al termine della cerimonia, il legame della nuova coppia è certificato dallo sposo che inserisce il mignolo della mano destra entro l'ultimo dei sessanta anelli d'argento della catena che lo unisce alla sua sposa.
Una variante del gattò la troviamo con ***sa timballa***, a **Oliena**, nel Nuorese, legata al **rito del battesimo**. Omaggio che i genitori fanno ai padrini, dal **forte valore simbolico oltre che sociale**. Qui la regina incontrastata è **Anna Gardu**, una bellezza isolana che ricorda **Maria Grazia Cucinotta**. Un'abilità decorativa che ha colpito **Vittorio Sgarbi** tanto da selezionare le sue opere per **Expo 2015**. La sua linea si chiama "**Hòro**", un curioso gioco di parole che rinvia al sardo "cuore". Un'arte applicata all'elaborazione della mandorla, i cui **decori si ispirano ai gioielli sardi** e ai **costumi del luogo**, che lei così riassume: "Ci vuole una **sensibilità che coinvolge tutti e cinque i sensi**. L'**udito** ricorda le mandorle tagliate, il **tatto** rimanda alla pelatura, l'**olfatto** all'abbinamento con i profumi degli agrumi. La **vista** alle decorazioni e poi il **gusto** nell'assaggiare il tutto.
Vi è poi il **sesto senso**, ossia il percorso di emozioni che unisce tutto questo". Più chiara di così…

Le barche e la pesca
del pescespada nello Stretto di Messina

di Attilio Borda Bossana
Accademico di Messina

Una tradizione che va scomparendo ma che ha influito sulla gastronomia del territorio, come ricordano le memorie di poeti e viaggiatori.

La pesca o meglio, come la si denominava un tempo, la "caccia" al pescespada (*Xiphias gladius*) nello Stretto di Messina ha origini antichissime. **Quel tratto di mare** ricco di fenomeni e tradizioni che hanno colpito, nel corso dei secoli, l'immaginazione dell'uomo, **è sempre stato teatro di un combattimento epico tra pescatori e pescespada**. Già descritta ai tempi di **Omero** (X-IX secolo a.C.) per l'attrezzatura specifica e le particolari imbarcazioni, **il pescato ha un largo impiego nelle ricette della cucina italiana**. Spesso usato come condimento di pastasciutte e risotti, **in Sicilia viene cucinato su braci di agrumi e olivo**, oppure grigliato sotto forma di braciolette **con un tipico ripieno di aglio, pane grattugiato, prezzemolo, pecorino canestrato siciliano, e capperi**, amalgamato da olio extravergine di oliva.

Feluca moderna

Tra le preparazioni gastronomiche, quella "al samorigghiu"

Un'altra preparazione è "*al samorigghiu*": con le **fette di pescespada arrostite** sulla graticola e **condite con un'emulsione di olio, prezzemolo, limone e molto origano**, oppure a "bagnomaria", sistemandone le fette in un tegame con coperchio, aggiungendo origano, una fettina di scorza di limone, sale, capperi, pepe, coprendo con un filo d'olio e cuocendo fino a quando si creerà una sorta di lattume sulla superfice del pesce.
La pesca nelle acque dello Stretto ha il suo periodo più redditizio nei mesi di luglio, agosto e settembre, quando il pescespada, spinto dal richiamo dell'accoppiamento, risale dalle profondità e affiora, diventando preda per i pescatori. Per centinaia di anni, tra la sponda calabra e quella siciliana dello Stretto, la cattura del prezioso e gustoso pesce **è stata condotta con le "feluche" o "felue"**, dotate di un albero altissimo, "*ntinna*", da cui un uomo avvistava le prede e avvisava gli uomini imbarcati sul "*luntru*".
La tipica imbarcazione a remi era già nota ai tempi dello storico studioso greco **Polibio** che, nel II secolo a. C., ne descrisse minutamente l'operatività: "In prossimità del porto, su varie piccole imbarcazioni a due remi, si pongono due uomini, ciascuna per esse. Un solo osservatore da un luogo elevato dirige i movimenti di queste. Su ogni barca, un uomo è ai remi, l'altro - armato di un arpione - sta a prora". Descrizione poi

Immagine dell'antica caccia al pescespada (Illustrazione Italiana 1894-95)

La pesatura di un pescespada sulla spiaggia negli anni Cinquanta

citata, nel 1638, dal gesuita **Atanasio Kirker**; da **Linneo**, nel 1758, e nel 1826, approfondita da **Lazzaro Spallanzani**, nel suo *Viaggi alle due Sicile e in alcune parti dell'Appennino*.

Le caratteristiche della barca a fondo piatto denominata "luntro"

Il *luntro* (in siciliano *luntru*), così chiamato per probabile derivazione dal latino *linter* (barca da pesca a fondo piatto già utilizzata dai Romani), era lungo 24 palmi (624 cm), largo 165 cm, con lo scafo alto circa 80 cm, **dalla forma snella e slanciata** (alla stregua del gladio, la lamina cornea trasparente che si trova all'interno del dorso del calamaro) e il fondo tondeggiante in modo da consentire un ridotto pescaggio. Tale configurazione, unitamente alla **leggerezza del legname impiegato** nella sua costruzione e all'esiguo spessore del fasciame, le consentiva di **raggiungere un'elevata velocità,** anche per la particolarità del sistema propulsivo dei **quattro lunghissimi remi**. I più lunghi, *u stremu,* 5,72 m, e *a paledda,* 5,46 m, poggiavano su due eleganti supporti (*antinòpuli* o *anchinòpuli*), sporgenti dalle murate di prua, al fine di proiettare all'esterno della barca il loro fulcro e **consentire ai due vogatori remate più vigorose**, mentre i tre vogatori addetti ai remi centrali, *u menzu* e *u remu i puppa*, lunghi 4,68 m, volgevano le spalle alla direzione di marcia del *luntru*, che avanzava, al contrario di quanto avviene di solito, con la poppa.

I compiti dei partecipanti alla pesca

Al centro del natante, tradizionalmente dipinto di nero nella parte esterna e rosso e verde all'interno dello scafo, era collocato **un albero detto *fareri***, alto circa 350 cm, alla cui sommità **prendeva posto**, opportunamente puntellando i piedi su apposite tacche rotonde (*ruteddi*) presenti a vari livelli, **un avvistatore** (*u farirotu*) il cui compito era quello di scorgere, seguendo le indicazioni che gli provenivano dall'avvistatore posto sulla più alta antenna della feluca (*u 'ntinneri*), e poi seguire il pescespada nelle sue veloci circonvoluzioni, suggerendo, con sincopate indicazioni (*và jusu, và susu, và 'nterra, và fora, tuttu paru cammòra, firìila tunnu*) rivolte ai rematori, la rotta **per agevolare il *lanzaturi*, il lanciatore**. Questi era collocato in piedi sull'estremità anteriore della poppa con il compito di lanciare, una volta che il pesce fosse venuto a tiro, **una delle due aste di legno e punta di ferro** (*traffinera o ferru*) che aveva a disposizione, poggiate sui loro supporti verticali (*maschitti*).
La monografia sulla pesca del pescespada nel canale di Messina, redatta nel 1880, in occasione dell'Esposizione Mondiale della Pesca tenutasi a Berlino e riedita nel 1906, a cura della Camera di Commercio di Messina, ricorda come veniva suddiviso il pescato tra coloro che erano addetti alla pesca, le vedette, i rematori, l'armatore della feluca, il fabbro (il *ferrajo* che fornisce i ferri), e la Chiesa.

La progressiva dismissione delle tradizionali imbarcazioni

A partire dalla seconda metà del XX secolo ci fu la progressiva dismissione delle tradizionali imbarcazioni, causata dall'avvento della **motorizzazione navale**, e per l'applicazione all'imbarcazione di una lunga passerella e **di altissimi alberi**-tralicci di circa 30 - 35 m, utilizzati come antenne di avvistamento. Così il *luntru*, dapprima trasformatosi in un'imbarcazione a quattro vogatori, tutti rivolti verso il senso di marcia, cadde definitivamente in disuso, mentre la feluca, in origine imbarcazione di avvistamento, diventò protagonista della "caccia", arrivando negli anni Sessanta a fare contare una flotta di circa 100 feluche, **oggi ormai ridotte a poche decine che continuano questa unica tradizionale pesca**, nel braccio di mare che separa la Sicilia dal Continente.
Le memorie di poeti e viaggiatori, da **Archestrato** a **Stefano D'Arrigo**, ricordano e fanno rivivere le suggestioni dello Stretto di Messina, i miti di Colapesce sulla costa siciliana o del Gigante-pesce su quella calabrese, e di Scilla e Cariddi. Suggestioni, alimentate dal miraggio di Fata Morgana o dalla lettura di vecchie guide turistiche, che fanno sempre da corona alla tradizionale pesca. Ed è notevole la loro influenza sui "sapori" dei cibi e sulla gastronomia dello Stretto, esaltati dalle peculiarità del territorio e dal pescespada, pescato con una tradizione unica e millenaria.

Turismo e vino: l'Italia sa ripartire

di Nicola D'Auria
Delegato di Chieti

L'enoturismo è uno dei principali settori su cui l'Italia deve puntare per essere di nuovo fortemente competitiva nel mondo.

Cos'è l'enoturismo per l'Italia? È un turismo *slow*, improntato sulla scoperta e sulla conoscenza dei prodotti e del territorio che da anni ha il merito di affascinare e coinvolgere un numero sempre più elevato di appassionati, neofiti e semplici curiosi, universalmente riconosciuti come "visitatori". La passione di chi opera nel settore e quella di chi viaggia alla scoperta dei vini e dei loro luoghi natii sono cresciute insieme nel tempo. **Oggi i numeri raccontano una storia di successo e non solo di un transitorio fenomeno di massa**. Le cifre relative ai 15 milioni di enoturisti, così come le presenta il *16° Rapporto del Turismo del Vino*, sono importanti e parlano di un fatturato che si attesta **oltre i 2,65 miliardi di euro**. Sono numeri che descrivono **un settore trainante dell'economia nazionale**. Un comparto, è bene sottolinearlo, che ha tutte le potenzialità per una ulteriore espansione.

Il turismo del vino valorizza un immenso patrimonio umano e culturale

Va aggiunto un ultimo elemento non secondario: il turismo del vino, al di là del suo ovvio peso economico, valorizza un immenso patrimonio umano e culturale. Le cantine, piccole o grandi che siano, sono tutte dei micro-mondi, uno diverso dall'altro, mai uguali, incastonati in porzioni di territorio che sono anch'essi tutti speciali e mai uguali. Non basta visitare una cantina o anche cento per dire di aver compiuto il viaggio. **Quelli del turismo e del vino sono percorsi che stringono il Nord al Sud del Paese, grazie al lavoro sinergico di piccoli e grandi vignaioli**, i quali ogni anno aprono le porte delle proprie aziende a milioni di "*wine lover*" contribuendo decisamente al successo del fenomeno chiamato appunto enoturismo. Tale rete, fatta di strade che accarezzano le colline e si sciolgono nelle valli, è diventata la connessione pulsante di un grande settore, ieri emergente oggi strategico, soprattutto ora che vi è la necessità e la voglia di ripartire.
Tutto questo è, da venticinque anni, un prodotto storico e la forza attuale del ***"Movimento Turismo del Vino"*, che ha messo in campo agricoltura sostenibile e di qualità, cultura del buon vino e del buon cibo**, salvaguardia e valorizzazione del patrimonio paesaggistico e delle tradizioni, convivialità, professionalità, rispetto per le tradizioni, storie di famiglie, territo-

ri vitivinicoli straordinari, momenti di relax a contatto con la natura, vignaioli-artigiani custodi di conoscenze antiche e ineguagliabili. **Quello del vino è soprattutto un turismo di accoglienza**, offerta da persone che fanno il proprio lavoro con passione e dedizione e che sono in grado di trasmettere, con il racconto e con i propri prodotti, saperi antichi e una grande tradizione. Il comun denominatore è il vino, un prodotto antichissimo e sempre nuovo, che richiama alla convivialità e al sorriso. Oggi attrae curiosi che hanno voglia di avvicinarsi alla bevanda conoscendone il territorio e le mille storie dei vignaioli. L'enoturismo è una forma di turismo capace di regalare emozioni vere, facendo vivere vacanze esperienziali tra vigne e cantine che legano con i loro filari i nostri territori dal mare alla montagna.

Turismo sicuro, grazie agli ampi spazi di cui dispongono le aziende vinicole

Il binomio vino e turismo è uno degli asset sui quali costruire la ripartenza del nostro Paese. Ciò alla luce di tre fattori decisivi. Il primo è la sua riconosciuta capacità di creare sviluppo e occupazione, specie tra i giovani, in luoghi oggi tornati prepotentemente in voga, cioè le campagne. Il secondo - che ha un particolare valore in questo momento storico segnato dal distanziamento sociale - consiste nel fatto che si tratta di una delle soluzioni più sicure e responsabili del turismo, grazie agli ampi spazi, al chiuso o all'aperto, di cui dispongono in modo unico le aziende vinicole. Il terzo fattore è quello meraviglioso della unicità e della straordinarietà tutta italiana che il mondo intero ci invidia e che riesce ad attirare turisti di ogni nazionalità. **L'enoturismo può costituire un nuovo inizio e, contemporaneamente, una riscoperta dell'Italia da parte degli stessi italiani**. Una dimostrazione pratica di come il Belpaese si stia preparando ad accogliere al meglio anche i turisti internazionali appena ci saranno le condizioni in termini di sicurezza sanitaria e con la ripresa

degli spostamenti in generale tra i vari Paesi.
In questo sforzo di rilancio dell'economia nazionale, l'associazione MTV, nata nel 1993 dall'intuizione di un gruppo di vignaioli e oggi ente non profit con oltre 800 cantine socie fra le più prestigiose d'Italia, è stata ideata e portata avanti con l'obiettivo di promuovere la cultura del vino attraverso le visite nei luoghi di produzione, **la conoscenza diretta dell'attività vitivinicola e il contatto ravvicinato con chi il vino lo fa da decenni, spesso di generazione in generazione**.

Gli appuntamenti con le cantine italiane

Gli appuntamenti, ormai di grande tradizione, organizzati dal "Movimento Turismo del Vino" sono molteplici: ***"Cantine Aperte"*** è un evento diffuso che si svolge puntualmente da ventotto anni a maggio; ***"Calici di Stelle"*** è in calendario ad agosto, mentre ***"Cantine aperte in Vendemmia"*** celebra il periodo della raccolta dell'uva. ***"Cantine aperte a San Martino"*** si tiene in autunno, per finire il ciclo annuale con ***"Cantine aperte a Natale"*** che accoglie gli enoturisti nel mese di dicembre. Sono eventi entrati a pieno titolo nel novero delle manifestazioni di riferimento per il settore del turismo e delle tradizioni locali, non solo dell'enoturismo.
Si può, si deve ricominciare anche dal vino e dalla vigna, per favorire la rinascita di un Paese ferito. **Per questo 2021** a suo modo speciale, MTV ha lanciato ***"Vigneti aperti da marzo a novembre"***. La vigna è un posto bellissimo dove la distanza e l'aria aperta garantiscono divertimento, gusto e relax. C'è oggi la piena convinzione che alle tante e belle iniziative ricordate debba affiancarsi un piano strategico che dia concretezza alle linee guida istituzionali per la ripresa. È stato intanto raggiunto un traguardo importante: **la legge sull'enoturismo, che ha finalmente aperto la strada sulle regole dell'accoglienza in cantina**, comprese la visita, le attività in vigna e le degustazioni. Ora c'è la consapevolezza dell'importanza che ha l'unione d'intenti con i diversi attori del comparto, come le "*Città del Vino*", la "*Unione Italiana Vini*", le "*Città dell'Olio*", il "*Movimento Turismo dell'Olio*" e "*Le Strade del Vino e dell'Olio*" per la costituzione del tavolo interministeriale sul turismo enogastronomico. Questa rete viva, fatta di operatori intelligenti, potrà restituire al nostro sistema il suo legittimo ruolo che è quello di fare dell'Italia una delle più grandi, se non la più importante, tra le destinazioni enogastronomiche del mondo.

La borragine e la misteriosa
cucina del conte Ugolino della Gherardesca

di Adriana Zuddas
Accademica di Cagliari

La montagna di Siliqua, dove sorge il castello di Acquafredda, abitato un tempo dal conte Ugolino, è ricca di prodotti del bosco e del sottobosco.

Se vogliamo trovare un'antica ricetta, finita nel dimenticatoio, **che esalti un prodotto del bosco**, dal gusto semplice e delicato, dobbiamo percorrere la SS Iglesiente, le indicazioni per Siliqua e accettare il rischio di perdere, per quanto si presenta inaspettatamente ai nostri occhi, il senso della realtà. Nemmeno il grande poeta **Salvatore Quasimodo** è stato insensibile alla bellezza del paesaggio di Siliqua, tanto da dedicargli una lirica, dal titolo *Sardegna*. **La montagna di Siliqua**, scientificamente detta ***Domo Andesitico dell'Acqua Fredda***, si staglia di fronte, all'improvviso, in lontananza, come un gigante: all'alba seminascosto dalle nebbie, al tramonto nitido, col suo profilo severo. Come seguendo una stella polare, continui lungo la strada che, con qualche tornante, ti porta ai suoi piedi, dove ti attende **Matteo**, che non puoi chiamare solo **"Curatore" del sito**. Con qualche balzo di immaginazione a ritroso nel tempo, apprendi che lui è molto di più, è il conte stesso, **Ugolino dei Donoratico della Gherardesca** il cui vero volto imperioso e severo, per la verità ricostruito con un calco e con tecniche avanzate, campeggia ancora, seppure su un pannello segnaletico, in cima al monte.

Domo Andesitico dell'Acqua Fredda con resti del castello e villaggio Conte Ugolino.

Sorprende la presenza di un bosco con 207 specie di piante selvatiche

Il Domo, struttura rocciosa vulcanica (dichiarato nel 1993 "Monumento Naturale" con Decreto dell'Assessore Regionale alla Difesa dell'Ambiente), una fra le tante "sentinelle" del territorio di Siliqua, sorprende sia per la struttura in sé, sormontata dai ruderi del castello dell'Acqua Fredda, dal villaggio composto da cisterne e magazzini e dalle mura (risalenti al XIII secolo), sia per la presenza di un bosco nel quale, tra Università, Orto Botanico di Cagliari e i contributi (riconosciuti) della signora **Graziana**, illuminata siliquese d'adozione, conoscitrice della materia, le piante selvatiche raggiungono il numero di 207 specie.
Dall'alto, tra i muri merlati che resistono al tempo, lo sguardo corre sulla **valle del Cixerri,** attraversata dall'omonimo fiume, ed è una sinfonia di tutte le tonalità del verde, incoraggiate dal microclima prodotto dall'acqua.
L'intero territorio circostante la valle, fino ai monti del Sulcis, stupisce per **la ric-**

Il conte Ugolino della Gherardesca con i figli nella torre della fame (Giuseppe Diotti)

chezza di boschi, cascate, ruscelli, con una **incredibile varietà di specie botaniche**, quali il frassino, il pioppo bianco e i salici, filliree, lecci, corbezzoli, eriche e ginepri e, **nel sottobosco, dovizia di funghi**. Non è difficile immaginare che con una tale dovizia di materie prime si potesse realizzare, data anche la semplicità della sua preparazione, **la misteriosa ricetta**, ancora in uso fino alla metà del 1900: **gli agnolotti ripieni con ricotta e borragine**.

La borragine rende speciale il ripieno di ricotta degli agnolotti

Questa pianta erbacea antiossidante, proveniente dall'Oriente, in letteratura capace di infondere coraggio, gioia e felicità, **un tempo era diffusamente usata** in tali luoghi, per insaporire e rendere speciale il ripieno di ricotta degli agnolotti, una vera rarità, presente in altre zone d'Italia, ma con caratteristiche molto diverse.

Sempre alla tradizione del territorio del Cixerri, tenuto conto di una economia locale nella quale una volta e ancora oggi, seppure in tono minore, sono presenti gli animali da cortile, è attribuito il piatto **dell'anatra al mirto**. Anche in questo caso, la semplicità fa rima con buongusto e sapore divino dei pochi ingredienti utilizzati. **Il mirto è facilmente reperibile nel limitrofo Parco di Monte Arcosu** e in altre zone boscose circostanti.

AGNOLOTTI DI RICOTTA E BORRAGINE

Ingredienti: ***per la sfoglia: 500 g di farina di grano duro mista a semola, acqua leggermente tiepida, sale. Per il ripieno: 250 g di ricotta, 1 bicchiere di latte, 2 tuorli d'uovo e 1 albume, 1 bustina di zafferano, 100 g di borragine (foglie e frutti), sale, 1 punta di zucchero (a piacere), scorza di 1 limone finemente grattugiata.***

Preparazione: ***per la pasta, preparare la sfoglia versando il misto di farina e semola sulla spianatoia, aggiungendo un po' per volta l'acqua nella quale è stato sciolto un pizzico di sale. Lavorare l'impasto finché non raggiunga la consistenza voluta quindi, dopo aver formato un panetto, farlo riposare per mezz'ora, con una spolverizzata di farina, ricoprendolo con un panno. Per il ripieno, porre in una ciotola la ricotta, aggiungere i tuorli d'uovo, lo zafferano, un pizzico di sale, la scorza del limone, la borragine lavata, fatta ammorbidire in acqua bollente per pochi minuti e tagliata con un coltello, in modo da ottenere un impasto morbido (eventualmente stemperare con un po' di latte e l'albume). Stendere l'impasto sulla spianatoia infarinata, con un mattarello lungo e stretto (su tutturu) in modo da ottenere una sfoglia sottile. Porre piccole quantità di ripieno sulla sfoglia, ricoprire col lembo della sfoglia rimasto libero e formare gli agnolotti con la rondella in metallo seghettata (sa serretta). Cuocerli in acqua bollente appena salata.***

Pe il condimento, si potrà preparare un semplice sugo di pomodoro e basilico o un misto di olio aromatizzato con fiori di borragine appena soffritti e cospargere di pecorino sardo semistagionato. Prima di servire, far riposare per pochi minuti gli agnolotti in un recipiente di coccio, profumato con un intrigante pizzico di noce moscata.

'O cunciert, il liquore di Tramonti

di Giuseppe Anastasio
Delegato di Salerno

Un mix di erbe e spezie, con orzo, zucchero e caffè.

Il "concerto" è uno dei rosoli più antichi della costiera amalfitana, di origine ultrasecolare e per tradizione **attribuito all'inventiva dei monaci del Convento di San Francesco** sito nella frazione Pucara del Comune di Tramonti (provincia di Salerno).
A comporlo e a rendere il suo sapore unico è **l'utilizzo di numerose erbe e spezie, unite a orzo, zucchero e caffè**. Utilizzato anticamente dalle suore per curare donne e bambini che giungevano al convento, è una vera e propria panacea per i **benefici effetti sull'organismo**.
Nelle case di Tramonti, ancora oggi, le massaie sono solite offrire a parenti e amici ***"na presa 'e cunciert"*** in segno di ospitalità, un simbolo di benvenuto. Di colore scuro, con una **gradazione alcolica di circa 30° e dalle spiccate proprietà digestive.**

È prodotto ancora oggi facendo fede alla ricetta originale

È prodotto solo da alcuni laboratori artigianali, normalmente è preparato a livello casalingo. Ancora oggi, facendo fede alla ricetta originale, per realizzarlo c'è bisogno della cosiddetta ***"ddosa"***, una bustina reperibile unicamente nelle farmacie della costa d'Amalfi o nelle erboristerie del luogo. A comporla: **liquirizia, finocchietto, chiodi di garofano, noce moscata, stella alpina, mentuccia e altri svariati ingredienti**.
Il mix, legato probabilmente ai Saraceni che introdussero gli ingredienti nel Ducato amalfitano, **risale ai tempi delle Repubbliche Marinare**. La ***"dose"*** va lasciata macerare nell'alcool, poi unita a una base di zucchero, orzo e caffè e cotta in pentoloni di rame.
I segreti e i trucchi per realizzare al meglio il "concerto" **non sono scritti**, fanno parte del corredo che ogni madre tramanda alle figlie, da preservare come un antico e prezioso cimelio. C'è chi preferisce aggiungere alla bevanda le scorze di agrumi, prediligendo quelle delle arance o dei limoni per ottenere un sapore più deciso e intenso che richiami il territorio di produzione: i terrazzamenti che di questi frutti sono ricchi.

Nelle diverse interpretazioni, cambia la consistenza

Nonostante siano diverse le interpretazioni, il prodotto finale difficilmente avrà un sapore diverso: a differire è la consistenza. **C'è chi lo preferisce più denso e chi più liquido**. In questo, il ruolo fondamentale sarà svolto **dallo zucchero, la cui percentuale cambia in base alla pastosità** che si vorrà dare, mentre la gradazione alcolica resta sempre attorno ai 30°. **Circa cento giorni** sono in tutto da aspettare prima che il prezioso liquido sia pronto da gustare. **Da consumare freddo e assoluto**, abitualmente a fine pasto e servito in bicchieri ghiacciati, facilita la digestione. In costiera amalfitana numerosi sono i pasticcieri che lo inseriscono nelle loro ricette realizzando biscotti, creme e panettoni, mentre **nella "melenzana con la cioccolata", preparazione autoctona del territorio, è un ingrediente immancabile**.

Nuove tecniche di cottura:
friggere negli zuccheri

di Roberto Zottar
Delegato di Gorizia

Scopriamo l'incredibile ingrediente per ottenere una frittura croccante e sana, senza usare olio, burro e grassi.

Poche cotture sono gratificanti come la frittura, che sia di carne, pesce, verdura, frutta o dolci. Ciò che rende i fritti così irresistibili è quella crosticina croccante e dorata che si crea in superficie e mantiene protetti profumi e umori del cibo. Tale preparazione, però, presenta qualche controindicazione per la salute, proprio a causa dell'olio, dei grassi e delle calorie. Ci si potrebbe chiedere se ci sia una frittura alternativa, ma per rispondere dobbiamo prima **esplorare le caratteristiche della cottura per immersione** della quale esistono due categorie: le cotture in acqua o soluzioni acquose e quelle nei grassi. Tralasciamo le prime che comprendono i lessi, i bolliti e, per certi aspetti, anche i brasati, perché in questo caso le temperature di cottura arrivano al massimo a 100° (a parte qualche variazione dipendente dalla pressione atmosferica del luogo o dai sali disciolti) e non producono quindi alcun effetto "fritto".

La frittura nei grassi ad alta temperatura permette la formazione della crosticina

Nella cottura in grassi, invece, le temperature possono raggiungere valori più alti e questo ci permette di "friggere". Nelle fritture molto spesso l'olio, o il grasso impiegato, viene portato e mantenuto a temperature **tra i 160° e i 180 °C** e questo permette di ottenere alcuni importanti risultati. Il cibo, a contatto con un liquido a temperatura molto più alta di quella di evaporazione dell'acqua, in superficie ha una rapida essiccazione con **la formazione di una crosta**, spesso croccante. Quest'ultima **impedisce la fuoriuscita ulteriore di liquidi dall'alimento che quindi resta umido all'interno e secco fuori**. La cucina francese chiama tale genere di cotture a temperature alte e formazione di crosta e colore *cuisson par saisissement*, e include qui anche arrosti e grigliate. Le cotture in acqua o brodi, invece, vengono chiamate *cuisson par échange*, cioè per scambio-diffusione, dato che permettono un continuo scambio di liquidi e sostanze disciolte tra alimento e mezzo di cottura. L'aspetto più caratterizzante del primo tipo di cottura è **la reazione di Maillard**: semplificando, le proteine e i carboidrati, portati a temperature superiori a 140 °C, si spezzano in parti più semplici che poi si ricombinano in una grande varietà di molecole diverse, molte delle quali sono aggre-

gati odorosi tipici, assai apprezzati e attraenti per il palato. Ciò spiega, tra l'altro, il profumo del caffè tostato, quello della crosta del pane cotto, o l'improvviso mutamento di aromi in padella quando cuciniamo una bistecca. È la reazione di Maillard, forse la più importante reazione chimica della cucina, che ci spiega il successo gastronomico di fritti, arrosti o grigliate: essa si innesca, come già detto, sopra i 140 °C ed è ottimizzata verso i 160 °C, donando ai cibi il tipico aspetto dorato o bruno, il gusto di cibo cotto, e rendendo gli alimenti più attraenti alla vista, all'olfatto e al palato. Ovviamente non bisogna esagerare comunque nella cottura, pena il rischio di bruciare la portata.

La cucina molecolare ha analizzato gli zuccheri come mezzo alternativo di cottura

Per rispondere alla domanda che ci siamo posti e riuscire a riprodurre gli effetti della frittura in grassi, dobbiamo quindi trovare un mezzo di cottura alternativo che, **per immersione, riesca a portare e mantenere il cibo a temperature superiori a 140 °C**.
La cucina "moderna", basata su **nuove tecniche che applicano principi fisico-chimici alla gastronomia** e che viene da molti chiamata "molecolare", ha analizzato gli zuccheri come mezzi alternativi di cottura.
Non il comune zucchero semolato, il saccarosio, che non è adatto perché si fonde a temperature alte, ma ben presto si degrada e caramellizza. **Gli zuccheri adatti alla frittura sono zuccheri più semplici, quelli definiti monosaccaridi** come, per esempio, **il glucosio (o destrosio) e il fruttosio**. "Semplici" significa letteralmente che **non sono ulteriormente scomponibili**, per questo sono chiamati monosaccaridi. Nel caso del glucosio, ciò che lo rende ideale per friggere sono le temperature di fusione e caramellizzazione: fonde a una temperatura compresa tra 146 °C e 150 °C; permette quindi la reazione di Maillard e non si caramellizza fino ai 190 °C.
Il glucosio, che è conosciuto al grande pubblico più per le sue funzioni biologiche nel corpo umano che per i suoi utilizzi gastronomici, è molto usato in pasticceria e gelateria. Gli zuccheri, in gastronomia, forniscono un substrato fermentabile per lieviti e batteri, ritardano la gelatinizzazione degli amidi e interferiscono con la formazione del glutine (funzione importante nella preparazione della pasta frolla) e, alterando il punto di congelamento dell'acqua, permettono di rendere più morbidi gelati e sorbetti. Glucosio e fruttosio, zuccheri riducenti e più affini all'acqua, sono anche capaci di mantenere più umide le torte e favoriscono la doratura in forno controllando la cristallizzazione indesiderata del saccarosio nelle glasse.

Quale zucchero?

Se **il fruttosio è lo zucchero più dolce**, fino al 70% più del saccarosio a parità di peso, **il glucosio è meno dolce del saccarosio** di circa il 30%: per questo motivo esso è adatto a produrre caramelle che devono restare morbide ed esaltare il sapore della frutta, essendo meno dolce. Un tempo, nelle ricette tradizionali, si usava il miele, che contiene glucosio e fruttosio, e tuttora alcuni ristoranti hanno qualche piatto di carne "rosolato", appunto, nel miele. Oppure, il glucosio veniva prodotto direttamente nella ri-

cetta aggiungendo allo zucchero il *cremor di tartaro*, un sale acido: l'acidità trasforma infatti una parte del saccarosio in glucosio e fruttosio ottenendo il cosiddetto zucchero invertito.
Per la frittura degli alimenti dovremo però usare glucosio in polvere, che è stato privato dell'acqua, e non lo sciroppo di glucosio, perché la presenza eccessiva d'acqua nella sua composizione chimica ne abbassa il punto di ebollizione e impedisce il prodursi delle reazioni di Maillard. Il glucosio in polvere o *glucosio anidro*, è uno **zucchero naturale estratto dall'uva**, **perfetto per la frittura** di cibi dolci, ma anche salati, ed è facilmente reperibile in farmacia o negozi specializzati per pasticceria.

Come utilizzare il glucosio in polvere per friggere

Vediamo ora come utilizzare il glucosio in polvere per friggere: mettetelo in una pentola e riscaldatelo, mescolando delicatamente e con continuità fino a quando non sarà sciolto. Una volta **raggiunta la temperatura di 160°, il glucosio sarà completamente fuso**, diventando trasparente. In questo momento è possibile **immergere i cibi da friggere**: continuate a mescolare, fino a quando non saranno dorati. Controllate, con un termometro da cucina, che **la temperatura non superi i 190°, altrimenti il glucosio caramellizza** e comincia a fumare.
Data la sua straordinaria vischiosità, da un lato **impedisce al liquido di penetrare all'interno dell'alimento**, diversamente dai grassi, formando una pellicola protettiva intorno; dall'altro **permette di trattenere tutti i succhi**, lasciando così l'alimento morbido e succoso. Il glucosio ha una capacità più alta di condurre il calore rispetto all'olio, il che significa che **l'alimento sarà pronto in un tempo inferiore rispetto a quello richiesto dall'olio**. Controllate la temperatura interna del pezzo in frittura dopo appena un paio di minuti: se ha già raggiunto i 50 °C circa al cuore, l'alimento è cotto (e fritto) alla perfezione. I cibi fritti nel glucosio saranno più gonfi di volume per l'evaporazione dell'acqua interna. Una volta pronti, estraeteli con un mestolo forato e sistemateli su una gratella. In questo caso il profumo del cibo rimarrà più intenso a differenza della frittura tradizionale.

Un metodo per ricette dolci e salate, che non produce l'odore dell'olio fritto

Questo metodo di frittura si presta a essere utilizzato sia per ricette dolci sia per quelle salate: per i dolci, il velo di glucosio superficiale renderà ancor più croccante e accattivante l'alimento lasciando un sapore dolciastro, mentre **per "friggere" i salati, sarà sufficiente avvolgere la carne o il pesce, tagliati a pezzi, in foglie vegetali** (per esempio insalata, foglie di porro, verza, fiori di zucca ecc.) **in modo che il cibo non venga a contatto diretto con lo zucchero**.
Sostituendo l'olio con lo zucchero semplice, **tecnica anche definita cottura assoluta**, possiamo ancora parlare di frittura perché favoriamo lo sviluppo della reazione di Maillard, anzi, i testi di cucina molecolare parlano di "frittura assoluta". Da un punto di vista ecologico, la frittura in glucosio anidro è una tecnica di non poco conto.
Lo zucchero si degrada anche cotto, l'olio esausto permane nocivo per un bel pezzo anche se biodegradabili entrambi: sono sempre il fattore tossico e il tempo a non accomunare i sistemi di cottura.
Forse non vi sarete accorti, ma molti ristoranti stellati, e non solo quelli di gastronomie molecolari, adottano da tempo il metodo della frittura in zuccheri anidri. Potremmo concludere affermando che la frittura in glucosio migliora anche il rapporto di buon vicinato tra condomini, poiché non produce il tipico odore dell'olio fritto che disturba i vicini!

Roberto Zottar

Rosa selvatica senza profumo, *detta canina*

di Morello Pecchioli
Accademico onorario di Verona

Il fiorellino con i petali color dell'aurora, che cresce selvatico nei rovi e nelle macchie dei boschi.

Quando **Carlo Linneo**, lo scienziato padre della classificazione scientifica degli esseri viventi, mise ordine, nel 1753, nel groviglio dei nomi botanici, arrivato alla rosellina di macchia volle rendere omaggio a **Plinio il Vecchio**, che considerava suo maestro, "tradì" la nomenclatura binomiale da lui stesso creata, battezzando la piantina selvatica con un nome lunghissimo: *Rosa sylvestris inodora seu canina*. E, cioè: "Rosa selvatica senza odore altrimenti detta canina". Il primo a chiamarla "canina" era stato, appunto, l'antico scienziato romano. Il Vecchio (Plinio) l'aveva definita così nella *Naturalis historia* raccontando la guarigione di un legionario che, contratta la rabbia dal morso d'un cane, era scampato dalla morte spalmando la piaga con una pomata ricavata dalla rosa selvatica. "Canina" è uno dei nomi con cui è più conosciuta la rosellina selvatica. Anche gli inglesi la chiamano così: "*dog rose*". Il fiorellino con i petali color dell'aurora, che cresce selvatico nei rovi e nelle macchie dei boschi, ha altri bei nomi popolari: rosa silvestre, rosa di macchia, rosella, spina novella. **Il più bello tra tutti, tuttavia, è rosaspina**, lo stesso nome (con la "R" maiuscola) che i fratelli **Grimm** dettero alla Bella Addormentata.

Le bacche di rosa canina somigliano a ovetti rossi

Le bacche di rosa canina, che somigliano a ovetti rossi e **si raccolgono in autunno**, sono utilizzate per la preparazione di ottime confetture, particolarmente gradite nel Nord Europa dove la pianta è coltivata, in Bulgaria e in Romania. Dai frutti di questo arbusto diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo, in Medio Oriente e nella regione caucasica, **si ricavano anche mostarde, salse e composte, utilizzate per arricchire il sapore di carni, formaggi, piatti elaborati e cocktail**. Li abbiamo chiamati "frutti", ma, in realtà, sono falsi frutti. Quelli veri sono gli acheni che si trovano, rinsecchiti e pelosetti, all'interno della bacca.

La rosa canina ha innumerevoli qualità salutari: vitamina C in quantità (quasi) industriale: 10 volte più dell'arancia; vitamina A; B_2 (riboflavina) che fa bene alle mucose, agli occhi e, come antistress, al sistema nervoso; carotenoidi e flavonoidi i quali, col loro lavoro antiossidante, combattono i radicali liberi colpevoli dell'invecchiamento cellulare; pectine, fibre solubili dietetiche che aiutano l'azione cicatrizzante. E ancora: tannini, acido malico e citrico, zuccheri. La rosa canina è antitossica e antiallergenica. Rafforza le difese immunitarie. È un piccolo scrigno di salute per vivere sani e freschi come una... rosa.

Non per niente **Giuseppe Parini** dedicò questi versi a un'amica risanata paragonandola alla regina dei fiori: "Torna a fiorir la rosa/che pur dianzi languìa;/e molle si riposa/sopra i gigli di pria".

La rosaspina è ricca di significati simbolici

La rosa canina fiorisce tra maggio e luglio formando rosei festoni arbustivi. La corolla ha cinque petali che si presentano con i margini rosati che digradano delicatamente al bianco verso il centro del fiore dove spicca la corona di stami gialli. L'arbusto, se lasciato in pace, è assai longevo come dimostra il roseto millenario (*Tausendjåhriger Rosenstock*) che fiorisce accanto al duomo di Hildesheim, in Germania, piantato nell'815 quando fu costruita la chiesa.
Come tutte le rose, la rosaspina è ricca di significati simbolici. **Per i Greci era sacra ad Afrodite**, la dea della bellezza e dell'amore sorta dalla spuma del mare. Nel punto in cui la dea toccò terra, spuntò un cespuglio di roselline selvatiche. **Botticelli**, nel dipinto sulla nascita di Venere conservato agli Uffizi, ha vivacizzato la scena dipingendo **un turbinio di rose canine intorno alla dea**, ritta su una tridacna sospinta dai venti. Nell'antica Roma, la festa delle rose, *Rosàlia*, coincideva con la celebrazione del culto dei morti: si portavano rose e altri fiori sulle tombe dei defunti (il rito era in primavera) seguendo la tradizione del *mos maiorum*, il costume degli antenati.
Ma è soprattutto al cristianesimo e, in particolare, **alla Vergine Maria che si associa la rosa**. Una delle suppliche rivolte alla Madonna nelle litanie lauretane è "Rosa senza spine", in quanto pura, donna nata senza il peccato originale. Una leggenda narra, infatti, che le rose, prima del peccato di Adamo ed Eva, erano senza spine. Un'altra peculiarità attribuita a Maria è "Rosa mistica", cioè "nascosta" agli uomini in quanto assunta in cielo. Il rosario non è, forse, una corona di rose offerto alla Vergine? E maggio, il mese delle rose simbolo di bellezza, di grazia, di amore e di verginità, non è il mese dedicato a Maria?
La rosa simboleggia anche la coppa che raccolse il sangue di Cristo, il Sacro Graal, mentre il rosone sulla facciata delle chiese gotiche medievali rappresenta

il sole di Cristo, il cerchio che non ha inizio né fine, simbolo dell'eternità di Dio. E qui ci fermiamo perché sui significati mistici della rosa nel cristianesimo e nell'arte medievale ci sarebbe da scrivere un libro e non uno soltanto. L'ultima parola la lasciamo a **Umberto Eco** che conclude il romanzo *Il nome della Rosa* con la frase: "*Stat rosa pristina nomine, nomina nuda tenemus*": solo l'antica rosa esiste nel nome, i nostri sono nomi nudi, senza significato.

La rosa bianca era il fiore dedicato al dio egizio del silenzio

La rosa bianca era il fiore dedicato ad Arpocrate il dio egizio del silenzio il cui mito fu ripreso da Greci e Latini. **C'è una frase che introduce a questo significato simbolico del fiore: *sub rosa***. Tradotta alla lettera significa "sotto la rosa" e sta a significare le parole, le confidenze rivelate segretamente e da non ripetere a nessuno. **La rosa, simbolo di silenzio e di riservatezza, rappresenta un invito a mantenere il massimo riserbo**. Scolpita sopra la porta dei consigli civici, invitava i membri a tenere la bocca chiusa su quanto era stato deliberato in assemblea. **Papa Adriano VI**, siamo nel secondo decennio del 1500, fece scolpire sui confessionali una rosa a cinque petali: serviva da ammonimento ai confessori tenuti al sacro vincolo della segretezza: i peccati rivelati dai penitenti non dovevano uscire dal confessionale. *Sub rosa*

San Giovanni Nepomuceno, patrono dei confessori, subì il martirio per non aver voluto rivelare a re **Venceslao IV** i peccati confessati dalla regina **Giovanna di Baviera**, sua moglie. Imprigionato, fu torturato e infine gettato ad annegare nella Moldava a Praga.
Per **Gabriel Garcia Marquez**, poeta messicano, premio Nobel, la rosa è simbolo di un amore tormentato dal dolore (le spine) e dal piacere della bellezza. "Annaffierei le rose con le mie lacrime per sentire il dolore delle loro spine e il rosso bacio dei loro petali".
Amore, dolore, bellezza, profumo... Vogliamo, *dulcis in fundo*, parlare anche della dolcezza delle rose e, precisamente, della **torta delle rose? È un dolce molto antico**: ha 531 anni, ma non li dimostra. Fu **Cristoforo da Messisbugo**, cuoco degli Estensi, a crearla per il matrimonio di **Isabella d'Este** e **Francesco II Gonzaga** nel 1490. Da allora i boccioli di pasta arrotolata ricca di burro e zucchero che lievitando nella teglia assumono la forma di un mazzo di rose, hanno incantato, e incantano tuttora, i palati di generazioni e generazioni di golosi.

La cucina al cartoccio

di Giancarlo Burri
Accademico di Padova

Una tecnica di cottura, semplice e sana, da riscoprire.

Delicata, saporita, dietetica e, perché no, anche garbatamente scenografica. Difficile trovare una tecnica culinaria che raggruppi tali apprezzate qualità, eppure il minimalismo gastronomico sempre più invadente della ristorazione e una più scarsa laboriosità nelle cucine delle famiglie l'hanno praticamente esiliata nel dimenticatoio. Che sia il caso di ridarle onore, magari in occasione di quella tanto auspicata ripresa delle relazioni sociali e della convivialità, pesantemente compromesse dalle misure restrittive adottate per rispondere all'emergenza da *Coronavirus*?
Cuocere alimenti protetti da un involucro, di metallo, di carta o di vegetali, **è una tecnica dalle origini molto remote**. Gli antichi Greci, per esempio, usavano cucinare le anguille in un involucro di bietola bianca, mentre per lo sgombro si usavano foglie di fico.
Presso i Longobardi era usanza impreziosire le portate dei nobili conviti con cartocci in una preziosa foglia d'oro, mentre **gli chef del 1500 e 1600 usavano rifinire anche con la cottura in cartoccio piatti particolarmente elaborati**, come il tonno: "Avvolto in carta e cotto sotto le bragie, servito con succo di limone e pepe ammaccato, che riesce squisito" di **Bartolomeo Stefani** (*L'arte di ben cucinare,* 1662).
Tante le foglie di piante impiegate per realizzare, ancora oggi, la cottura in cartoccio, qua e là nel mondo: foglie di

banano nelle Filippine, Indonesia e Polinesia; foglie di agave, avocado e mais in Messico e Guatemala; foglie di vite in Libano e Grecia, con cotture al vapore, al forno o sotto terra riscaldata da pietre.

Scopo del cartoccio è mantenere l'alimento succoso e morbido

Scopo del cartoccio è mantenere l'alimento succoso e morbido, con una sorta di processo per convezione in cui l'umidità contenuta negli ingredienti, raggiunta la giusta temperatura, forma vapore che realizza la cottura, liberando grassi e sostanze aromatiche ma anche proteggendo da disseccamento e perdite di sapore: in sostanza **l'alimento cuoce velocemente nei suoi stessi succhi perché circondato da calore umido**. Una delle avvertenze, quando si cuoce con questa tecnica, è lasciare di norma un po' di spazio tra l'alimento e l'involucro per permettere l'adeguata circolazione del vapore. **Oltre che veloce e facile, la cottura al cartoccio è anche una tra le più salutari** in quanto limita notevolmente la perdita e l'alterazione di vitamine e sali minerali e prevede di **ridurre o eliminare del tutto l'impiego di grassi culinari** con conseguente riduzione dell'apporto calorico, particolare importante per chi deve seguire un regime alimentare dietetico.

Quali materiali si possono utilizzare per confezionare i cartocci?

Innanzitutto la **carta da forno**, evoluzione dell'antica cartapecora, economica e abbastanza resistente al calore: di norma **mantiene la sua integrità sino a 220 °C** (oltre tale temperatura si potrebbero manifestare fenomeni di disgregazione) e proprio sulle etichette delle confezioni in commercio spicca la dicitura **"**Non utilizzare a temperature superiori a 220 gradi**"**. Per evitare che si annerisca, è sufficiente bagnarla con un po' d'acqua.

Per formare un cartoccio che avvolga completamente l'alimento, la carta dovrebbe essere tre volte più larga e due più lunga, e per una chiusura ermetica può essere usato l'albume d'uovo o una "colla" di farina e acqua**.**
La cottura più indicata è in forno, avendo l'accortezza di non posare il cartoccio direttamente sulla griglia, ma adagiandolo su una placca o in una teglia per raccogliere l'eventuale fuoriuscita di liquidi.
Un'interessante pubblicazione inglese di **Vera Contessa Serkoff** *(Paper bag cookery,* 1911) fornisce tante utili indicazioni per una corretta cottura al cartoccio di carta, oltre alla proposta di intriganti ricette di carne, pesce e vegetali.
Volendo realizzare la **cottura su piastra, sulla griglia o sotto la cenere**, il materiale più adatto è **l'alluminio** in fogli, malleabile e facile da sigillare, avendo l'accortezza di posizionare il cibo sul lato meno lucido per limitarne l'ossidazione. È bene tener presente che se il contenuto include una discreta quantità di sale o ingredienti acidi, come aceto o limone, si può innescare una spiacevole reazione chimica, con conseguente scolorimento e un odore "spento". Poiché gli ingredienti con scarsa umidità potrebbero attaccarsi all'involucro durante la cottura, potrebbe essere necessario ungerlo preventivamente con olio d'oliva o burro.

Innovativa e pratica la carta fata, anche in comodi sacchetti preformati

Innovativa e pratica la **carta fata**, una pellicola da cucina ideata dallo chef veronese **Fabio Tacchella**, messa in commercio dal 2004, che consente non solo di resistere alle alte temperature (arriva fino a 230 °C nella versione professionale), ma anche a quelle estremamente basse (fino a -30 °C). Dello stesso materiale sono disponibili le **fata bag**, comodi sacchetti preformati e saldabili, con i quali si possono realizzare cotture sottovuoto ad alte temperature.
Per gli irriducibili appassionati di *green kitchen,* ecco **i cartocci realizzati con le foglie esterne della verza,** le guaine larghe **del porro** o le foglie tenere **di vite**, appena scottate in acqua bollente. Delicati… e anche commestibili!
Rinfrescate memoria e conoscenze, non resta che ricorrere a una delle tante classiche e sfiziose ricette a base di pesce, verdure o carne, portare a cottura il nostro cartoccio e, servendolo direttamente a tavola, lasciarsi estasiare dalla sorprendente sinfonia di profumi e sapori.

LECCIA AL CARTOCCIO

Ma se desir ti spinge,
O caro Mosco, di sapere il modo
Con cui vien più gustosa, io pur dirollo.
Nelle foglie di fico la prepara
Con rigamo non molto, senza cacio,
Senz'altro untume;
quando l'hai sì concia
Semplicemente, in mezzo a quelle foglie
L'avvolgi, e sopra legala con giunco.
Mettila poscia sotto il cener caldo,
E colla mente vai: cogliendo il tempo
Che sia bene arrostita, e statti all'erta
Di non farla bruciar.

(Archestrato di Gela, Frammenti della gastronomia - IV secolo a. C.)

L'altra metà della cucina

di Gigi Padovani
Accademico onorario di Torino Lingotto

Sono ancora poche le donne chef.

Annie, Nadia, Luisa. E poi Mirella, Lidia, Mary. In principio erano loro (e alcune lo sono ancora) le regine della cucina italiana, secondo il modello classico della nostra ristorazione tradizionale: una donna ai fornelli, il marito o il compagno in sala. **La rivoluzione lanciata alla fine degli anni Novanta da Gualtiero Marchesi**, con tutti i suoi discepoli giunti alla ribalta nel nuovo millennio (Cracco, Oldani, Lopriore, Leeman, Crippa…) **ha fatto emergere una nuova figura**: **lo chef-star**, protagonista in sala e in cucina. Il cuoco "macho" è diventato un personaggio mediatico e un *influencer*, con il conseguente oscuramento delle stelle al femminile.

Oggi, finalmente, la situazione sembra un po' migliorata, con tante donne chef che hanno saputo affermarsi, grazie a una maggiore attenzione, nella società, alla parità di genere. **Ne abbiamo parlato con tre battagliere interpreti della moderna arte culinaria**, che con passione si battono per far valere l'altra metà della cucina italiana, da Nord a Sud: **Antonia Klugmann,** del ristorante "L'Argine a Vencò" (1 stella Michelin), in Friuli Venezia Giulia, quasi al confine con la Slovenia, la prima a far da giudice nel 2017, per una stagione, nella trasmissione tv Master Chef Italia; **Valeria Piccini**, di "Caino" a Montemerano, in Toscana, che imparò il mestiere nel 1978 dalla suocera e che dal 1986 ha preso le redini del ristorante di famiglia (con 2 stelle Michelin) e che si definisce "shef" (da *she,* lei in inglese); **Caterina Ceraudo**, in Calabria, che officia al "Dattilo" (1 stella Michelin) di Strongoli (Crotone) e collabora alla grande tenuta agricola di famiglia, di ben ottanta ettari.

Antonia Klugmann

Attualmente in Italia i ristoranti stellati con una donna chef sono soltanto l'11%

Attualmente in Italia, su 371 locali premiati dalla Guida Rossa 2021, i ristoranti stellati con una donna chef sono soltanto 41, pari all'11%. **Decisamente pochi**, ed è **un numero pressoché uguale da**

almeno dieci anni. Invece, nel mondo, la situazione sembra andare un po' meglio: se nel 2011 i "macarons" al femminile premiavano 116 attività, oggi sono saliti a 196 (anche se in realtà sono state editate nuove guide, specie negli Stati Uniti). Naturalmente **la *Guide Rouge* non è l'unico criterio per riconoscere un buon locale dove mangiare, ma è la più antica** (fu pubblicata in Francia nel 1900, in Italia nel 1957) e ha criteri omogenei su scala mondiale (anche se gli ispettori sono da sempre accusati di preferenze francofile).
Torniamo a quelle dame citate all'inizio. **Annie Feolde** all'"Enoteca Pinchiorri" di Firenze detiene le 3 stelle Michelin fin dal 1993 e **Nadia Santini** - "Dal Pescatore" di Canneto sull'Oglio (Mantova) - dal 1996: entrambe le hanno mantenute, anche se ormai la signora Feolde ha lasciato il campo al "primo chef" **Riccardo Monco**, mentre Nadia continua a cucinare, sempre più coadiuvata "alla pari" dal figlio Giovanni. **Luisa Marelli Valazza** del "Sorriso" di Soriso (Novara) ha ricevuto la terza stella nel 1998 e ora ne ha conservata una. Prima di loro, tuttavia, altre lady dei fornelli hanno segnato la storia dell'alta gastronomia italiana, in esercizi ormai chiusi: **Mirella Del Nevo Cantarelli** (2 stelle nella famosa osteria di Samboseto, Parma), **Mary Barale** del "Rododendro" di Boves, Cuneo (1 stella Michelin dal 1981) e **Lidia Alciati** di "Guido da Costigliole", Asti (2 stelle dal 1976).
In quegli anni non c'erano *contest* in televisione, le sfide a colpi di "*like*" sui social, e invece della ricerca di stupire, si cercava di interpretare al meglio la nostra grande tradizione italiana, facendo stare bene la gente seduta a tavola. Una vocazione all'accoglienza e alla cura familiare che in base al comune sentire dell'epoca - ma guai a ricordarlo oggi ai paladini del *politically correct* - era una caratteristica quasi naturale della "regina della casa", e di conseguenza della "locandiera" di osterie e ristoranti di famiglia.

Valeria Piccini in cucina

Oggi le donne chef rivendicano professionalità e creatività al pari dei colleghi

Oggi, però, le donne chef rivendicano impegno, professionalità, creatività al pari dei colleghi maschi: semmai, si battono per la vera parità allargando gli orizzonti al di fuori della cucina. **Lo spiega Antonia Klugmann con molta determinazione**, anche perché - sottolinea - non ha ereditato dalla famiglia il suo ristorante, ma si è costruita il successo da sola. "In tutti i settori, trasversalmente - afferma la chef triestina - esiste oggi un problema di accesso alle possibilità di carriera delle donne. Personalmente non ho mai riscontrato un maschilismo che mi precludesse delle possibilità. Purtroppo, però, l'occupazione femminile in Italia è bassa in tutti i campi, quindi penso che non sia un problema specifico nella ristorazione, ma una questione sociale che settore per settore vada affrontata declinandola secondo questioni pratiche diverse". Nella brigata di Antonia non ci sono altre donne. **Dove bisogna agire, per migliorare la situazione?** "Penso che si potrebbe iniziare dall'avvio di politiche di supporto alle donne, nel *welfare* e nella formazione e supportando l'imprenditoria femminile".
Valeria Piccini invece ha imparato il mestiere nel locale della suocera. Da "Caino" oggi festeggia i 50 anni di apertura e ha fatto diventare quel piccolo borgo della Maremma, con meno di 500 anime, una delle mete gourmet più amate della Toscana. Perciò Valeria ammette: "Il lavoro è duro, ma la famiglia mi aiuta. Io sono la dimostrazione che, con la passione e l'impegno, si può arrivare… però bisogna sapersi organizzare. E forse da parte dei proprietari c'è diffidenza verso una donna che sceglie questa professione. **Spesso si ritiene, sbagliando, che**

Caterina Ceraudo, preparazione del rombo

Piatto del Dattilo

sia un mestiere da uomini, per gli orari e per la fatica che comporta. Non è così. Però è vero che la donna si deve impegnare di più, per riuscire". **Ha delle ragazze in brigata?** "Due, molto brave: una si occupa della panificazione e della pasticceria, l'altra dei gelati. Questo mi ha permesso di offrire il carrello dei gelati ai miei ospiti, e oggettivamente è un altro tipo di lavoro che cucinare. Alle giovani aspiranti chef voglio dare un consiglio: **non è un lavoro da prendere sottogamba**. Si deve sempre studiare, imparare le nuove tecniche, aggiornarsi. E anche io continuo a farlo". **È più difficile fare il "capo" in cucina, per una donna?** "Non credo. L'autorevolezza si conquista. Certo io sono un po' facilitata, forse, perché sono 'nel mio'…".

Caterina Ceraudo è la stata la prima a ottenere il nuovo premio della Michelin "Chef Donna"

Anche **Caterina Ceraudo** lavora "nel suo", ma si è costruita la carriera di chef con tanto impegno e professionalità. Nel 2017 è la stata la prima "Chef Donna" a ottenere il nuovo premio annuale della Michelin (nel 2021 il riconoscimento è stato assegnato a **Isa Mazzocchi** del ristorante "La Palta" di Borgonovo Valtidone, Piacenza). Nel 2014 è entrata in cucina, dopo la laurea in Viticoltura ed Enologia e due anni di aggiornamento professionale presso l'Accademia di **Niko Romito**, in Abruzzo, seguito da uno stage di tre mesi al ristorante "Reale" di Castel di Sangro (L'Aquila). "In quel corso - ricorda la chef - eravamo soltanto due ragazze. Non sono d'accordo con quanti sostengono che il nostro non sia una mestiere femminile. Per fortuna la cucina si sta evolvendo e si sta 'ingentilendo'. Ho avuto la fortuna di lavorare in ambienti 'sani'. Il più grande insegnamento che mi ha dato Romito è **quello del rispetto: per gli ingredienti, per gli ospiti, per il team di lavoro**. Quando sono rientrata al mio ristorante ho cercato di cambiare il rapporto con le persone della brigata: sono favorevole alle gerarchie, ma chi viene a lavorare da me non deve essere maltrattato, ma facilitato ad appassionarsi a questa attività". **C'è differenza con la cucina di casa**? "Non si può sbagliare, per far vivere ai clienti un'esperienza particolare: e poi si deve essere imprenditori, cucinare forse è l'ultima cosa, anche se la più importante". **Come fa a conciliare la famiglia con il suo lavoro**? "Sono sposata con figli, ma per fortuna mio marito lavora con me, in cucina, è il mio sous-chef: ci siamo conosciuti fuori dal ristorante, a una cena. Di solito, purtroppo, una donna deve rinunciare a tante cose, io ho il supporto di una grande famiglia".

Come sta andando la ripresa post Covid-19

Alle tre lady-chef abbiamo chiesto anche come sta andando la ripresa post Covid-19. Dice Caterina Ceraudo: "Noi abbiamo fatto ***delivery***, per poter dare un po' di lavoro ai ragazzi, ma è stata dura. Sono nati tanti progetti, con una nuova linea creata durante la pandemia: 'Naturalmente', con alcuni trasformati dal nostro orto e dalle nostre coltivazioni di frutta.
La ripresa ora è lenta, vedremo dopo agosto che cosa succederà: avevamo gli stranieri, che ci mancano". Antonia Klugmann è ottimista: "**La gente ha una gran voglia di uscire**, di ritrovare la convivialità. Ogni ristorante ha una storia diversa, **noi non abbiamo sofferto le chiusure**, ora speriamo". Valeria Piccini: "L'estate sta andando molto bene, ma la nostra paura è che in autunno si debba tornare a nuove chiusure". È il timore di tutti, ma l'ottimismo della volontà ci fa dire che si potrà uscirne, finalmente.

Gigi Padovani

Caterina Ceraudo

Conserviamo le uova nel frigo

di Gabriele Gasparro
Delegato di Roma

Posizionarle dove la temperatura è più stabile, lasciandole nel loro contenitore originale.

Non pensiamo mai che uno degli alimenti che più spesso portiamo a casa sia un vero e proprio pericolo per la nostra salute se non lo trattiamo con le dovute cautele: è l'uovo. Ce lo ricorda **l'Istituto Sperimentale Zooprofilattico di Venezia, nei suoi consigli ai consumatori**.

Infatti, spesso, **le uova possono essere contaminate da salmonella**, un batterio che può infettare provocando febbre, diarrea e dolori addominali.

Il pericolo sussiste quando si preparano salse o creme con uova crude

La cottura lo può eliminare, ma il pericolo sussiste quando si preparano salse o creme con uova crude. La salmonella, infatti, **può trovarsi sul guscio** e può essere trasferita al cibo durante la preparazione. Si può anche verificare che possa essere presente all'interno delle uova, soprattutto se sono deposte da galline infette.
Si potrebbe fare un efficace lavaggio delle uova in modo da eliminare i batteri presenti sul guscio ma non è consigliabile. Infatti non viene fatto prima di immettere le uova in commercio. Ciò perché **lavando le uova aumenterebbe la permeabilità del guscio** stesso rimuovendo la sottile cuticola esterna che ha la funzione di chiudere la superficie bloccando l'eventuale passaggio di microrganismi dall'esterno all'interno.
Ecco perché, **in Europa, a differenza di molti altri Paesi, non è consentito sottoporre le uova ad alcun trattamento**. Naturalmente bisogna comunque curare al massimo, dal punto di vista igienico, gli allevamenti, riducendo al minimo la possibile contaminazione durante la deposizione.

Nel punto vendita sono collocate in scaffali differenziati dagli altri alimenti

Anche nel punto vendita le uova, confezionate in appositi contenitori, sono collocate in scaffali opportunamente differenziati dal resto degli alimenti esposti e **a temperatura ambiente per evitare sbalzi** che potrebbero provocare **la formazione di condensa sul guscio con conseguente passaggio di microrganismi all'interno.**
Dopo l'acquisto è sempre opportuno conservare le uova in frigorifero, posizionandole nello sportello della parte centrale **dove la temperatura è più stabile**. L'ultimo consiglio è di **tenere le uova nel loro contenitore originale** e non porle nell'apposito porta uovo che normalmente hanno tutti i frigoriferi. In questa maniera si evita che siano eventualmente contaminati gli altri alimenti a contatto con il guscio.

Il sottovuoto

di Andrea Vitale
Accademico onorario di Milano Navigli

Un presidio di sicurezza alimentare e un valido strumento di lotta allo spreco.

Mangiare sano e sicuro non è più considerato un *plus* ma la norma, anzi sempre meno settori di consumatori ritengono di potersi assumere il rischio che ciò che mettono sulle loro tavole o consumano fuori dai locali domestici possa, anche solo in una remota possibilità, essere pericoloso per l'organismo.

Da sempre l'uomo, di concerto con lo sviluppo tecnologico, ha studiato come conservare in sicurezza il cibo e ha sviluppato molteplici metodi destinati ad allungare la *shelf life* dei prodotti.

L'affumicatura, la salatura, l'essiccazione, le preparazioni sott'olio, sott'aceto o in salamoia, le conserve di frutta e verdura, il congelamento sono naturalmente le più diffuse anche in ambito domestico, o quantomeno lo sono state sinora, dal momento che **sta sempre più prendendo piede**, grazie alla disponibilità di macchinari *ad hoc* **anche per uso non industriale**, un altro metodo: **la conservazione degli alimenti sottovuoto.**

L'intento della conservazione, in qualunque forma e metodo essa sia realizzata, è quello di prolungare, in sicurezza, la

vita del prodotto alimentare, estendendo il periodo di tempo entro il quale esso mantiene integre le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali (la cosiddetta *shelf life*) e rallentando l'ordinario e naturale fenomeno di deterioramento o alterazione dei cibi sia cotti sia crudi.

Tramite un apposito macchinario, si crea un ambiente "vuoto"

In breve, il metodo consiste nella creazione, tramite un apposito macchinario, di un ambiente "vuoto" nel quale sono riposti gli alimenti, sia di origine animale sia vegetale, da conservare. **Il cibo, sia cotto o crudo, viene inserito in appositi sacchetti di materiale plastico dai quali viene rimosso tutto l'ossigeno** (ecco creato il vuoto) e che vengono immediatamente sigillati ermeticamente.
Già il semplice e breve processo sopra descritto consente di comprendere perché il sottovuoto sia **un valido presidio di sicurezza alimentare:** pochissima manipolazione, eliminazione del rischio di proliferazione di microorganismi aerobi, blocco del processo di ossidazione, mantenimento delle proprietà nutrizionali e dei sapori e profumi dei cibi che vengono anch'essi "sigillati" all'interno del contenitore.
Naturalmente, come ogni forma di conservazione, **pure il sottovuoto per essere efficace deve comportare il rispetto delle corrette temperature di stoccaggio** ma anche questo fondamentale passaggio è agevolato dal fatto che il sottovuoto è prodromico **alla successiva refrigerazione o congelamento del prodotto**.
È importante tuttavia sapere che il sottovuoto non impedisce l'eventuale proliferare di microorganismi anaerobi, quali, per esempio, il pericolosissimo *Clostidrium botulinum* (più conosciuto come "botulino"), artefice della maggior parte delle intossicazioni alimentari "casalinghe": **l'adeguato trattamento termico del prodotto sottovuoto, sia esso la refrigerazione o la cottura, è essenziale per garantire una completa sicurezza alimentare**.

La conservazione di cibi già porzionati riduce lo spreco alimentare

È altresì fondamentale, e direi anche scontato, che per la buona e sicura riuscita del processo è necessario l'uso di materia prima di qualità, igienicamente sicura e che presenti integre le sue caratteristiche organolettiche. Permettetemi una battuta: se metto sottovuoto un trancio di pesce che già da giorni "staziona" nel mio frigorifero, non ne estenderò la vita ma ne prolungherò solamente l'agonia!
Oltre ai predetti vantaggi in termini di sicurezza alimentare, il sottovuoto, consentendo la conservazione dei prodotti già cotti e porzionati, aiuta considerevolmente la riduzione dello spreco alimentare soprattutto in ragione della "conformazione" sociale odierna in cui le famiglie numerose sono pressoché scomparse e la maggior parte di esse è costituita da 3-4 persone se non da coppie e da un crescente numero di single. Va da sé che se una bistecca in pochi giorni si deteriora ma che se confezionata sottovuoto può restare in frigorifero anche 10, il rischio di spreco è quasi azzerato e così per la maggior parte dei prodotti vegetali, dei salumi e dei formaggi.
Unica criticità attualmente da evidenziare è quella del proliferare di buste o bustoni di plastica che mal si coniugano con le norme sulla cosiddetta "stabilità" che ha quale fine la drastica riduzione dell'impiego di tale materiale.

Food euro-italico

di Arcadio Damiani
Accademico di Pescara Aternum

Il Made in Italy minacciato sempre più dalle norme emanate dalla UE.

Allarme! Vogliono **annacquare il vino** per farne una bevanda a basso contenuto alcoolico. **Allarme!** È arrivato qualche mese fa il via libera dell'Eurogoverno agli **insetti a tavola**. **Allarme!** L'articolo 60 del Codice doganale UE stabilisce che un alimento può acquisire **l'origine del Paese in cui sia avvenuta l'ultima lavorazione** o trasformazione sostanziale quale, per esempio, la molitura del grano per quanto concerne le farine. **Allarme! Un'analisi di circa 96.000 campioni di alimenti ha dimostrato che cibi e bevande straniere sono più pericolosi di quelli italiani** per le maggiori quantità di pesticidi e residui chimici su frutta, verdura, cereali e vino provenienti dai Paesi UE ed extra-UE, che invece nel nostro territorio sono limitati o banditi ma che altrove sono usati in abbondanza. Segno che il "Made in Italy" a tavola vince sempre.

I prodotti esteri, trasformati in Italia, possono esporre la bandierina tricolore

Fra i prodotti più a rischio ci sono le **fragole** che arrivano per lo più dalla Spagna a riempire gli scaffali della grande distribuzione, **cavoli cappuccio, l'uva per la vinificazione, pomodori, molti coltivati in Cina** e che pure in Italia arrivano a quintalate per poi essere trasformati in passate e pelati nel nostro Paese e che possono esporre la bandierina tricolore proprio in base al suddetto articolo 60. **E non è finita qui:** la lotta continua, intrapresa dai nostri produttori verso regole comunitarie che li danneggiano proprio in virtù della maggiore salubrità dei loro alimenti fino a disposizioni che hanno dell'incredibile se non del paradossale. Infatti **l'origine obbligatoria in etichetta per i salumi è stata introdotta da decreto interministeriale del 6 agosto 2020** ma per adeguamento degli imballi e delle scorte da smaltire, **l'obbligo è scattato solo quattro mesi fa**. Tuttavia, c'è ancora una buona percentuale di salumi che si trova sui banconi dei supermercati tuttora priva dell'indicazione di provenienza. **Ugualmente esclusi dal campo di applicazione di questo decreto sono pure i salumi "porzionati" o affettati** e messi in vaschetta dal supermercato. Il *cavillo*, di cui siamo maestri, ce lo fornisce **Rolando Manfredini**, responsabile della sicurezza alimentare della Coldiretti: **il decreto sulle carni suine trasformate** si applica ai prodotti *confezionati* dal produttore nel salumificio ma **non comprende gli alimenti *imballati* nei luoghi di vendita**. Quindi lo stesso salume, se confezionato dal produttore, deve indicarne l'origine, mentre se il confezionamento avviene nel punto vendita può non indicarla. Servirebbe più linearità e chiarezza nei confronti dei consumatori come chiosa **Attilio Barbieri** che osserva peraltro che **la Commissione europea dovrebbe applicare un pacchetto di norme vincolanti sull'origine**, inserite nel programma "**Farm to Fork**", dal campo alla tavola.

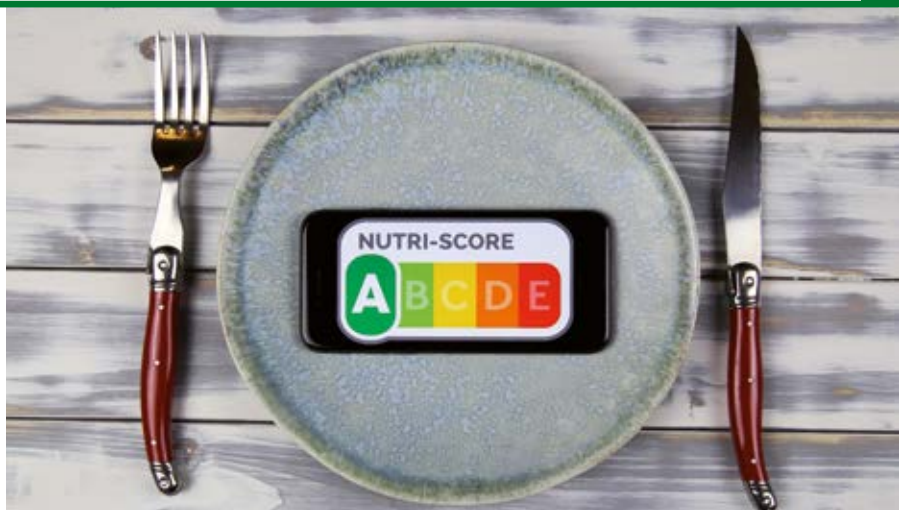
Il rischio del "Nutriscore" già in uso in Francia e Belgio

Tuttavia, anziché puntare sulla trasparenza, anche questo programma UE rischia di trasformarsi in un danno solenne per molti cibi italiani nella prospettiva che accolga il sistema di etichettatura a semaforo, il "*Nutriscore*", già in uso in Francia e Belgio, che riguarda, in pratica, **la composizione merceologica del cibo in carboidrati, grassi e proteine** affidandosi a colorazioni dal rosso al verde. **Vuol dire che l'olio d'oliva è rosso perché grasso come il parmigiano**, il formaggio più imitato al mondo! Inutile distinguere che ci sono grassi saturi (dannosi) e insaturi (salubri) e solo la dose stabilisce il veleno, diceva **Paracelso**, come l'alcool del vino. E la Nestlé, la più grande multinazionale alimentare con sede in Svizzera, è la vera origine del *Nutriscore* anche se ha già detto che non sempre i suoi prodotti sono così "salutari", ma gli affari sono affari e togliere di mezzo un produttore mediterraneo per eccellenza salutare come l'Italia è un affare. **A proposito di vino, la UE sembra proporre il via libera alla dealcolazione del vino in tutti i Paesi dell'Unio-**

ne Europea, anche per le produzioni a Denominazione d'Origine oltre che, *in primis,* per quelli da tavola: l'obiettivo sono i nuovi mercati. Una svolta che sembra scompaginare il mondo enoico ma ancora tutta da capire e concretizzare.

Fa rabbrividire l'idea di "annacquare" il vino per renderlo meno alcolico

Certo fa rabbrividire l'idea di "*annacquare*" il vino per renderlo meno alcolico decadendo il vecchio assioma "*pane al pane e vino al vino*" riguardo l'idea di estrema chiarezza. Tanto che è ancora illegale nel nostro Paese sia annacquarlo sia extra-zuccherarlo, quest'ultima pratica permessa sia in Francia sia nei Paesi nordici per dare vita a un succo d'uva esangue da quelle parti. **A riguardo vanno fatte alcune precisazioni**. Il quadro politico UE prende le mosse da un lato da necessità di mercato, e quindi di mera natura economica che i grandi produttori vedono come un'opportunità, con l'esempio più calzante dei Paesi Arabi, dall'altro da un contesto europeo in cui la lotta per le politiche sempre più all'insegna del salutismo, raccolte nello "**UE Beating Cancer Plan**", trova ampio appoggio tra i Ministri dell'Agricoltura del Nord Europa. **Così come la birra analcolica si è creata un suo mercato, non si esclude che il vino possa fare altrettanto**. Per saperne di più sulla dealcolazione intesa come tecnica enologica, non per produrre vini senza alcool, "**WineNews**" ha raccolto il punto di vista di **Giuseppe Caviola**, uno degli enologi di riferimento del panorama produttivo italiano, che spiega che la dealcolazione è essenzialmente una filtrazione: **una pratica comunque invasiva dal punto di vista organolettico**. Caviola invita al buon senso di non usare filtrazioni troppo strette per far sì che un vino esprima le caratteristiche di un vitigno e di un territorio e per i vini a denominazione ci soni i *disciplinari* che stabiliscono oltretutto che l'alcool del vino è una componente fondamentale come le ruote per un'automobile.



La presenza di residui chimici nella farina di grano tenero importato

E sta tornando difficile farsi in casa le tagliatelle 100% Made in Italy. A differenza della semola di grano duro, destinata a produrre la pasta industriale, **la farina di grano tenero** che si utilizza in casa per produrre pasta, gnocchi, dolci, **non deve indicare la dichiarazione d'origine**. E il grano d'importazione pecca di una maggiore presenza di residui chimici come i glifosati, da noi proibiti ma altrove permessi e di largo uso. Oltre a un "*trasporto multimodale*" che ha in sé i suoi veleni, se immaginiamo l'iter del nostro grano: dal camion, al deposito, al vagone ferroviario, alle stive della nave così che passano settimane e nel frattempo si utilizzano **conservanti per evitare i contagi di funghi e parassiti** ed è riportato che lo stesso grano può avere un prezzo diverso a seconda del livello di stoccaggio: più caro quello in superficie, più economico quello conservato nel fondo di una stiva.
E non c'è da stare tranquilli neanche per l'allarme lanciato dal Presidente della Coldiretti Ettore Prandini per i rincari insostenibili delle materie prime, dei principali elementi della dieta degli animali: **mais e soia**! Se ne deduce che i nostri vitelli hanno un'alimentazione a base principale di cereali e non di semplice foraggio. Ora il rumine dei bovini è un perfetto organo digerente per l'erba, non per il mais, ma questo lo fa ingrassare con maggiore rapidità. A quale prezzo? Molto alto per noi e per l'animale.

La UE ha sdoganato gli insetti sotto forma di "barretta energetica"

Ma tranquilli: se la carne non è sana, la UE ha sdoganato gli insetti per nutrirci sotto forma di "*barretta energetica*" chiamata esoticamente ***"Novel food"***, o cracker, snack, biscotti a base di insetti essiccati. **Purtroppo, secondo gli scienziati, dovremmo farcene una ragione**: il nostro pianeta fra pochi anni sarà popolato da 10 miliardi di abitanti e non saranno le bistecche, il culatello o il pollo arrosto la risposta ai fabbisogni proteici. E già i nostri cuochi sono all'opera e si stanno attrezzando come **Carlo Cracco** che ha cucinato e degustato con soddisfazione le cavallette.
Un ecosistema sempre più minacciato da misure che sembrano preservarlo come gli appelli al *green*, alla sostenibilità, in realtà nascondono seri pericoli. L'occasione l'ha offerta **la giornata mondiale delle api**. **Ebbe a dire Albert Einstein** "Se l'ape scomparisse dalla faccia della Terra all'umanità non resterebbero che pochi anni di vita: senza api niente più impollinazioni, niente frutti, niente vita". Eppure c'è chi predicando il bio, il vegano, il falso naturale sta uccidendo le api. Tutti i cosiddetti tipi di "*latte vegetale*" sono nemici delle api. Infatti per prepararli servono coltivazioni intensive ed estensive che minano la biodiversità e le api, oltre a nutrirsi di tanti fiori diversi, vengono uccise dall'enorme quantità di fitofarmaci e pesticidi utilizzati per queste coltivazioni. **Ma com'è possibile che se il naturale è bello si sono dovuti rivolgere ai "robot impollinatori" mentre nel mondo sono scomparsi 10 milioni di alveari?**

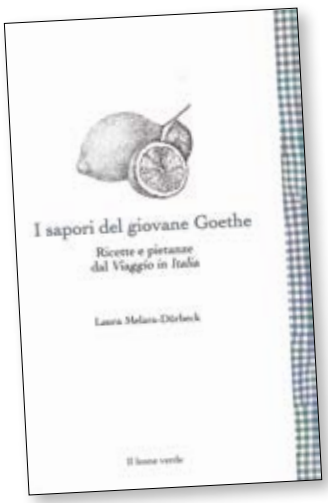
Maretti editore,
Imola,2021, pp. 232
€ 34,00

Oltre la frollatura

di Jacopo Ticchi

La storia delle attività umane è costellata, e vivacizzata, da *miti e leggende*; non poteva sottrarvisi la storia della gastronomia e, nella fattispecie, quella che riguarda il pesce, dall'acqua alla tavola. Ma, si sa, non tutti i miti resistono al tempo, all'esperienza e al progresso. E così è stata smitizzata la credenza secondo la quale chi anche solo pensava di accompagnare un branzino al sale con un vino che non fosse rigidamente bianco era destinato a finire i suoi giorni in odore di eresia. Lo stesso è avvenuto per il mito della incompatibilità fra pesce e funghi: eppure molti di noi hanno imparato ad apprezzare il connubio mare-monti, per esempio un rombo al forno con funghi e patate. La più recente spallata ai miti sulla cucina ittica l'ha assestata Josh Niland, cuoco di Sydney, che nel 2018 ha pubblicato il suo *The whole fish*, edito in Italia da Giunti con il titolo *Il grande libro del pesce*, demolendo la convinzione, forse una delle più radicate, secondo la quale il tragitto acqua-tavola del pesce deve essere il più breve possibile. È nata così la frollatura del pesce, che oggi Jacopo applica a tutto campo nella sua "trattoria" riminese e che trova in questo volume il sostegno di una cospicua serie di argomentazioni, da quelle tecnico-scientifiche, a quelle organolettiche. L'approccio alla cucina del pesce è permeato dell'intento di valorizzare al massimo la sua *romagnolità*, con il conseguente risultato di "contaminare" il mare con la campagna, di usare la carne, soprattutto di maiale, come ingrediente per il pesce: ecco lo sgombro con i ciccioli oppure pancetta, lardo o guanciale, anche sciolti, da associare a un pesce cotto sulla griglia. Le ricette suggerite da Jacopo sono ordinate secondo il principio "dalla testa alla coda", che è la base della utilizzazione del pesce a tutto campo, senza scarti o sprechi. Il corredo di immagini che accompagna piacevolmente il lettore è frutto di una passione, la fotografia, "fedele alleata" dell'Autore, una, anche se poco praticata, parte di sé.

Il leone verde,
Torino, 2021, pp. 113
€ 12,00



I sapori del giovane Goethe

Ricette e pietanze dal Viaggio in Italia

di Laura Melara-Dürbeck

La caratura letteraria di Johann Wolfgang Goethe è tale da rendere inevitabile che altri aspetti, anche consistenti, della sua personalità vengano oscurati; un esempio è rappresentato dall'interesse che il poeta ha sempre nutrito nei riguardi della gastronomia e della buona tavola e che ha contribuito a farne un letterato *gourmand*. Tale aspetto non è sfuggito a Laura, Accademica e Delegata di Francoforte sul Meno, che presenta questa rilettura in chiave gastronomica del viaggio che portò Goethe a percorrere tutto lo Stivale nell'arco di quasi due anni e a immortalare la sua esperienza nella *Italienische Reise* pubblicata circa trenta anni dopo. Il *Viaggio in Italia* è costellato di acute osservazioni riguardanti il tragitto degli alimenti dalla loro origine alla tavola, senza trascurare gli aspetti sociali e conviviali. Il viaggio del lettore si snoda attraverso le tappe di un *menu* le cui singole componenti, dall'antipasto al dolce, sono riferite ai territori attraversati, alle esperienze soprattutto gastronomiche, con frequenti richiami al vissuto del padre Johann Caspar che si era avventurato in Italia trenta anni prima. Il richiamo del paese "dove fioriscono i limoni" sarebbe poi stato irresistibile anche per August, figlio del poeta, che ricalcò le tracce del nonno e del padre. Tutte le tappe sono accompagnate dalle ricette di alcuni piatti, già conosciuti all'epoca, adattate dall'Autrice al gusto attuale, convinta che avrebbero incontrato anche i favori del viaggiatore buongustaio di oltre due secoli fa.

Liguria

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

I progetti della ripartenza

Illustrati dal Delegato nel corso di una suggestiva riunione conviviale.

La Delegazione ha ripreso con entusiasmo le sue attività accademiche con una bella riunione conviviale ottimamente organizzata dal Simposiarca Enrico Conserva e dal Delegato Roberto Pirino sulla bella terrazza di fronte al mar Ligure e all'isola Gallinara. Il ristorante "Babette", gestito da vent'anni dal bravo cuoco Fabio Bonavia, ha riproposto agli Accademici la sua cucina delicata, fresca, creativa con giudizio, con rispetto dei prodotti di stagione e delle tradizioni locali, riscuotendo unanimi consensi. Il convivio è stato preceduto da un breve saluto del Delegato che ha espresso la sua gioia nel comunicare la rielezione, con grandissimo successo, di Paolo Petroni a Presidente dell'Accademia. Sono stati inoltre illustrati i progetti da portare avanti per rendere sempre più attiva la Delegazione.
In sala, il servizio è stato preciso e cortese e i vini adeguati al menu proposto. Una bella serata per ripartire con il desiderio di raggiungere sempre di più gli ideali accademici vissuti con orgoglio.
(Roberto Pirino)

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 Marenghi" 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'idonea 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.*

Lombardia

MILANO

Serata di pesce per ritrovarsi insieme

Al nuovo ristorante "Vivo", con i sapori di chi il mare lo vive come una vocazione.

Ritrovarsi insieme, dopo dieci mesi, riprendere discorsi nel punto in cui erano stati interrotti, giudicare, lodare, criticare il menu. Tutto questo è avvenuto presso il ristorante "Vivo", scelto sia perché si tratta di una nuova apertura (e già questo dà un senso di ottimismo) sia perché la Delegazione aveva ottimi ricordi di una riunione conviviale tenuta in un'altra sede di questo gruppo di ristoranti, nati dalla realtà della maggiore flotta peschereccia del Tirreno.
È con lo spirito di una rinnovata bellezza di ritrovarsi, che gli Accademici hanno approcciato la prima riunione conviviale nuovamente "in presenza" all'insegna di una serata al 100% di pesce, in cui hanno avuto modo di assaporare gli autentici sapori di chi il mare lo vive come una vocazione, proseguendo ed esaltando la cultura dei vecchi pescatori dell'Argentario.
Serata molto piacevole alla quale hanno atteso oltre 40 partecipanti, tra i quali il Delegato di Pistoia Alessio Gargini. L'inizio è stato stuzzicante grazie allo spumante delle Cantine Montauto in accompagnamento a una sfiziosa fritturina di gamberessa e a una notevole tartina di tartare di ricciola, ben integrata con una spolverizzata di bottarga a caratterizzarne ulteriormente il sapore. Il pranzo è proseguito con una degustazione di crudité ben assortite (specialità del locale), arricchita ulteriormente dalla presenza di ciuffi di percebes, una vera rarità in simili contesti. A seguire, una creativa parmigiana di mare, leggera e gustosa, e un assaggio di polpo croccante (cottura delle portate iniziali da migliorare).
Equilibrato il risotto con vongole e bottarga, prima di passare a una tagliata di tonno al sesamo e togliersi l'ultimo sfizio con un assaggio di una particolare versione di fritto misto. Per concludere, un fresco sorbetto di limone, per facilitare la digestione di un porzionamento piatti da alleggerire un po', specie se relazionato alla ricchezza del menu proposto durante la serata.
Grandi abbracci - sia pure con un minimo di distanziamento - all'inizio e alla fine della serata, con un augurio di buona, ritemprante estate e un arrivederci a settembre. (Dino Betti van der Noot)

Veneto

ALTO VICENTINO

Cena sotto le stelle in Val Leogra, all'ombra del Monte Pasubio

Gustati gli "gnocchi col guciaro", ossia formati con il cucchiaio, una ricetta della cucina del riciclo.

In occasione della serata accademica, programmata per mezza estate, il Simposiarca Massimo Carboniero ha pensato di organizzare un menu basato sui sapori della tradizione valligiana del Leogra, che scorre alle pendici del monte Pasubio, teatro di furiose battaglie durante la Grande Guerra.
Il locale si trova a Valli del Pasubio, che fino al 1866 faceva parte del Lombardo-Veneto e successivamente, sino al 1918, si trovava a circa 10 km dal confine con l'impero austro-ungarico, sulla via di comunicazione fra Schio e Rovereto. È per questo motivo che ci sono state alcune contaminazioni culinarie fra le culture vicentine e austriache, come, per esempio, gli gnocchi con il "guciaro", parenti dell'austriaco knodel. Il nome originale della ricetta è "gnocchi sbatui o gnocchi col guciaro", ossia, tradotto dal dialetto vicentino, "gnocchi sbattuti o gnocchi con il cucchiaio".
Ricetta facilissima della cucina del riciclo, con ingredienti che si hanno in casa: farina, pane avanzato, sale, un uovo, ½ bicchiere di latte, burro e formaggio di malga vecchio o stravecchio. Dopo aver impastato gli ingredienti, con due cucchiai si formano gli gnocchi che, una volta cotti, vanno scolati e conditi con burro e formaggio rigorosamente locale: essendo la ricetta vicentina, non si usa il parmigiano, ma un formaggio del territorio, meglio se di malga, sia nella versione "stravecchio" che si grattugia, sia nella versione "vecchio", che si fonde e si versa sul piatto in versione salsa. (Renzo Rizzi)

CORTINA D'AMPEZZO

Senza tempo: a tavola ieri come oggi

In un antico rifugio, meta, un tempo, di viandanti, pellegrini e cavalieri.

Il "Rifugio Ospitale", per la ricchezza della sua storia e la magia della sua posizione, è stato sede ideale per ritrovarsi e gustare la cucina ampezzana rivisitata, proposta da un gruppo di giovani cuochi in grado di portare avanti nel tempo i piatti tradizionali con un pizzico di innovazione. Nel corso dell'incontro, curato dal Simposiarca Diego Dipol con la consueta precisione, la Delegata Monica De Mattia ha ufficializzato l'ingresso del nuovo Accademico Fabio Alverà, mentre la Presidente dell'Union Ladis de Anpezo, Elsa Zardini, ha ripercorso le tappe della storia del rifugio, sito sulla strada di Alemagna, via di comunicazione più breve tra Germania e Venezia. Viandanti, commercianti, pellegrini, ma anche imperatori e cavalieri sono transitati da Ospitale visitando la prospiciente chiesetta, certi di trovarvi sicuro rifugio e pasti caldi garantiti anche ai più poveri, come espressamente richiesto all'oste di Ospedà dal Consiglio di Pieve nel 1417. Ancora oggi frequentatissimo da residenti e viaggiatori, il ristorante ha proposto piatti che hanno avuto buon riscontro tra Accademici e ospiti, riuniti con serenità e allegria in un incontro atteso da tanto tempo.

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2021

SETTEMBRE

*18-19 settembre - **Castel San Pietro-Medicina***
Seconda edizione concorso "Un piatto al miele"

*19 settembre - **Varese***
Manifestazione "Le mani nel piatto"

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

*25 settembre **Carpi-Correggio***
Tavola rotonda e presentazione del volume Storia della cucina italiana a fumetti

*Dal 29 settembre al 17 novembre - **Delegazioni di Bologna, Bologna dei Bentivoglio, Bologna-San Luca***
3° ciclo di incontri "I Mercoledì dell'Archiginnasio"

OTTOBRE

*21 ottobre - **Cena Ecumenica***
Il bosco e il sottobosco. Castagne, funghi, tartufi, frutti di bosco nella cucina della tradizione regionale

*30 ottobre - **CT Veneto e CST Veneto***
Convegno "Dante e la cucina nella Divina Commedia"

Emilia Romagna

FAENZA

Celebrazione dei 25 anni dalla fondazione della Delegazione

Nell'occasione consegnati quattro diplomi di appartenenza venticinquennale e accolti tre nuovi Accademici.

Il 19 luglio, la Delegazione ha festeggiato i 25 anni dalla sua fondazione al ristorante "Cami" di Vincenzo Camerucci. Alla cerimonia hanno presenziato il Segretario Generale Roberto Ariani, ospite d'eccezione della celebrazione, insieme al Consultore Nazionale Antonio Gaddoni, Delegato di Imola, al CT della Romagna Fabio Giavolucci, Delegato di Riccione-Cattolica e al DCST della Romagna Davide Rossi, Delegato di Ravenna.
Ariani ha consegnato ben quattro diplomi per i 25 anni di appartenenza agli Accademici fondatori Giorgio Maria Cicognani, Andrea Fabbri e Massimo Gargiulo, ai quali si è aggiunto l'Accademico Tomaso Emaldi.
Il Segretario Generale ha anche consegnato le insegne accademiche a tre nuovi Accademici di Faenza: Domenico Emiliani Zauli Naldi, Ennio Nonni e Gianandrea Novelli.
Sono stati altresì premiati, per i menu artistici elaborati per ogni riunione conviviale, l'Accademico Giovanni Collina e, per i videoricordi artistici girati nelle stesse occasioni, l'Accademico Giorgio Balla.
Alla fine della serata, il Delegato Leonardo Colafiglio ha salutato lo chef e ringraziato Roberto Ariani per la sua vicinanza e amichevole attenzione alla Delegazione. La serata è terminata con il tradizionale tocco di campana e una bella foto di gruppo.
(Leonardo Colafiglio)

IMOLA

Premio "Massimo Alberini" alla pasticceria "Dulcis Cafè"

Un percorso ventennale sulla strada della dolcezza.

Una nutrita rappresentanza della Delegazione ha reso omaggio alla pasticceria "Dulcis Cafè" di Matteo Coralli, cui l'Accademia ha conferito il premio "Massimo Alberini". La consegna è avvenuta nei locali della pasticceria così che al momento festoso hanno potuto assistere anche i numerosi clienti abituali del locale. Nel momento della consegna, il titolare ha tradito un po' di emozione ma anche una certa fierezza, palesando la gioia per il riconoscimento che l'Accademia ha voluto esprimere per il suo ormai ventennale percorso di lavoro.
Marco Coralli, infatti, la passione della pasticceria l'ha avuta fin dalla scuola alberghiera. Poi tante esperienze in ristoranti di qualità, sia italiani sia francesi, con il raggiungimento della qualifica di pastry chef. Fu a quel punto, nel 2004, che decise di fare il grande passo con l'avvio di un laboratorio di pasticceria ottenendo in breve tempo un crescendo di gradimenti che l'hanno condotto a un ampliamento dell'attività anche nel settore della gelateria. Alcune sue specialità: cannoli alla crema, millefoglie, tiramisù e una torta "Dulcis" al cioccolato, con panna profumata alla menta.
(Antonio Gaddoni)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Imola, **Gianluca Lelli**, è stato nominato Amministratore Delegato di Consorzi Agrari d'Italia.*

*Il Delegato di Sydney, **Alfredo Schiavo**, è stato nominato Cavaliere del Sovrano Ordine di San Giovanni di Gerusalemme, Cavalieri di Malta.*

*L'Accademico di Imola, **Umberto Sercecchi**, è stato nominato Presidente del Lions Club Valsanterno per l'anno lionistico 2021-2022.*

*L'Accademico di Parma-Bassa Parmense, **Stefano Spagna Musso**, è stato nominato Governatore del Rotary distretto 2072 Emilia Romagna-San Marino per il biennio 2021-2022.*

*L'Accademico di Avezzano e della Marsica, **Fabrizio Giuseppe Venturini**, è stato nominato Consigliere ministeriale aggiunto con incarico presso la Direzione Centrale di Sanità della Polizia di Stato.*

RICCIONE-CATTOLICA

Sapore di mare

Alla riscoperta dei sapori e delle fragranze del pesce appena pescato.

La Delegazione ha ospitato nel proprio territorio gli Accademici di Bologna, i quali, dopo il recente passaggio della campana da Guido Mascioli alla nuova Delegata Cristina Bragaglia, si sono ritrovati per la loro tradizionale riunione conviviale estiva sulla spiaggia presso il ristorante-bar "Anna" di Misano Adriatico. L'occasione meritava un tema speciale e così è stato: la cena "Sapore di Mare", organizzata dal Simposiarca Guido Mascioli, è andata alla riscoperta dei sapori e delle fragranze del pesce appena pescato e cucinato in maniera semplice tale da esaltarne la freschezza.
Punto di incontro o forse di scontro tra i prodotti gastronomici delle due Delegazioni, i tortelli di pesce al sugo di sogliola, rigorosamente fatti a mano e freschi di giornata. Immediato il paragone tra la sfoglia dei tortellini, ma assoluta diversità di ripieno e di sapore. La sfida è stata lanciata e a breve la Delegazione di Riccione-Cattolica si recherà a Bologna per degustare veri tortellini della cucina casalinga tradizionale. Oltre al Delegato di Riccione-Cattolica Fabio Giavolucci con la nuova Consultrice Francesca Macini, era presente la Delegata di Francoforte Laura Melara-Dürbeck.
La serata ha avuto un ottimo gradimento da parte di tutti e si è conclusa con i saluti rituali e la promessa di ritrovarsi quanto prima. (Fabio Giavolucci)

RIUNIONE DEL COMITATO ESECUTIVO DELL'AICI

Si è riunito il 13 luglio scorso il **Comitato esecutivo dell'AICI**, l'Associazione che riunisce le Istituzioni Culturali della Repubblica Italiana. Nella sua dettagliata introduzione, il Presidente **Valdo Spini** ha rilevato come l'attuale periodo sia un momento particolarmente difficile per molte delle associazioni, ma ha sottolineato come questa drammatica contingenza, se adeguatamente gestita, possa costituire un'occasione di rilancio della vita associativa.
Numerosi gli interventi dei rappresentanti delle oltre venti associazioni collegate (per l'Accademia Italiana della Cucina era presente il Segretario Generale **Roberto Ariani**) che hanno sottolineato l'importanza della digitalizzazione per la conservazione e messa a disposizione del pubblico dei propri importanti archivi.
È stato posto in risalto come l'accorpamento del settore culturale a ministeri sempre diversi presenti il rischio di vedere la cultura unicamente nell'ottica del turismo, snaturandone la naturale funzione di sviluppo sociale.

Toscana

FIRENZE

Consegna del premio "Massimo Alberini" al "Caffè Gilli"

Per la qualità della sua produzione artigianale e la valorizzazione della cultura gastronomica del territorio.

Il Delegato di Firenze, Roberto Ariani, alla presenza del Presidente Paolo Petroni, ha consegnato al "Caffè Gilli" il premio "Massimo Alberini" a riconoscimento dell'attività svolta dall'azienda, fondata nel 1733 dalla famiglia Gilli. Il premio è stato assegnato sia per la qualità della sua produzione artigianale e per la valorizzazione della cultura gastronomica del territorio, sia a riconoscimento dell'importante contributo dato dal caffè alla ripresa della vita cittadina al termine del *lockdown*. A ritirare il premio per la famiglia Valenza, che da lunghi anni gestisce l'attività di alcuni fra i più importanti locali cittadini, Marco Valenza e il *general manager* del gruppo, Roberto Di Pierno. Un riconoscimento per l'attuale proprietà che si impegna a mantenere con determinazione e passione la tradizione più che bicentenaria dell'arte pasticciera e lo stile inconfondibile del locale. Il "Caffè Gilli" è universalmente noto anche per essere stato il set per quella che è considerata la seconda foto più venduta a livello mondiale: "American Girl in Italy" della fotografa Ruth Orkin. Nella foto, scattata nel 1951, oltre alla bellissima Ninalee Craig, appare anche un gruppo di giovani fiorentini. Per l'occasione, invitato dal Presidente Petroni, è intervenuto Ferruccio Marchi, figlio di Carlo Marchi, il ragazzo seduto sulla Lambretta, che ha ricordato alcuni aneddoti della Firenze degli anni Cinquanta tramandatigli dal padre.
(Roberto Ariani)

Umbria

PERUGIA

"È di nuovo primavera"

Convivio in un clima di amicizia e di ritrovata serenità.

Un auspicio, il nome scelto per l'incontro dal Simposiarca Francesco Asdrubali. Un'emozione di primavera, in un clima di amicizia e di ritrovata serenità, 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" la Delegazione ha tenuto la prima riunione conviviale dell'anno con due importanti appuntamenti. Il primo è stato la consegna del premio "Dino Villani", al forno-pasticceria "Antica Perugia" dei fratelli Elisa e Igor Bestiaccia, di consolidata tradizione pasticciera cittadina, per il "torcolo di San Costanzo". Il disciplinare di produzione del dolce era stato depositato con atto notarile dalla Delegazione di Perugia nel 1999 e a vent'anni di distanza gli Accademici, nel corso di una riunione conviviale, con voto quasi unanime, avevano giudicato il torcolo dell'Antica Perugia come il migliore fra quelli preparati da alcuni forni cittadini. Il secondo appuntamento ha visto la consegna dell'attestato di benemerenza per i 50 anni di appartenenza all'Accademia al decano della Delegazione, Angelo Meneghini.

Un piacevole e partecipato convivio, accompagnati dalla maestria dello chef Luca Meoni che, seppur giovanissimo, vanta già prestigiose esperienze in ristoranti stellati. Nei piatti una pura vegetalità inneggiante alla novella stagione e alla felice emozione di ritrovarsi a tavola dopo il lungo periodo della pandemia.

(Marilena Moretti Badolato)

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Il lago Fucino e la cucina dei Marsi

Una storia infinita e una magica visione.

Si è svolto il tanto atteso "convivio panoramico" presso il ristorante "Cittadella" con il suo gazebo: una visione di rara bellezza, ossia la Piana del Fucino in tutto il suo splendore. Par di vedere il lago antichissimo popolato di barche, circondato di ville e di giardini, solcato dai festosi cortei dei consoli e degli imperatori. E poi, dopo millenni, ecco, nel 1875 si compì l'opera di ingegneria idraulica mai realizzata al mondo: il prosciugamento del lago Fucino a opera del principe Alessandro Torlonia, discendente di un giovane intraprendente, Marin Tourlonias, figlio di un agricoltore francese. Questo e non solo, ricordato nel gazebo, in stretta simbiosi con la storia ma anche con la consolidata cucina della tradizione marsicana: i ravioloni ripieni con la ricotta di pecora, i funghi della Piana delle Rocche, salsicce, zafferano di Collelongo, il tutto amalgamato con un po' di panna: si dice fosse il piatto preferito della contessa Piccolomini. Dall'antica tradizione, le fettuccine all'abruzzese dove ritroviamo il sugo rosso insaporito da pezzetti di agnello magro. L'atmosfera di approvazione è stata colta dal Delegato per introdurre la parte culturale, a vocazione prettamente locale, con eventi e figure realmente esistite, in tempi lontani. Come il caso di Filuccia (diminutivo di Filomena), donna illetterata, nubile, alla soglia dei suoi ottanta anni, fedele sagrestana di Padre Ambrogio (Chiesa di San Rocco), frate dell'Ordine dei Minori, di grande cultura umanistica, latinista e grecista convinto, che però aveva un vero caratteraccio. L'Accademico Filippo Vitagliani, subito dopo, racconta, in chiave storica e con precisi riferimenti temporali, le origini della "Cittadella" che ancor oggi delimita una vasta area ricomprendente, al vertice, il castello Piccolomini. Giusto il momento, per il Delegato Franco Santellocco Gargano, di consegnare il prezioso volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti*, realizzato dall'Accademia. Dopo l'intervento dello chef Simplicio e della responsabile di sala, Irma, il suono della campana chiude il convivio.

(Franco Santellocco Gargano)

CHIETI

Conferimento dei premi e diplomi 2020 e 2021

In un'unica cerimonia assegnati ben nove riconoscimenti.

Si è svolta, nel salone d'onore dell'Ufficio Territoriale del Governo, la cerimonia del conferimento dei premi e dei diplomi accademici per gli anni 2020 e 2021: in tutto ben nove quelli che la Delegazione ha assegnato per i due anni. Alla presenza del Prefetto, Armando Forgione, e dei Sindaci dei Comuni in cui i premiati svolgono la loro benemerita attività, il Delegato Nicola D'Auria, di recente nominato CT dell'Abruzzo, e il Vice Presidente Vicario, Mimmo D'Alessio, hanno proceduto alla consegna dei Diplomi di Buona Cucina (al ristorante "Brancaleone" di Roccamontepiano e al ristorante "Da Stefano" di Francavilla al Mare), di Cucina Eccellente (al ristorante "Villa Majella" di Guardiagrele). I premi "Giovanni Nuvoletti" sono stati assegnati all'Associazione Tutela del Peperone dolce di Altino - Oasi di Serranella - rappresentata da Mariella Di Lallo, e all'Associazione Cuochi Valle del Sangro, presieduta da Pino Finamore. Due anche i premi "Dino Villani": al formaggio di capra, stagionato due anni in grotta, dell'azienda "Fattoria del Nonno" di Fara Filiorum Petri, rappresentato da Giampiero De Vitis, e al pasticcio di Rapino della pasticceria "Pensiero" della località pedemontana, la cui titolare è Maria Cristina Pensiero. Infine, il conferimento del premio "Massimo Alberini" è andato allo storico "Panificio Susi" di Lanciano, rappresentato da Roberto Susi, e alla società ADI Distribuzione srl di Tornareccio, il cui titolare è Dario Iacovanelli.
(Antonello Antonelli)

DEL VASTO

Passaggio della campana

Nel corso dell'evento, consegnato il premio "Dino Villani" al produttore di ventricina del Vastese.

Passaggio della campana tra Rocco Pasetti e Filippo Pietrocola, che ha ringraziato il suo predecessore per l'opera svolta in questi anni dal 2015, quando la Delegazione è nata. Pasetti ha ripercorso i lavori svolti nei 6 anni, e principalmente quello riguardante la valorizzazione del brodetto di pesce vastese cui verrà intitolata una strada di Vasto, dopo che la stessa ricetta è stata registrata con atto notarile. Il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, che ha presenziato all'evento, ha concluso la serie degli interventi a tavola e durante il passaggio della campana "a tre mani". È seguita l'attribuzione del premio "Dino Villani" al produttore di ventricina del Vastese, il giovane Stefano Di Fiore di Fresagrandinaria (Chieti).
Nel corso della mattinata, si è parlato anche del libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti* e il neo Delegato Pietrocola ha annunciato che il volume sarà oggetto di presentazioni nelle scuole cittadine. Durante lo svolgimento dell'evento, hanno partecipato, anche con brevi interventi, i Sindaci delle città in cui risiede almeno un Accademico del Vasto, vari Delegati delle altre Delegazioni abruzzesi e il CT dell'Abruzzo Nicola D'Auria.

L'AQUILA

Tra fritti, frittate e orapi

Ripresa dell'attività da dove era stata interrotta: la cena ecumenica 2020.

Il desiderio di tornare a incontrarsi era tanto. Non più riunioni a distanza, anche se interessanti, ma la voglia di ritrovarsi attorno al tavolo, con il rispetto di tutte le norme anti-Covid. Così la Delegazione ha ripreso l'attività da dove l'aveva interrotta, quando aveva dovuto rinviare la cena ecumenica per la recrudescenza in città della pandemia. Il 17 giugno gli Accademici aquilani sono stati invitati a partecipare, nel ristorante "Arcobaleno" di antica tradizione, alla riunione conviviale per gustare fritti, frittate e frittelle, con l'aggiunta degli orapi (*olaci*, nel dialetto), gli spinaci che nascono in montagna, negli stazzi, allo scioglimento delle nevi, che la Delegazione aquilana "celebra" ogni anno, sempre con piatti diversi, dall'antipasto al dessert. Il connubio, con giudizio unanime degli Accademici, è risultato perfetto: soprattutto sono state apprezzatissime le frittatine con gli *olaci*. Hanno condiviso l'esperienza anche alcuni Delegati abruzzesi appena confermati nell'incarico, insieme al Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio e con il nuovo CT Nicola D'Auria. Ora la speranza è che la situazione pandemica non torni a peggiorare, per raggiungere la normalità con incontri e riunioni conviviali. Stare insieme è bello. (Demetrio Moretti)

Campania

SALERNO

Pranzo nel verde dei Monti Picentini

Interessante visita a un'antica bottega d'arte del rame battuto.

Dopo le restrizioni imposte dalla pandemia, gli Accademici hanno voluto fortemente incontrarsi per iniziare a respirare un po' di normalità visitando, prima della riunione conviviale, un'interessante antica bottega d'arte del rame battuto, unica nel territorio campano. La Delegazione è stata accolta da Vittorio Villari, titolare dell'attività, le cui origini risalgono al XVII secolo. Durante il percorso, si sono potute apprezzare molte opere realizzate con l'impiego di tecniche dello sbalzo, dell'incisione e patinatura a fuoco, nonché la produzione di particolare pentolame adatto alla cucina mediterranea.
Villari, ultimo discendente "dell'antica bottega", ha preparato per l'occasione una medaglia, su rame battuto, con il logo dell'Accademia, da tutti molto apprezzata.
La giornata è proseguita a pranzo, presso il ristorante "Tenuta Nannina", splendida struttura completamente immersa nel verde dei Monti Picentini, dove lo chef e proprietario Rocco Iannone, "stellato" e noto nel mondo della ristorazione, ha cucinato un ottimo pasto. Il menu è consistito in: aperitivo napoletano; vellutata di piselli e limone dolce; fiorillo con pecorino; risotto con cipolla ramata; ravioli farciti di bietoline con favette, guanciale e rosmarino; gamberi sabbiati con insalatine dell'orto e aioli; sorbetto al sedano; ciliegie; tortino di nocciole con salsa al cacao; pane burro e marmellata.
Tra i numerosi applausi e il riconoscimento da tutti ampiamente manifestato per l'organizzazione e le prelibate pietanze gustate, il Delegato ha consegnato allo chef e a sua moglie Marilina, ottima organizzatrice di sala, il guidoncino dell'Accademia.
(Giuseppe Anastasio)

Puglia

TARANTO

La leggenda di Falanto ed Etra

Il fortuito approdo nella Baia di Saturo, dopo un naufragio, portò l'esule spartano a fondare la città di Taranto.

Si ricomincia... e tutta la Delegazione ha risposto con entusiasmo e fiducia alla prima riunione conviviale del 2021. Nella splendida cornice del promontorio dove si trova il ristorante "Canneto beach", i numerosi Accademici e ospiti hanno avuto la piacevole sorpresa di ascoltare l'attore Giovanni Guarino raccontare, con straordinaria capacità di coinvolgimento, la leggenda di Falanto e di sua moglie Etra. Dopo un naufragio e un fortunoso approdo nella Baia di Saturo (attuale sede della struttura ospitante), Falanto, spartano in fuga, fonderà la città di Taranto.
Il direttore Giampiero Ricci e lo chef del ristorante Salvatore Carlucci hanno seguito con attenzione e notevole professionalità il convivio.
Grazie al Simposiarca Rino Leopardi che, con grande capacità e disponibilità, ha organizzato la serata, è stata servita all'aperto (4 persone per tavolo) una gradevole cena a base di pesce: insalata di seppia con carpaccio di asparagi marinati; polpo laccato con crema di patate, mentuccia e capperi; risotto all'acqua di pomodoro con ricotta e spigola marinata; tortello semintegrale ripieno di cicoria, servito con purea di fave e cozze; ombrina panata su crema di melanzane sotto la cenere, pomodorini e olio al prezzemolo; mousse di cioccolato con frutti rossi e riduzione di Primitivo. Particolarmente gradito il delicato risotto.
Sia l'attore ospite sia lo chef sono stati ringraziati con alcune pubblicazioni dell'Accademia.

Sicilia

AGRIGENTO

Come una rinascita

Pranzo sotto gli ulivi secolari per festeggiare il ritorno alla convivialità.

La Delegazione si è ritrovata al resort "Mandranova" di Palma di Montechiaro per festeggiare l'inizio dell'estate e il ritorno alla convivialità dopo un periodo di forzata chiusura. Il locale ha accolto con la solita cordialità gli Accademici che hanno pranzato, in una splendida giornata di sole, all'ombra di ulivi secolari. È stata l'occasione per festeggiare Rosetta Cartella, Delegata di Canicattì, da poco eletta componente della Consulta Accademica. È inoltre stato accolto nella Delegazione il nuovo Accademico Antonino Cremona, al quale Rosetta Cartella ha consegnato le insegne accademiche appuntando sulla giacca il distintivo.
È seguito, in un clima di festa, come se fosse una rinascita, il pranzo sapientemente preparato da Silvia Di Vincenzo. (Claudio Barba)

MARSALA

25° anniversario della Delegazione

Celebrato a "Villa Favorita" dove, nel 1996, è iniziato il cammino accademico.

Gli Accademici hanno voluto riunirsi per festeggiare insieme la prima riunione conviviale del 2021 e, nello stesso tempo, il venticinquennale della Delegazione, proprio a "Villa Favorita", dove nell'estate del 1996 si celebrava la sua nascita per decisione di Giacomo Pellegrino, fondatore e primo Delegato.
In questo lungo periodo di limitazioni e privazioni causate dal Covid, si è avuto modo di fare molte riflessioni sul nostro vissuto. Immersi, infatti, nel sistema virtuale, si sono dovute privilegiare le distanze sociali, annullando i contatti umani. Adesso si sta ricostruendo pezzo per pezzo la nostra esistenza, immaginandola come una piramide sulla cui vetta posizionare gli affetti, l'amicizia, l'empatia e la solidarietà. La serata accademica, quindi, nata in questo clima di fervore, dopo la tensione, il torpore e l'apatia per la solitudine forzata, ha accomunato tutti i commensali. In un'atmosfera briosa, dalla terrazza nella quale è stato servito l'aperitivo, gli Accademici sono passati nel salone attiguo, dove la cena, a base di pesce, ha messo in luce la professionalità e la creatività coreografica degli chef che operano a "Villa Favorita". In seguito, alla consegna delle pergamene per i Soci fondatori, si è aggiunto anche un piccolo dono augurale per gli intervenuti. Per concludere, la foto di gruppo e il brindisi finale, oltre che suggellare il festeggiamento accademico, sono stati al tempo stesso un inno alla vita che ha iniziato il suo cammino verso la rinascita.
(Antonella Bonventre Cassata)

PALERMO

Venticinque anni di appartenenza all'Accademia

Con il ritorno alla "normalità", festeggiato l'Accademico Gaetano Marano.

La Delegazione si è ritrovata, per la prima riunione conviviale dopo il periodo di chiusura, presso il ristorante "Tannura Osteria" gestito dai fratelli Trapani. Un'atmosfera rilassata e con l'entusiasmo di ritornare alla "normalità", è stata l'occasione per festeggiare finalmente l'Accademico Gaetano Marano con la consegna, da parte della Delegata Daniela Nifosì Caracappa, dell'attestato di appartenenza venticinquennale all'Accademia. L'affabile presentazione del Simposiarca Giuseppe Giaimo, il ricco menu, contraddistinto dai sapori della tradizione regionale in chiave moderna e raffinata, unitamente alla bravura dello chef, sono stati molto apprezzati dagli Accademici.

Sardegna

GALLURA

A Portorotondo per salutare l'avvio della stagione

Gli Accademici si lasciano alle spalle un anno di inattività forzata.

La Delegazione gallurese si lascia alle spalle un anno di inattività forzata per la pandemia, e, per salutare l'avvio della stagione turistica, sceglie un palco nobile della Sardegna: la fascinosa terrazza dello Yacht club Porto Rotondo con la ristorazione affidata al marchio Fino Beach di Claudio Finetti, già affermato a Cala Sassari nella costa di Golfo Aranci. A fare gli onori di casa, il conte Luigi Donà dalle Rose, padre fondatore di Porto Rotondo e Presidente onorario dello Yacht club. Ospiti il proprietario del pastificio artigiano "La Rustichella d'Abruzzo", Gianluigi Peduzzi e i titolari della giovane cantina abruzzese di Ortona "Inverso vini", Nicola Cantoli e Costanza Cieri, che hanno presentato lo spumante brut Radice per l'aperitivo e la serie di vini bio "Posso" per la cena. Ottimi lo chef Marco Mainardi e la sua brigata che hanno presentato un menu corto e molto estivo, di qualità: cestinetto di polpo e patate; caprese di mozzarella di bufala; piccolo fritto di calamari; finto uovo di tartufo estivo; paccherino Rustichella d'Abruzzo al pesto di rucola selvatica, pomodorino camone alla brace e polpo; trancio di pesce San Pietro con insalatina tiepida di *daikon* e *heritage carot*; tartelletta di pasta frolla con pesca sciroppata, crema di limone e gelato al fior di latte.

Nel Mondo

Tunisia

TUNISI

La Delegazione continua a crescere

Accolti due nuovi Accademici in un raffinato "laboratorio di cucina".

Pranzo conviviale nell'elegante maison d'hôtes "Origines table d'Hôtes" dello chef Foued Frini alla presenza del Vice capo Missione Primo consigliere dell'Ambasciata d'Italia dottor Tommaso Sansone, durante il quale il Delegato Luigi Collu ha accolto nella Delegazione due nuovi Accademici: Makram Arfaoui e Heger Lazaar. Lo chef, che ama definirsi artigiano culinario, ha fatto d'Origines un raffinato laboratorio di cucina che propone ricette tradizionali delle varie regioni della Tunisia.
Molto apprezzato il menu; servizio cortese. Ottimo l'abbinamento dei vini e il rapporto qualità-prezzo.

Europa

Ungheria

BUDAPEST

Recuperata la cena ecumenica 2020

Celebrata in presenza, nello stesso ristorante a suo tempo designato.

La cena ecumenica del 2020 è stata riprogrammata in giugno 2021 appena si è avuta la possibilità di realizzarla in presenza, rispettando in sicurezza le norme vigenti. L'evento naturalmente si è svolto nello stesso sito a suo tempo designato, presso il ristorante "Pomo d'Oro", avvalendosi dell'opera dello chef Rosario Simeoli che, con le sue origini partenopee e la sua grande professionalità, ha saputo preparare un menu completo sul tema: "Fritti, frittate e frittelle" di cui la tradizione popolare partenopea è particolarmente ricca, pur con alcune varianti da lui modernamente interpretate che hanno affascinato gli Accademici. Tutti gli assaggini e le portate hanno riscosso un grandissimo successo dai commensali, sottolineato dai più spontanei applausi di gradimento, gratificando le scelte del Simposiarca e le reinterpretazioni dello chef. Una menzione particolare merita il dessert: "pastiera fritta con gelato all'arancia", ricetta creata per l'occasione. Ottimi i vini in abbinamento scelti dal sommelier Attila Jahner. Al termine, anche Gianni Annoni, noto testimonial nel mondo della ristorazione ungherese, ha voluto ringraziare la Delegazione per la sua stimolante presenza nell'ambito ristorativo. Un caloroso applauso è stato infine tributato allo chef e al suo staff. Il tema ecumenico è stato trattato dallo chef stesso che, con dovizia di particolari, ha ricordato episodi famigliari legati al tema. (Alberto Tibaldi)

PIEMONTE

ASTI
8 giugno 2021

"Trattoria I Bologna" della famiglia Bologna, in cucina Mariuccia e Giuseppe Bologna. ●Via Sardi 4, Rocchetta Tanaro (Asti); ☎0141/644600; info@trattoriabologna.it, www.trattoriabologna.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,25; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: stuzzichini alla moda dello chef; insalata russa, lingua di vitello in salsa verde, quaglia arrostita in salsa vinaigrette con il suo uovo fritto e verdurine crude; "tajarin" con intingolo agli ortaggi; gnocchi col ragù di carne; rolata di coniglio arrosto con contorno di stagione; formaggetta di capra con mosto d'uva; cono gelato alla nocciola.

I vini in tavola: Spumante brut Tener (Tenuta Banfi); Barbera La Monella; Moscato d'Asti Vigna senza nome (Braida).

Commenti: Affollatissima riunione conviviale per i 25 anni di Accademia di Carlo Cornaglia. Ghiotta la cena, armonica nei sapori e negli abbinamenti. Sempre buona l'insalata russa, deliziosa la quaglia. L'eccellenza si è raggiunta con i primi, a base di pasta fresca fatta da mamma Mariuccia. Soavi i tajarin, un po' slegato il sugo; perfetti gli gnocchi che tutti avrebbero voluto bissare! A sorpresa con il secondo, il patron ha offerto una degustazione del pregiatissimo vino Bricco dell'Uccellone. Scenograficamente azzeccato il servizio del gelato. Una serata di convivialità gioiosa accompagnata da buon cibo e ottimi vini, serviti sotto l'attento sguardo di Cristina!

BIELLA
2 luglio 2021

Ristorante "Azienda Agrituristica Paolo Nicolo" di Paolo Nicolo, in cucina Paolo Nicolo, Tommaso Del Vecchio. ●Cascina Morione 18, Strada per Sordevolo, Occhieppo Superiore (Biella); ☎015/2562626, cell. 340/3421522; agriturismonicolo@libero.it; coperti 70+85 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì-giovedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affettati misti, frittata di zucchine, giardiniera, carne all'albese, ripieni dell'orto; castagne e panna; polenta concia; risotto con ortiche e sbirro; costine di maiale al forno con patate; brasato; torta di cioccolato e pere con gelato.

I vini in tavola: Erbaluce di Caluso Docg (Cantina della Serra, Piverone); Barbera d'Alba Doc 2019 (Cascina Merenda, Monforte d'Alba).

Commenti: La riunione conviviale di inizio estate si svolge sempre in un luogo informale e adatto alle tavolate. Quest'anno è stata scelta l'azienda di Paolo Nicolo, un agriturismo che offre esclusivamente quanto produce: carne bovina e suina, latticini, verdura e frutta dell'orto. Paolo è conosciuto nel Biellese per avere creato un formaggio fresco, il formaggino di Sordevolo. Nonostante il menu proposto non fosse proprio estivo, tutti i commensali hanno apprezzato e gradito i piatti, lodandone la freschezza e la qualità degli ingredienti dal sapore unico. Superlative le castagne servite con la panna. Una panna irresistibile da far rivivere i ricordi di chi era solito consumarla nelle baite di montagna.

NOVARA
24 giugno 2021

Ristorante "I Sicani" di Irene Nocita, in cucina Domenico Testa. ●C.so Cavallotti, 15/a, Novara; ☎cell.338/2303081; info@ristorantesicani.it, www.ristorantesicani.it; coperti 40+30/35 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie seconda e terza settimana di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: caponata di verdure con baccalà scottato; tentacolo di piovra alla Montefiascone; risotto dei Sicani; raviolo all'astice con pesto di pistacchi di Bronte e pomodorini Pachino caramellati al miele; trancio di ricciola con guanciale croccante e tartare di erbette saltate; cassata classica siciliana.

I vini in tavola: Franciacorta brut Docg (Santa Lucia); Rosato Doc Colline Novaresi La Nonna (Fontechiara); Etna bianco Contrada Santo Spirito, Passopisciaro (Valenti); Passito di Pantelleria.

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno dopo la forzata pausa. Ristorante di nuova gestione con cucina siciliana. Eccellenti antipasti con abbinamenti di pesce e verdure che si sposavano felicemente. Sorpresa per il risotto: arancino siciliano scomposto con tutti i suoi ingredienti compresa la panatura, qui sostituita da un crumble di *muddica* tostata. Più impegnativo il raviolo all'astice, che richiedeva una nota acida per contrastare il pomodoro caramellato. Ottimo e freschissimo il trancio di ricciola. Buona e classica cassata preparata dalla mamma della titolare. Buoni e ben abbinati i vini. Servizio attento e cortese.

PINEROLO
18 giugno 2021

"Agriturismo Altavista" della famiglia Finello, in cucina team di cuochi. ●Strada ai Losani 63, Pinerolo (Torino); ☎cell. 340/8253814; info@agriturismoaltavista.it, www.agriturismoaltavista.it; coperti 65 tra interno ed esterno. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 8-31 gennaio; giorno di chiusura lunedì-mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: amuse bouche; vitello tonnato con capperi fritti; flan

di zucchine al brusc; plin di timo e seiras; filetto di maiale alle erbe con millefoglie di patate; tortino con crema pasticciera e frutti rossi.

I vini in tavola: Eli brut metodo classico; Cupa d'Or Sauvignon Blanc (entrambi L'Autin); Barbera Scarpentà (Giro di Vite).

Commenti: L'agriturismo Altavista non può che trovarsi in collina, ma a contraddistinguere il locale sono i suoi piatti, (apparentemente) semplici, ma molto curati. Così in particolare, tra quelli serviti, l'amuse bouche, il flan di zucchine al brusc (acido), e i plin di timo e seiras (ricotta), apprezzati dalla quasi totalità degli Accademici. Degno di nota il servizio in sala. In via di netto miglioramento la carta dei vini. La *food blogger* Simona Nania ha spiegato come sia cambiata, nel corso dei decenni, l'informazione sul cibo e soprattutto come siano cambiati gli strumenti per veicolare queste notizie, quali siano i temi più richiesti e la storia di alcuni piatti.

TORINO LINGOTTO
18 giugno 2021

Ristorante "Villar Dora" di Giuseppe Rambaldi e Milena Pozzi, in cucina Giuseppe Rambaldi. ●Via Sant'Ambrogio 55, Villar Dora (Torino); ☎ 011/016808; cucinarambaldi@gmail.com; coperti 25+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera, lunedì, martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aspic di sgombro (gelatina leggera di carpione, pere, porri, fiori di sambuco in tempura); l'uovo di Vale alla Bismark (soufflé di albume, tuorlo candito, asparagi, crema di asparagi e fonduta di parmigiano); Carnaroli affumicato al legno di ciliegio, miso, sakè, limone fermentato e bottarga di produzione propria; ortica (ciò che al bosco non serve più); coniglio alla ligure; cannolo (ricotta di capra, granita alle mandorle, mandorle salate e panna montata).

I vini in tavola: Langhe Chardonnay Luna d'Agosto 2020 (Cà del Baio); Morej 2016 (Enrico Druetto).

Commenti: La Delegazione (Simposiarca Paolo De March) si è recata in Val di Susa. Aperto dal 2019, il ristorante che oggi gode di un bell'ampliamento esterno per i pranzi e le cene estive, è guidato con mano ferma e sapienza da Milena Pozzi e dal marito Beppe Rambaldi (entrambi con una lunga esperienza al "Combal Zero"). Libero di creare e forte di una fantasia che trova salde radici nella sua formazione, Rambaldi ha saputo stupire i convitati. Imperdibili: l'uovo alla Vale e il coniglio alla ligure così come la dolce chiusura affidata a un cannolo artigianale degno dei migliori siciliani.

VERCELLI
7 giugno 2021

Ristorante "La Bettola" della Società snc, in cucina Cristian Cena. ●SS 230 Vercelli-Biella 4, Carisio (Vercelli); ☎016/858045; info@labettolahotel.com, www.labettolahotel.com; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vitello tonnato cotto a bassa temperatura con verdure sott'olio e germogli, uovo morbido alla carbonara con guanciale croccante, cestino fiorito con crema di Sant'Ambrogio allo zafferano e pere marinate; riso Carnaroli Dop del Vercellese al mojito con battuta di gamberi di Mazara del Vallo; cubo di pesce spada alla milanese con cuore di taleggio e crema allo zafferano; cremoso al lampone e pistacchio di Bronte.

I vini in tavola: Ruché La Tradizione 2019 (Montalbera); Lugana I Frati 2018 (Cà dei Frati); Rotary Cuvée 28 metodo classico, Trento; Moscato (Fattoria San Giuliano).

Commenti: Gli Accademici si sono finalmente ritrovati a tavola, dopo diversi mesi caratterizzati da degustazioni e appuntamenti *online*. Il convivio di primavera è stato anche l'occasione per accogliere i nuovi Accademici Angelo Santarella e Rodolfo Viazzo. Il menu è stato accurato e scelto nel segno della convivialità ritrovata: l'uovo morbido alla carbonara è stato il piatto simbolo a significare la "rinascita". Lo chef ha declinato le eccellenze del territorio, proponendo piatti della tradizione, rivisti e rivisitati, e portate innovative come il riso Carnaroli, che al suo interno presentava sfere di mojito, capaci di esaltare al meglio il sapore del risotto, in un connubio perfetto con i gamberi.

LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
21 giugno 2021

Ristorante "Gein" di Simone Guido, in cucina Andrea Trentin. ●Via Richeri 7, Loano (Savona); ☎cell. 333/2770523; geinloano@gmail.com; coperti 30+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura martedì (fuori stagione). ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo rosticciato su purea di patate di Bardineto, salmone norvegese affumicato in casa, tartare di tonno rosso da corsa con cipolle rosse di Verezzi e olio extravergine di taggiasca; tagliolini 35 tuorli con gamberi, salsa al formaggio Castel Bardenei e biete liquide; baccalà, crema di piselli dell'orto e composta di cavolo cipolla; mousse di cioccolato bianco, passion fruit e crumble alla nocciola.

I vini in tavola: Passerina brut Doc; Riviera Ligure di Ponente Vermentino Doc 2020; Paraxo rosè Igt 2020 (entrambi Anfossi, Bastia di Albenga).

Commenti: Sulla bella terrazza di fronte al mare di Loano dello storico albergo Garden Lido, la Simposiarca Nicoletta Bazzano e il Delegato Roberto Pirino hanno organizzato il convivio del solstizio d'estate per provare la cucina di un giovane cuoco di 25 anni che fa ben sperare. La recente gestione di sommozzatori e pescatori provetti ha dato nuovo impulso a una delle zone più apprezzate della Riviera di Ponente. Ottimi gli antipasti, buoni i tagliolini e il baccalà, eccellente il dessert. I vini ben si abbinavano ai piatti. Servizio giovane e gentile, pur con qualche aspetto da migliorare. La Delegazione ha potuto apprezzare una cucina semplice con spunti innovativi.

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
5 luglio 2021

Ristorante "Antica Osteria La Sosta" di Daniele Ziliani e Stefania Alberti, in cucina Stefania Alberti. ●Via alla Chiesa 6, Laigueglia (Savona); ☎0182/480195, cell. 338/9671441; info@lasostalaigueglia.it, www.lasostalaigueglia.it; coperti 28+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di baccalà con cipolle rosse in agrodolce e pepe rosa, tortino di asparagi violetti di Albenga su crema di toma di pecora brigasca; tagliolini con alici, pomodori essiccati, briciole di pane e maggiorana; rombo alle zucchine trombette di Albenga e pomodori cuori di bue; panna gelata ai chinotti di Savona su salsa al Maraschino.

I vini in tavola: Andalora spumante metodo Martinotti; Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc Il Canneto 2020; Azienda agricola Cascina Praiè Rivie-

LIGURIA segue

ra Ligure di Ponente Doc Ormeasco di Pornassio 2020; Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc Le Petraie 2020, Lupi di Pieve Di Teco.

Commenti: Ottima riunione conviviale in uno dei locali più caratteristici del centro storico di Laigueglia, con la presenza del direttore artistico del Percfest, rassegna jazz tra le più famose d'Europa, Rosario Bonaccorso. Eccellente ospitalità e cucina veramente buona, con unanime apprezzamento dei piatti serviti in tavola che sono stati valutati molto bene. Il tortino, il rombo e la panna gelata sono stati graditissimi, molto buoni gli altri due piatti. Servizio molto efficiente e cordiale. Vini in tavola testimoni della più sincera espressione della viticoltura del Ponente Ligure. Nel complesso un locale da seguire, consigliare e apprezzare ancora.

RIVIERA DEI FIORI
9 luglio 2021

Ristorante "Ruota" di Motzo, in cucina Gavino e Simone Motzo. ●Largo Varese 25, Imperia; ☎0183/61206; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di tonno con emulsione di agrumi, brandade al finocchietto, bottarga di muggine sarda, cipolla ripiena di gamberi e trombette, polpo rosticciato al profumo di mirto, bietole e trevisana; fregola sarda mantecata con calamari, funghi cardoncelli e finferli; branzino scottato su battuta di patate e olive taggiasche; torta frangipane alle ciliegie.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Vermentino sardo.

Commenti: Un tuffo in Sardegna... da una terrazza sul mare nel caratteristico Borgo Foce, antico centro di pescatori di Imperia. Il ristorante propone menu liguri e sardi. In cucina Gavino, la moglie Filomena e il figlio Simone, in sala Ottavio e Tonina che coordinano uno stuolo di giovani. Per la serata si sono espressi al meglio. Degno di nota il polpo rosticciato; delicato il "branda" (come viene chiamata in Liguria la brandade francese) proposto con un originale abbinamento al finocchietto. Classica, e non poteva essere altrimenti, la fregola, anche questa abbinata in maniera spettacolare con calamari e funghi.

LOMBARDIA

BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI
17 giugno 2021

"Ristorante Saur" di Alessandro Sciortino, Nicholas Carusio e Virginia Severgnini, in cucina Alessandro Sciortino e Nicholas Carusio. ●Via Turati 8, Barco di Orzinuovi (Brescia); ☎030/941149, cell. 348/4494802; info@ristorantesaur.it, www.ristorantesaur.it; coperti 32. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio e 2 settimane a giugno; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: battuta di manzo, pesche, nocciole e melissa; minestrone di farro e verdure estive; tortelli di ricotta, salmerino di montagna e mela; cuore di manzo alla brace, prugna ed erbe spontanee; semifreddo al Marsala, mandorle e capperi.

I vini in tavola: Tesi 2 VSQ extra brut (Barone Pizzini); Sanla Lusa Albana di Romagna secco Docg 2017 (Ancarani); L'Aura Ronchi di Brescia Igt 2019 (Noventa); Syrah Collines Rhodaniennes Igp 2018 (Domaine Jamet); Marsala Superiore dolce Doc 2004 (Heritage Francesco Itorcia).

Commenti: Prima della cena, consegna del diploma accademico e del distintivo d'argento per i 25 anni associativi all'Accademico Pierluigi Tirale. Menu degustazione con tema "gli infusi" e con riuscitissimo abbinamento piatto-vino.

BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI
1° luglio 2021

"Agriturismo Fenil Grande" di Federica Moretti, in cucina Federica Moretti, Filippo Vinzioli, Elisa Matticchio. ●Via Cascina Grande 5, Faverzano di Offlaga (Brescia); ☎cell. 346/8711105; info@fenilgrande.it, www.fenilgrande.it; coperti 160+160 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera, lunedì-mercoledì, venerdì e sabato a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto della casa; risotto alla parmigiana con quaglietta e il suo fondo; petto di faraona ripieno alla bresciana e riduzione al Marsala; frolla sablè, lemon curd e meringa all'italiana.

I vini in tavola: Brut metodo classico VSQ (Botti); Cabernet Sauvignon Doc Collio 2017 (F. Pighin & figli); Pinot Nero Trentino Doc 2019 (Fondazione, Edmund Mach).

Commenti: Bella serata all'aperto sull'aia. L'Accademico Alberto Paris ha tenuto una lezione, in memoria di suo padre, sullo spiedo bresciano e sulle sue varianti (tradizionale, reale e imperiale).

LARIANA
5 giugno 2021

Ristorante "Hotel Rusall" di srl Albergo Rusall, in cucina Luciano Pesenti. ●Via San Martino 2 - Località Rogaro, Tremezzina (Como); ☎cell. 334/40408; info@rusallhotel.com, www.rusallhotel.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 26 dicembre - 20 marzo; giorno di chiusura mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitif cun vista sul lac (salam-panzeta-arburell etc…); el risot cui sparcch; agnel nustran, patati rustii, cicurien, sparchh all'agru; miascia.

I vini in tavola: Prosecco; Teroldego; Calderine.

Commenti: Finalmente! Finalmente anche la Delegazione Lariana è tornata a "riveder le stelle". Quale "prima uscita" avrebbe potuto superare

lo splendido terrazzo-giardino del Rusall, affacciato sul meraviglioso Lago di Como? Come sempre perfetta la cucina "senza baffi e spruzzi", caratteristica del locale. Impiattamento corretto ma niente "virtuosismi" ormai stucchevoli. Graditissime le introvabili alborelle fritte, eccellente l'agnello "a metri 400" e tutti i prodotti della campagna circostante, compreso il cicorino, freschissimo e saporito! Non prevista e offerta dalla cucina la strepitosa polenta uncia. Magnifica ripresa!!

LECCO
5 giugno 2021

Ristorante "Nicolin" di Giovanni Cattaneo, anche in cucina. ●Via Amilcare Ponchielli 54, Lecco; ☎0341/422122; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 27 dicembre-3 gennaio; 10-25 agosto; giorno di chiusura domenica sera e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mosaico di pesce crudo con olive, capperi e pomodorini, carpaccio di polpo alla mediterranea, mareggiata di pesci del Mediterraneo con crema di basilico; garganelli con astice e zucchine; centrolofo con funghi porcini e salsa al vino bianco; cremoso al cocco e frutto della passione.

I vini in tavola: Alta Langa brut 2017 (Deltetto); Chardonnay Luna d'Agosto 2020 (Cà del Baio); Pass the Cookies! 2020 (Di Lenardo).

Commenti: La Delegazione è ripartita là dove si era fermata a dicembre 2019, ed è stato un piacere ritrovare di nuovo una cucina curata in tutti i particolari, dalla ricerca della materia prima alla sua trasformazione in pietanze prelibate, accompagnata da un attento servizio ai tavoli. Il menu era incentrato sul pesce di mare e la star della serata è stato il centrofolo, un grosso pesce ancora raro sulle nostre tavole le cui carni sono considerate tra le migliori del Mediterraneo. Proposto con funghi porcini è stato un po' una delusione, ottimi invece il mosaico di pesce crudo con olive, capperi e pomodorini e i garganelli con astice e zucchine.

LODI
10 giugno 2021

Ristorante "Albergo del Sole" di Francesca e Mario Colombani. ●Via Monsignor Trabattoni 22, Maleo (Lodi); ☎0377/58142; info@ilsoledimaleo.com, www.ilsoledimaleo.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: alici fritte; sarde in saor; fiori di zucca ripieni di pesce San Pietro; assaggio di sparnocchi con fagioli; cappon magro; sorbetto agli agrumi.

I vini in tavola: Spumante Arunda rosè; Sauvignon del Garda (La Prendina).

Commenti: Per la riunione conviviale della ripartenza, è stato scelto il magico cortile de "Il Sole di Maleo", dove tutto ebbe inizio quando nel 1968 prese vita la Delegazione. Il menu, all'apparenza non appropriato alla territorialità del locale, è in effetti una rievocazione quasi totale di una soddisfacente riunione conviviale passata e un insieme di storici piatti estivi del ristorante. Tutto ben cucinato: perfetta la cottura degli sparnocchi; cappon magro ricco di pesce e con la galletta che oggi non sempre si trova. Un po' più di attenzione ad alcuni particolari avrebbe meglio giustificato il prezzo e consentito una valutazione migliore.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE
25 giugno 2021

Ristorante "Osteria del Campanile" di Manolo Crivelli, in cucina Maurizio Toscanini. ●Via Cadelazzi, Torrazza Coste (PaVia); ☎01383/77393, cell. 347/8452526; manolo@osteriadelcampanile.it, www.osteriadelcampanile.it; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda metà di agosto; giorno di chiusura la sera lunedì-giovedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di fassona piemontese; parmigiana di melanzane; malfatti all'ortica su salsa di coste rosse; tagliata di fassona piemontese; tiramisù del campanile.

I vini in tavola: Riesling Pietra Bianca 2019 (Sandro Torti); Buttafuoco 2019; Buttafuoco storico 2015 (entrambi Fiamberti).

Commenti: Serata tiepida all'aperto, vicino al muro della chiesa dall'altissimo campanile che domina tutto il paese. Una leggera brezza e la gioia di essere fuori casa insieme agli amici hanno dato un tocco quasi magico alla serata. E soprattutto un'ottima cena: la tartare di fassona è sempre al top e anche la parmigiana era perfetta. Ottimi i malfatti all'ortica sull'insolita salsa di coste rosse e naturalmente la tagliata era cotta al punto giusto, colore rosato perfetto e ben presentata. Il tiramisù ... che dire ... ma come si fa a non mangiarlo! Menzione speciale per il Buttafuoco e per il Buttafuoco Storico.

TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
17 giugno 2021

Ristorante "Seehotel Ambach" di Gretl am See srl, in cucina Albin Widmann. ●Campi al Lago 3, Caldaro (Bolzano); ☎0471/960098, fax 0471/960099; info@seehotel-ambach.com, www.seehotel-ambach.com; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da novembre a metà maggio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: saluto della cucina con gamberi alla piastra e bruschettine di carciofi e finferli, variazione di pesce affumicato su burrata; carpaccio di coda di rospo e salmone con vinaigrette al lime, avocado, pesca e olive in tempura; crema di cocco e lime con tartare di tonno; filetto di trota con vinaigrette al pomodoro e spinaci; pre-dessert ricotta, miele alla lavanda e frutti di bosco; ananas su gelato di miele e lamponi; dolcetti di frutta e cioccolato presentati su ghiaccio fumante.

TRENTINO - ALTO ADIGE segue

I vini in tavola: (Haderburg) brut, Cuvée Manna 2018 (Franz Haas).

Commenti: In una bollente serata gli Accademici si sono ritrovati in questo bel ristorante sulla riva del lago di Caldaro e ritemprati sia con la brezza sia con le gradevoli pietanze, fresche, preparate in modo leggero e con una presentazione molto curata. Graditissimo il saluto della cucina, la buona variazione di pesce affumicato comprendeva la trota, il pesce spada, il salmone e il tonno; il connubio dei carpacci con la frutta è particolarmente riuscito e le olive in tempura deliziose; ben dosato l'abbinamento dei sapori nella crema di cocco e lime leggermente speziata con zenzero e curry, servita con la tartare di tonno; saporito il filetto di trota; freschi e buoni i dessert.

ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO
19 giugno 2021

Ristorante "Perla di Lago nell'hotel Villa Nicolli di Riva del Garda" di Hotel Villa Nicolli. ●Via Cattoni 5, Riva del Garda (Trento); ☎0464/562589; infohotel@hotelvillanicolli.com, www.hotelvillanicolli.com; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie fine ottobre-metà marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,55; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: foie de soni con composta di mirtilli e petali di carne salada; risotto mantecato con formaggio casolet, speck croccante e noci del Bleggio; filetto di vitello cotto a bassa temperatura fasciato nel guanciale stagionato con salsa ai finferli su tortel di patate e insalata di cavolo cappuccio rosso; carrello dei formaggi trentini; mousse delicata allo yogurt con cuore ai frutti di bosco e crumble di frutta secca.

I vini in tavola: Altilia brut millesimato 2015; Trentodoc metodo classico sboccattura 2020 (La Vide); Diadol Chardonnay Trentino Doc 2018; Ritratto Rosso Igt 2015 Vigneti delle Dolomiti (entrambi Lavis e Val di Cembra); Mandolaia, vendemmia tardiva 2019 bianco Igt Vigneti delle Dolomiti.

Commenti: Piacevole pranzo, organizzato dai Simposiarchi Gianfranco Ghisi e Graziano Rigotti, accolti nello storico edificio della famiglia Nicolli, risalente al 1630 e un tempo adibito a fornace, oggi accogliente ed elegante ristorante e albergo. Pietanze sapientemente presentate dal maître di sala Ignazio Zaccone e servite con accuratezza dal personale di sala. Regale il filetto di vitello cotto a bassa temperatura e fasciato nel guanciale stagionato. Curioso l'abbinamento di formaggi trentini freschi e stagionati accompagnati da armoniche composte di frutta.

TRENTO
19 giugno 2021

Ristorante "Locanda Fiore" di Silvio e Rita Salizzoni, in cucina Silvio Salizzoni. ●Frazione Poia 22, Comano Terme (Trento); ☎0465/701401, cell. 336/693337; info@albergofiore.it, www.albergofiore.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie da gennaio a marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini spalmati con aglio ursino, carpaccio di carne salada con olio extravergine d'oliva, polenta macafana con ortiche; "Na Feta e en Gnoc": gnocchi al cucchiaio cotti insieme a patate a fette composti da farina, latte, uova con l'aggiunta di un po' di grappa, spadellati con Ciuiga del Banale; involtino di salmerino con mazzancolle e pancetta, sfumato con Trento Doc; spicchio di crostata di frutta e strudel di mele.

I vini in tavola: Cuvée 28 (Rotari); Pinot Nero Superiore (Viticoltori di Avio).

Commenti: La riunione conviviale di ripresa dopo il lungo *lockdown* si è tenuta in un locale dalla lunga tradizione, egregiamente gestito dai fratelli Salizzoni. Unanime soddisfazione dei commensali per crostini spalmati con aglio ursino, carpaccio di carne salada, polenta macafana e per "Na Feta e en Gnoc" spadellati con la famosa Ciuiga del Banale. A seguire involtini di salmerino e infine strudel di mele e ottima crostata di frutta. La riunione conviviale si è arricchita di un momento intenso che ha visto l'ingresso in Delegazione del nuovo Accademico Mario Diani.

VENETO

ALTO VICENTINO
29 giugno 2021

Ristorante "Al Castello Antica Osteria" della famiglia Smittarello-Fabbris, in cucina Walter Smittarello e Paola Fabbris. ●Via Castello 21, Gambellara, località Sorio (Vicenza); ☎cell. 371/4115707; alcastelloanticaosteria@gmail.com, www.alcastelloanticaosteria.com; coperti 30+22 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie variabili (consigliato prenotare); giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: spremuta di pomodoro condito; fritto di paranza; risotto con luccio e biete; anguilla croccante al profumo di alloro con polenta; sorbetto rosso speziato; sbrisolona all'erba maresina; torta di zucchine e salvia.

I vini in tavola: Lessini Durello riserva metodo classico 60 mesi 2014 (Azienda agricola Casa Cechin); El Gian Gambellara Classico Doc 2018 (azienda agricola Davide Vignato); Pietralava Veneto Durello Igt 2018 (Azienda agricola Casa Cecchin); Dolce della Tradizione vino dolce Passito frizzante naturale (Azienda agricola Giovanni Menti).

Commenti: Nel giorno di San Pietro e Paolo, la Simposiarca Roberta Cecchin ha organizzato una bella serata basata sul pesce sia di acqua dolce sia salata. Si inizia con una spremuta di pomodoro fresco condita con olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Si è poi passati a un buon fritto di paranza gustoso e non unto. Il risotto con le biete dell'orto di casa e con il luccio ha lasciato i commensali esterrefatti per la delicatezza e il gusto del piatto. Sorprendente poi è stata l'anguilla croccante con la polenta maranella fumé: gusti di altri tempi sapientemente conservati dai titolari dell'osteria. Buoni i dolci a base di erbe e profumi dell'orto. Ottimo l'abbinamento piatto e vini, tutti locali.

CORTINA D'AMPEZZO
27 giugno 2021

Ristorante "Rifugio Ospitale" di I Zinche, in cucina Federica Apollonio, Carlo Brollo, Elia Pompanin e Lucio Ghedina. ●Località Ospitale 1, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/4585; info@ristoranteospitale.com, www.ristoranteospitale.com; coperti 120+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì (fuori stagione). ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di canederli di speck; tagliolini al finto tartufo di montagna; guancia di manzo brasata al Lagrein con polentina di verdure oppure stinchetto di maiale al forno con patate all'ampezzana; Kaiserschmarren con marmellata oppure Marillenknodel.

I vini in tavola: Colombara Soave classico 2019 (Zenato); Phigaia El Blanco (Serafini &Vidotto); Meczan Blauburgunder Pinot Nero 2019 (J. Hofstatter); Phigaia After the red 2017 (Serafini&Vidotto); Lugana San Benedetto 2020 (Zenato); Lagrein Riserva 2017 (Castel Firmian Mezzacorona).

Commenti: L'emozione ha arricchito l'atmosfera del convivio sul tema "Senza Tempo, a tavola ieri come oggi". Si è voluto ripartire dalla tradizione ampezzana in un luogo, che ne è storicamente simbolo, amato da residenti e viaggiatori. Il menu tradizionale è stato rivisitato da un gruppo di giovani cuochi che ha proposto, con grande successo, i tagliolini al finto tartufo di montagna; bene anche l'inusuale antipasto con canederli affettati in insalata e i secondi. Gli ospiti hanno molto gradito il classico Kaiserschmarren, mentre qualche dubbio ha sollevato il Marillenknodel. Ampia la scelta dei vini, servizio a tratti discontinuo, che però non ha inciso sull'atmosfera e sulla piacevolezza.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA
25 giugno 2021

"Trattoria al Ponte" della famiglia Rizzato, in cucina Enrico Rizzato con la mamma Giuliana. ●Via Bertolda, 27 - Località Bornio, Lusia (Rovigo); ☎0425/669890; info@trattorialponte.it, www.trattorialponte.it; coperti 180+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di asparagi crudi con mousse di formaggio, fritto di verdure in pastella; filetto di branzino arrosto su orzotto tiepido alle verdure e salsa tartara; risotto con le rane; faraona alla senape con tartufo estivo del Delta del Po, patate al forno ed erbe cotte; sorbetto al lime e zenzero; bavarese alla vaniglia con frutta fresca.

I vini in tavola: Pinot Bianco Alto Adige 2019 (Cantina Termeno); Pinot Nero Alto Adige 2017 (Cantina Caldaro); Prosecco extra dry Strada di Guia 109 (Foss Marai).

Commenti: La cena per la ripresa dell'attività dopo la lunga sosta si è tenuta nella splendida cornice del giardino di questo storico locale e ha avuto un esito felicissimo. La cucina del ristorante, che non veniva visitato da molti anni, si è confermata di ottimo livello, con un giusto mix fra tradizione e innovazione. Dopo l'originale e apprezzatissimo aperitivo a base di un fresco Gin Tonic arricchito da erbette profumate, tutti i piatti che sono seguiti son stati ben graditi con il culmine nel tradizionalissimo risotto con le rane preparato alla perfezione. Gli ottimi vini, la cordialità dell'accoglienza e il bellissimo ambiente hanno non poco contribuito alla piacevolezza della serata.

TREVISO
20 giugno 2021

Ristorante "Marcandole" di Roberta e Alessandro Rorato, in cucina Valdemarro Leonetti. ●Via Argine Piave 7, Salgareda (Treviso); ☎042/807881, cell. 335/5935342; info@marcandole.it, www.marcandole.it; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì sera, giovedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto misto "al banco", tagliatella di seppia con pistacchi, toast di gamberi con maionese alla senape, sgombro fresco con spuma di finocchio e cipolla candita; risotto ai frutti di mare, ristretto d'astice e foglie d'ostrica; Sanpietro gratinato con purea di sedano rapa e salsa di "pevarasse"; sorbetto di mandarino tardivo; millefoglie con crema chantilly (composta a vista).

I vini in tavola: Prosecco millesimato (Cantina Col Vetoraz, Valdobbiadene); Prosecco rosé (Ornella Molon, Salgareda); Incrocio Manzoni (Italo Cescon, Roncadelle); Chardonnay Vite Bianca; Passito Bianco di Ornella (entrambi Ornella Molon, Salgareda).

Commenti: Il fritto "al banco" (in piedi), servito in apertura con polenta morbida, è sempre il pezzo forte del locale (anche e soprattutto se servito come secondo); ottimi gli antipasti, frutto di una ricerca che dà risultati equilibrati e particolarmente appetitosi nel toast di gamberi. Originale il risotto, ben mantecato, dove il ristretto di astice si fa sentire con una certa prepotenza. Ordinario il Sanpietro e ben servito il sorbetto al mandarino per la pulizia del gusto prima del dessert. Notevole la millefoglie, confezionata al tavolo, per freschezza e accuratezza di preparazione. Ottimo il voto, nonostante i vini non all'altezza del cibo. Puntuale e attento il servizio.

VERONA
17 giugno 2021

Ristorante "Corte Verzè" della famiglia Verzè dal 2015, in cucina Giorgio Verzè. ●Via Cambran 5, Cazzano di Tramigna (Verona); ☎0457/820855; info@corteverze.it, www.corteverze.it; coperti 90+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera, lunedì, martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostino con il lardo; antipasto con salumi e formaggi di produzione propria; risotto all'Amarone, radicchio rosso e ciliegie; bocconcini arrosto di agnello di razza Brogna; gelato fior di latte e ciliegie spadellate; dolcetti secchi.

I vini in tavola: Spumante Ciampeto bianco; Spumante Ciampeto rosé; bianco Malesan; rosso Cambran; rosso Le Piane; rosso La Pipa (tutti della casa).

VENETO segue

Commenti: Ripresa delle attività in presenza. Immersi nel verde delle colline dell'Est veronese, accolti presso l'incantevole Corte Verzè. Serata davvero di grande interesse, vista la partecipazione del Delegato di Rovereto e membro della Consulta Accademica Germano Berteotti e del cuoco e docente dell'Ipsseoa Giuseppe Maffioli, Marco Valletta. Quest'ultimo ha affrontato il tema "Covid-19, a scuola: 17 mesi di generazioni a confronto". Durante la serata, con grande entusiasmo, gli Accademici hanno accolto e festeggiato due nuovi ingressi di grande spessore: Paola Dada e Franco Ghinato, entrambi appassionati di cucina, contribuiranno alle attività culturali.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE
9 giugno 2021

Ristorante "Otto Senza" di Bruno Abrami, anche in cucina. ●Viale Miramare, 36 - presso C. C. Saturnia, Trieste; ☎040/411042, cell. 338/2218522; bruno.abrami2859@gmail.com; coperti 120+180 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fantasia di verdure in frittura; insalata di granceola; paccheri con polpo in "busara"; frittura mista di mare; radicchio e fagioli; crema carsolina.

I vini in tavola: Bianco frizzante della casa; Pinot Bianco Doc Collio Santarosa 2019 (Castello di Spessa); Moscato d'Asti Docg 2020 (Fontanafredda).

Commenti: La prima riunione conviviale 2021 della Delegazione raccoglie un nutrito gruppo di Accademici nel fantastico scenario del golfo di Trieste, grazie alla spaziosa piattaforma della "Canottieri Saturnia" aperta sul mare. La cortese accoglienza del gestore e già i primi assaggi di eccellenti verdure, sapientemente fritte, fanno capire che la serata sarà ottima. La sequenza dei piatti è infatti tutta di grande riuscita: dalla saporita granceola (servita come da tradizione nel suo carapace), ai paccheri di perfetta preparazione e all'esemplare frittura di mare accompagnata dalla classica insalata "radicio e fasoi". La crema carsolina chiude in bellezza la cena all'insegna della tradizione triestina.

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
16 giugno 2021

Ristorante "R Teresina" di Sebastiano Fuggetta, in cucina Paolo Sigalotti. ●Via Guglielmo Oberdan 4, Bologna; ☎051/272631; info@ristoranteteresinabologna.it, www.ristoranteteresinabologna.it; coperti 38+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,55; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: marinata di gambero bianco, gambero rosso e alicette; vellutata di zucchine con menta e codine di calamaro; risottino di pesce; trancetto di spada in guazzetto; gelato di crema con fragole.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante Docg (Il Monticino).

Commenti: Occasione del ritorno al ristorante Teresina è stata l'assegnazione del Diploma Buona Cucina 2021. Per il menu si è lasciata carta bianca al gestore Sebastiano Fuggetta, che ha optato per il pesce, con piatti solo in parte ispirati alla Sicilia, la cui cucina affianca quella bolognese nell'offerta del ristorante. Le tavole per Accademici e ospiti erano apparecchiate nel tipico cortile che d'estate affianca la sala. Durante la cena, oltre alla consegna del Diploma, ha avuto luogo anche la cerimonia del passaggio della campana tra Guido Mascioli e Cristina Bragaglia, che, dopo il commiato del Delegato uscente, ha esposto agli Accademici le linee programmatiche per il prossimo triennio.

BORGO VAL DI TARO
19 giugno 2021

Ristorante "La Vecchia Compiano" di gestione familiare, in cucina Fabio Giulianotti. ●Piazza Scopesi 6, Compiano (Parma); ☎cell. 393/3643001; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,35; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torte d'erbetta e di patate con misto di salumi e prosciutto di 36 mesi; risotto ai funghi e tortelli d'erbetta; arrosto alla castellana con contorno di patate al forno; dessert latte in piedi e frutta.

I vini in tavola: Prosecco e Dolcetto d'Alba.

Commenti: La riapertura delle attività è coincisa con l'apertura del locale dopo nove anni di chiusura. Il Sindaco ha invitato gli Accademici nella sala consiliare ringraziandoli per l'impegno verso il territorio e li ha intrattenuti nella visita al vecchio borgo medievale. A pranzo, il menu servito ha riscontrato vivo compiacimento per il giusto abbinamento di sapori. Ottimo il risotto con i pregiati porcini; corretti gli abbinamenti dei vini. Sono stati consegnati il guidoncino dell'Accademia e la vetrofania. Una giornata vissuta nella meravigliosa convivialità in un ambiente magico e pieno di storia.

CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA
29 maggio 2021

Trattoria "I complici" di Marcello Cavalieri e Sonia Vettorello, in cucina Marcello Cavalieri. ●Via Pietramala 722, Firenzuola (Firenze); ☎055/813464, cell. 338/6042192; www.trattoria-i-complici.business.site; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,65; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crescentine con affettati, formaggi e sottaceti; tagliatelle al ragù bianco di cinghiale; tortelli di patate con pancetta e cipolla caramellata; sinfonia di tagliate di manzo con patate fritte contadine; crostata di mele.

I vini in tavola: Valdobbiadene prosecco Superiore millesimato 2019 Docg (Bortomiol); Scudiero Garda Merlot Doc 2018; Carmenoire Alto Mincio rosso Igt 2015 (entrambi Borgo La Caccia).

Commenti: Dopo tanto tempo, finalmente, gli Accademici hanno potuto riassaporare un pranzo in presenza facendo risuonare il tanto atteso suono della campana e partendo proprio dal ristorante che l'ultimo *lockdown* aveva impedito di visitare. Marcello e Sonia hanno saputo accogliere la Delegazione con i loro piatti ispirati alla tradizione tosco-emiliana, sapientemente selezionati con i Simposiarchi Dario Vecchione e Alessandro Quartieri. Sono stati molto graditi il ragù di cinghiale, le tagliate davvero di altissima qualità e di sapiente cottura, così come di gran gusto è stato il finale con la crostata. Gli abbinamenti dei vini sono stati graditi e centrati, così come puntuale e familiare è stato il servizio.

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA
2 giugno 2021

Ristorante "La Romagnola" di gestione famigliare, in cucina Giovanni Liverani. ●Piazza Acquaderni 8, Castel San

Pietro Terme (Bologna); ☎051/941284, cell. 348/2425280; trattoria.romagnola@incomail.it, wwwtrattoriaromagnola.dovemangi.com; coperti 90+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: affettati con crostini misti; spaghetti al torchio con pomodoro fresco, olive e grana; cuori ripieni di speck e ricotta ai funghi misti; tagliata di manzo rucola e grana; castrato, patate fritte e verdure miste ai ferri; dessert a scelta dei commensali.

I vini in tavola: Dama Bianca extra dry; Tauro Sangiovese al 70% e Merlot al 30%; Albana Passita (tutti Cantina Fratta Minore).

Commenti: Si riparte da una realtà che mette insieme più tradizioni gastronomiche. Il menu ha spaziato su e giù per lo stivale. Dall'altissima norcineria emiliana, con affettati serviti assieme a formaggi e seguiti da crostini. Il primo piatto "made in Napoli" gli spaghetti al torchio con pomodoro e olive. Spazio a un trionfo di carne con tagliata di manzo prima e il castellanissimo castrato poi. A chiudere, una sontuosa e ricchissima scelta di dolci rigorosamente fatti in casa. Prima del suono finale della campana, il Delegato Andrea Stanzani ha consegnato il guidoncino della Delegazione alla brigata di cucina e di sala complimentandosi per l'ottima riuscita della cena.

CESENA
23 giugno 2021

"Agriturismo Lastagnano" di Lamberto Lelli, in cucina Adriana Neri, Isaia Lelli. ●Via Campo dell'Arcivescovo 1320, Santa Lucia, Cesena (Forlì Cesena); ☎cell. 335/6755541; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie settembre-ottobre (periodo di vendemmia); giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: bruschetta, piadina e salame della casa; raviolo alle erbette e ricotta con ragù; tagliatelle agli stridoli; passatelli asciutti in fricò; galletto in umido; coniglio arrosto in tegame con patate; contorno di verdure di stagione al forno; crostata e dolci misti della casa.

I vini in tavola: Sangiovese di produzione propria.

Commenti: La Delegazione ha organizzato la prima riunione conviviale in presenza nella terrazza di un accogliente ristorante tipico romagnolo con vista panoramica sulla valle del Savio. Simposiarca della serata l'Accademico Giancarlo Petrini che, in collaborazione con il ristoratore Lamberto Lelli, ha proposto un invitante menu ispirato alle erbe. Le erbe e i funghi sono stati anche i temi della relazione tenuta dal dottor Oscar Tani dell'Associazione Bresadola, che ne ha illustrato con competenza le caratteristiche e il ruolo nella cucina locale. Tutti i piatti hanno riscosso l'unanime gradimento degli Accademici, con particolare apprezzamento per i passatelli asciutti in fricò e il coniglio arrosto.

FAENZA
29 maggio 2021

Ristorante "La Cantina di Sarna" di Mirko Benedetti. ●Via Sarna 221, Faenza (Ravenna); ☎+39 0546/43045; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cappellaccio al pecorino di fossa; tagliatelle agli stridoli; guancia brasata con carciofo moretto e purè di fave; semifreddo al torroncino.

I vini in tavola: Vino bianco della casa; vino rosso della casa.

Commenti: Gita in bicicletta e pranzo conviviale all'aperto per gli Accademici faentini. La Cantina di Sarna è una trattoria di antica tradizione. Situata ai piedi delle prime colline romagnole, è una classica meta da raggiungere in bicicletta, per rifocillarsi con piatti genuini, tipici del territorio e preparati dalle esperte mani della azdora. Non c'è piatto della tradizione che qui non sia offerto in menu, dalle lasagne al coniglio in casseruola, dalle tagliatelle con ragù di scalogno al castrato, fino alla crema fritta e alla zuppa inglese. Il menu alternativo, proposto per l'occasione, ha ricevuto un'ottima valutazione dalla Delegazione, che si è alzata da tavola molto soddisfatta.

IMOLA
11 giugno 2021

Ristorante "Popeye" di Mattia Mezzetti, anche in cucina. ●Via Quaini 43, Imola (Bologna); ☎0542 /31183; info@ristorantepopeye.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in gennaio e in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo "latarò", asparagi e cialda allo zafferano; capasanta, barbabietola, nocciole e camomilla; perle di ricotta, scampi e fave; vitello, bietole e latte cagliato alla salvia; cheesecake, fragole e tè matcha.

I vini in tavola: Doppio bianco Pignoletto frizzante (Cantina Tre Monti); Verdicchio Casal di Serra (Umani Ronchi); Barbera Colli Bolognesi (Floriano Cinti).

Commenti: Aperto circa un anno fa, il ristorante, animato dal giovane talentuoso Mattia Mezzetti, dopo i molti mesi di chiusura si è ripresentato confermando gli apprezzamenti iniziali. Uno dei piatti più graditi dagli Accademici, che nell'occasione hanno con entusiasmo lanciato alla Consulta nuovi stimoli per l'attività futura, è stato il vitello: per la delicatezza della carne, e il perfetto grado di cottura accompagnato da buoni aromi. Ricco il gusto delle perle di ricotta e dell'uovo con gli asparagi. Piacevole conclusione con un avvolgente cheesecake. Ambiente ben curato e ben arieggiato. Al termine, consegna del guidoncino alla brigata di cucina cui è andato il convinto plauso degli Accademici.

IMOLA
25 giugno 2021

Ristorante "San Domenico" di Massimiliano Mascia, Valentino e Natale Mercattilii, in cucina Massimiliano Mascia e Valentino Mercattilii. ●Via G. Sacchi 1, Imola (Bologna); ☎0542/29000; sandomenico@sandomenico.it, www.sandomenico.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana a gennaio e 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì (in

EMILIA ROMAGNA segue

estate sabato a pranzo, domenica e lunedì). ●Valutazione 8,7; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa tiepida di asparagi con crocchetta di gamberi; filetto di persico arrostito con crema di piselli al basilico; salmerino scottato con fagioli neri, pompelmo rosa e fave novelle; riso mantecato con cipolla tostata e saba di Sangiovese; filetto di dentice al tegame in guazzetto di carciofi alle erbe; pasticceria del locale; dessert.

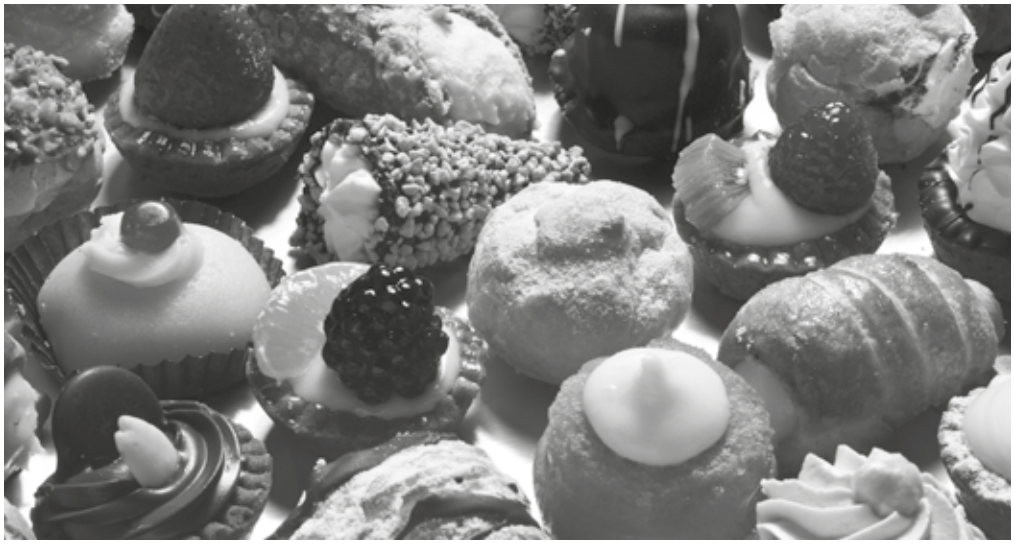
I vini in tavola: Lessini Durello Borgoletto brut (Franchetto); Vitalba Albana in anfora; Petrignone Sangiovese Superiore Riserva; Thea Igp bianco passito (tutti Tre Monti)

Commenti: La prima riunione conviviale dedicata al cinquantenario della Delegazione ha avuto protagonista la cucina ricercata di una "casa" che ha fatto la storia della ristorazione. Dimostrando ottime capacità conoscitive, il cuoco ha proposto un menu attinente in gran parte ai piatti del 1200-1300, partendo dai riferimenti insiti nella "Tavola di San Domenico" di cui ricorrono gli 800 anni dalla morte. Tutte le preparazioni, a base di pesce d'acqua dolce e marino oltre che da vegetali, si sono rivelate sorprendenti per bontà, sapori, consistenze, conquistando il palato. Abbinamento indovinato dei vini. Piacere di stare a tavola unico. Lungo applauso finale a Mascia e alla numerosa brigata.

MODENA
28 giugno 2021

Ristorante "Anna" di famiglia Barbieri, in cucina Emilio Barbieri. ●Strada Nazionale per Carpi Centro 378, località Ponte, Modena; ☎059/334478, cell. 329/8792177; info@annaristorante.it, www.annaristorante.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà mantecato su verza rossa con uvetta, pinoli, capperi, pomodorini e crostini; gnocchi di patata, capasanta, scalogno e tartufo nero; terrina di stinco al Marsala e purea di carote speziate e verdura all'agro; gelato di crema vanigliata tahitensis e amarene di Vignola.



I vini in tavola: Trento Doc metodo classico (Rocca Savina); Sangiovese Aulente (San Patrignano); Vino e Visciole del Pozzo Buono (Vicari).

Commenti: Negli anni Sessanta, la famiglia Barbieri gestisce a Sassuolo l'albergo ristorante "Regina". Emilio Barbieri insieme alla moglie Rita Antonella, valente sommelier, inaugura nel 1994 il ristorante "Strada Facendo", in Via Emilia Ovest a Modena, divenendo nel tempo uno chef stellato. Nel 2019, messo in ristrutturazione il proprio ristorante, Barbieri riapre uno storico locale cioè "Anna" a Ponte Alto. Vincitori di numerosi premi Emilio e Rita hanno riqualificato, come sottolineato dal Simposiarca della serata Andrea Pini Bentivoglio, il ristorante ponendo particolare attenzione a materie prime, qualità del servizio e accoglienza. Molto apprezzato l'abbinamento dei vini con i piatti proposti.

REGGIO EMILIA
23 giugno 2021

Ristorante "La Vecchia Reggio" di Vincenzo Legalino, in cucina Fabio Ferrari. ●Via Giovanni Rinaldi 126/10, Roncoscesi di Reggio Emilia (Reggio Emilia); ☎ cell. 329/1673905; lavecchiareggio@libero.it; coperti 100+130 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane dopo Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: gnocco fritto con salame di Felino; tortelli verdi; tortelli di zucca; tortelli con mela caramellata e cipolla di Tropea; tortelli agli asparagi; ganassino di maiale brasato; zuppa inglese.

I vini in tavola: Lambrusco Vecchia Reggio (Lombardini di Novellara); Prosecco Sior, Prosecco Doc millesimato dry, (Azienda Spumanti V8+ Genagricola S.p.A.).

Commenti: Nella magia particolare della notte che nella tradizione si lega all'arrivo della rugiada estiva e al suo valore purificante, la Delegazione ha ricominciato il suo percorso enogastronomico estivo, esaltato da un trionfo di tortelli, tradizionali e non, che da sempre costituiscono il piatto forte di questa serata. Ottime le preparazioni grazie anche all'utilizzo di materie prime rigorosamente a Km 0. Più che eccellente il ganassino di maiale che ha deliziato palati e spiriti. Le diverse erbette che lo hanno accompagnato in preparazione hanno ricordato un vero e proprio "herbario sostiziale" estivo.

RICCIONE-CATTOLICA
16 giugno 2021

Ristorante "Autentico Cucina e Altro" di Summerlounge snc di Thomas Montebelli e Marco e Gianluca Drelli, in cucina Andrea Fiorani. ●Viale Ceccarini 109, Riccione (Rimini); ☎0541/316362, cell. 348/3164656; posta@autenticocucinaealtro.it; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e a pranzo in estate. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tris di tartare: tonno, ricciola, salmone; raviole croccanti di mazzancolle, bufala, limone e spinacino; pacchero Pietro Massi al ragù di scorfano e pane profumato; coda di rospo cacio e pepe, cime di rapa, pomodori confit; predessert; cheesecake al passion fruit.

I vini in tavola: Maleto Chardonnay (Palazzona di Maggio, Ozzano); Petrizza Vermentino di Gallura Docg (Masone Mannu, Monti); Franciacorta Saten (Camossi, Erbusco).

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno in un locale appena aperto: ambiente elegante con linee inusuali per Riccione. Staff emozionato per l'apertura e per l'occasione. In tutti i piatti si apprezza la materia prima fresca e di qualità anche se lavorata dallo chef con molta prudenza e con delicatezza, quasi con paura di osare con i sapori. La qualità dei vini (proposti dal gestore che proviene dal mondo dell'enologia) è stata eccellente e in questo caso ha prevalso sul cibo. Gradimento maggiore tra gli intervenuti per la tartare e la cheesecake. Merita un'ulteriore visita dopo l'iniziale necessario rodaggio, ma le prospettive ci sono.

TOSCANA

MUGELLO
24 giugno 2021

Ristorante "Il Ginepraio l'agriristoro" di Simone Boni, in cucina Marco Bianchini. ●Frazione Bovino 23, Vicchio (Firenze); ☎338/9112128; info@agriturismovitanova.com, www.agriturismovitanova.com; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pappa al pomodoro con spuma di acqua di pomodoro e pane all'oro, crostino di fegatino alle tre composte (mela caramellata, cipolla, gel di Vinsanto) e cipolla dal cuore fondente al pecorino; bottoni di ricotta e menta con crema di piselli; faraona ripiena alla cacciatora, patate croccanti e spinaci; caramello salato, gelato e scaglie di sale.

I vini in tavola: Ara Coeli Bollicine rosé (Tuscania, Tavarnelle); Ventisei Pinot Nero (Il Rio, Vicchio).

Commenti: Un incontro bello e commovente ha riunito gli Accademici intorno a un'unica tavola per festeggiare la ritrovata convivialità in un ambiente curato e panoramico. La bollicina rosé, presentata a bordo piscina dall'enologo Andrea Uliva, ha dato inizio al susseguirsi delle pietanze, tutte di alto gradimento. In particolare gli antipasti e il dolce, eccellenti per sapore e preparazione oltre che raffinati nella presentazione. Al termine della serata, che ha visto l'ingresso di due nuovi Accademici, Lorenzina Baldi e Giacomo Volpi, è stato tributato il giusto plauso al bravissimo chef Marco Bianchini con la consegna del piatto dell'Accademia al patron Simone Boni e al personale di sala.

MARCHE

FERMO
28 maggio 2021

Pizzeria "Mamma Rosa" di Marcello D'Erasmo, in cucina Paola Peretti. ●Via Aso 64, Ortezzano (Fermo); ☎0734/770194, cell. 338/7645302; marcelloderasmo@hotmail.com, www.pizzeriamammarosa.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì in inverno. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focaccia al ciauscolo; bruschetta con ricotta di bufala ed erbette; bufaline e pomodoro; pizza fritta al forno al pomodoro; pizza con pomodoro, bufala e alici dissalate; pizza bufala salsa al limone e olive fritte.

Commenti: Campione del mondo di pizza napoletana e vincitore di numerosi premi e riconoscimenti, Marcello D'Erasmo ha deliziato con il meglio del... suo forno. La base della pizza napoletana (cornicione alto, ben cotto e non bruciato e dalla notevole alveolatura) ha incontrato il meglio dei prodotti del territorio sin dalla bufala di un allevamento/caseificio locale, dalle alici artigianali di San Benedetto e fino alla salsa di pomodori della valle dell'Aso e all'oliva fritta e ai limoni. Felice il connubio con le birre, in tre diverse connotazioni, del birrificio Jester di Petritoli. Plauso al Simposiarca Cristofaro La Corte che ha fatto conoscere una vera eccellenza del territorio e non solo.

FERMO
12 giugno 2021

Ristorante "Il Gambero" di Stella del Mare srl, in cucina Monica e Daniela Sfasciapagliari. ●Via Giuseppe Mazzini 1, Porto Sant'Elpidio (Fermo); ☎0734/901944, fax 0734/900238, cell. 339/7271847; info@ristoranteilgambero.net, www.ristoranteilgambero.net; coperti 280+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polentine fritte, crostini di pesce e verdure, seppie e piselli; gnocchetti tirati a mano con asparagi, guanciale, cozze, favette e pecorino; rana pescatrice arrosto con zucchine, carote e cipolla rossa di Pedaso caramellata; semifreddo all'anice stellato di Castignano.

MARCHE segue

I vini in tavola: Passerina spumante brut (Clelia); Passerina Marche Igt; Fenèsia Offida Pecorino Docg.

Commenti: Graditissima riunione conviviale sul tema della cucina terra/mare caratteristica del litorale, come poi nella dotta relazione di Piergiorgio Angelini. Seppie con i piselli morbidissime e ricche dei sentori della cucina marinara; gnocchetti di sapiente fattura esaltati dagli equilibrati contrasti degli ingredienti del condimento; rana pescatrice "da sola valeva la visita". Un plauso particolare è stato tributato alla Simposiarca Maura Raccichini che ha saputo trarre il meglio dalla cucina delle sorelle Sfasciapagliari e dalla regia di Piero De Santis. Folta la partecipazione e numerosi gli ospiti nel dehors, a bordo piscina per una giornata di festosa convivialità.

FERMO
4 luglio 2021

Ristorante "Hotel ristorante Farfense" di Daniela Funari, anche in cucina. ●Corso Matteotti 41, Santa Vittoria in Matenano (Fermo); ☎0734/780171, anche fax; hotel_farfense@liheva.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie inizio ottobre; giorno di chiusura mercoledì in inverno. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritture di erbe pastellate (fiori di zucca, salvia, zucchine) olive ripiene e fritte, galantina tartufata, giardiniera di Daniela, cubetto di mortadella dei Sibillini; tortelloni di carne e spinaci al tartufo nero pregiato dei Sibillini; nidi di rondine; faraona dorata con cicoria selvatica e patate novelle al forno; torta farcita con creme e bagna all'Alchermes; frutta della Valdaso.

I vini in tavola: Sangiovese brut (Clementina Fabi); Rosso Piceno Dop (Console Castino Rocca dei Castiglioni); Passito Igt (Massimo Umani e Ronchi).

Commenti: Dopo la visione delle "Pergamene dei Farfensi", entusiasmante riunione conviviale magistralmente concertata dalla Simposiarca Clarissa Marzialetti con la cuoca Daniela Funari, custode sapiente della vera tradizione culinaria del Fermano. Aperitivo servito nel giardino ove il fantastico panorama faceva il paio con verdurine e olive fritte. Ottima la galantina tartufata e la scoperta della mortadella dei Sibillini, come i tortelloni al tartufo, ma su tutti i nidi di rondine e la faraona dorata. Molti gli ospiti con il Sindaco Fabrizio Vergari in testa, gli Accademici Benedetto Ranieri e Leonardo Seghetti i quali insieme alla Simposiarca, con le loro relazioni, hanno deliziato gli attenti convenuti.

MACERATA
19 giugno 2021

Ristorante "Rosa" di Fabio Ghitarrari, in cucina Paolo Pettinari. ●Contrada Abbadia di Fiastra, Tolentino (Macerata); ☎0733/201661; fghitarrari@gmail.com, ww.ristorante-centraledarosa.com; coperti 80+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 7 al 31 gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ciauscolo, salame di fegato, prosciutto, lonza; bruschetta; moccolotti de lo vatte; oca arrosto con patate; bistecchine di agnello e scoperchiature di maiale alla griglia; pomodori, zucchine, melanzane e peperoni gratinati; crema de lo vatte.

I vini in tavola: Bianco spumantizzato Ribona (Cantina Murola); Rosso Piceno (Cantina Sant'Isidoro); vino cotto della casa.

Commenti: La prima seduta accademica è stata organizzata per festeggiare il ritorno alla convivialità ma anche per rievocare il pranzo della trebbiatura. Simposiarca l'Accademica Rosaria Del Balzo Ruiti che ha organizzato anche la visita alla celebre abbazia di Fiastra, del cui complesso fa parte il ristorante. Guida era l'Assessore alla cultura di Urbisaglia, Cristina Arrà, che ha tenuto una coinvolgente conversazione sulla vita e l'alimentazione dei cistercensi. A tavola, invece, la conversazione ha riguardato "Lu pranzu de lo vatte" e ciascuno ha raccontato le sue esperienze giovanili.

UMBRIA

FOLIGNO
22 giugno 2021

Ristorante "Serpillo" di Daniele Giorgetti, in cucina Daniele Giorgetti, Valeria Gallina, Martina Piccioni. ●Via di Mezzo 1, Torre del Colle, Bevagna (Perugia); ☎366/7118212; info@serpillo.com, www.serpillo.com; coperti 30+50/60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì; a pranzo: domenica, martedì, mercoledì. ●Valutazione 6,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panzanella estiva; risotto con i finferli; petto d'anatra con fiori di zucca e patate; crema di formaggio con meringhe e fragole; pasticceria secca con Passito.

I vini in tavola: Trebbiano Spoletino (Ciro Trabalza Marinucci); Rosso Montefalco Arquata Passito (Adanti).

Commenti: Luogo meraviglioso e piacevole, specialmente in estate, essendo la struttura all'interno di un vecchio mulino e in un ameno borghetto umbro. Il menu, per quanto qualitativamente apprezzabile, non ha soddisfatto in maniera omogenea i gusti degli Accademici facendo emergere valutazioni discordanti. Tuttavia, il locale, come pure il servizio, è promettente e data la giovane età dei gestori c'è da aspettarsi una evoluzione in crescendo e sicuramente positiva.

GUBBIO
23 giugno 2021

Ristorante "Faro Rosso" di Giovanni Urbani, in cucina Enzo Tempesta. ●Fraz. Montanaldo, Gubbio (Perugia); ☎075/9258010, fax 075/9258062; info@agriturismofarorosso.it; coperti 250+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: due carpacci; tagliere di affettati e formaggi dell'azienda agricola del ristorante; flan con porcini e tartufo nero locale; risotto all'ortica e cinta; ravioli con burrata e pomodorini; filetto di vitello agli agrumi; cicoria ripassata; semifreddo al pistacchio.

I vini in tavola: Bianco; rosso biologici (Cantina Di Filippo, Cannara).

Commenti: Piacevole riunione conviviale in una spettacolare ambientazione sopraelevata di fronte alla città, che spazia sui monti che circondano Gubbio. Locale accogliente: molto apprezzato l'ampio spazio all'aperto, ben attrezzato e arricchito da una grande quantità di fiori. Le pietanze sono risultate di buona qualità e sapore, alcune innovative e presentate con arte. Tutte prodotte a km 0, provenienti direttamente dalla fattoria dei fratelli Urbani. I piatti serviti sono stati illustrati da Mattia Urbani al quale, al termine del pranzo, il Segretario Ezio M. Caldarelli, complimentandosi, ha consegnato la vetrofania e la rivista Civiltà della Tavola.

ORVIETO
12 giugno 2021

Ristorante "Del Conte" di gestione familiare, in cucina Emanuela Broccatelli. ●Località Buon Respiro 18, Orvieto (Terni); ☎0763/217046, cell. 349/4211355; serenabroccatelli@gmail.com; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritti di verdure miste; menu alla carta.

I vini in tavola: Orvieto Classico Superiore Castagnolo (Barberani).

Commenti: Riunione conviviale della ripartenza: un bellissimo pranzo all'aperto per rivedersi insieme in sicurezza, accolti da sublimi fritti di verdure in pastella preparati dalla chef Emanuela. Gli Accademici sono stati ricevuti dalla padrona di casa Serena, che ha lasciato ai commensali la libertà di scegliere le portate dal menu alla carta. Gli Accademici hanno potuto confrontarsi con un vasto assortimento di primi fatti in casa e di secondi della tradizione. Il pasto è terminato dolcemente con uno zuccotto alla crema e cioccolato, cheesecake con marmellata di visciole e pesche al vino rosso e cannella.

PERUGIA
12 giugno 2021

Ristorante "Il Caldaro" di Il Caldaro srl, in cucina Luca Meoni. ●Strada La Bruna 32, Perugia; ☎075/7820516; info@ilcaldaro.it, www.ilcaldaro.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: rocher di fegatini e nocciole; focaccine al lardo; risotto Carnaroli alle primizie di primavera e crema di burrata; coppa di maialino arrostito con maionese di albicocca, crema di sedano rapa e cipolle di Cannara caramellate; sigaro di pasta fillo farcito con namelaka al fondente, pere speziate, cenere vegetale e gelato al Rhum.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato (Villa Sala, Treviso); Baccicaia rosé dell'Umbria Syrah (Tenuta di Murlo, Ascagnano); Bramito della Sala (Castello della Sala, Orvieto); Che Syrah Sarà (Madrevite Castiglione del Lago).

Commenti: Godibilissima l'apertura con la novità dei rocher di fegatini con pralinato di nocciole, mentre il risotto che seguiva apriva alla primavera, deliziosamente mantecato da una verde purea e con guarnizioni di fave fresche, asparagi, piselli e fiori di zucca con un'anima di dolce burrata a conferire una nota lattica. Interessante e molto gradito il sigaro di pasta fillo farcito con namelaka di fondente e accompagnato da pere speziate, carbone vegetale e gelato con piccola fiala di Rhum da aspergere sopra, una benedizione alcolica. Bravo lo chef di alto profilo Luca Meoni. Grande l'estetica dei piatti e la loro interpretazione. Cantina ricca di etichette locali e di grandi vini italiani.

VALLI DELL'ALTO TEVERE
20 giugno 2021

Ristorante "Borgo dei Sapori alla fattoria Caldese" di Fausto Flavi, in cucina Mirco Zanga. ●Voc. Caldese 42, Città di Castello (Perugia); ☎075/8510597; info@borgodeisaporiresort.com, www.borgodeisaporiresort.com; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d.. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto colorato; risotto allo zafferano con burrata e germogli di barbabietola; pancetta con riduzione di birra e laccata al miele con contorno di patate arrosto; semifreddo al pistacchio.

I vini in tavola: Bianco e rosso (I Girasoli di S. Andrea).

Commenti: La voglia di stare insieme sprizzava da tutti gli Accademici e amici. Il luogo meraviglioso e il menu proposto dal giovane chef Mirco Zanga hanno convinto tutti, con una menzione particolare per il risotto. La riunione conviviale è terminata con un brindisi a ricordo dell'amico Vittorio Landi, che per anni è stato Accademico e Delegato, con l'eleganza e il sorriso che gli erano tipici. Un ringraziamento all'amica ospite che ha deliziato con un superbo digestivo alla menta.

LAZIO

LATINA
24 giugno 2021

Ristorante "La Valle dell'Usignolo" della famiglia Giuseppe Palombo, in cucina Claudio Di Prospero e Yuri Traccitto. ●Via Vigna Riccelli, Sermoneta (Latina); ☎0773/318629, cell. 392/9220636; info@lavalledellusignolo.it, www.lavalledellusignolo.it; coperti 60+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: misto di affettati, verdure grigliate, ricotta alle noci, zuppetta di farro, mousse di formaggio, gnocco e cavolfiore fritti, pesche denocciolate all'olio di oliva aromatizzato al tartufo, fagioli e cotiche; ravioloni con ripieno di ricotta con ortica e noci; abbacchio alla cacciatora; melanzane alla parmigiana, asparagi al forno; tiramisù; zuppa inglese; mousse ai frutti di bosco e biscuit al pistacchio.

I vini in tavola: Sulmo Merlot Montepulciano; Luscinia Malvasia puntinata (entrambi Cantina Valle dell'Usignolo).

Commenti: Sermoneta, paese medievale con l'imponente castello Caetani, il giardino di Ninfa e l'abbazia cistercense di Valvisciolo del XIII secolo, fanno da cornice all'agriturismo "La Valle dell'Usignolo". L'attività aperta nel 2000 dalla famiglia Palombo ha un orientamento prettamente ecologista. Tutta la famiglia prende parte alla gestione dell'attività. Il giovane Claudio Di Prospero ha frequentato l'alberghiero di La-

LAZIO segue

tina e ha sempre avuto la passione per la buona cucina: i suoi piatti sono semplici e genuini, seguono la stagionalità e la tipicità dei prodotti. Ampia la scelta dei primi e dei secondi che la Simposiarca Anna De Donato ha illustrato sapientemente con dovizia di particolari.

RIETI
12 giugno 2021

Ristorante "La Terrazza" di gestione familiare. ●Via F. Silvi 4, Borgo San Pietro (Rieti); ☎335/5654610; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì; lunedì-venerdì (ottobre-maggio). ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: medaglione di riso con tonno marinato al finocchietto; salmone marinato all'arancia e zenzero; gambero fritto con pasta kataifi su chutney di mela/pomodoro; baccalà fritto con salsa agrodolce; gnocchetti di patate con vongole veraci e funghi porcini; raviolini di ricotta al lime con gambero rosso di Mazara e lime; cornucopia di spigola con brunoise di verdure; coppa di millefoglie con crema chantilly al cioccolato.

I vini in tavola: Generoso Igp (Fratelli Grilli).

Commenti: Per la ripresa delle attività conviviali la Delegazione si è ritrovata sul lago del Salto, in un paesaggio incantevole, con una meravigliosa veduta sul lago. Nell'occasione è entrato ufficialmente a fare parte della Delegazione, Stefano Grandolini. Servizio eccellente, accurato, con spiegazione dei piatti. Il cuoco sperimenta contrasti e abbinamenti nei sapori, anche coraggiosi, strizzando l'occhio alla cucina orientale e fusion, riuscendo quasi sempre nell'intento.

RIETI
ASCOLI PICENO
20 giugno 2021

Trattoria "La Botte" di Maria Carla Ficorilli e Giuseppe, in cucina Maria Carla Ficorilli. ●Via San Liberatore 49, Rieti; ☎0746/760106, cell. 347/3692188; trattorialabotterieti@gmail.com; coperti 36. ●Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: affettati misti con pizze fritte, insalata di nervetti, fagioli con le cotiche e coratella, crostini ai fegatini di pollo; fregnacce ai funghi porcini; pizzicotti al sugo di pomodoro con maggiorana; polpettone alla reatina; agnello alla cacciatora; cicoria ripassata; zuppa inglese.

I vini in tavola: Satrico; Petit Verdot (Casale del Giglio).

Commenti: Riunione conviviale insieme agli amici della Delegazione di Ascoli Piceno per i quali è stato predisposto un menu tipicamente reatino. Carla in cucina si è espressa al meglio, facendo gustare le specialità della terra reatina e Peppe tra i tavoli si è comportato da perfetto padrone di casa, facendo sentire a proprio agio gli ospiti. Menzione speciale per l'insalata di nervetti, la coratella e i pizzicotti. Ottimi i vini di Casale del Giglio, considerato un produttore locale, stante le origini amatriciane del titolare.

ROMA
ROMA NOMENTANA
22 giugno 2021

Ristorante "Camponeschi" di Alessandro Camponeschi. ●Piazza Farnese 50/52 Roma; ☎06/6874927, fax 06/6865244; coperti 170. ●Parcheggio scomodo; ferie una settimana variabile in inverno e una a Ferragosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittini, rustici, canapè al salmone di Scozia, prosciutto di Parma, mousse al roquefort, trippa alla menta; ravioli ricotta e maggiorana; bombolotti all'amatriciana; costolette d'agnello scottadito e saltimbocca con prosciutto e salvia; tartufo semifreddo al pistacchio e panna.

I vini in tavola: Vetus Chardonay 2020 (Camponeschi); Montepulciano 2018 (Reppo).

Commenti: Al ricordo della famosa frase di Enzo Tortora "Dunque, dove eravamo rimasti?", gli Accademici sono tornati a riunirsi in uno dei locali più prestigiosi della Capitale. I tavoli sistemati nella magnifica piazza Farnese e una gradevole serata estiva hanno creato un'atmosfera piacevole. Simposiarca Alessandro Di Giovanni Delegato di Roma Nomentana. Il Delegato e CT di Roma, Gabriele Gasparro, ha consegnato il diploma e il distintivo di fedeltà venticinquennale all'Accademica Cinzia Sebastiani Zoli. Il menu ricco e perfettamente curato ha dimostrato l'alta professionalità della cucina. Particolarmente gradite le costolette d'agnello e il saltimbocca. Ottimi i vini, servizio efficiente e rapido.

ROMA EUR
17 giugno 2021

Ristorante "Livello 1" di Emilia Branciani, in cucina Mirko Di Mattia. ●Via Duccio di Buoninsegna 25, Roma; ☎06/5033999; direttore.livello1@yahoo.com, www.ristorantelivello1.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: degustazione di pane fatto in casa con una selezione di olio extravergine d'oliva, baccalà, scarola in consistenza e polvere di oliva; "cazzarielli" con pesce spada, pomodoro, melanzane affumicate e neve di caprino; rombo con zucchine alla scapece; cioccolato, lamponi e caramello salato.

I vini in tavola: Vignafante Umbria Igt bianco (Cantina Le Cimate, Montefalco).

Commenti: La Delegazione ha colto l'occasione per festeggiare, a due anni di distanza, il prestigioso titolo di Chef de l'Avenir 2019 conferito dall'Académie Internationale de Gastronomie a Mirko Di Mattia. Tutti i piatti costituenti il menu, predisposto da Mirko in piena sintonia con il Delegato Simposiarca, sono stati apprezzati per l'originalità e la perfezione della presentazione e per lo straordinario equilibrio di gusti e sapori. Impeccabile il servizio reso ancor più prezioso dalla cordialità e dalla simpatia di tutto il personale di sala e in particolare di Emilia Branciani, proprietaria e magnifica padrona di casa. Una serata tutta da ricordare, una delle più apprezzate in assoluto.

VITERBO
23 giugno 2021

Ristorante "Pero 2.0" di Sabima di Roberto Mariucci, in cucina Roberto Mariucci. ●Via Sant'Antonio 3, Viterbo; ☎0761/304786, cell. 338/4200602; coperti 50+80 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana a gennaio e 10 giorni a settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: antipasto misto di mare; ravioli di burrata con patanegra e tartufo nero viterbese; fritto misto mare e orto; insalatina mista; crostatina di lemon pie.

I vini in tavola: Grechetto (Cantina Argillae di Allerona).

Commenti: La Delegazione si è riunita per un incontro all'aperto e in piena sicurezza. Superato il primo momento, la serata si è svolta nel migliore dei modi, quasi fosse passato il solo canonico mese dall'ultimo incontro. L'ambientazione del locale è invidiabile con splendida vista sui monumenti medievali della città. Il menu, con alternanza di terra e mare, è stato di totale gradimento; il servizio ottimo, il vino gradevole e la serata sarà ricordata con piacere.

ABRUZZO

ATRI
26 giugno 2021

Ristorante "PerVoglia" di Elenia Alcantarini. ●Viale XXIV Maggio 25, Castellalto (Teramo); ☎0861/508035, cell. 327/8339964; pervogliarist@email.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: lesso di anatra con sottaceti (sottovuoto con cottura a vapore); tortelli all'anatra con fondo di carote; pappardelle rosa all'anatra; anatra all'arancia con spuma di patate brulée; pizza dolce; crema brulée alla liquirizia.

I vini in tavola: Album di famiglia Negramaro rosato Igt biologico; Primitivo Igt biologico.

Commenti: Ospiti della giornata il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, il CT Nicola D'Auria, il Delegato di Avezzano Franco Santellocco Gargano e la Preside dell'Istituto Professionale e Alberghiero di Atri, Paola Angeloni. Lodevole e interessante la relazione sulla trebbiatura tenuta dal Delegato Antonio Moscianese Santori. Il Simposiarca, Gino Di Paolo, ha poi presentato, attraverso una proiezione di foto, i vari passaggi della preparazione delle pietanze che sarebbero state servite. Tutti i piatti sono stati apprezzati, in particolar modo l'antipasto, così come le pappardelle rosa all'anatra; armonioso l'abbinamento dei vini. Si confermano la cortesia e l'ospitalità dei ristoratori.

MOLISE

CAMPOBASSO
29 maggio 2021

Ristorante "Raggio d'oro" di Antonio Testa, in cucina Paola Lentini. ●Contrada Terrapiana, San Giuliano del Sannio (Campobasso); ☎087479223, cell. 3394472578; raggiodoro@live.com; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cinghialotto "porchettato" con "paparulesse" in agrodolce e foglie di salvia; pappardelle fatte in casa al ragù bianco di capriolo; spicchi di patate al forno e capriolo in salmì; caciocavallo e pecorino dell'alto Molise con mela verde, miele e noci; coppa di fragole al limone; dolce di lady chef.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo e bianco di Ciccio (Zaccagnini di Bolognano); Moscato dolce millesimato (Bepindeto, San Pietro di Feletto).

Commenti: Il simposio della ripartenza è stato molto partecipato: forte era il desiderio di convivialità. Indovinata la scelta di un ristorante di consolidata tradizione per degustare le preparazioni di carne di selvaggina, secondo il menu studiato dal Simposiarca Renato Eliseo, che ha illustrato ogni portata con la consueta passione e competenza. Molto gradite le pappardelle al ragù bianco di capriolo, di certo il piatto più riuscito. I commensali hanno potuto apprezzare il servizio professionale e premuroso, in un'atmosfera gioviale e ricca di commenti di plauso. Infine il Delegato Ernesto di Pietro ha consegnato piatto e guidoncino dell'Accademia ad Antonio e Paola, per la squisita accoglienza.

PUGLIA

MANDURIA
13 giugno 2021

Ristorante "Angolo di Beppe" di Umberto Pancrazio e Antonio Del Prete, in cucina Giuseppe Cosimo Del Prete. ●Via Zanella 22, Località Torre Lapillo, Porto Cesareo (Lecce); ☎0833/565305; info@angolodibeppe.it, www.angolodibeppe.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartine miste con pesce crudo; ravioli di pesce; cavatelli mediterranei; filetto di orata al gratin con scaglie di mandorle; frittura di paranza; dolci della casa.

I vini in tavola: Amure bianco (Emera); Metiusco rosato (Palamà).

Commenti: Molto graditi gli antipasti. Di buona fattura i due assaggi di primi, merito della bontà delle materie prime impiegate e dell'abilità in cucina. I ravioli rigorosamente fatti a mano, farciti con orata lessa e saltati in padella con olio extravergine di oliva e pomodorini, profumati con aglio e prezzemolo. I cavatelli, legati da un sughetto profumato di pesce spada fresco, pomodorini, gamberi, cozze e melanzane arrostite. Ottimo l'abbinamento cibo-vino; gentile e professionale il servizio in sala. Tutte le pietanze sono state illustrate personalmente dallo chef Beppe. Il Simposiarca dell'evento è stato Gabriele Liguori.

CALABRIA

COSENZA
26 giugno 2021

Ristorante "Sabbia d'oro" della famiglia Raffo, in cucina Palmino Raffo e Anna Maria Monetta. ●Via Piano delle Donne, 7, Belvedere Marittimo (Cosenza); ☎0985/88456; info@ristorantesabbiadoro.it, www.ristorantesabbiadoro.it; coperti 80+40 (all'aperto).

CALABRIA segue

●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni nel mese di gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di mare ai profumi estivi, verdurine in pastella con gamberetti al profumo di arancia; gnocchetti "Sabbia d'oro"; paccheri giallomare; spada arraganato con gamberoni del Tirreno, insalata capricciosa; babà alla crema di cedro; cantucci al cedro; crostata del diavolo.

I vini in tavola: Gran Cuvée rosé millesimato (Greco); Vescovado Calabria bianco Igt bio (Santa Venere); Moscato di Saracena selezione "Sabbia d'oro".

Commenti: È stato finalmente possibile tornare alle tradizionali attività accademiche, più che mai sentite, tanto come momento di convivialità che di recupero di una socialità di cui si avvertiva grande bisogno. Questa riunione conviviale, dedicata alla bella stagione, ha voluto rappresentare un ideale punto di discontinuità rispetto alle ultime abitudini della Delegazione che, come sosteneva Oscar Wilde, allo streguo di certi "... proverbi dovrebbero essere rifatti. Sono stati scritti d'inverno ma adesso (finalmente) è estate". Molto apprezzata l'abilità di Palmino e Anna Raffo in cucina così come la cortese efficienza del personale di sala.

SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO
2 luglio 2021

Ristorante "Baglio Coriolano" di Francesco e Vincenzo Palmeri, in cucina Francesco Palmeri. ●Contrada Coriolano, svincolo Alcamo Ovest, Calatafimi-Segesta (Trapani); ☎0924/25380, cell. 333/3968439; coperti 130+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15-30 settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tentacoli di polpo arrosto su vellutata di patate viola e menta; maccheroni freschi con radicchio, gambero rosso e crema di tartufo del "Monte Bonifato"; spezzatino di pesce su crema verde; macedonia di frutta con gelato al limone.

I vini in tavola: Don Pietro bianco Doc (Principe di Spadafora).

Commenti: La Delegazione, dopo la riapertura delle attività accademiche, per la prima riunione convivale è ritornata presso il ristorante del Baglio Coriolano. La serata, caratterizzata dall'entusiasmo per essersi rivisti in presenza, è stata molto piacevole. La Simposiarca Mariolina Frisella, commentando il menu della serata, ha saputo in modo sapiente intrattenere i commensali sia con un approfondimento sul tartufo del Monte Bonifato (montagna che sovrasta il territorio della città di Alcamo) sia sul vino bianco Don Pietro delle Cantine Spadafora. Il servizio ai tavoli è stato puntuale e cortese.

CANICATTÌ
29 maggio 2021

Ristorante "Costanza Passione d'Autore" della famiglia Costanza. ●Viale della Vittoria 166, Canicattì (Agrigento); ☎cell. 349/4016190; coperti 100+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: composé di mare; risotto con pesto di pistacchio e gamberetti; frittura mista di calamari, seppioline, gamberetti; verdurine; gelato artigianale di pistacchio e cioccolato, di nocciola e cioccolato.

I vini in tavola: Santagostino bianco (Firriato).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dalla Simposiarca Cettina Milazzo Calabrò nelle terrazze di un locale, nato come bar e trasformato nel tempo in un elegante e moderno ristorante, a conduzione familiare, ma che continua a funzionare e a essere lo storico Bar del Viale. La serata è trascorsa molto piacevolmente. Ottima la frittura di pesce freschissimo. Ricca la carta dei vini con ampia possibilità di scelta.

MESSINA
15 giugno 2021

Ristorante "La Capinera" della famiglia D'Agostino, in cucina Pietro D'Agostino. ●Via Nazionale 177, Spisone, Taormina (Messina); ☎cell. 338/1588013; info@pietrodagostino.it, www.pietrodagostino.it; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,8; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudo di mare con sale di Mothya, agrumi di Sicilia e limone verdello; gambero rosso di Mazara con sesamo di Ispica, pinoli e riso allo zafferano; insalatina di palamito con cipollotto in agro, arance e peperone rosso; agnolotti con piccoli frutti di mare e ristretto di crostacei; trancio di dentice con verdure spontanee; tortino di nocciole di Piedimonte con salsa al Marsala e gelato di cannella; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Agostinetti); Catarratto di Canicatti; Zibibbo secco di Vinìsola Piano della Ghiandaia (vino della casa).

Commenti: La valutazione è il fedele commento alla riunione conviviale di ritorno alle attività. La cucina di Pietro D'Agostino, apprezzata da quasi venti anni, non ha smesso di sorprendere per le imprevedibili creazioni. Tra gli eccellenti antipasti spiccava il gambero rosso ricoperto di sesamo. Sublimato dal cipollotto in agro, arance e peperone rosso, il palamito. Evoluzione della più antica tradizione del brodetto di pesce erano gli agnolotti. Delicato anche perché guarnito da verdure siciliane, il dentice. Unanimi e convinti gli applausi alla consegna del piatto d'argento.

MODICA
13 giugno 2021

Ristorante "Bisboccia" di Walter Riso. ●Corso Mazzini 2, Modica (Ragusa); ☎339/6694211; coperti 20+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di tonno rosso alla siciliana, caponata di tonno rosso; busiate al pistacchio di Bronte e ventresca di tonno rosso; trancio di tonno rosso scottato con cipolle in agrodolce; "tirami al sud" con ricotta vaccina.

I vini in tavola: Gamè Cataratto; Eron Nero d'Avola (Pepi); Aurantium Moscato (Giasira).

Commenti: Sono stati serviti solo piatti di tonno rosso appena pescato nello Ionio, cucinati con maestria e creatività e che hanno deliziato il palato dei commensali, in un tripudio di sensi gustativi. Molto apprezzato anche il dessert: un tiramisù sicilianizzato, utilizzando ricotta vaccina degli altopiani iblei al posto del mascarpone. Ottimo il servizio. Prima della cena si è svolta la cerimonia di ammissione della nuova Accademica Marcella Pugliese, Simposiarca della riunione conviviale, che ha svolto il suo compito in maniera impeccabile e con precisione certosina.

PALERMO
30 giugno 2021

Ristorante "Tannura Osteria" di Gioacchino Trapani, in cucina Gioacchino ed Elisa Trapani. ●Via Gaetano Filangieri 26, Palermo; ☎ 091/7574786, cell. 389/5574850; tannuraosteria@hotmail.com, www.tannuraosteria.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Par-

cheggio comodo; ferie fine febbraio/inizi marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettine di pesce azzurro in crosta di sesamo su cipolla rossa; napoleon di melanzana con tonno, datterino e menta; zucchina estiva con gamberi a "sfincione"; busiate con ricciola, tenerumi, pomodori di Pachino e sabbia di pane di tumminia con pomodoro "siccagnu"; filetto di ombrina di mare in panure di erbette agli agrumi di Sicilia su passata di patate, composta di verdurine all'olio evo, pomodori confit, capperi croccanti e olio al basilico; crumble alla vaniglia con chantilly, brunoise di frutta fresca, chutney e glassa di cioccolata modicana.

I vini in tavola: Brut (Duca di Salaparuta); Catarratto; Grillo; Baysirah (tutti Baglio di Pianetto).

Commenti: La "tannura" è una "fornacella" a carbone su cui anticamente si cucinava. Calore, amore e passione hanno spinto i fratelli Trapani a realizzare il sogno del ristorante. Gioacchino, chef multi premiato, accoglie in quella che definisce la "sala da pranzo" di casa sua e, come racconta l'Accademico Giuseppe Giaimo, Simposiarca della serata, i clienti sono gli amici che vanno a trovarlo. Con cura e precisione ha spiegato ciascuna delle portate preparate. Sotto lo sguardo attento e vigile della sorella Elisa in sala, è trascorsa una gradevolissima serata all'insegna del piacere di ritrovarsi e di riunirsi intorno a una buona tavola dai sapori della tradizione siciliana in una veste raffinata.

RAGUSA
19 giugno 2021

Ristorante "Il Duomo" di Ciccio Sultano, in cucina Ciccio Sultano. ●Via Capitano Bocchieri 31, Ragusa; ☎0932/651265; reservation@ristoranteduomo.it, www.ristoranteduomo.it; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie novembre-febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cracker di tartufo; triglia e pomodoro; spaghetto ai Beati Paoli; gelato al tartufo; cotoletta di ricciola al pistacchio di Raffadali, olive fiore in mandorla pizzuta di Avola; OlioSaleGrano.

I vini in tavola: Brut 2017 (Tasca d'Almerita); Alta Mora 2019 (Cusumano); Family and Friends 2019; Diamante Tasca 2017.

Commenti: Superlativo ritorno al Tempio della cucina siculo iblea. Dopo due anni, Ciccio sorprende una volta di più con abbinamenti e sapori che lasciano il ricordo! Si inizia la mattinata ospiti del Barone Arezzo di Donnafugata per la mostra "Genti di Sicilia", e si prosegue al Duomo, ristorante bistellato riservato per l'Accademia. Presente il Consigliere di Presidenza Ugo Serra, ospite degli Accademici ragusani, si premia Franca Carfì Di Grandi, 40 anni di Accademia splendidamente portati. Il pranzo si svolge con un tema "Menu Futuro" di grande effetto. Di particolare pregio la triglia al pomodoro, gli spaghetti ai broccoli e gamberi, la cotoletta di ricciola ai pistacchi. Gelato al tartufo buonissimo.

SARDEGNA

SASSARI
5 giugno 2021

Ristorante "Da Vito" di Vito Senes, in cucina Luigi Senes. ●Strada Statale 200 dell'Anglona, Sennori (Sassari); ☎079/360245; info@ristorantedavito.it; coperti 150+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: verdurine dell'orto pastellate, crostini di bottarga di tonno e burrata; assaggi di gamberi crudi, ostriche e carpaccio di tonno fresco; polpo all'origano di Sardegna; trionfo di cozze di Olbia; filindeu in ristretto di crostacei; spaghetti alle vongole in bianco (ricetta classica); dentice al forno con patate e verdure in pinzimonio; frutta mista di stagione; cheesecake ai fichi e cheesecake ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Brut di Torbato 2018 (Sella&Mosca); Vermentino di Gallura Docg Branu 2019 (Tenute Surrau, Arzachena); Vermentino di Gallura Karagnanj 2018 (Tenute Tondini, Calangianus); Moscato di Sorso/Sennori (Cantina privata).

Commenti: Splendida riunione conviviale per salutare la ripartenza post-*lockdown*. Gli Accademici, accomodati in tavoli all'aperto debitamente distanziati, hanno avuto il piacere di ritrovarsi con un menu accuratamente predisposto dai Simposiarchi Pasquale Porcu e Giovanni Palmas. Accoglienza con aperitivo che invita ai crudi del golfo dell'Asinara e ai molluschi di Olbia. Grande emozione e successo per il filindeu: un reticolo di pasta sottilissima, preparata a mano, cotta sul piatto con un ristretto di granseola e astice. Ben riusciti gli spaghetti alle vongole in bianco. Ottimo il dentice al forno. Generosa la scelta dei vini.

EUROPA

FRANCIA

PARIGI MONTPARNASSE
17 giugno 2021

Ristorante "Monteverdi" di Valérie Balard, in cucina Salvatore Laudando. ●5, rue Guisarde, Parigi; ☎0033/142345590, cell. 0033/607285742; contact@lemonteverdi.com; coperti 120+8 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini di Montalbano, carpaccio di spigola; linguine alla crema di melanzane, gamberi, pomodorini confit, scorza di arancia e pistacchi grigliati; arrosto di vitella per gli amanti; millefoglie di patate e radicchio brasato al Valpolicella, torta di compleanno.

I vini in tavola: Champagne; Insolia 2018 (Principi Butera); Barbera d'Alba 2016 (Marchesi di Barolo).

Commenti: Gli Accademici si sono riuniti nel prestigioso ed elegante ristorante, non lontano da Saint Germain de Près, che per circa 50 anni è stato gestito dal discendente e omonimo del noto compositore "Claudio Monteverdi", anche lui compositore. Attualmente, il ristorante è gestito dalla francese Valérie Balard, che ha mantenuto invariati il fascino, l'eleganza e soprattutto la cucina italiana. La scelta, quindi, ha voluto premiare il connubio Francia-Italia e non ha deluso. È stata l'occasione per festeggiare il quinto anniversario della Delegazione. Accoglienza, servizio, prezzo all'altezza del prestigioso ristorante.

PAESI BASSI

DEN HAAG-SCHEVENINGEN
30 maggio 2021

Ristorante "Donato" di Dario Donato e Alex, in cucina Aldo Napolitano (cucina), Michele Cardillo e Francesco de Martino (pizzaioli). ●Bezuidenhoutseweg 116, Den Haag; ☎0031/703310921; info@donatoristorante.nl, www.donatoristorante.

EUROPA segue

nl; coperti 50+55 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì, a pranzo da martedì a sabato. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere di antipasti misti (affettati, formaggi, mozzarella, parmigiana di melanzane, polpette, sauté di vongole e cozze, focaccia); pappardelle al tartufo; linguine alla pescatora; linguine ai gamberi e burrata; tris di pesce (polpo, tonno e gamberi); pollo alla cacciatora; tiramisù; sorbetto di limone servito nel suo limone.

I vini in tavola: Falanghina del Sannio 2019 (Mastroberardino).

Commenti: Il ristorante dispone di una bella terrazza che ha permesso la riunione conviviale. In Olanda mangiare all'aperto porta dei rischi per il tempo variabile e un po' fresco. Si è scelto di ordinare direttamente dal menu di giornata. Tutti sono rimasti soddisfatti dalle pietanze ben preparate e saporite. Complimenti per la parmigiana, le pappardelle al tartufo e le linguine alla pescatora. Le linguine ai gamberi e burrata forse necessitavano un po' più di attenzione nella preparazione e presentazione. Il servizio attento e corretto e l'accoglienza cordiale dei gestori hanno fatto in modo che questa cena sarà ricordata per l'allegria, il bel tempo, sperando nell'inizio di una buona stagione accademica.

UTRECHT
6 giugno 2021

Ristorante "Il Pozzo" di Ali Celik, in cucina Harun Akdeniz. ●Oude Gracht a/d Werf 136, Utrecht; ☎0031/302311861, cell. 0031/6350583; info@ilpozzo.nl, www.ilpozzo.nl; coperti 300+250 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo ubriaco; carciofi con tartare di salmone marinato; ravioli alla zucca con salsa al limone; filetto di manzo con cipolle rosse all'arancia; panna cotta al caramello.

I vini in tavola: Cartizze brut Docg (Colesel); Opera N2 Chardonnay Malvasia 2018; Bardolino Chiaretto Doc Classico 2018; Imperio LXXIV Feudo Croce 2015 (tutti Tinazzì); Moscato d'Asti Docg, Balbi Soprani (Capetta).

Commenti: Sotto la guida del Delegato e Simposiarca Aris Spada, viene programmato un convivio all'aperto nel rispetto delle regole anti-Covid. La Delegazione visita per la pima volta il ristorante ed è accolta in un'atmosfera di grande ospitalità. Dopo l'apertura con un polpo di perfetta cottura accompagnato da un buon Prosecco, è servito un antipasto con cuore di carciofo ripieno di salmone marinato che bene si adatta alla temperatura esterna calda e magnifica. I ravioli alla zucca con salsa al limone sono molto apprezzati così come l'ottima qualità della carne e la salsa del filetto. Un'eccellente panna cotta completa una serata indimenticabile. Complimenti al patron Ali Celik.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

SAN MARINO
29 giugno 2021

Ristorante "Cesare" della famiglia Musson, in cucina chef Graziano Canarezza. ●Salita alla Rocca 7, Repubblica di San Marino; ☎0549/992355, fax 0549/992630; info@hotelcesare.com, www.hotelcesare.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura variabile. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà, acqua di cetriolo, aglio nero e mini piadina; tortino di ricotta ai tre latti, pomodorini alla menta e cialda di pane nero; cappellacci di grano frassineto, crema di zucchine e fiori di zucca; agnello, purea di melanzane in gratin e friggitelli croccanti; inspiration alla fragola, crema al mascarpone e mandorle.

I vini in tavola: Almanini Ancestrale (Sant'Aquilina); Ribolla 2019 (Cantina San Marino); Il Bosco 2019 (Partinello); Moscato (Cantina San Marino).

Commenti: Per festeggiare la ritrovata convivialità, la Delegazione si è riunita dopo il lungo periodo di emergenza sanitaria per festeggiare l'estate, al ristorante "Cesare", nell'incantevole cornice del centro storico della Repubblica. In apertura, il Delegato Andrea Negri ha relazionato sul tema "La storia del grano" destando un vivo interesse per l'originalità della sua esposizione. La serata è stata estremamente piacevole e il menu dello chef Graziano Canarezza è stato molto apprezzato dagli Accademici e dagli ospiti. È stata anche l'occasione, per consegnare l'attestato di 35 anni di appartenenza accademica a Ingeborg Restelli Della Fratta.

SPAGNA

MADRID
9 giugno 2021

Ristorante "Don Giovanni" di Andrea Tumbarello, anche in cucina. ●Paseo Reina Cristina 23 posterior, Madrid; ☎0034/914348338; info@dongiovanni.es, www.dongiovanni.es; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta con lardo di Colonnata e tartufo, mortadella al tartufo e grissini torinesi, millefoglie di carpaccio, burrata e nocciole tostate; pizze al tartufo estivo; uovo con crema di funghi e tartufo con focaccia genovese; plin con tartufo estivo; risotto al Barbera con mandorle tostate; panna cotta, tiramisù, affogato al caffè.

I vini in tavola: Prosecco rosé (La Gioiosa); Cá Brione bianco (Nino Negri); Barbera Montebruno (Braida).

Commenti: Per la prima riunione conviviale dell'anno, un piacevole ritorno in questo ristorante dove lo chef e proprietario Andrea Tumbarello ha accolto gli Accademici con l'esuberanza e la simpatia di sempre. Alla Presenza di S.E. l'Ambasciatore d'Italia, Riccardo Guariglia, Accademico onorario, e della consorte, la Simposiarca Claudia Longari ha affrontato il tema della serata "Il tartufo estivo nella cucina regionale italiana" con un'esposizione ben articolata alla quale ha fatto eco un menu ricco e ben sviluppato. Particolarmente apprezzati l'uovo con crema di funghi e tartufo con focaccia, i ravioli del plin con il tartufo estivo. Buoni il servizio e l'abbinamento dei vini. Serata riuscitissima.

SVIZZERA

GINEVRA
30 giugno 2021

Ristorante "Intenso" di Thomas Saurino, in cucina Ciro Guarino. ●Rue du Mont Blanc 1, Ginevra; ☎0041/227310293; info@intensoitalianfood.ch, www.intensoitalianfood.ch; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: granette artigianali alla ricotta di bufala, acciughe di Cetara e zeste di limoni di Amalfi; alici alla sorrentina: alici di Cetara con mozzarella di Agerola e pomodorini del piennolo del Vesuvio; vitello tonnato con tonno di Cetara; filetto di branzino con risotto ai limoni di Amalfi Igp; dolce d'Amalfi del maestro pasticciere Sal De Riso; fruttini gelato di limone di Amalfi Igp.

I vini in tavola: Furore bianco Costa d'Amalfi 2018; Furore rosso Costa d'Amalfi 2018 (entrambi Marisa Cuomo).

Commenti: La Delegazione si è riunita per una serata incentrata sulla cucina amalfitana in un ristorante appena aperto e con un bell'arredamento in tema. In collaborazione con lo chef, il menu è stato articolato intorno ai prodotti della costiera. Particolarmente significativo e apprezzato il vitello tonnato con tonno di Cetara o le alici alla sorrentina. Successo simile per i fruttini gelato di limone di Amalfi. Una presentazione elegante e meticolosa, un servizio accogliente ed efficace hanno completato la bella serata gradita a tutti gli Accademici e invitati.

LOSANNA-VENNES
2 luglio 2021

Ristorante "Amici, ospitalità italiana" di Francesco Limardo, in cucina Carlo Caredda e Claudio Menu. ●Rue Dr César-Roux 5, Losanna; ☎ 0041/213115458, cell. 0041/764681330; coperti 38+28 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prime tre settimane di agosto, 1 settimana a Pasqua ,10 giorni a Natale; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di gambero rosso, lime, sale di Maldon, olio evo di Vanessa Capponi; panadina ripiena con salsiccia all'anice; mazzamurru al pecorino e sardina in semola rimacinata, scottata su olio evo; sauté di arselle, pioggia di lamelle di bottarga di muggine di Buggerru; nuraghe di fregola all'astice blu;

cappone al vapore in salsa leggera di pomodoro, patate, pistilli di zafferano di San Gavino; semifreddo al liquore di mirto rosso.

I vini in tavola: Attilio rosé brut metodo Martinotti da uve Nieddera (Attilio Contini); Aventòs 2016 Igt Spinarba (Sa Sapinarba Donori); Karmis Tharros 2020 Igt; Cannonau di Sardegna Doc 2019 Sartiglia (entrambi Attilio Contini); Cavaliere Sardo 2015 Riserva Doc, Bovale (Cantina di Mogoro);

Commenti: Calorosa e simpatica riunione conviviale in onore della cucina tradizionale della Sardegna, di cui i cuochi sono originari. Il Siniscalco, Alessandro Caponi, dopo aver presentato i numerosi ospiti, tra i quali il Console aggiunto dottoressa Roberta Massari, ha svolto una relazione sul tema, presentando le ricette. Roberto e Vanessa Capponi, dell'Enoteca Capponi di Losanna, hanno presentato i vini. L'abbinamento cibo/vino è stato argomento di vivaci e appassionate discussioni. L'Accademico Renzo Baldino ha sottolineato l'armonia dell'insieme e gli ottimi abbinamenti. Il sauté di arselle con pioggia di lamelle di bottarga, il nuraghe di fregola e il semifreddo sono stati i piatti migliori.

SVIZZERA ITALIANA
15 giugno 2021

Ristorante "La Pergola" della famiglia De Vittorio, in cucina Luigi De Vittorio. ●Via Cantonale 13, Cadempino (Ticino); ☎ 0041/919660969, cell. 0041/799313667; dani.devittorio@icloud.com, www.lapergolacadempino.business.site; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di gamberi rossi di Sicilia con avocado, zeste di limone e crostini di pane al carbone vegetale; margherita con bufala Dop; focaccia al carbone vegetale con polpo rosticciato, stracciatella di burrata Dop, pomodorini gialli, pomodori confit e rucola; focaccia al kamut con tartare di tonno marinato al sesamo, dadolata di avocado e mango, burrata Dop affumicata, cipolle caramellate alla birra, pachino semi dry, mandorle tostate e zeste di arancia; fritto misto di pesce; brioche homemade con lievito madre, gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato.

I vini in tavola: Brut Classico Trento Doc millesimato 2017 (Pisoni).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata per la prima riunione conviviale del 2021 per una serata che ha avuto come tema "Pizza d'autore e sapori di mare". Gli Accademici sono stati accolti dalla famiglia De Vittorio che da sette anni gestisce il locale che sta avendo tanto successo. È l'unico in Svizzera a partecipare con professionalità e perseveranza ai campionati europei di pizza, certificato dai diversi diplomi esposti. Durante la riunione conviviale sono stati festeggiati: Roberto Morigi (nuovo Accademico) e Claudio Ricci, trasferitosi a marzo dalla Delegazione Verbano-Cusio. Il Delegato onorario Paolo Grandi è stato insignito del titolo di Commendatore dell'Ordine della Stella d'Italia. Aspettative soddisfatte.

NEL MONDO

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

HONG KONG
15 giugno 2021

Ristorante "Pirata - Honest Italian" di Manuel Palacio. ●30F, 29, 239 Hennessy Rd, Wan Chai, Hong Kong; ☎00852/28870270; www.pirata.hk; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: giardiniera, mondeghini, polenta chips; risotto alla milanese con ossobuco; cotoletta alla milanese; semifreddo al torrone; pan de mei.

I vini in tavola: Franciacorta brut Docg (Barone Pizzini); Torti Oltrepò Pavese Pinot Nero Doc; Valpolicella Superiore Doc (Tedeschi); Oddero Moscato d'Asti Doc.

Commenti: La serata, organizzata dalla Simposiarca Daniela Gorini, ha fatto viaggiare nella Milano dei cabaret e dei comici degli anni Sessanta. I commensali hanno avuto il piacere di gustare un menu tradizionale milanese. Tra una portata e l'altra, gli Accademici hanno anche potuto godere di filmati storici della RAI con personaggi quali Cochi e Renato ed Enzo Iannacci. *Dulcis in fundo* è stato il pan de mei, per la prima volta in assoluto presentato a Hong Kong.

STATI UNITI D'AMERICA

CHICAGO
29 giugno 2021

Ristorante "Trattoria Gianni" di Gianni Delisi, anche in cucina. ●1711 North Halsted Street, Chicago; ☎0013/122661976; gianni@trattoriagianni.com, www.trattoriagianni.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini, burrata con insalata; cozze al sugo, insalata di bietole; penne alla caprese; saltimbocca alla sorrentina; salmone al vino bianco; cannoli e tiramisù.

I vini in tavola: Verdicchio; Nero d'Avola.

Commenti: Dopo due attività virtuali, è fortunatamente giunto il tempo di incontrarsi di nuovo di persona. È stata scelta la Trattoria Gianni con l'ampio giardino, ma purtroppo Giove Pluvio aveva altre idee. Circa venti Accademici e amici si sono associati alla serata, tra cui il nuovo Console Generale dottor Thomas Botzios. Gianni Delisi, chef e padrone di casa, ha raccontato la sua storia. Il suo ristorante è aperto da 33 anni e mantiene elevati standard di cucina tradizionale italiana. Il Legato, Michele Gambera, ha dato il benvenuto e delineato le attività gastronomiche e culturali della Legazione per il resto del 2021. I commensali hanno lodato la qualità della cucina e la sua autenticità.

NEW YORK
15 giugno 2021

Ristorante "Piccola Cucina Uptown" di Philip Guardione, anche in cucina. ●106 E. 60 St., New York; ☎0016/467073997; www.piccolacucinagroup.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spaghetto di salmone con cacio, pepe e tartufo; fritto misto; sarde alla griglia; carciofo alla romana; gateau in acqua di parmigiano, caponata siciliana; ravioli di ossobuco nella sua salsa con fonduta di pecorino, timo e limone; fusilloni scampi, burrata, pomodorini e rucola; cannoli alla siciliana e torta di ricotta al limone.

I vini in tavola: Prosecco Paladin dry (Tondo); Etna Viano Rampante Crasa (Cantine Russo); Etna Rosso Altamora (Cusumano).

Commenti: Lo chef siciliano ha presentato un menu straordinario, di piatti e vini tipici della sua regione. La Delegazione ha dato il benvenuto al nuovo Console Generale, Fabrizio Di Michele, anche lui siciliano, e al nuovo Direttore dell'IIC, Fabio Finotti. Molto apprezzati lo spaghetto di salmone, il fritto misto, le sarde e i fusilloni con scampi e burrata. Gli Accademici hanno trovato il crudo di salmone inaspettato e delicato, il fritto misto leggero e croccante e le sarde sono piaciute pure a coloro che di solito non le amano. I ravioli sono fatti in casa come molte altre paste. I dolci ottimi. Il servizio sempre cortese e attento. Una delle migliori cene degli ultimi anni. Ottimo l'abbinamento dei vini e il rapporto qualità-prezzo.

NUOVI ACCADEMICI

LOMBARDIA

Brescia
Claudio Macca ● Anna Zampedri

ABRUZZO

Sulmona
Gianvincenzo D'Andrea

ISRAELE

Tel Aviv
Rocco Palma ● Stefano Ventura

STATI UNITI D'AMERICA

Chicago
Leonardo De Biasi

NUOVE DELEGAZIONI

SVIZZERA

Zurigo (già Legazione)
Delegato: Silvana Mombelli Thommen
Vice Delegato-Tesoriere:
Salvatore Giovanni Maccarrone
Consultore-Segretario: Daniele Luca Zucchi
Consultore: Maria Elisabetta Odermatt Capei
Accademici: Luigi Bonifacio ●
Angela Bussmann Tassi ● Stefano Croce ●
Annette Diedrichs Cadelli ●
Caroline Fehr-Kraft ● Ada Maria Gragnolati ●
Peter Hagnauer ● Nicolas Scheuermann ●
Pietro Simmen ● Anne-Marie Solari Bozzi

NUOVE LEGAZIONI

COREA DEL SUD

Seul
Legato: Michela Linda Magrì
(da Roma Nomentana)
Accademico onorario: Federico Failla

TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

Modena
Luca Delfino *(da Tokyo)*

TOSCANA

Firenze
Pietro Ticci *(da Prato)*

Pistoia
Maria Egizia Gargini *(da Dubai)*

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

Bergamo
Delegato: Annamarina Bisutti
Vice Delegati: Paolo Fuzier ● Alberto Pinetti
Consultore-Segretario: Aurelio Mazzoni
Consultore-Tesoriere: Giovanni Luca Severgnini
Consultori: Giovanna Invernizzi ●
Mario Locatelli ● Roberto Magri ●
Ludovica Pellicioli

Milano Navigli
Delegato: Cristina Ciusa
Vice Delegato: Marco Boetti Villanis Audifredi
Consultore-Segretario: Benedetta Sardini
Consultore-Tesoriere: Pierfrancesco Battistini

VENETO

Legnago - Basso Veronese e Polesine Ovest
Delegato: Primo Dellamorte
Vice Delegato: Giovanni Pietrobelli
Consultore Segretario-Tesoriere:
Giovanni Battista Fabiani
Consultori: Mario Vittorio Balestrieri ●
Cesare Antonio Bellussi ● Ermanno Murari ●
Fabio Ortolan ● Filippo Sussi ●
Monica Visentin ● Giancarlo Viviani

Padova
Delegato: Piero Dal Bello
Vice Delegato: Annabella Poli
Consultore-Segretario: Francesco Gatto
Consultore-Tesoriere: Maria Donadel Tosi
Consultori: Giorgio Agugiaro ● Paolo Frugoni ●
Roberto Girardi Feruzza ●
Giampaolo Maria Guarnieri ● Anna Lante

Treviso
Delegato: Roberto Robazza
Vice Delegato: Emilia Coletti
Consultore-Segretario: Ezio Benvegnù
Consultore-Tesoriere: Angelo Bonemazzi
Consultore: Giuseppe Annovi

Vicenza
Delegato: Paolo Portinari
Vice Delegati : Raffaele Cavalli ●
Stefano Chiaramonte
Consultore Segretario-Tesoriere:
Franco Zuffellato
Consultori: Giangiorgio Chiericati Salvioni ●
Walter Faggin ● Anna Maria Fiengo ●
Federico Nani ● Marco Schiavo

EMILIA ROMAGNA

Bologna
Delegato: Cristina Bragaglia
Vice Delegato: Nicola Pinardi
Consultore-Segretario: Giampaolo Amodeo
Consultore-Tesoriere: Benvenuto Suriano
Consultore: Alessandro Marcheselli

SARDEGNA

Cagliari
Delegato: Roberto Pisano
Vice Delegato: Adriana Zuddas
Consultore-Segretario: Elisabetta Mura
Consultore-Tesoriere:
Maria Elisabetta Felter Pisano
Consultori: Roberta Ballero ●
Susanna Cacciarru ● Rita Lobina Campisi ●
Patrizia Zucker

BELGIO

Bruxelles
Delegato: Carlo Pagliacci
Vice Delegati: Tanino Dicorrado ● Chiara Galiffa
Segretario-Tesoriere: Claudia Magagnoli
Consultori: Andrea Panizza ● Silvia Polidori

GERMANIA

Monaco di Baviera
Delegato onorario: Bernardo Zanghi
Delegato: Carlo Pandolfi
Vice Delegati: Gerd Dürre ● Marianna Fucci
Consultore-Segretario: David Roggendorff
Consultore-Tesoriere: Fabrizio Ricci
Consultori: Mattia Dalla Costa ● Isabella Grieco ● Alessandro Valtorta ● Claudio Zanghi

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Monza e Brianza
Franco Casati

EMILIA ROMAGNA

Lugo di Romagna
Giovanni Corelli Grappadelli

TOSCANA

Maremma-Grosseto
Marco Breschi

LAZIO

Rieti
Maria Giuseppina Truini Palomba

Roma
Maurizio Minotti

ABRUZZO

Atri
Gaetano Rascente

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

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Per dare **maggior spazio alla prima parte**, e avere contenuti meno eterogenei e casuali, **gli articoli sono strutturati nelle seguenti sezioni e rubriche:** ● Focus del Presidente ● Attualità - Costume - Società ● Tradizioni - Storia ● Territorio - Turismo - Folklore ● Cucina - Prodotti - Tecnologia alimentare ● Ristorazione e Cuochi ● Salute - Sicurezza - Legislazione.
Le pagine della prima parte sono 40 (le altre 32 sono dedicate alla vita dell'Accademia: Eventi e Convegni delle Delegazioni; Attività e riunioni conviviali; carnet degli Accademici).
Occorre, quindi, che gli Accademici tengano presenti alcune norme essenziali, affinché i loro scritti, frutto di passione e impegno, trovino rapida ed esauriente pubblicazione.

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

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

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

● **Tempi:** ogni numero della rivista viene **impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina,** in modo che arrivi agli Accademici nella data prevista. Ne tengano conto coloro che desiderano inviare un articolo con un preciso riferimento temporale.

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

● **La Rubrica "Dalle Delegazioni" è denominata "Eventi e Convegni delle Delegazioni":** al fine di agevolarne la lettura, **contenere gli articoli nella lunghezza massima di 1.500 caratteri spazi inclusi.**
Non saranno pubblicate relazioni di riunioni tenute fuori del territorio della propria Delegazione, o di **quelle effettuate in casa degli Accademici**, a meno che non si siano svolte in occasione di un evento importante. **Non inserire, inoltre, l'elenco delle vivande e dei vini,** per i quali va utilizzata la scheda apposita, relativa alle riunioni conviviali.

● **Schede delle riunioni conviviali.** Questa sezione è denominata **"Attività e Riunioni conviviali".** Le schede vanno inviate, in Segreteria (segreteria@accademia1953.it), entro 30 giorni dallo svolgimento del convivio. **Le schede giunte oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate.**
Nella compilazione, **per i commenti**, deve essere rispettato il **limite di 700 caratteri** spazi inclusi, onde evitare anche in tal caso dolorosi tagli.
Anche per questa Rubrica, si prega di **non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione,** o di **quelle effettuate in casa degli Accademici,** o che comunque non si siano svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.

FOCUS

see page 3

RESTAURANTS REOPEN, BUT SOME PROBLEMS CONTINUE TO PLAGUE THEM

Among others, that of questionable service, often verging on the indecorous.

All in all, it has been a reasonable summer for Academic activities; convivial gatherings have been frequent and well attended, both in Italy and abroad. A new hope is in the air, alongside the desire to meet again. Pleasant weather has facilitated outdoor dining, and vaccinations and the 'green passes' which they confer have permitted a steady influx of customers even to restaurants in cities without outdoor seating arrangements. Tourism has been lively, even unexpectedly so in some areas, and seaside or island locations have drawn crowds. Some restaurants have suffered the absence of large gatherings of friends and families, because most groups will include someone who, for one reason or another, has no 'green pass', hence the preference for outdoor dining while the weather allows it. By and large, however, the summer has ended rather well.

Masked waiters scrambling to bring dishes, with no human rapport

However, restaurants in general **have three problems nowadays**. Firstly there are restaurant **closures and sales**. Some tourist destinations admittedly had rather too many venues, calibrated for a huge stream of tourists which is gone, not to return for many months. Telecommuting has also emptied bars and casual restaurants dependent on quick employee lunches. We shall soon observe the effects of such developments, partly thanks to an upcoming survey of restaurants reviewed in our guide. Secondly, there has been a subtle but noticeable and sometimes considerable **increase in prices**, with no rationale other than to compensate for earnings lost during the various lockdowns. Lastly, there has been a **'flattening' of restaurants' offerings**, of the dishes available and of average food quality, often caused by overcrowding among diners. But the **lacklustre service**, which has always been among the weak points of restaurants in Italy, **has manifestly worsened**, often plunging to the lower limits of decorum. Hapless masked waiters scramble to deliver dishes, without any human rapport or knowledge of what food they are serving, and then disappear when they are most needed, don't notice when water or wine should be replenished, or, having been asked for salt, only bring it at the end of a meal. Hired with no regard for professionalism, they need only be cheap, since they count for nothing. Perceiving this, they experience their work as frustrating, bereft of satisfaction or prospects. Huge mistake! Restaurants survive, in part, thanks to their wait staff: encountering someone who remembers our face, knows our preferences, and is solicitous in making our time at the table as enjoyable as possible changes the atmosphere of a restaurant, making it markedly more pleasant.

Livia and Alfonso Iaccarino

Customers are guests, and must be treated as such by true restaurateurs

The importance of good service in a restaurant renowned for its cuisine is distilled most effectively in a recent interview with **Livia Iaccarino**, wife of **Alfonso** and mother of **Ernesto**, both chefs at the celebrated boutique hotel and restaurant **Don Alfonso 1890** in Sant'Agata sui due Golfi, a Relais & Chateaux property with two Michelin stars also awarded the status of 'Magnifico' by the President of the Academy. She said: *"I'm never in the kitchen, but my smile is worth as much as a great chef"*. She further explained: *"I talk to all the diners: I am like the hostess who awaits and welcomes every guest, and I stay late and see them all off"*. There you have it: customers are guests; paying guests, but nonetheless guests, who must be treated as such by a true restaurateur.

Paolo Petroni

CONVIVIAL CONDIMENTS

See page 4

Seasoning food is a culinary method of exalting flavour: a way to draw out the hidden qualities of food, and thence of life. The condiments which exalt both food and life are consumed convivially. Thus, explains Vittorio A. Sironi, a lecturer at Milan's Bicocca University, our cuisine becomes a pleasant gastronomic laboratory for discovering new flavours, and our home becomes a little kingdom, whose dimensions expand as they open towards the world.

HEMINGWAY, ITALY AND FOOD

See page 5

Albenga and Ponente Ligure Delegate Roberto Pirino portrays Hemingway as enamoured of life and of Italy. He had simple, almost rustic, food preferences, which Liguria and Venice could amply satisfy. In Venice he loved eating duck and waterfowl at the Locanda Cipriani on Torcello island, alongside his friend Giuseppe Cipriani; cutlets with Marsala and butter-sautéed cauliflower in the Gritti Hotel's dining hall; and walnuts and dried figs at Harry's Bar, while drinking Prosecco.

PREPARING THE TABLE

See page 6

The methods of preparing lunch or dinner at home depends on the type of event being arranged, from an informal friendly gathering to a traditional occasion. The table setting, the menu, the plating and the presentation will differ. Varese Delegate Claudio Borroni and Academician Bruno Bertolè Viale offer important advice regarding the art of hosting a meal.

MINESTRA SOUP: A POPULAR BUT FORGOTTEN FOOD

See page 8

The hearty soups classified as *minestra* must assuredly be considered part of the gastronomic heritage of local cuisines worldwide, bearing witness to the greatest culinary authenticity bound with the land. Virtually no trace of this preparation is found in restaurants throughout Italy, though it remains on the menu in some other countries. Treviso-Alta Marca Delegate Nazzareno Acquistucci informs us about the various rice-based minestra soups found in the Treviso area.

GASTRONOMIC HABITS OF SOME ILLUSTRIOUS PERSONAGES

See page 10

Andrea Cesari de Maria, Honorary Delegate for Milano Duomo, investigates the culinary habits, passions and idiosyncrasies of certain famous figures: from the restraint of Caius Julius Caesar, to Verdi's love of *culatello* ham and saffron risotto, to Giacomo Leopardi's aversion to *minestra* soup, to Indro Montanelli, who ate sparely, but excellently.

L'*EMPEREUR* AT THE TABLE: NAPOLEON WAS NO FOODIE, AND YET…

See page 12

Napoleon Bonaparte considered food a mere necessity for survival. Contemporary accounts describe him as dedicating little time and even less attention to food. He enjoyed some foods, such as potato, bean and onion soups; he loved chicken and mutton, oysters from his Corsican homeland, fruit and bread. Yet l'*Empereur* left positive traces on gastronomic history, his name being linked to some innovations.

THE SUBLIME *TORTE D'ERBI* FROM LUNIGIANA

See page 14

The 'queen' of Lunigiana cuisine is *torta d'erbi* ('herb tart'), representing an ancient tradition of peasant creativity. It's a savoury tart filled with herbs, and, as Lunigiana Academician Giuseppe Benelli explains, each village - indeed, each family - has its recipe, often involving varying assortments of herbs depending on season and the cook's whimsy.

SARDINIA'S 'MONUMENTAL CAKES'

See page 16

Among the many categories of Sardinian sweets, which can only be discovered locally, are the so-called 'monumental cakes', used for important occasion: weddings, christenings, patron saints' days etc. Sardinian sweets are based on various ingredients, but the almond reigns supreme and also has a symbolic value. Small architectural structures, but also large-scale reproductions of churches, cathedrals or monstrances, are made with almonds and honey as main ingredients.

BOATS AND THE SWORDFISH CATCH IN THE STRAITS OF MESSINA

See page 18

Swordfish fishing in Messina has very ancient origins. This disappearing tradition has left its mark on the area's food culture and flavours, as documented by poets and travellers. Swordfish is widely used in Italian cuisine, explains Messina Academician Attilio Borda Bossana; in Sicily it is grilled over citrus and olive wood charcoal as steaks or roulades called *braciolette.*

TOURISM AND WINE: ITALY KNOWS HOW TO 'REBOOT'

See page 20

Chieti Delegate Nicola D'Auria delves into wine tourism, one of the main sectors on which Italy should concentrate in order to regain international competitiveness. Wine tourism in Italy centres on discovery and refined knowledge of highly local products which for years have attracted and fascinated a growing number of enthusiasts, neophytes and curious dabblers: a reliable tourism hosted in spacious wineries.

BORAGE AND COUNT UGOLINO'S MYSTERIOUS CUISINE

See page 22

The rock of Siliqua, on which stands Acqua Fredda castle once inhabited by count

Ugolino della Gherardesca (immortalised in Dante's Inferno), is rich in foods of the forest and undergrowth, with an incredible variety of mushrooms and botanical species including borage, once widely used for flavouring other foods. Here originated the mysterious recipe, still used until the mid-20th century, for *agnolotti* pasta stuffed with ricotta and borage.

'O CUNCIERT: THE LIQUEUR OF TRAMONTI

See page 24

Among the most ancient rosolio liqueurs on the Amalfi coast, 'o cunciert is centuries old and traditionally attributed to the ingenuity of the monks in the Convent of St Francis in Tramonti (in the province of Salerno). Its unique flavour comes from numerous herbs and spices combined with barley, sugar and coffee.
A veritable panacea due to its many health benefits, it was once even used by monks for invigorating women and children taking refuge in the convent.

FRYING IN SUGAR

See page 25

Is fat-free frying possible? Gorizia Delegate Roberto Zottar helps us to discover an incredible ingredient permitting healthy, crunchy frying without oil, butter or other fats. 'Modern' or 'molecular' cuisine, rooted in new techniques applying physical and chemical principles to cooking, has investigated sugar as an alternative cooking medium. The simplest sugars, such as glucose (or dextrose) and fructose, are best suited for frying.

THE WILD, ODOURLESS 'DOG ROSE'

See page 28

This little dawn-coloured flower, which grows wild in forest undergrowth, is abundant throughout the Mediterranean basin, the Middle East and the Caucasus. Its rosehips, resembling tiny red eggs, are gathered in autumn and made into excellent jams but also used in relishes, compotes and sauces or for enriching the flavour of meats, cheeses and cocktails. Dog roses abound in health benefits and vitamins, and are antitoxic and anti-allergic.

AL CARTOCCIO: BAKING 'IN A PACKET'

See page 30

Cooking foods within a wrapping, whether of metal, paper or plant matter, is a technique deriving from remote antiquity, already used by the ancient Greeks, explains Padua Academician Giancarlo Burri. Besides being fast and easy, 'wrapped' cooking is also among the healthiest methods: it greatly reduces the loss and alteration of vitamins and minerals while making cooking fats unnecessary.

HOW THE OTHER HALF COOKS

See page 32

Gigi Padovani, Honorary Academician for Torino Lingotto, discusses the figure of the female chef through three determined interpreters of modern culinary art, who passionately strive to allow the 'other half' of Italian cooks to gain a platform. From north to south: Antonia Klugmann, of the restaurant L'Argine a Vencò in Friuli - Venezia Giulia; Valeria Piccini, of Caino in Montemerano, Tuscany; and Caterina Ceraudo, of Dattilo in Strongoli (Crotone, Calabria region).

KEEP EGGS IN THE FRIDGE

See page 35

It is safest to refrigerate eggs immediately after purchase, placing them in the central part of the fridge door whose temperature is most stable. Rome Delegate Gabriele Gasparro provides additional, useful advice: keep eggs in their original container, not in the fridge's designated egg compartment, lest other foods be contaminated by touching the eggshells.

VACUUM PRESERVATION

See page 36

Since time immemorial and in step with technological progress, humans have sought to preserve food safely, developing many methods to extend its shelf life. Vacuum preservation has recently gained popularity thanks to appliances being newly available for non-industrial use. Andrea Vitale, Honorary Academician for Milano Navigli, emphasises the essential importance of temperature, whether for refrigeration or cooking, to guarantee safety for vacuum-packed foods.

EURO-ITALIAN FOOD

See page 38

Pescara Aternum Academician Arcadio Damiani sounds the alarm: EU regulations increasingly threaten products Made in Italy. Recent examples include the dilution of wine to reduce its alcohol content; permission to use insects in food; and, not least, the possibility to cite the country of last processing as country of origin on labels.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti