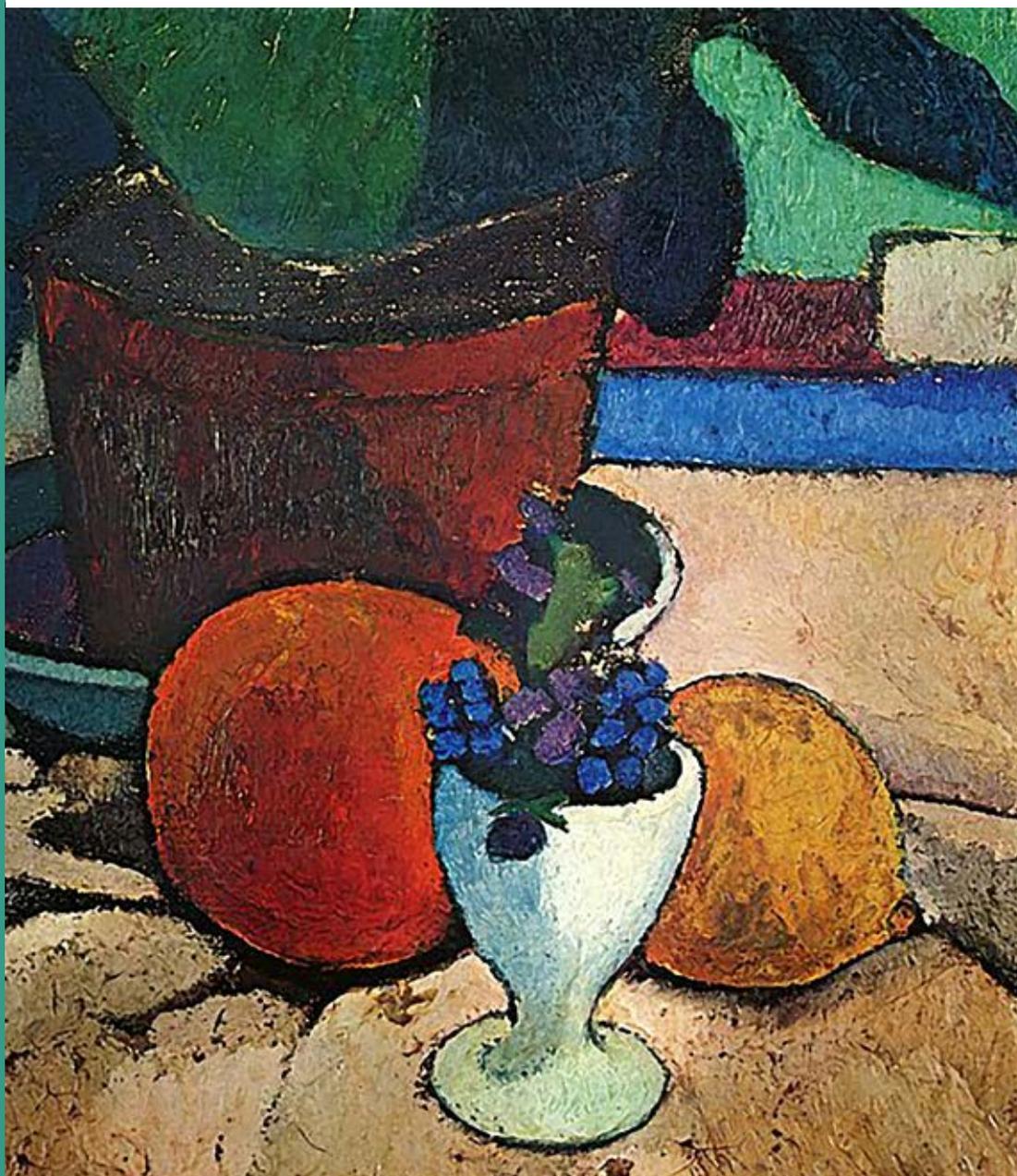


# CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

[www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it)



ISSN 1974-2681

N. 341, OTTOBRE 2021 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

OTTOBRE 2021 / N. 341

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIÙ

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
ANTONELLO ANTONELLI, GIOVANNI BALLARINI,  
UGO BELLESI, GIUSEPPE BENELLI, ETTORE BOVE,  
GIANCARLO BURRI, LORIS CAMPRINI,  
ELISABETTA COCITO, GIOVANNI MARIA D'AMARIO,  
MAURIZIA DEBIAGGI, PAOLA DI GIANNANTONIO,  
RAFFAELE DOMENICI, GABRIELE GASPARRO,  
RUGGERO LARCO, PAOLO LINGUA, PENKA NESHEVA,  
MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI,  
ANTONIO RAVIDA, GIANCARLO SARAN,  
ALDO E. TAMMARO, MARTA VILLA, ANDREA VITALE.

**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**

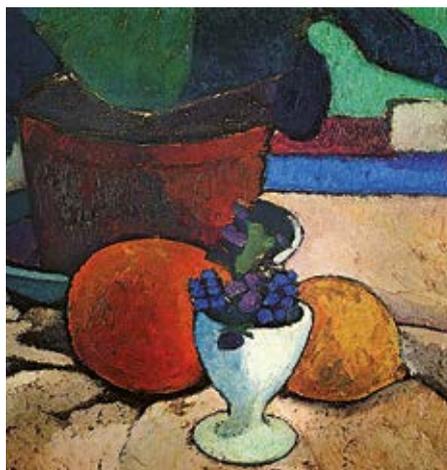
L'Accademia Italiana della Cucina, quale titolare del trattamento, con la presente nota informa che i dati personali degli associati sono trattati nel rispetto di principi di correttezza, liceità, trasparenza nonché di tutela della riservatezza e dei diritti dei propri associati per dare esecuzione alla 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



**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  
"Natura morta con piante di fogliame, limone e  
arancia" (1906) di Paula Modersohn-Becker,  
collezione privata

## Focus del Presidente

**3** L'importanza della mancia  
al ristorante  
(Paolo Petroni)



## Attualità • Costume • Società

**4** Il caffè espresso  
e quello napoletano  
(Ugo Bellesi)



## Tradizioni • Storia

**6** La nostalgia della cucina  
toscana dell'inappetente  
Indro Montanelli  
(Giuseppe Benelli)

**8** Pennellate di buon gusto  
(Elisabetta Cocito)

**10** Golosi e gaudenti  
nella Divina Commedia  
(Ruggero Larco)



**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.



- 12** Superstizione a tavola  
(Antonello Antonelli)



- 14** Le tagliatelle "immaginarie"  
di Tonino Guerra  
(Loris Camprini)

### Territorio ● Turismo ● Folklore

---

- 15** Le lucaniche  
(Ettore Bove, Penka Nesheva,  
Marta Villa)

- 18** Il pane di Santa Gemma  
(Giovanni Maria D'Amario,  
Paola Di Giannantonio)

- 20** Tagliarini con i fagioli  
(Raffaele Domenici)



- 22** Bepi Mazzotti, ambasciatore  
della cucina veneta  
(Giancarlo Saran)

### Cucina ● Prodotti ● Tecnologia alimentare

---

- 25** La migliore frutta da candire  
(Paolo Lingua)

- 26** Lo zafferano: da Cleopatra  
a Gualtiero Marchesi  
(Morello Pecchioli)

- 28** Non datemi della cipolla  
(Giancarlo Burri)



- 30** I dadi da brodo  
(Giovanni Ballarini)

- 32** Bacon di funghi  
(Maurizia Debiaggi)

### Ristorazione e Cuochi

---

- 34** Spontaneità in cucina  
(Antonio Ravidà)

### Salute ● Sicurezza ● Legislazione

---

- 35** Cuocere bene i fagiolini  
(Gabriele Gasparro)

- 36** Il Green Deal Europeo  
e il Sistema Farm to Fork  
(Andrea Vitale)

### Il Santo del Mese

---

- 38** Il 4 ottobre si festeggia  
San Francesco d'Assisi

### In libreria

---

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

### Le rubriche

---

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





# L'importanza della mancia al ristorante

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

*All'estero obbligatoria e generosa,  
in Italia rara e risicata.*

Il Focus del mese scorso metteva in evidenza le gravi carenze del servizio di sala dei ristoranti, sottolineando come la situazione si sia aggravata nel lungo periodo di pandemia che pare aver rarefatto l'offerta di camerieri. Avevamo sottolineato come la sala, e non solo la cucina, sia molto importante per la piena soddisfazione del cliente: nessuno chef, per quanto bravo, può sopperire a un servizio irrispettoso e privo di ospitalità, cordialità e massima attenzione. Non vogliamo certo, anche se ci piacerebbe, rivedere la classica "brigata di sala" composta dal *maître de salle*, dallo *chef de rang*, dal *commis*, dal *sommelier* e magari da una *hostess* che si occupa dell'accoglienza dei clienti, li accompagna al tavolo e li supporta nella sistemazione (come avviene da Massimo Bottura). Oggi, tranne nei ristoranti blasonati e in certi hotel a 5 stelle, ciò non è nemmeno immaginabile.

*L'argomento è tornato attuale a seguito  
di una recente sentenza della Corte di Cassazione*

L'argomento servizio è tornato attuale, per pura coincidenza, a seguito di grossi titoli sui giornali che riportavano una recente sentenza della Corte di Cassazione che affermava: "**Anche le mance nei ristoranti devono essere tassate**". Ricordiamo che la Cassazione non fa le leggi e delibera su casi singoli, anche se poi fa giurisprudenza. Il caso singolo riguardava un capo ricevimento di un hotel di lusso che aveva ricevuto in un anno oltre 80.000 euro di mance. Come al solito le norme sono ingarbugliate, tanto è vero che la commissione tributaria regionale gli aveva dato ragione, mentre la Cassazione torto. Tuttavia, il messaggio che è passato è chiaro: **il fisco vorace mette le mani anche nel "barattolo" delle**



**mance.** In Italia le mance sono rare e minime, spesso date in contanti, nelle mani di chi ci ha servito. Nel conto ci sono già il servizio e il coperto, quindi la mancia è davvero un di più che si dà, o si dovrebbe dare, quando siamo stati particolarmente soddisfatti di come siamo stati trattati. Oggi molto spesso si paga il conto con la carta di credito o con il bancomat e se si aggiunge la mancia questa diviene reddito per il ristorante che dovrebbe girarla ai camerieri. Quindi è un problema. Si dovrebbe essere dotati di un raro registratore di cassa con il tasto apposito per le mance.

*Negli USA e in Gran Bretagna la mancia  
va a sostenere i bassi salari dei camerieri*

Negli Stati Uniti e in Gran Bretagna la mancia, chiamata *tip* è pressoché obbligatoria, si aggira sul 15% del conto e va a sostenere i camerieri che prendono salari molto bassi. In questi casi le mance vanno in busta paga e quindi sono tassate (poco). Un problema analogo lo abbiamo con i *rider* che portano i cibi a domicilio. In sostanza, allo stato attuale, visto che anche il Fisco acconsente che "si possano accettare donazioni di modico valore" è consigliabile dare le mance in contanti, evitando di svuotarci le tasche dagli spiccioli, come le elemosine in chiesa: è un segnale chiaro che siamo stati soddisfatti, che il servizio è stato attento, che ha fatto qualcosa di più oltre che portare i piatti in tavola.



# Il caffè espresso e quello napoletano

di Ugo Bellesi

Delegato di Macerata

*A chi andrà, nel 2022,  
il riconoscimento  
di patrimonio  
dell'Unesco?*

**A**lcuni mesi fa, il Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale e il Gruppo italiano torrefattori caffè **avevano presentato al competente Ministero la richiesta di proporre, per il nostro caffè espresso, il riconoscimento di "patrimonio dell'Unesco"**. Purtroppo il consiglio direttivo della commissione nazionale italiana per l'Unesco ha deciso di **non presentarlo tra le candidature italiane** all'esame del Comitato intergovernativo per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale.

**Cosa era successo?** C'è stato un imprevisto, perché al momento di decidere è comparsa **una seconda analoga proposta**. Era stata presentata, con un corposo dossier, **dalla regione Campania che sostiene la candidatura del "Caffè napoletano"**. La commissione ha allora deciso di non esaminare nessuna delle due proposte e di rinviare entrambe le documentazioni al Ministero con l'invito a "Promuovere contatti tra i proponenti per addivenire possibilmente a una candidatura unica nel 2022". Compito veramente difficilissimo dal momento che la sintesi si potrebbe avere soltanto con il termine "espresso italonapoletano", il che è assurdo. D'altra parte, se il riconoscimento va al "caffè espresso italiano tradizionale" è chiaro che vi è compreso anche quello napoletano.

Il mancato riconoscimento ha destato sorpresa ma anche un certo malumore nel vasto settore che ruota intorno alla produzione della tazzina di caffè espresso. **Si pensi soltanto alle numerose aziende di torrefazione esistenti in Italia**, ai bar/caffè che si trovano in tutte le città, alle aziende produttrici di macchine da caffè, alle persone che lavorano in questo settore. Si pensi anche ai rappresentanti di tali imprese che nel mondo diffondono le varie marche di caffè torrefatto in Italia o le stesse macchine da caffè. Una di queste ultime si trova a Belforte del Chienti, in provincia di Macerata, ed esporta i suoi prodotti in 124 Paesi del mondo, diffondendo in tal modo il "caffè espresso italiano tradizionale" e con esso la cultura italiana, conquistando estimatori anche in Asia, dove la bevanda dominante è stata da sempre il tè.



---

*L'Università di Camerino, dal 2016, ha creato un centro internazionale di ricerca sul caffè*

---

Addirittura l'Università di Camerino, in sinergia con questa azienda, fin dal 2016 ha creato un centro internazionale di ricerca sul caffè. Si tratta del **"Research and innovation coffee hub"** di cui è direttore il professor **Flavio Corradini** che sta ottenendo **ottimi risultati nel campo della ricerca, degli studi scientifici per migliorare la qualità dell'espresso** e della formazione. Vi lavorano diversi laureati e dottorandi (tra cui una giovane del Kazakistan) sotto la guida del coordinatore scientifico professor **Sauro Vittori**. Si sta anche cercando di ottimizzare il processo di estrazione del caffè applicata a specifiche macchine per bar e ristoranti. Tra gli ultimi lavori (tutti pubblicati in inglese su importanti riviste scientifiche internazionali) l'individuazione di un modello matematico che riproduce l'estrazione del caffè. Il centro è frequentato da giovani che vengono da tutto il mondo per fare esperienza nel settore del caffè e per specializzarsi. Negli ultimi anni gli organizzatori dei campionati del mondo per baristi, per le prove pratiche, hanno sempre scelto le macchine prodotte a Belforte.

---

*Il primo caffè europeo fu aperto a Venezia nel 1645*

---

Chi conosce la storia del caffè sa bene che il primo caffè europeo fu aperto a Venezia nel 1645. Il primo caffè inglese, invece, nel 1651 a Oxford. I mercanti veneziani cominciarono a importare caffè fin dal 1600 e già nel 1615 **le navi della Serenissima acquistavano caffè a Istanbul. È così che nel 1665 Venezia fu riconosciuta, di fatto, come capitale mondiale del caffè.** Nel 1683, in piazza San Marco, aprì il famoso caffè "All'Arabo" e poco dopo i caffè in quella piazza diventarono 30 mentre ce n'erano 200 in tutta Venezia. Nel 1720, sempre **in piaz-**



**za San Marco fu aperto il caffè "Florian", oggi riconosciuto come il più antico caffè del mondo.** Ma allora anche Venezia, come Napoli, potrebbe presentare richiesta per un riconoscimento del suo caffè come patrimonio dell'Unesco. E c'è **anche Trieste** che **può vantare i suoi primati.** Nel 1800, **era, in pratica, il porto di mezza Europa, compreso l'entroterra balcanico.** E il caffè che si acquistava ad Alessandria d'Egitto sbarcava proprio nel suddetto porto per raggiungere, con la ferrovia, le varie destinazioni. Trieste aveva allora 66 aziende di importazione, quattro impegnate in questo settore, dieci torrefazioni e 98 botteghe che distribuivano caffè. **Famosi erano i caffè "Greco", "Flora", "Garibaldi", "degli Specchi", "Stella Polare", "Corso", "Vesuvio", "alla Miniera"** e via elencando. E la loro fama non dipendeva soltanto dal caffè servito ma anche dal fatto che erano frequentati soprattutto

da letterati, scrittori, irredentisti, intellettuali, nonché dalla migliore società del tempo. E allora anche Trieste potrebbe vantare i suoi primati nel mondo del caffè e quindi rivolgere analoga richiesta di riconoscimento da parte dell'Unesco.

---

*Il caffè napoletano è uguale all'espresso italiano?*

---

Infine, ci si potrebbe chiedere: "Il caffè napoletano è uguale all'espresso italiano?". La risposta è una sola: "Sostanzialmente sì, ma **quando si pensa al caffè napoletano il pensiero vola a Eduardo De Filippo**, che in un celebre film gusta nel terrazzino la *tazzulella* di caffè; e poi alla *cuccuma*, alla moka, 'u *cuppetiello*, all'aroma che invade ogni spazio, al rito del caffè sospeso... e allora è tutta un'altra cosa".





# La nostalgia della cucina toscana dell'inappetente Indro Montanelli

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*A vent'anni  
dalla scomparsa,  
un intenso ricordo  
delle sue abitudini  
a tavola: un rito sacro  
e rigenerante.*

**L**e tradizioni della buona cucina toscana erano un argomento ricorrente nelle conversazioni di **Indro Montanelli** (Fucecchio 1909 - Milano 2001). Nei suoi *Diari*, il 25 luglio 1969, annota: "San Miniato. Conferenza al Rotary di qui, che è anche quello di Fucecchio. [...] Di memorabile, una cosa sola: **una zuppa di fagioli alla vecchia maniera**. Pare impossibile: in Toscana si mangia bene perfino alle riunioni del Rotary". Era solito dire, "... devo ciò che sono diventato a Milano", ma "**ciò di cui**

**son fatto si è plasmato in Toscana**, tra il granducato di Firenze e il principato di Lucca".

---

*A Milano ha frequentato  
solo ristoranti toscani*

---

A Milano ha frequentato solo ristoranti toscani. Prima il ristorante "La Bice" di via Borgospesso, appartenente alla famiglia dei Mungai, dove Montanelli si consola della scomparsa di **Guido Piovene** andando a mangiare i fagioli. Poi "Prospero", di fronte al tribunale, e lo "Stenterello" in viale Monte Nero, ma **per anni ha mangiato in modo costante alla "Tavernetta da Elio"** in via Fatebenefratelli, a due passi dalla redazione de "il Giornale". Elio era di Pescia e la Tavernetta **un sacrario toscano in terra meneghina**, dove Montanelli si rifugiava per respirare un po' di aria di casa. Di poche esigenze materiali, Montanelli era inappetente. Scrive **Giorgio Torelli**: "Questo tipo di grandi magri - i longilinei in fil di ferro - fanno duecento chilometri con un litro. Gli basta niente a vivere. Indro carbura a fagioli, come i cinesi a riso. Solo che i fagioli avevano da essere, tassativamente, toscani. Il fucecchiese sbarcava alla trattoria di qualche campagnolo d'Altopascio inurbato a Milano. E l'oste ci marciava. Il tavolo era riservato, l'oste si faceva sotto e principiava la giostra". Elio incantava Indro infiolettando ciascuna portata con fronzoli di ogni genere per dire che i fagioli erano arrivati freschi freschi dal Casentino, che il pollo era come coltivato nell'aia di una cascina, la ricotta era del contadino di sua fiducia.



**Scrivete Montanelli dei toscani:** "Asciutta è la loro cucina, **fatta di poche cose essenziali e refrattaria alle salse che qui, infatti, si chiamano, con disprezzo, pasticci**. E nient'altro che asciuttezza è la loro stessa parsimonia, che non va confusa con l'avarizia perché, più che calcolo economico, è un abito mentale".

*A tavola più che mangiare piluccava: tra i preferiti, i fagioli di Posina*

A tavola Montanelli più che mangiare piluccava: due fagioli all'olio, tre spaghetti al pomodoro e basilico, oppure la ribollita, l'acqua cotta, due cucchiari di pappa al pomodoro, coniglio, trippa. Se beveva mezzo bicchiere di vino rosso, era Chianti Riserva versato dal fiasco. **Gli piaceva anche la carne, la fiorentina in particolare, ma non ne gustava mai più di due o tre bocconi**. Lo svegliato commensale, continua Torelli, "... cominciava a piluccare fagioli ben prima che i suoi commensali fossero serviti. Li annegava d'olio, colato a zampillo dall'alto, ci sfarinava il pepe e li lodava senza riserve, indifferente alla circostanza che nessuno di noi avesse ancora in mano coltello e forchetta. Affrontava il pane casareccio di taglia robusta per cavarne sbocconcetti e, si vedeva benissimo, rimpatriava verso un mondo che non c'è". Per quanto riguarda il pepe macinato solo un po': "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". Tra i preferiti i **fagioli di Posina che voleva gustare in quella che è, a ragione, considerata la madre di tutte le minestre, il minestrone denso e vellutato**.

Non era goloso di dolci, a meno che non fosse la "pattona", il castagnaccio secco, anche se ne gustava solo il bordo croccante. A volte chiedeva una mela. Scrive Torelli: "Indro sbuccia una mela usando il coltello come un cacciatore, gliel'ho visto fare tante volte nelle trattorie toscane, c'è tutto un passato di palude in quel



che fa: le stagioni, il bracconaggio, **la gente contadina in cui si riconosce**. Addenta e parla, mastica e detta, sta improvvisando un saluto ai lettori e il pomo l'aiuta, **col sapore di antiche cose italiane**". Alla fine di ogni pasto fumava mezza Philip Morris, alla quale strappava il filtro giallo. Poi trovò le sigarette turche Turmac, quelle di forma schiacciata, di un sapore leggero, con le volute azzurre che gli piaceva guardare. Ma mai più di quattro o cinque al giorno che spegneva dopo due tiri. Nell'alzarsi da tavola si metteva in tasca dei cantucci di pane da inzuppare nel caffelatte della prima colazione al residence.

**In redazione era solito interrompere il pomeriggio con un brodino di dadi vegetali svizzeri**. "Un brodo liofilizzato - scrive **Maurizio Acerbi** - che, per molti, era diventato un incubo. Perché poteva capitare, come per il mio collega Vito, che Montanelli ti rispeditte indietro, con la tazza del brodo in mano, anche per ben sette volte: troppo caldo, troppo freddo, troppo chiaro, troppo scuro, sa di poco, è troppo forte. A volte, per fortuna, ci chiedeva il caffè che doveva rigorosamente arrivare dal bar perché se provavamo (ogni tanto si tentava) a preparargli quello con le capsule ce lo rispedita indietro".

*"il Giornale" è nato da un picnic nella località "Prato del dio silvano"*

**Ma quello che a Montanelli interessava era soprattutto il rito dello stare assieme con amici a mangiare, lo con-**

**siderava sacro e rigenerante**. Non amava le tavolate, **cinque o sei persone al massimo**, e non lasciava pagare nessuno. In cambio teneva banco coi suoi racconti e i tanti ricordi, sempre orientati a sorprendere e divertire. Forse proprio per questo "il Giornale", da lui fondato dopo l'abbandono del "Corriere della Sera", è nato da **un picnic il 15 agosto 1973** in una località dal nome bellissimo: "Prato del dio silvano", vicino a Cortina d'Ampezzo. Montanelli invitò al rito agostano **Guido Piovene, Enzo Bettiza e Gianni Granzotto**. "Accoccolati intorno a una tovaglia a quadri bianchi e rossi, fra porzioni di pollo in gelatina, viennesi, uova sode, fette di salame e una ragionevole quantità di bottiglie di Venegazzù, essi, avendo lasciato a casa il buonsenso, **si lasciarono convincere e sposarono il progetto di Indro**" (Paolo Granzotto). Il 13 gennaio 1994, **il giorno dopo l'addio a "il Giornale"**, in contrasto con Silvio Berlusconi, **va a mangiare da Elio con Mario Cervi e Paolo Granzotto**. "Mangia sei ravioli in brodo, un carciofo bollito, una punta di forchetta di ricotta fresca, tre chiacchiere, mezzo bicchiere di vino rosso e un caffè. [...] Tra un boccone e l'altro, tra una telefonata e l'altra, c'è un continuo viavai di persone che si avvicinano al suo tavolo. Quasi tutti sono degli sconosciuti. Alla fine sbotta: 'Ma questo non è più un ristorante, questa è una cappella. Non ho fatto altro che dir messa per tutto il tempo'" (**Alberto Mazzuca**). Il ritorno al "Corriere della Sera" segna gli ultimi anni di Montanelli con una vita monacale. Unica eccezione la colazione del sabato da Elio con gli amici fedelissimi e il menu abitudinario: fave crude con pecorino, carciofi di Empoli e pane toscano cotto a legna.

# Pennellate di buon gusto

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

*Una recente esposizione dedicata al pittore Calandri offre lo spunto per considerare come il cibo nella pittura rappresenti uno spaccato della società del tempo.*

**N**apoleone Bonaparte affermava che l'esercito cammina con la pancia, per sottolineare **il significato vitale del cibo**. Esso, tuttavia, non è solo nutrimento: ha significati più profondi, antropologici, sociali e storici e l'arte è lo strumento che ha consentito di rendere immortali alimenti e preparazioni dalla vita altrimenti effimera. Nel

corso dei secoli cibo, vino e i rituali a essi connessi sono stati infatti sigillati nel tempo in tele e affreschi, consentendo così all'osservatore di continuare ad apprezzarli e assaporarli. Oltre ai quadri a contenuto gastronomico, possiamo notare come, nelle diverse epoche e in diversi contesti sociali, anche le altre espressioni artistiche abbiano contribuito ad arricchire la cultura della tavola; pensiamo alle decorazioni degli ambienti, alle porcellane e agli argenti, alle musiche di accompagnamento, non sottovalutando l'abilità di molti cuochi nel saper costruire veri e propri capolavori architettonici e scenici con l'utilizzo di carni e pesci, cotti e crudi, e un uso felice e fantasioso dei colori delle erbe, delle spezie, di frutta e verdura.

Il pensiero va subito alle **molteplici rappresentazioni dell'Ultima Cena** succedutesi nei secoli, dove ogni pittore ha messo in tavola gli alimenti che conosceva e ciò racconta di popoli che, per

esempio, non avevano mai visto un pesce di mare o una determinata verdura.

---

*L'opulenza dei cibi evidenzia potere e ricchezza delle classi elevate*

---

È però **nel primo Rinascimento** che l'opulenza nella rappresentazione visiva di cibi e frutti, e più in generale della tavola, viene esaltata anche per mettere in evidenza potere e ricchezza delle classi elevate. **Un vero tripudio di alimenti, nature morte strabilianti per la profusione dei dettagli**, per la fedeltà alla realtà. Tali opere, esposte nelle case dei ricchi, testimoniavano anche l'importanza degli scambi culturali e commerciali assai fiorenti in tutta Europa. Non mancano comunque le rappresentazioni delle tavole dei poveri: emblematico il *Mangiatore di fagioli* del **Carracci**, che ci ricorda che l'Italia era fondamentalmente un paese agricolo e che erano i prodotti del territorio a fornire alle classi meno agiate i mezzi di sussistenza.

La verdura, molto diffusa su tutte le tavole in epoche antiche, nel Medioevo divenne essenzialmente il cibo dei contadini. Nel Rinascimento fu nobilitata accostandola ad altri cibi nella fiorente moda dei contrasti dolci/salati allora in voga, per poi essere rivalutata dal punto di vista salutistico nel 1600 e trovare successivamente la sua giusta collocazione come alimento salubre e necessario grazie all'imporsi della filosofia illuminista propugnatrice di una vita più sana e di una cucina meno elaborata. Simile desti-





Piazza del Mercato di Porta Palazzo, Giovanni Michele Graneri

no ebbe **la frutta**, che nel Rinascimento fu protagonista in tavola soprattutto nei meravigliosi trionfi scenografici creati per stupire l'ospite, ma, al pari della verdura, sarà solo nel Seicento e Settecento che **si affermerà come alimento importante per tutti, diventando protagonista in orti botanici, giardini e serre**, grazie anche allo sviluppo delle tecniche di coltivazione e conservazione.

La pittura ha tramandato tele raffiguranti dispense strabordanti di ogni ben di Dio, frutta, verdura, formaggi e salumi appesi a stagionare. Nel quadro di **Jacopo Chimenti** (1625) la forma di pane reca un bollo che lo identifica come pane calmierato da destinare ai pellegrini di passaggio sulla via Francigena: un ulteriore episodio della storia che apprendiamo da una tela.

### *I mercati rappresentano uno spaccato di vita quotidiana*

Innumerevoli sono anche le opere che riproducono **scene di mercati cittadini**, veri presepi viventi con il loro pullulare di vita, che ci riportano usanze e cibi del tempo. Nel 1756, il pittore torinese **Giovanni Michele Graneri** realizzò una tela su olio dell'allora "**Piazza del mercato delle frutta a Torino**", che è sicuramente la più antica e attendibile testimonianza di quell'area che nel 1800 diventerà il "Mercato di Porta Palazzo". Sulla tela, oltre a palazzi e monumenti, alcuni dei quali non più esistenti, sono rappresentate, con minuziosa descrizione, le attività che vi si svolgevano. L'autore ha immortalato la piazza nel primo mattino di un giorno d'autunno, con la sua va-

riegata umanità che si ritrovava ad acquistare quello che i contadini portavano dalle campagne. Siamo, come dicevo, in autunno: in un angolo si stanno arrostando le caldarroste; la frutta si limita per lo più a mele e pere cui si affiancano cipolle e altri umili ortaggi; un contadino versa all'acquirente, in una ciotola di legno, il vino direttamente da un tino. Un pane e un calice di vino sono di ristoro a un mercante.

I mercati, quelli rionali in particolare, rappresentano uno spaccato di vita e sono stati frequentati assiduamente, agli inizi del 1900, anche dal pittore **Mario Calandri**, al quale è stata recentemente dedicata un'importante esposizione di circa 120 opere a Palazzo Robellini di Acqui Terme (agosto 2021). Calandri abitava a Torino in via Carlo Alberto e, amante del buon cibo e conoscitore dei buoni prodotti, si recava sovente al mercato di Piazza Carlina a fare spesa. Con accuratezza sceglieva e poi cucinava personalmente ciò che in quel momento la piazza offriva di meglio per soddisfare il suo fine palato. Amava in particolare i pesci, e ha fissato nel tempo un meraviglioso esemplare di luccio consegnandolo ai posteri fresco e pronto per essere cucinato.

### *Il pittore Calandri amava immortalare i cibi che si accingeva a cucinare e degustare*

Con Calandri siamo lontani dai trionfi della pittura fiamminga o caravaggesca. **La sua pittura dedicata al cibo è all'insegna della "freschezza", dell'immediato**, come se il cibo venisse cotto al

momento cogliendo l'osservatore di sorpresa; un invito da parte dell'autore a sedersi alla sua tavola. **La frutta è succosa, matura al punto giusto**, ne sentiamo quasi il profumo: i fichi spaccati dal sole cui si accostano golose le vespe e le melagrane invitanti e mature sono vibranti di vita; potrebbero decomporsi e potremmo perderli se non assaporati subito: ben diversi, per esempio, dalle pesche perfette del **Figino** (1591), che con la loro perfezione sono consegnate intatte a vita eterna e che il tempo non corromperà. Calandri invita, invece, ad assaporare subito i doni della terra, con la stessa golosità con cui nella realtà egli stesso li cucinava e assaporava. Il quadro *La tripperia* rimanda a botteghe che quasi non esistono più, al biancore dei marmi che si accompagnava a quello delle trippe, oggi piatto desueto sia sulle tavole di casa sia nelle trattorie. Piatto guardato con sospetto e un po' di disdegno, ma che è stato protagonista di minestre e pietanze succulente.

Calandri amava certamente i crostacei che accuratamente tratteggia in una sua incisione.

**Gamberi e granchi** erano presenti sulle tavole dei banchetti fin dall'antichità. Presso i Romani e in epoca medievale e rinascimentale erano beni di lusso. Li troviamo sovente rappresentati nelle nature morte e nelle tavole fiamminghe, come nel quadro di **Pieter Claesz** (1644) *Natura morta con granchio* dove, accanto ai simboli eucaristici, il pane spezzato e il vino, compare una granseola cotta, perfetta nei suoi dettagli. Una ulteriore dimostrazione che **la cucina rappresenta uno spaccato della società** del proprio tempo e si rapporta e si sviluppa in armonia con le altre arti.



# Golosi e gaudenti nella Divina Commedia

di **Ruggero Larco**

Accademico del Valdarno Fiorentino

*Cotture, cibi  
e consuetudini  
nell'opera  
di Dante Alighieri.*

**T**anti sono, nella *Divina Commedia*, i riferimenti didascalico-allegorici, ad aspetti religiosi del tempo. Tra questi i **7 peccati capitali: ira, avarizia, invidia, superbia, gola, accidia** [indolenza nel perseguire i beni spirituali] e **lussuria**.

Peccati molto sentiti nel tardo Medioevo, un po' meno oggi. Ecco allora che nell'*Inferno* si trovano i dannati che in vita si sono macchiati anche di tali, per allora, sordidi peccati, cui Dante dedica

i primi cerchi e le pene dei condannati sono terribili.

**Nel girone dei golosi**, riversi nel fango sotto una pioggia eterna, il Poeta incontra il fiorentino **Ciacco**: "*Voi cittadini mi chiamaste Ciacco: per la dannosa colpa della gola, come tu vedi alla pioggia mi fiacco*". Ciacco dell'Anguillara, banchiere, era conosciuto per passare da una festa all'altra, approfittando abbondantemente dei cibi offerti nei lauti banchetti. Oggi si direbbe un imbutato goloso e gaudente.

"I golosi", Gustave Doré





Tuttavia, non tutti i golosi sono uguali, perché un altro gaudente, ma uomo di chiesa, viene collocato **nel Purgatorio** (Canto XXIV): il Papa **Martino IV**. Era tanto **goloso delle anguille del lago di Bolsena** che le faceva affogare nella Vernaccia e poi le arrostiva: *“Dal Torso fu [veniva dalla cattedrale di Tours] e purga per digiuno l’anguille di Bolsena e la vernaccia”*. Tanto *“in continuo le volea”* che **le faceva marinare**. E qui Dante dà tre indicazioni: la prima è che le anguille di Bolsena erano rinomate; con la seconda certifica, già allora, l’esistenza della Vernaccia, vino delle Cinque Terre, da Vernazza, uvaggio poi coltivato e quindi trasformato in vino a San Gimignano, Docg dei nostri giorni. La terza è che **le anguille venivano arrostite, dopo la marinatura nel vino, come si usa ancora oggi**, in Maremma, nella laguna di Orbetello.

### Molte le similitudini collegate alla cottura dei cibi

**Ancora nell’Inferno** (Canto XXI), Dante fa una similitudine tra un’azione infernale, compiuta da diavoli, i Malebranche, e il modo di cuocere. È il Canto in cui si narra di **Bonturo Dati**, lucchese e barattiere, che ha come pena quella di dover stare dentro e sotto un fiume di pece e di non riaffiorare mai. *“Non altrimenti i cuochi a lor vassalli/fanno attuffare in mezzo la caldaia/la carne con gli uncin, perché non galli”*: i custodi della bolgia costringono il dannato a restare immerso nella pece, una similitudine che, secondo **Daniele Mattalia**, fa pensare alla cucina di un grande castello, con cuochi che sono aiutati da “vassalli”, e che in un capiente pentolone cuociono pezzi di carne che con gli “unci-

ni” vengono spinti in basso affinché non galleggino e possano cuocere per bene. I diavoli paragonati ai cuochi, i dannati ai pezzi di carne. Acqua bollente e fuoco. Strumenti infernali! Però, sotto il profilo accademico, ciò rappresenta un **esempio di “bollitura”**, uno dei metodi più semplici e antichi di cottura dei cibi, e il riferimento è proprio ai versi sopra citati.

**Nel Canto XXIX, quello dei seminatori di discordie e dei falsari**, i quali, come in vita sfigurarono in vari modi la verità, ora sono sfigurati e oppressi da orribili malattie e stanno l’uno appoggiato all’altro, Dante ricorre nuovamente a una similitudine con la cottura del cibo. *“Io vidi due sedere a sé poggianti/com’a scaldar si poggia tegghia a tegghia”*, ossia **come sulla brace si collocano due teglie**, in modo che si sorreggano a vicenda per guadagnare spazio. Tale similitudine potrebbe essere nata nella mente del Poeta per la sua frequentazione della Lunigiana (1306, presso i Malaspina) perché **è il modo di cottura dei testaroli**, con i due testi sovrapposti, il sottano e il soprano.

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

**È nel Paradiso** (Canto XVII) che Dante si intrattiene con **Cacciaguida**, da cui egli ritiene che la sua famiglia abbia avuto origine, avo che fu nella Seconda Crociata dove trovò la morte. Cacciaguida profetizza l’esilio del Poeta senza ritorno: *“Tu proverai sì come sa di sale/lo pane altrui, e come è duro calle/lo scendere e’l salir per l’altrui scale”*. Versi intesi in senso psicologico, ossia come sia “amaro” il pane dell’esilio, in quanto l’umiliazione dell’esilio lo rende salato. Ci può essere, tuttavia, anche un aspetto materiale, dovuto proprio alla diversa panificazione. Ossia, come il pane del Nord Italia, luogo di esilio, sia salato, rispetto a quello fiorentino sciapo. Infatti è probabile che tale usanza dipenda dal fatto che nel XII secolo i Pisani cominciarono ad aumentare il prezzo del sale che arrivava nel loro porto. E i **Fiorentini, mal disposti a pagare cifre eccessive, risposero togliendo il sale dal loro pane**.





# Superstizione a tavola

di Antonello Antonelli

Accademico di Chieti

*L'atavica paura  
di essere  
13 commensali  
ha anche un nome  
scientifico:  
triscaidecafobia.*

*Ultima Cena, Pietro da Rimini,  
refettorio dell'Abbazia di Pomposa, Codigoro*

**“M**ai tredici a tavola”: quante volte in un convivio, anche familiare, noi italiani ci siamo sentiti ripetere questo mantra, che anche nelle tavole più raffinate ci riporta a un passato di superstizione che facciamo fatica a espellere dalla nostra coscienza! Una tradizione talmente radicata che **la psicanalisi ha dato anche un nome scientifico a tale atavica paura: triscaidecafobia.**

È evidente che la sua origine, specie a tavola, derivi direttamente dal racconto evangelico **dell'Ultima Cena dove i commensali erano appunto 13.** Tuttavia, per comprendere come tale nume-

ro sia in particolar modo temuto, in quell'area etnica e linguistica che si rifà alle antiche popolazioni celtiche e scandinave, strettamente imparentate tra loro, occorre sapere che **nella mitologia scandinava, i semidei erano in origine 12, tutti benevoli**, che avevano portato benefici e progresso agli uomini, **fino a quando non è sopravvenuto Loki, il tredicesimo semidio**, anche se in realtà viene tratteggiato con le sembianze femminili, attaccabrighe, invidioso, dedito solo a far soffrire gli uomini per puro divertimento. Inoltre, nel mito nordico di Norse, si narra di un banchetto nel Valhalla al quale parteciparono i 12 se-



midei benevoli. Loki, la divinità del conflitto e del male, si presentò non invitata, portando il numero complessivo a 13; seguì uno scontro per espellerla dal convivio nel quale Balder, il favorito degli dei, venne ucciso.

---

### *Dai miti nordici, molto prima dei Vangeli, la superstizione di essere in 13 a tavola*

---

Direttamente da questa mitologia, codificata di gran lunga prima dei Vangeli, viene la superstizione secondo cui se si è 13 a tavola, uno dei commensali entro l'anno è destinato a morire. C'è qualche sociologo della religione che afferma anche che l'episodio dell'Ultima Cena venga influenzato dal mito nordico del banchetto di Norse, in cui Loki fu sostituito con Giuda e Balder con Cristo. Sta di fatto che la triscaidecafobia è molto radicata **nei Paesi anglosassoni, nei quali è tradizione, se si è in 13 attorno a una tavola, aggiungere un gatto di porcellana** per rappresentare il quattordicesimo ospite, al quale si serve anche tutto il menu, e allontanare così la maledizione. Tuttavia, anche l'antichità classica, in cui la religione era per lo più radicata in una serie di superstizioni stratificate nel tempo, conobbe a tavola l'esecrazione per il numero 13. **In Grecia, il simposio**, che era un vero e proprio rito collettivo dagli importanti risvolti etici, politici, sociali, ma anche sacrali e religiosi, **era codificato rigidamente e i suoi commensali dovevano essere generalmente nove**, come il numero delle Muse, ma si consentiva la presenza di altre tre persone, corrispondenti al numero delle Grazie. Mai oltre. **Un tredicesimo partecipante era dunque assolutamente vietato**, anche perché la tendenza era comunque quella di non allestire i banchetti in sale troppo vaste, che non garantivano l'efficace comunicazione e il sodalizio tra i partecipanti. Era infatti importante che la voce di ognuno potesse arrivare a tutti e che ciascun invitato fosse ben visibile agli altri; per questo motivo, spesso, i *klínai*, i letti da simposio, che con-

*Marte e Venere sorpresi da Vulcano,*  
Alexandre Charles Guillemot

tenevano tre posti per ciascuno, erano disposti a ferro di cavallo, in maniera tale che le teste di tutti i convitati convergessero verso il centro. Il quarto *klíne*, quando previsto, chiudeva l'ideale quadrato attorno al *cratere*, da cui tutti prendevano il vino (in Grecia regolarmente annacquato).

---

### *Nel Simposio di Platone non è consentita la presenza di un tredicesimo commensale*

---

Quanto sia importante non consentire la presenza di un tredicesimo commensale lo si capisce leggendo il *Simposio*, uno dei dialoghi di **Platone**, che si svolge per l'appunto durante un banchetto, con dodici invitati stesi sulle *klínai*: al termine del fitto dialogo in cui prendono la parola vari personaggi, e per ultimo **Socrate**, irrompe nella sala **Alcibiade**, ubriaco, che pretende di prendere la parola e di essere per l'appunto il tredicesimo ospite. Questo è concepibile solo perché egli è ubriaco, ossia non rispetta l'etichetta essenziale del buon cittadino, che non beve mai vino puro e non perde la sua mente nei fumi dell'alcol: il sacro numero dei partecipanti al banchetto è violato da chi non è nel pieno possesso delle sue facoltà, atto che Alcibiade non avrebbe mai fatto da sobrio.

Una manciata di decenni più tardi, **fece molto scalpore la morte di Filippo II di Macedonia**, padre di **Alessandro Magno**, che venne colpito da un fulmine, nel santuario della sua capitale, Pella, dopo aver collocato la sua statua insieme alle 12 degli dei principali dell'Olimpo, rappresentati proprio nel momento del sacro simposio: aveva violato il sacro numero e si era addirittura proclamato il tredicesimo dio!

Le regole del simposio greco vennero riprese *in toto* dal mondo etrusco (che però consentiva alle donne, se di alto rango, di parteciparvi) e da esso passarono a quello romano, che successivamente si incontrò con la tradizione cristiana. Così, per il numero 13, specie a tavola, non ci furono più speranze.



---

### *Di tradizione latina anche l'esecrazione del venerdì*

---

E di tradizione schiettamente latina - per chiudere con un tocco piccante - è anche l'esecrazione del venerdì (che **insieme al 13 rappresenta il massimo della sfortuna per una giornata**): molto prima del ricordo del giorno in cui venne crocifisso Gesù, **il dies Veneris, insieme a quello del suo divino amante, Marte, erano elencati tra i giorni nefasti**, ossia quei giorni in cui non era consentito elevare preghiere agli dei. Ciò perché lui era dio della guerra e della discordia e lei, invece, dea della bellezza, si era accaparrata il temerario giudizio di Paride offrendogli, come sappiamo, Elena, la più bella tra le mortali, a scapito di Era e Minerva, provocando la guerra di Troia. Inoltre, i due dei erano stati protagonisti di un curioso e piccante *rendez-vous*: Venere, moglie di Vulcano, si innamora di Marte e con lui tradisce il marito nella propria camera nuziale. Il Sole scopre l'adulterio e lo rivela subito a Vulcano. Questi, infuriatosi, si vendica costruendo una rete invisibile, da legare attorno al letto disonorato. Così i due amanti, colti in flagrante durante il loro incontro furtivo, vengono intrappolati nella rete. Vulcano, per dar risalto alla sua vendetta, chiama tutti gli dei a raccolta per essere testimoni del fatto. Libererà poi i due amanti solo grazie all'intercessione di Nettuno. Insomma, a causa di questi precedenti ben poco divini, i due giorni (martedì e venerdì) sono rimasti, nella settimana, segnati per sempre, tant'è che la saggezza popolare ha sintetizzato tale situazione con un distico indimenticabile: *"Né di venere né di marte non si sposa, non si parte e non si dà principio ad arte"*.



# Le tagliatelle “immaginarie” di Tonino Guerra

di Loris Camprini  
Delegato di Forlì

*Quali sono le migliori?  
Molto spesso  
quelle della memoria.*

**L**e tagliatelle fanno parte dei **piatti “mitici” della Romagna**. Un tempo tirate in ogni casa dalla brava “azdora”, continuano a essere un cibo in vetta alle classifiche dei desideri dei buongustai. Sono sempre di più i ristoranti, le trattorie e gli agriturismi che propongono tagliatelle “fatte in casa”, alla vecchia maniera. Larghe, strette, sottili, grosse, con il ragù di carne, anche mista (manzo e salsiccia), con il prosciutto, i piselli, il formaggio parmigiano... Quali sono le migliori? Prima di entrare nel merito, consentitemi di citare un aneddoto a riprova del mio pensiero. I nonni, in campagna, erano soliti “ammazzare” il maiale e il ricordo del sapore di quella salsiccia mi è rimasto sempre dentro e tutte le volte che ne assaggio una, specialmente stagionata, il termine di paragone è quella. Difficile trovarne con lo stesso sapore. Solo una volta mi è capitato di rigustare la “salsiccia del nonno”, e fu dal mitico “Cantarelli” di Samboseto, locale storico che purtroppo ci ha lasciato da tanto tempo. Ecco, quello fu un momento di una indescrivibile sensazione di piaceri e ricordi.

*Ognuno porta con sé  
i sapori di casa*

Ora tornando alle nostre tagliatelle, senza scomodare nessuno a cominciare dalle più abili sfogline fino agli chef più stellati, secondo il mio modesto parere, vale anche qui la regola del ricordo come sopra citato. Esse credo debbano essere come quelle che ricordiamo se non da piccoli, da quando comunque abbiamo “affinato” il nostro senso del gusto. Le tagliatelle che ognuno di noi porta nella mente, che hanno il sapore di casa, magari fatte dalla nonna, ecco quelle sono (forse) “le tagliatelle”.

Già, l’immagine e il sapore di quel tempo credo siano le linee guida per ognuno di noi. D’altra parte chiunque dovesse descriverle o raccontarle a chi si riferirebbe se non sicuramente alla memoria? Così come **Tonino Guerra ha “raccontato le tagliatelle immaginarie della prigionia”**. Era il Natale del 1944 e si trovava prigioniero in Germania in un campo di concentramento, “con una tuta in prestito, senza pane, lontano da casa e senza l’amore di nessuno. Nei giorni più disperati e terribili della fame, aiutato dalla mia predilezione per le tagliatelle al ragù, mi ritrovai a raccontare tagliatelle immagina-

rie ai romagnoli e agli italiani, prigionieri con me nelle baracche di un lager tedesco”.

*La descrizione di come la madre  
preparava le tagliatelle appagava  
la fame dei compagni di cella*

“Tra i mangiari, quello che riscuoteva maggior successo gastronomico, erano le tagliatelle di mia madre. **Quando le descrivevo, la fantasia dei compagni si scatenava** e suscitava emozioni, quasi palpabili, di **gratificazione dello stomaco e della memoria**, non senza allegrezza di cibo. Parlavo della madia di casa, entro la quale mia madre impastava una montagnola di farina bianca con tante uova di giornata, di un pollaio periferico di Santarcangelo, lavorandole con impegno ed energia, considerando che si trattava di una donna piccola ed esile. Poi, sul tagliere azzurro, con l’aiuto del mattarello, assottigliava l’impasto, ottenendone **una bella sfoglia, rotonda, sottile, morbida, setosa, intatta, dal bel colore giallo intenso**. Raccontavo poi, e tutti pendevano dalle mie labbra, deglutendo di già tanta saliva, delle tagliatelle tagliate con mano abile e ritmata, raccolte dapprima a mucchietti e poi stese allineate nell’ampio tagliere. Poi tutte insieme fatte cadere nell’acqua bollente e fumante della pentola, per una rapida scottatura. Appena salite in superficie, venivano scolate, accolte nella zuppiera, per essere condite con la forma grattugiata e il ragù di carne. **Tutte le operazioni erano raccontate ed eseguite con una fantasia ‘reale’**. Specialmente quando, con marcati gesti, **distribuivo abbondanti porzioni “invisibili” a tutti**, allucinati, incantati, emozionati, in un certo senso ‘appagati’ con gli occhi sgranati e la fantasia della fame. Non mancavano coloro che prendevano il bis! Benedette Tagliatelle”.





# Le lucaniche

di **Ettore Bove**, *Accademico di Potenza*,  
**Penka Nesheva**, *Accademica di Sofia*,  
e **Marta Villa**, *Accademica di Trento*

*Presenti in molti territori italiani ed esteri, mantengono il nome del luogo d'origine: la Lucania.*

**T**ra le tante prelibatezze che si ricavano dalla lavorazione della carne di maiale, la classica salsiccia rappresenta uno dei primi prodotti a essere associato al territorio d'origine. Da fonti letterarie latine si apprende che **i primordi di questo popolare insaccato, sul suolo italico, vanno fatti risalire ai Lucani**, gli abitanti dell'antica Lucania, la circoscrizione meridionale che in epoca romana comprendeva gran parte dell'attuale Basilicata.

Il primo a parlarne è, nel I secolo a.C., il prolifico ed eclettico scrittore latino **Marco Terenzio Varrone**, nell'opera *De lingua*

*latina*, nella quale, in uno dei libri dedicati a Cicerone, egli fa riferimento a un tipo di salsiccia che i legionari romani chiamano *luganiga* (lucanica) perché è dai *Lucani* che imparano a confezionarla. I soldati, infatti, quando arrivano nella boscosa Lucania, un secolo prima dell'attestazione di Varrone, scoprono, evidentemente con stupore, che la popolazione indigena usa conservare la carne porcina nell'intestino crasso dello stesso animale. È verosimile che si tratti di qualche variante di modalità di conservazione della carne di suini selvatici conosciuta dai profughi greci sbarcati, sulle coste ioniache, molto prima dell'arrivo dei legionari romani in Lucania. **Resta il fatto che la lucanica conquisterà, dato il prezzo elevato, quasi esclusivamente il palato dei patrizi romani**, tanto da portare l'oratore **Marco Tullio Cicerone**, nelle *Lettere ai familiari*, a parlarne (*salsicciotti di Lucania*) con toni persino nostalgici. Più tardi, nel I secolo d.C., **Marco Valerio Marziale** trova l'ispirazione per dedicare due dei suoi numerosi epigrammi alle "salsicce lucane". Bisogna, però, attendere il raffinato buongustaio romano **Marco Gavio Apicio** per avere notizie sugli ingredienti, tra cui il costoso pepe e la maleodorante salsa di pesce *garum*, e indicazioni sulla preparazione sull'insaccato di origine lucana.

---

*La lucanica rappresentò per i legionari romani l'attuale "scatoletta di carne in conserva"*

---

Il successo del salame, tuttavia, non si limiterà soltanto al mercato capitolino





poiché la tecnica di conservare la carne di porco nelle stesse budella dell'anima le seguirà, a mo' di emblema, le tante spedizioni militari già prima della nascita dell'Impero. Si tenga conto che per lo storico della Lucania romana **Emilio Magaldi**, la lucanica rappresentò per i legionari romani "la scatoletta di carne in conserva" dei soldati dell'età contemporanea. Ciò porta a pensare che all'insaccato spetti qualche merito nel rendere meno conflittuale il processo di romanizzazione dei popoli sottomessi. Se così non fosse, non si spiegherebbe perché in molte di quelle che furono province romane, le genti continuino, a due millenni di distanza, a indicare le salsicce del luogo con nomi riconducibili più alla lucanica che alle tradizioni locali e agli ingredienti usati per speziare la carne. Vi è da considerare, però, che di quell'arte salumiera oggi rimane ben poco. Basti pensare, a tale proposito, che, non di rado, le salsicce sono ottenute utilizzando come base dell'impasto carne diversa da quella di maiale.

### *Nei Balcani, i nomi delle salsicce più note ricordano l'insaccato portato dai Romani*

Nei Balcani, i nomi delle salsicce più note ricordano l'insaccato portato dai Romani. **I Macedoni e i Greci** adorano rispettivamente la **lukanici**, un tipo di salsiccia speziata con un ecotipo di peperoncino piccante, e la **loukanico**, spesso ottenuta da un impasto di carne di maiale aromatizzato anche con scorze di arancia e vino rosso.

**I Bulgari**, che pure vantano alcune salsicce di pregio a base di carne suina della loro razza autoctona "balcani smyadovska", vanno orgogliosi per la **lukanka panagyurska**, l'insaccato dalla forma cilindrica appiattita, ricoperto di muffa, che l'Unione Europea ha riconosciuto come **Specialità Tradizionale Garantita** (Stg). Essa prende il nome dalla cittadina di Panagyurishte, nella provincia di Pazardzhiki, a metà strada tra Sofia e

Plovdiv, la città della Tracia romanizzata, nel I secolo d.C., dall'Imperatore **Claudio**. Il salame, dall'aspetto singolare, ottenuto da un impasto di carne magra bovina (60%) e suina (20%) e pancetta di maiale (20%), ha l'odore molto intenso, dovuto all'impiego del cumino come aromatizzante, che sprigiona quando è finemente affettato. Vi è da sottolineare che **Marin Marinov**, autore di una pubblicazione sulla filiera del prodotto, fa risalire l'origine del nome alla cipolla usata nel passato come condimento dell'impasto.

**Nella penisola iberica**, tracce della lunga presenza romana in salumeria si rinvengono nella nota **longaniza**, la tipica salsiccia di carne di maiale dal colore rosso intenso, aromatizzata con numerosi ingredienti, che non manca mai nelle *tapas*. Va sottolineato che in diversi Paesi di lingua spagnola le salsicce si chiamano allo stesso modo.

### *In Trentino, è il salume per eccellenza della tradizione contadina*

In alcune zone dell'Italia settentrionale, e in particolare nel Trentino e nel Lombardo-Veneto, la luganica convive, così come pure nel Ticino, con i prelibati salumi locali. Tra l'altro, **in Brianza e nel Trentino, l'insaccato è un Prodotto Agroalimentare Tradizionale** (Pat).

In Trentino in particolare, è il salume per eccellenza della tradizione contadina: essendo semplice da realizzare, **ogni famiglia ne faceva una scorta, aggiungendo un tocco segreto** così ogni lucanica aveva una sua specifica ricetta tramandata tra i membri della casa.

**Il sapore è delicato, speziato, con un sentore di pepe e aglio** dal caratteristico profumo invitante: la preparazione originale vede l'utilizzo della carne magra di suino e il lardo (massimo consentito 30% del peso totale) macinati, poi impastati e insaccati nel budello naturale. Col tempo sono state introdotte anche alcune varianti stagionate con carni diverse come quella di cavallo, ca-



*Nel 2018, la UE ha conferito l'Igp alla "Lucanica di Picerno"*

Merita di essere sottolineato che di recente (2018) l'Unione Europea ha riconosciuto, con il nome di *Lucanica di Picerno*, l'Indicazione Geografica Protetta (Igp) alla salsiccia **prodotta in un territorio delimitato da quindici comuni della provincia di Potenza, tra cui il paese di Picerno**, localizzati nel cuore dell'Appennino lucano.

La decisione comunitaria, che pone la parola fine a un procedimento durato oltre dieci anni, consente di recuperare e valorizzare il nome dato dai legionari romani alla salsiccia da loro scoperta nell'antica Lucania. Dal disciplinare si apprende che il nome **spetta al prodotto dolce, o con l'aggiunta di peperoncino piccante, ottenuto da un impasto salato di carne (70%) e grasso (30%) esclusivamente di maiale aromatizzato con finocchietto**. Il disciplinare stabilisce altresì che **l'insaccato sia modellato in confezioni a forma di ferro di cavallo, simile alla lettera "U"**, dal peso attorno al mezzo chilo e lasciato ad asciugare, in modo da perdere fino al 40% di acqua, per una ventina di giorni. Di conseguenza, nei luoghi in cui i legionari romani appresero quell'arte salumiera che accomuna, almeno nel nome, a duemila anni di distanza, popoli tanto diversi in un mercato agroalimentare sempre più controllato da poche agguerrite multinazionali del cibo, quando si parla di salsiccia senza nessuna specificazione ci si riferisce a un insaccato stagionato ottenuto unicamente da carne di maiale. Sono, queste, caratteristiche che rendono la *lucanica di Picerno Igp* particolarmente adatta per essere tagliata a pezzi e conservata, come nei tempi passati, sotto sugna, nella vescica del maiale o in vasetti di creta, e gustata, in qualsiasi momento, in golosi sughi o come semplice affettato.

**Ettore Bove,  
Penka Nesheva,  
Marta Villa**

pra (tipica della val di Fiemme) o con carne di struzzo allevato in Trentino, prodotta in Valsugana. **Quella fresca costituisce uno degli ingredienti di piatti tipicissimi della zona come i canederli, il tonco de pontesel o lo smacafam**; può essere grigliata e accompagnare la polenta e i crauti ed è stata inserita tra i Presidi Slow Food.

**La luganega è anche presente a Monza e in Brianza**: salume legato alla tradizione agricola e alla vita di cascina, era confezionato quando si ammazzava il maiale in novembre a opera del norcino, che girava di fattoria in fattoria per compiere questo rituale. Il maiale veniva tagliato dallo stesso macellaio e le donne avevano il compito di lavare le budella che servivano per confezionare il prezioso salume; cercare le erbe aromatiche da inserire nell'impasto; preparare la carne con la tipica macchina a manovella per tritare, come ricorda un testimone del rione San Fruttuoso, periferia di Monza al tempo ricca di terreni agricoli. Si conservava poi appesa in cucina o in una

speciale cassapanca vicino al focolare. È di colore chiaro perché oltre alla carne di suino **si introduce nell'impasto anche il grana padano**. Le sue origini sono antiche, tanto che si trova citata (e quindi esisteva già da tempo), nel 1553, dallo storico **Ortensio Lando** che ricordava, nel suo testo *Commentari delle cose d'Italia*, la "luganega di Moncia". Può essere mangiata cruda, ma la tradizione la vede **ingrediente principale del risotto alla monzese**, in due varianti: giallo, come quello milanese ma con questa aggiunta distintiva, o bianco con la luganiga preparata a parte a fare da guarnizione. Il piatto era consumato, secondo un rituale apotropaico, l'ultimo giovedì di gennaio quando si accendevano i roghi della Giubiana, che come in tante altre parti rurali della penisola, voleva essere un invito all'inverno di terminare e iniziavano tutte quelle manifestazioni legate alla rinascita e alla fertilità della terra. Risotto e falò erano un modo per proteggersi dagli influssi negativi e di augurarsi salute e prosperità per tutto l'anno.



# Il pane di Santa Gemma

di Giovanni Maria D'Amario, *Delegato di Sulmona*  
e Paola Di Giannantonio, *insegnante*

*Realizzato secondo un antico rituale a Goriano Sicoli, per la festa della Patrona, ha la caratteristica di non ammuffire mai.*

**A** Goriano Sicoli e in tutta la valle Subequana, in provincia de L'Aquila, rivive un'antica tradizione, un rito femminile, tramandato dai tempi in cui la terra e la vita erano rispettati. **Il pane di Santa Gemma è un cibo rituale che si prepara dentro la casa della Santa**, appunto, in occasione della festa della Patrona. Il *pane sacro* sarà distribuito a ogni famiglia del paese, ai pellegrini e ai forestieri durante la suggestiva processione del 12 maggio. Il

rituale del pane è la parte centrale della festa e può considerarsi un frammento di cerimoniali arcaici che fanno pensare alle prime società comunitarie matriarcali del Neolitico agricolo. Il rito, infatti, è incentrato sulla partecipazione di tutto il popolo, che mette in comune i prodotti della terra in quanto il *pane votivo* viene preparato **con la farina proveniente dalle offerte di grano del campo di ogni contadino del paese** e la sua lievitazione è ottenuta con l'offerta di un po' del lievito che ogni madre di famiglia conserva in casa. **Il senso comunitario contraddistingue non solo il rito del pane ma anche quello del vino di Santa Gemma**, fatto con le uve raccolte dalla vigna di ogni contadino. I due riti sono interconnessi perché nei giorni di festa, per devozione, i paesani si recano in quella *casa sacra* e a tutti sarà offerto un po' di quel pane e un bicchiere di quel vino, prodotti da tutti gli abitanti, **in un momento di autentica comunione** in cui non solo vengono risolti i conflitti personali ma sono rinsaldati anche i legami di coesione e di identità della popolazione.

---

*Viene lavorato in una grande cucina dove possono entrare solo le donne del paese*

---

Il pane di Santa Gemma viene lavorato in un ambiente specifico della casa, in una grande cucina dove possono entrare solo le donne del paese, di ogni età, le quali partecipano alla panificazione che ha inizio la notte del primo maggio e continua per 3 giorni e 3 notti.





All'una di notte le donne, senza che nessuno le abbia chiamate, si ritrovano fuori la casa della Santa in attesa che la *procuratrice* della festa, **la commare fe-starola**, apra la porta: tutte fanno il segno della croce e iniziano **i lavori di panificazione con una serie di gesti rituali sanciti dalla tradizione**. A ogni

donna, in base all'età e alla sua personalità, la *commare* affida compiti precisi. Per le più giovani la partecipazione a tale rito è considerata una vera e propria iniziazione al futuro *status* di madre sotto lo sguardo esperto e amorevole delle donne adulte. Quelle fisicamente più forti e con le braccia più robuste *si mettono all'arca* a impastare la *messitura* con la farina; alle più fragili vengono lasciati i lavori più leggeri: **il tutto avviene in un'atmosfera pacifica e gioiosa** sotto l'autorevole guida della *commare-procuratrice* che sa rispettare e valorizzare il lavoro di ognuna senza suscitare competizione.

*Un rituale sancito dalla tradizione, sotto l'attenta regia della "commare"*

In attesa che la pasta lieviti, un po' si prega, un po' si chiacchiera, raccontando le proprie esperienze, e si mangiano dolci.

Quando la pasta *ha fatto gli occhi*, dopo la ricrescita, *si ammassa* il pane in un modo particolare, diverso da quello usato per il pane di casa: infatti le donne si dispongono in piedi intorno a un lungo tavolo in attesa dei pezzi di pasta lievitata che la *commare* consegna alla prima

di loro e che saranno toccati dalle mani di ognuna nel cosiddetto *passamano*, in modo che **ogni pezzo di pasta riceverà il calore e l'energia delle mani di tutte**.

Dopo il *passamano*, i filoni vengono disposti l'uno sopra l'altro in un grande mucchio detto *ammacco*. La pasta viene lavorata a forma di lunghi serpentoni ed è la *commare* a depositare il primo di loro nell'arca, l'antica madia.

Dopo questa seconda lievitazione si procede al taglio, alla pesatura e alla *spianatura* di ogni singolo filone. Su ognuno saranno fatte 3 '*ntacche* con il coltello, su alcuni saranno aggiunte le cifre dell'anno in corso e su altri si metteranno la S e la G, le iniziali di Santa Gemma, appunto, fatte con le strisce di pasta.

All'alba, i filoni sono pronti sulle *tavole* per essere trasportati al forno dagli uomini del paese, che attendono sulla soglia della grande cucina, ai quali vengono offerte gustose pizze fritte di pasta lievitata.

*Al pane sono attribuiti poteri miracolosi e salvifici*

Al pane sono attribuiti poteri miracolosi e salvifici: infatti **esso rimane intatto, non ammuffisce mai e viene consumato nel corso dell'anno nei momenti di malattia e di difficoltà**.

Un filone sarà conservato nella casa e sarà sbriciolato e mangiato dalle due *procuratrici*, la *commare* e la *commaruccia*, il 12 maggio dell'anno successivo, un pasto simbolico che allude all'augurio del buon raccolto della prossima stagione.

L'intricato rito del pane di Goriano Sicoli può essere considerato una finestra aperta sul pensiero dell'*Homo Sapiens*-agricoltore che nei suoi riti di ringraziamento e di propiazione della fertilità, celebrava la terra e il suo prodotto più buono, il pane che i nostri antenati chiamavano "*la grazia di Dio*".





# Tagliarini con i fagioli

di Raffaele Domenici

Accademico di Lucca

*Uno dei piatti tipici della cucina tradizionale della Lucchesia.*

**U**n tempo, nelle famiglie rurali e contadine, negli ambienti economicamente più disagiati, la carne veniva utilizzata poche volte, nei giorni di festa, mentre cereali e legumi, spesso prodotti in proprio, rappresentavano gli elementi fondamentali dell'alimentazione quotidiana. Le ricette che propongono **l'uso della pasta cotta insieme ai legumi, la "carne dei poveri", ricorrono spesso nella cucina regionale italiana**: ne sono esempi la pasta e ceci romana, ma anche napoletana o pugliese, e il macco di fave siciliano. In Lucchesia uno dei piatti tipici della cucina tradizionale è rappresentato dai tagliarini con i fagioli.

**Il tagliarino è una pasta della tradizione povera: quando si preparavano** le paste ripiene, i tordelli in particolare, **gli scarti avanzati della**

**pasta venivano utilizzati per produrre proprio i tagliarini.** L'uso lessicale, in Lucchesia, del termine "tagliarino" viene testimoniato nella prima metà del 1800 da **Niccolò Tommaseo** nel *Dizionario dei sinonimi*. Cita, infatti, i tagliarini tra i vari tipi di pasta: "Le *lasagne* son larghe e sottili, i *nastrini* stretti e bislungi in forma di nastro, i *capellini* lunghi, tondi, sottilissimi, quasi capelli, i *vermicelli* sulla forma dei capellini portano nel nome un segno della propria figura, gli *spilloni* sono paste un po' più grosse di forma simile, i *tagliatelli*, non lunghi, simili ai nastrini che a Lucca e altrove diconsi *tagliarini*, i *maccheroni* molto lunghi, larghi e schiacciati come le lasagne, però meno larghi".

**Idelfonso Nieri**, nel *Vocabolario Lucchese* del 1902, riporta la voce "Tagliarini. Tagliolini. Minestra che si suol fare in famiglia impastando farina con uova, stendendo la pasta col mattarello e tagliandola a strisciole lunghe e strette come correggiuole". Le correggiuole erano strisciole di cuoio sottile usate come laccio. Un modo di dire ricorrente dei contadini della zona, nel periodo della battitura del grano, era: "Mah! Chi sa se ci rimane un po' di farina da facci i tagliarini?". I mezzadri, infatti, dopo la battitura potevano trattenere solo una quantità modesta del raccolto.

---

*Si prestano a molti condimenti, ma la ricetta tipica della Lucchesia è con i fagioli*

---

Si prestano a molti condimenti, ma la ricetta tipica della zona è **con i fagioli, la**



cui coltivazione, spesso in associazione con quella dei cereali, in particolare del mais, è sempre stata radicata nel territorio della provincia lucchese. **Varie sono le specie autoctone prodotte nell'area:** l'Aquila o Lupinaro, il Malato, lo scritto di Lucca, lo scritto della Garfagnana, il cannellino di San Ginese e di Sant'Alessio, il Marmino, il Cappone, il Diecimino scritto, la Fagiola garfagnina, il Fico di Galliciano, il Giallorino della Garfagnana, il Pievarino, lo Schiaccione di Pietrasanta, lo Stortino, lo Stringa. **In particolare, il fagiolo rosso di Lucca,** da non confondere con il borlotto, anche se il seme, dalla forma ovale allungata e dal colore rosso di varia intensità, con striature che vanno dal vinaccia scura al nerastro, un poco lo ricorda. **Ha sapore, sapidità e succulenza piuttosto intensi,** discreta persistenza, particolare morbidezza della pasta che tende all'amaro più che alla dolcezza, epidermide consistente. Tutte queste caratteristiche lo rendono **ingrediente ideale per la preparazione di numerose ricette della tradizione lucchese:** i **passati** in cui cuocere la pasta, i tagliarini o il farro; la **zuppa frantoiana con il cavolo nero riccio** lucchese e altri ortaggi invernali; la **farinata** in cui a cuocere nel passato di fagioli sono la farina di mais e il cavolo nero. Sono proposti anche come secondi o come contorno a piatti di carne e di pesce, semplicemente lessati e conditi con olio extravergine di oliva delle colline lucchesi o preparati **"al fiasco"**, cotti in poca acqua in un recipiente di vetro con tutto il condimento già presente in modo da far assorbire aromi e profumi durante la cottura.

### *L'importanza della coltivazione dei fagioli per l'economia locale*

L'importanza della coltivazione dei fagioli per l'economia locale è **testimoniata in documenti pubblici già a partire dal XVIII secolo.** Sono citati negli Statuti di diverse località della Lucchesia, dove erano elencate le pene stabilite per chi arrecava danni alle col-



ture; nei documenti delle Compagnie religiose e dei Sindacati delle Feste, elencati tra le offerte che i paesani facevano alla Chiesa.

Il marchese **Antonio Mazzarosa**, nella sua monografia *Le pratiche della campagna lucchese* del 1846, fa riferimento alla coltura dei fagioli, elenca le varietà, descrive le tecniche colturali, fornisce notizie sulle rese e sui risultati economici attesi da tale attività agricola. Non solo venivano prodotti per il consumo familiare e il sostentamento delle famiglie dei contadini, ma **erano utilizzati anche come merce di scambio per gli altri prodotti agricoli.** Per averne disponibilità per tutto l'anno, erano coltivati in prevalenza **i fagioli da sgranare, che potevano essere essiccati e conservati a lungo,** ma anche quelli freschi, utilizzati nel periodo estivo. Venivano venduti non solo sul mercato locale, ma anche nelle province vicine, in particolare Firenze e Livorno.

**Una testimonianza della consuetudine di cucinare i tagliarini con i fagioli** si ritrova nella *Monografia agraria nel circondario di Castelnuovo Garfagnana* di **Carlo De Stefani**, pubblicata nel 1883. Descrivendo la tipologia e la distribuzione dei pasti delle famiglie contadine riporta: "All'Avemaria finalmente, cioè d'inverno alle 5, d'estate alle 6, cenano con minestra per lo più con tagliarini e fagioli, o brillo o farro, e companatico". **Gino Dell'Aringa** ricorda, nel volume *I bei tempi andati, tradizioni e usanze della Piana di Lucca*, che "Una leccornia da

tutti apprezzata era il brodo di fagioli bianchi, che chiamavano capponi. Infatti questi erano i capponi che mangiavano i contadini; i capponi veri, quelli ruspani, se li pappavano i padroni. Dunque bollivano i fagioli con aglio, salvia e pomodori insieme alle cotenne di maiale. Cotto il tutto, toglievano le cotenne e metà fagioli che servivano per secondo conditi con olio, sale e pepe. Quindi passavano il resto con il colino e nel brodo così denso, condito col solito sritto di olio e aromi, cuocevano la minestra, oppure il riso o granbianchetto o tagliatelle".

### *La ricetta resta sempre quella dei "bei tempi andati"*

Ancora oggi la ricetta resta la stessa: si fanno sobbollire i fagioli per evitare il disfaccimento di quelli destinati a non essere passati, con carote, sedano, cipolla, ossa e cotenne di maiale; si prepara un soffritto con carota, sedano, cipolla, aglio, erbe aromatiche (salvia e rosmarino), a volte anche con un cucchiaino di pomodoro concentrato, lardo o pancetta; una volta cotti, i fagioli vengono passati per preparare il brodo, avendo cura di lasciarne una parte interi da aggiungere in seguito. Il soffritto si aggiunge al brodo. Quando la pasta è cotta, il piatto va servito tiepido.

Non possono mancare l'olio di oliva e la macinata di pepe.



# Bepi Mazzotti, ambasciatore della cucina veneta

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Un ricordo,  
nel quarantennale  
della scomparsa, di una  
straordinaria figura che  
ha saputo raccontare  
e far innamorare  
il Veneto e l'amata terra  
trevigiana delle sue  
multiformi bellezze.*

**B**epi Mazzotti è stata una delle figure più straordinarie del secondo Novecento veneto, con proiezione nazionale, per versatilità di interessi, passione e competenza degli argomenti in cui si impegnava. In quell'ideale Olimpo della piccola Atene, qual era al tempo definita Treviso. Nato nel 1907, da madre trevigiana e padre romagnolo, fu, in un certo senso, la miglior sintesi di entrambi. Sanguigno nelle passioni cui si dedicava, con **una sorta di vena romantica a valorizzare il meglio della sua terra, dal paesaggio alla cucina**, archeologo di tradizioni che rischiavano altrimenti di scomparire. Iniziò dedicandosi al primo amore, la montagna, che gli fece incontrare **Nerina Crétier**, mo-

glie e compagna di una vita. La loro **Anna**, poi, custode nel tempo delle storie di famiglia.

Progressivamente, il suo interesse virò su paesaggi... più terreni, tra collina e pianura, sempre armato di regolare macchina fotografica a tracolla. Finissimo osservatore di quanto lo circondava, **con un occhio attento alla salvaguardia del paesaggio**, soprattutto della pedemontana aggredita da spesso improvvisati (e forse nemmeno disinteressati) piani di aree industriali. Non di meno l'attenzione per quel **prezioso patrimonio architettonico rappresentato dalla civiltà della villa**, una delle migliori eredità trasmesse dalla millenaria storia di Venezia.



Da sinistra: Mario Vellani Marchi, Ernesto Donà dalle Rose, Nerina Crétier al Festival della Cucina Trevisana. (Foto attualità - Treviso).



Giuseppe Mazzotti e Vincenzo Buonassisi alla Locanda "Da Condo" (1968)



Caricatura di Bepi Mazzotti realizzata da Mario Vellani Marchi (26.10.1959)

## *Fu tra i primi a cogliere la globalità culturale dell'offerta turistica*

Tra i principali artefici della Mostra "Il mondo delle ville venete" tenutasi a Treviso, presso il palazzo dei Trecento, nel 1952, poi divenuta un libro edito da Bestetti nel 1957, oggetto di diverse riedizioni. Fu la spinta decisiva a istituire la legge che portò alla **creazione dell'Ente per le Ville Venete**. Presidente dell'Ente Provinciale del Turismo, incarico assunto sin dal 1937 e che resse sino al 1974, quando gli proposero la presidenza nazionale del Touring Club, preferì dedicarsi alla sua amata terra.

Fu un precursore, tra i primi a cogliere la globalità culturale dell'offerta turistica, **il singolare valore aggiunto che derivava al Veneto dalla straordinaria varietà di memorie** di cui era custode tanto da essere, non a caso, la prima regione turistica italiana. Molte di queste testimonianze sono ora custodite all'interno dello straordinario patrimonio del Museo Etnografico di Cesiomaggiore. Una Fondazione a lui dedicata, con sede a Treviso,

è testimone della sterminata documentazione che lo riguarda.

## *Ha lasciato un'impronta decisiva nel settore legato alla civiltà della tavola*

Un settore in cui Mazzotti ha lasciato un'impronta decisiva è stato quello legato alla civiltà della tavola. Fondatore, nel 1954, e Delegato per venticinque anni della Delegazione di Treviso dell'Accademia italiana della Cucina, è stato ambasciatore e testimonial di una cucina, quella veneta, di lunga tradizione, ma spesso basata su ingredienti poveri, tuttavia legata a un'estrema biodiversità. Di pesca: dal mare ai fiumi, passando per la laguna. Di terra, con prodotti agricoli di eccellenza al variar delle stagioni, per non parlare dell'universo di Bacco, ben più esteso degli oramai scontati scenari delle colline del Prosecco. Inizia già nel 1949 promuovendo un originale **concorso di poesia dialettale teso a elogiare le bellezze della cucina trevigiana**. Non fu un esordio facile. Alcuni poeti di solida tradizione vernacolare

si sentirono quasi sviliti a dover parlare di radicchio e soppressa anche se vi fu chi ricordò loro che, in fondo, l'alloro era una decorazione classica non solo degli emuli di Dante ma anche degli altrettanto nobili arrostiti. "Sembrò quasi che la poesia dialettale fosse con ciò messa a far da sguattera a pentole e tegami". In realtà poi, alla prima edizione, **furono in cinquanta gli autori a scendere in lizza per valorizzare al meglio luganega (salsiccia) o sopa coada**. Fu una felice intuizione, tanto che furono proprio **i versi golosi a tirare la prima volata che riuscì a dare la meritata visibilità alla cucina trevigiana** e a farla uscire dall'ombra della tradizione domestica valorizzando le virtuose trattorie del territorio. Lo stesso Mazzotti, con pungente sagacia, ebbe a commentare "I poeti hanno sempre un'intuizione più rapida, e spesso maggior senso pratico, degli uomini che ostentano di essere e di chiamarsi pratici".

## *Collaborò con un'altra figura storica che ha valorizzato il patrimonio gastronomico locale*

Si sviluppa una "dialettica collaborazione" con un'altra figura storica della valorizzazione del patrimonio gastronomico locale, **Bepo Maffioli**. Personaggio eclettico, che debuttò nella vita adulta come insegnante elementare, prolifico scrittore di culinaria, compagno di palcoscenico di **Cesco Baseggio**. Consulente gastronomico di **Marco Ferreri** per "La Grande abbuffata", lui stesso personaggio caratteristico di singolare talento, uno per tutti a fianco di Ugo Tognazzi ne "Il commissario Pepe". **Dalla loro intuizione nacque, nel 1959, il Festival della cucina trevigiana**, il primo a livello nazionale teso a valorizzare i prodotti di un territorio. Poter consultare le pubblicazioni allegare, con i diversi ristoratori e i piatti della tradizione a comporre i relativi menu, è un tuffo in un amarcord di emozioni e sapori. Era il tempo in cui la lingua della nonna era dominante e nessuno mai si sarebbe

Giuseppe Mazzotti e Vincenzo Buonassisi  
(Foto Niccoli, Trezzano sul Naviglio)





sognato di tradurla in ossequio alla modernità. **Ecco allora i fasioi co le tirache, tradotto "con le tagliatelle"**. Essendo simili alle bretelle, *tirache* in vernacolo, così a mischiarsi con i fagioli. E che dire della *panadea*, **una oramai scomparsa zuppa di pane**, alimento ecumenico che univa a tavola nonni e giovani nipoti posto che entrambi, per motivi diversi, non avevano più (o ancora) una dentatura capace di affrontare sforzi particolari di masticazione. Poi ci sono ***irisi co le ciche***, ossia una minestra di riso con i pezzettini di carne di manzo tagliata a dadini. E che dire della ***fongadina***, oramai rintracciabile solo in qualche incorruttibile trattoria di resistenza umana. Frattaglie di vitello considerate da alcuni oramai impresentabili, ma oro puro al gusto per chi le conosce: trachea, milza, esofago, polmone, oltre al classico cuore cui non si comanda, anche ai ferri, se capita. Ma il bello viene con i dolci. Il tiramisù era ancora nelle anticamere di luoghi in cui leggenda vuole sia

nato. Ci si accontentava di **torta de porcel** (maiale) con cacao o ancora più di conturbante torta di sangue e cioccolata.

*Nelle sue pagine di narrazione gastrogolosa, si pregusta già quanto descritto*

Nello scorrere le pagine di narrazione gastrogolosa di Mazzotti si rimane ... a bocca aperta, in salivazione progressiva, a pregustare quanto descritto, in attesa poi solo di poterlo pappare alla prima occasione. **Un esempio con due tra i più apprezzati gioielli della campagna, il radicchio di Treviso e quello di Castel-franco Veneto.** "Sono l'estremo dono della terra quando l'autunno si assopisce nell'inverno, si gonfiano di linfe trionfali che danno loro un colore ed una consistenza impareggiabili". Ma lasciamo ancora la penna a Mazzotti, ogni tentativo di riassumerla sarebbe svilirne le storie.

Troviamo così il radicchio di Treviso "dalla linea gotica slanciata delle sue foglie". Poesia pura la descrizione del fratellino minore, quello della città del Giorgione, meno conosciuto anche perché meno resistente ai viaggi lungo i canali della distribuzione. "Dalle morbide volute roccò ha un'origine un tantino incerta, come la nascita segreta di un nobile e bellissimo bastardo di sangue reale. In seguito a una delicatissima tecnica di lavorazione, le foglie acquistano una loro particolarissima luminosità e dei meravigliosi riflessi quali gli artisti del vetro della non lontana Murano sanno realizzare aggiungendo oro e metalli preziosi ai loro impasti incandescenti". Ancora poesia pura. **Altro tocco di pittura narrativa con il baccalà mantecato, alla veneziana.** "Spumoso, bianco quasi come la panna montata, con pallide iridescenze azzurre e verdoline che ricordano il mare lontano, vera pappa reale specialmente adatta ai vecchi, in tempi in cui non era facile trovare denti di ricambio". Si vola alto, ma con i piedi per terra. Questo e molto altro è stato Bepi Mazzotti che, per ricordarlo nel quarantennale della scomparsa ci vorrebbe un'antologia dedicata. **Sua la creazione della strada del vino bianco**, da Conegliano e Valdobbiadene, ora divenuto asse portante di quelle colline del Prosecco, proclamate dall'Unesco patrimonio dell'umanità. E lo stesso dicasi della strada del vino rosso, che da Conegliano porta invece in pianura, verso l'ubertosa Oderzo. Il salute della staffa non può mancare con **una delle sue tante battaglie, quella contro la legge antifrodi del febbraio 1965, che mise all'indice umili prodotti della vigna** che avevano dissetato generazioni, **il clinton e il fragolino.** "Questa mia difesa è questione di principio, di civile difesa delle minoranze. Non trovo ragione perché, **dopo aver bevuto questo vino 'povero' in anni sfortunati, ora lo si voglia far scomparire dalla faccia della nostra terra**". Questo e molto altro è stato Bepi Mazzotti, che ha saputo raccontare e far innamorare il Veneto e l'amata terra trevigiana delle sue multiformi bellezze, di blasone aristocratico come di umile tradizione delle famiglie rurali.

**Giancarlo Saran**





# La migliore frutta da candire

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

*In un manoscritto del 1700, le indicazioni sul procedimento di canditura e il suggerimento dei frutti più adatti.*



ria; i marroni migliori sono piemontesi, possibilmente di Cuneo.

*Il procedimento per la canditura è quasi impossibile da realizzare in casa*

*Più complessa è la lavorazione delle castagne per produrre i marron glacé*

Nel “brogliaccio” di fine Settecento, nel quale sono descritte le tecniche più elaborate per svolgere il processo di canditura della frutta, vale a dire il prodotto di Romanengo che sollecitava la golosità di **Giuseppe Verdi**, si comincia con l’indicazione di tutti i tipi di frutti da impiegare e **si passa poi ai suggerimenti sulle specificità di quelli scelti**. Per esempio, nel manoscritto si afferma che **le albicocche migliori sono quelle di Napoli di pasta bianca**; le pere preferibili sono le **cosiddette “camogline”** di pasta tendente al giallo; **le pesche migliori sono le “moscatelle” di Albenga**; per i **fichi** si insiste sui **“napoletani”**; i **chinotti gialli** migliori sono quelli di Savona; le arance migliori sono siciliane; i mandarini preferibili sono quelli della Liguria; i meloni vanno scelti gialli ma non troppo maturi; **il cedro va impiegato già in salamoia**; la zucca preferibile è di Cremona, scorza verde e polpa bianca; mandorle liguri e piemontesi; **per le ciliegie vanno scelte le amarene grosse** ma non troppo mature; ananas fresco di Singapore piuttosto acerbo; regine claudie di Napoli; per le nespole meglio di pasta bianca e nostrane; **le mele cotogne** migliori sono di Napoli in forma rotonda; i fragoloni non devono essere troppo grossi; la cortecchia d’arancia è preferibile dei frutti della Ligu-

Il procedimento per la canditura, che presenta infinite e piccole variabili a seconda del frutto lavorato, era già complesso nel XVIII secolo e, per dirla tutta sino in fondo, è quasi impossibile da realizzare in casa. Si tratta di una procedura artigianale ma che **può essere svolta soltanto nello stabilimento di produzione, anche se di livello artigianale** come è il caso di Romanengo (e oggi di tante altre aziende).

**La complessità della procedura viene dalla lavatura e dalla bollitura e dall’impiego, nel corso dei numerosi e delicati passaggi, della lisciva e dello zolfo**, prima di arrivare alla fase finale della bollitura a bassa gradazione nello “sciroppo”, ossia un liquido fatto di acqua e zucchero assai denso. È una pratica che deve essere **gestita da personale addestrato**, perché a volte possono emergere errori. Nello sciroppo la frutta resta immersa ai fini della conservazione, ma al momento della vendita si effettua **una seconda immersione** in un nuovo sciroppo e quindi si pone ad asciugare su speciali griglie.

Assai più complessa è la lavorazione delle castagne per dar vita ai marron glacé, di fatto **l’eccellenza della produzione**. Tra i “segreti” del procedimento è **l’aggiunta finale, nello sciroppo, dell’acqua di fior d’arancio**. Questa è una **“scoperta” medievale dei Genovesi dopo le Crociate**, un impiego appreso in Oriente e che è una delle caratteristiche del famoso “pandolce”. Vale la pena di rileggere **una lettera inviata da Verdi all’amico conte Opprando Arrivabene da Genova** il 5 aprile 1880: “Caro Arrivabene... vivendo tra queste dolcette non m’ero mai accorto che Romanengo sapesse condire tanto squisitamente ogni sorta di frutta. Me lo dissero questa primavera alcuni di Parigi, a cui avevo mandato di quest’opere di Romanengo. Fatta questa scoperta ho voluto fartene parte. Ecco tutto...”. Verdi in quei giorni stava rivedendo il **Simon Boccanegra**, l’opera, sulla traccia di una storia rivisitata e in parte di fantasia, dedicata al primo Doge e, indirettamente, un omaggio a Genova. Curiosamente egli non comporrà, nella prospettiva del quarto centenario della scoperta dell’America, un’opera che a Genova gli era stata richiesta con insistenza su **Cristoforo Colombo**. Verdi amava Genova, i suoi canditi e il suo clima, ma non amava il mare.



# Lo zafferano: da Cleopatra a Gualtiero Marchesi

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Simbolo di eleganza,  
preziosità, bellezza,  
salute.*

**L**o zafferano è considerato, fin dalle epoche più remote, un simbolo di eleganza, preziosità, bellezza, salute. Al tempo dei faraoni era ritenuto, per lo splendente color dell'oro, una potente medicina. Dopo quattromila anni la scienza moderna conferma che

il *crocus sativus* ha proprietà curative. Una ricerca fatta in Iran, paese col primato mondiale della produzione, rivela che la spezia è un **antidepressivo naturale**. Altre ricerche universitarie dimostrano che, essendo ricco di vitamine, minerali e carotenoidi, è un efficace **antiossidante**: combatte l'invecchiamento e le malattie degenerative delle cellule. Attenzione, però. Non bisogna esagerare. Lo zafferano consumato **in dosi considerevoli è tossico**.

Chi ama il giallo risotto milanese stia tranquillo: può chiedere il bis e anche il tris rischiando, al massimo, non l'avvelenamento, ma un'indigestione.

*È un bene prezioso:  
costa quasi come l'oro*

Per i re minoici, gli eroi omerici, i patrizi romani, lo zafferano era un bene prezioso. Lo è anche oggi: costa quasi come l'oro: **un grammo di stimmi di zafferano di ottima qualità arriva a 35 euro** e oltre; uno del metallo prezioso a poco più di 40. Si tenga conto che **per realizzare 1.000 grammi di zafferano** occorre raccogliere, rigorosamente a mano, fiore più fiore meno, **250 mila fiori freschi nei 30 giorni** in cui il *crocus* fiorisce, da metà ottobre a metà novembre. Chi acquista al supermercato bustine di polvere di zafferano per pochi euro si renda conto che lì dentro c'è forse più chimica che botanica.

Non badava a spese l'ateniese **Isocrate**, maestro di retorica vissuto 400 anni prima di Cristo. Rifiutava di coricarsi se i guanciali non erano cosparsi con il *crocus*: l'olezzo di safranale gli conciliava il sonno. **Cleopatra**, dopo averlo trasformato in *body lotion*, se lo faceva spalmarre sulla pelle per abbagliare **Cesare** (e poi **Antonio**) con i seducenti riflessi aurei che lampeggiavano dal seno messo abbondantemente in mostra. Che si debba alla bella faraona se lo zafferano è stato ritenuto un potente afrodisiaco nei secoli? Il cardinale **Richelieu**, nei tempi in cui molti prelati si tramandavano la castità di padre in figlio, usava una marmellata allo zafferano come ai nostri giorni si usa il viagra. **Ambroise Paré**, medico francese del 1500, consigliava ai pazienti impotenti di mangiare riso condito con la spezia gialla. Cono-



sceva il contemporaneo risotto alla milanese? **La fama afrodisiaca della spezia arriva all'era moderna.** Soltanto cent'anni fa, negli studi medici dove si combatteva la sterilità femminile, se ne suggeriva l'uso alle donne.

La ricerca moderna dà ragione a Cleopatra: lo zafferano rende la pelle più sana e bella. **L'uso cosmetico** del *crocus* era ben conosciuto nella Roma imperiale: **immergersi nell'acqua profumata di zafferano** era una goduria e, allo stesso tempo, uno *status symbol*. Come dal letto di Isocrate anche dai *balnea cesarei* si alzava l'aroma safranato. Lo stesso che si espande dal profumatissimo **risotto alla milanese**, sulla nascita del quale esiste più di una leggenda.

### Le leggende sulla nascita del risotto alla milanese

Quella che preferiamo riguarda l'apprendista di **Valerio di Fiandra**, il maestro vetraio al quale erano state commissionate le vetrate del Duomo. Il suo giovane allievo, bravo ma povero in canna, quando la figlia del capo convolò a nozze, non avendo i soldi per regalarle un ninnoletto d'oro, usò lo zafferano che mastro Valerio utilizzava per produrre il giallo brillante dei vetri, per conferire un colore aureo al risotto servito al banchetto nuziale. Correva l'anno 1574. Fu un trionfo. Non solo per il caratteristico aroma che salì come una preghiera fino alla più alta guglia del grande tempio gotico (non c'era ancora la *Madunina* a quel tempo) e per il gusto particolare che piacque subito ai meneghini, ma anche perché gli invitati colsero il doppio significato augurale: **riso e oro garantivano vita felice** e feconda alla coppia, una carica in più per il neosposo e abbondanza per tutti i convitati.

**Gualtiero Marchesi**, quattro secoli dopo, **rese il risotto ancor più prezioso** sciogliendovi sopra una sottilissima lamina di oro puro. Il re dei cuochi italiani, nel libro *Oltre il fornello*, confessa il suo amore per lo zafferano: "È una di quelle spezie dall'aroma generoso e



prorompente, che trasmette alla pietanza che l'accoglie la sua impronta inconfondibile e dominante".

Lo zafferano ha ispirato miti e leggende. Ha suggerito ricette ai cuochi, versi ai poeti, modelli agli stilisti dell'antichità. **Simbolo di luce e di sovranità, era usato abitualmente per tingere le sontuose vesti dei re.** I Fenici, maestri nella tintura dei tessuti, lo usavano per colorare i veli delle spose. **Ovidio**, nelle *Metamorfosi*, traduce in latino il mito greco: Crocus, giovane belloccio che bazzicava il giro degli dei, si innamorò, ricambiato, di Smilace, bel pezzo di ninfa la quale, però, piaceva anche a Hermes, il messaggero dei numi. Il dio dai sandali alati, sentendosi tradito, si arrabbiò come una iena. Trasformò il bel Crocus in un bulbo e la sventurata Smilace in una pianticina spinosa che diventerà famosa per essere il cibo preferito dei Puffi, la *salsapariglia*, *Smilax aspera*, chiamata volgarmente *stracciabraghe*.

### Il croco diventa zafferano grazie agli Arabi

Il croco diventa zafferano grazie agli Arabi che, **nel 1300, lo diffondono un po' ovunque nel loro impero, ma soprattutto in Spagna.** Lo reintroducono in Occidente dopo che la spezia aveva seguito l'impero romano nel suo declino. Finiti i fasti di Roma, calarono l'uso, il commercio e la coltivazione della piantina. Gli Arabi, che lo chiamavano *za faràn*, il giallo, lo riportano in auge. Per i Persiani era il *sahafràn*; per i Veneziani, che pur di commerciare trattavano non solo con i figli di Maometto ma anche col diavolo, era, ed è tuttora, il *safràn*. I Veneti conieranno l'aggettivo "safranato" per dire che un cibo o un prodotto è al top: *safranato* è il fungo porcino perfetto, o il prosciutto crudo di

Montagnana, o il riso e bisì, anche se la ricetta non prevede zafferano.

Nato in Medio Oriente, è coltivato in molti Paesi del bacino del Mediterraneo. **È arrivato in Italia dalla Spagna grazie a un monaco domenicano** che predicava bene ma, per nostra fortuna, razzolava male. L'abruzzese **Domenico Santucci da Navelli**, monaco inquisitore, era al sinodo di Toledo del 1230. Là s'innamorò dello zafferano. Non potendo esportarlo per vie legali - era proibitissimo, pena la morte - Santucci, ignorando la paura e il settimo comandamento, nascose i bulbi del *crocus sativus* nella cavità di un bastone e li portò nel paesello natio, vicino a L'Aquila. Messi sottoterra, si trovarono talmente bene che ben presto interi campi di crochi colorarono la piana tra il Gran Sasso, la Maiella e il Velino. Nel 1400 e nel 1500, molti commercianti di spezie d'oltralpe arrivavano a L'Aquila per acquistare lo zafferano direttamente dai produttori.

### Ancora oggi il prodotto abruzzese è protagonista nel mondo dei ghiottoni

Ancora oggi lo zafferano abruzzese è protagonista nel mondo dei ghiottoni. Bisogna riconoscere che altrettanto saporiti e preziosi sono i pistilli dei crochi che crescono rigogliosi in Umbria, Marche, Toscana e **Sardegna, regione nella quale il croco fu introdotto dai Fenici.** Lo attesta tra gli altri documenti un'iscrizione funebre trovata vicino a Cagliari, incisa sulla parete di un ipogeo funerario romano del I secolo dopo Cristo. È la dichiarazione d'amore di un marito alla moglie defunta: "Possano o Pomptilla queste tue ceneri, fecondate dalla rugiada, essere trasformate in gigli e in verdi fronde ove sbocci la rosa e risaltino il profumato zafferano e il semprevivo amaranto".



# Non datemi della cipolla

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*La personalità dello scalogno apprezzata dalla scienza medica e dagli chef.*

**A**nche se appartengono entrambi al genere *Allium* delle *Amaryllidaceae*, e botanicamente lo scalogno è considerato praticamente una varietà (*Allium cepa* var. *aggregatum*) della cipolla (*Allium cepa*), **concrete differen-**

**ze morfologiche e sensoriali assicurano allo scalogno un'inequivocabile propria individualità.**

A differenza della cipolla, esso, in genere, non presenta fiori, e la parte sottoterra quasi sempre non è un bulbo solo ma è costituita da bulbi tunicati composti da due o tre bulbilli più piccoli. I bulbi tunicati si distinguono tra loro per il colore delle guaine esterne (da verde violaceo a rosso, da rosaceo a viola, giallo, grigio e bianco) e per la forma (sferica, rotondeggiante e allungata). **L'aroma**, anche se influenzato dalla zona di coltivazione, è **tra quello della cipolla e dell'aglio, ma sempre meno marcato e aggressivo** e, grande pregio, **non**

**persiste in bocca** creando fastidiosi problemi di alito.

---

## *Le principali varietà sul mercato*

---

Le principali varietà presenti sul mercato sono: lo **scalogno grigio** o comune (piccolo e di forma allungata, con aroma pungente), lo **scalogno di Jersey** (sferico e rosaceo, poco piccante) e il nostrano, pregiato **scalogno di Romagna Igp** (monobulbo a fiaschetto, di colore dal ramato al porpora, più forte e profumato della cipolla e più dolce dell'aglio). Curiosamente **lo scalogno è entrato a**



**far parte del paniere dell'Istat**, che misura i prezzi al consumo e quindi il livello di inflazione, **solo nel 2021**.

Anche se **Plinio** nomina la "scalogna" tra i sei tipi di bulbi commestibili usati dai Greci e **Columella** ne magnifica le virtù, secondo diversi ricercatori lo scalogno attualmente coltivato sarebbe giunto in Europa a opera dei Crociati che rientravano dalla Terra Santa (Ascalona, da cui deriverebbe il termine scalogno, è il nome di una città dell'antica Palestina, teatro dell'ultima battaglia della prima Crociata). Il **Boccaccio** lo cita nel *Decamerone* (VIII 2), quando il prete da Varlungo cerca di sedurre la sua amata donandole un bel mazzetto di scalogni: "E per potere più avere la dimestichezza di monna Belcolore... quando le mandava un mazzuol d'agli freschi... e quando un canestrucio di baccelli, e talora un mazzuol di cipolle maligie o di scalogni" (non a caso lo scalogno era ritenuto uno stimolante delle funzioni sessuali, e nelle campagne molte leggende popolari gli attribuivano proprietà afrodisiache).

Il medico romano **Castore Durante** (*Il tesoro della sanità*, 1586), a proposito delle "scalogne" ne ricorda, oltre ai valori gastronomici, proprio certe proprietà stimolanti: "... le piccole sono le migliori, rosee, dure, dolci... son molto grate nelle mense di primo pasto, per svegliare l'appetito dal soverchio caldo debilitato e perché fanno anche più saporito il bere, accrescono il coito e lo sperma".

### *La scienza medica gli riconosce apprezzabili pregi metabolici*

Oggi la scienza medica riconosce allo scalogno ben più apprezzabili pregi metabolici: oltre a **preziosi minerali** quali selenio, silicio e zolfo, un buon quantitativo di **vitamine** come A, C, gruppo B, **antocianine** che proteggono il sistema cardiovascolare e migliorano la circolazione sanguigna, e **fenoli e flavonoidi** - presenti in quantità superiore rispetto alle cipolle - che svolgono utili **azioni antiossidanti** (in particolare il flavonoide quercetina), oltre a potenziali **proprietà**



**antitumorali** e, secondo uno studio pubblicato sull'*International Journal of Biological Macromolecules*, funge da inibitore specifico per il virus responsabile del Covid-19, grazie al suo effetto destabilizzante sulla 3CLpro, una delle proteine fondamentali per la replicazione del virus.

**Uno studio condotto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (Oms) sulla longeva popolazione di Campodimele (Latina)** ha portato alla luce che, nell'alimentazione tradizionale del luogo, uno dei piatti maggiormente consumati è a base di pane fatto in casa, scalogno crudo e un filo di olio extravergine d'oliva!

### *È di gran moda, oggi, nelle proposte gastronomiche di affermati chef*

**Se vuoi fare il figo usa lo scalogno**, titola uno dei libri di **Carlo Cracco** e, a guardar bene, sembra proprio che l'aromatica gradevolezza di questa bulbacea sia di gran moda oggi nelle proposte gastronomiche di affermati chef.

**Giancarlo Perbellini**, 2 stelle Michelin, patron di "Casa Perbellini" a Verona, propone un **risotto mantecato allo scalogno, bottarga affumicata ed emulsione di sottobosco** (inumidito con riduzione di scalogno e poi cotto come un normale risotto, viene servito cospargendolo con bottarga grattugiata, insaporendo con una emulsione di funghi e spolverizzando con polvere di pane toscano).

In quel di Pudiano, frazione di Orzinuovi (Brescia), lo chef stellato **Simone Breda** del ristorante "Sedicesimo Secolo", conciliando tradizione ed estro creativo, presenta invece un'allettante ricetta di **faraona, uva, scalogno e Lugana**: cosce

e petto passati in padella, disposti con scalogni confit su letto di salsa al Lugana e nappati con il fondo di cottura degli scalogni.

Nell'antipasto autunnale de "Il Liberty", ristorante milanese guidato dallo stellato **Andrea Provenzani**, lo scalogno, impreziosito da una laccatura a base di Premio Ramazzotti (un blend tra Grappa e Amaro) e zeste d'arancia, viene servito adagiandolo con la sua riduzione su un **crumble di noci e castagne** e completando con una fetta di gorgonzola e un ciuffo di aneto fresco.

Sorprendente la **torta rovesciata** ideata dall'eccentrico "chef atomico" **Andrea Mainardi**: soffritto lo scalogno e disposto su carta da forno con bocconcini di salsiccia, salvia a julienne e formaggio salva cremasco sgranato, si copre il tutto con pasta sfoglia e si fora con una forchetta. Dopo la cottura in forno, si capovolge, si spolverizza di formaggio, si inforna di nuovo per scioglierlo e si serve guarnendo con qualche fogliolina di salvia.

### **AVANZI CON GLI SCALOGNI**

*Tritate minutamente gli scalogni e fateli cuocere in un bicchiere d'aceto. Lasciate ridurre, aggiungete brodo quanto basta, sale, pepe e un mazzetto d'erbe odorose. Fate cuocere con poco fuoco per un quarto d'ora, legate con fecola di patate e riscaldate gli avanzi nella salsa che deve bollire. Prima di servire, gettate il mazzetto.*

*(Olindo Guerrini, L'Arte di utilizzare gli avanzi della mensa. E risparmiare con gusto, 1916)*



# I dadi da brodo

di **Giovanni Ballarini**

Presidente Onorario dell'Accademia

*Dalle "tavolette secche" di 250 anni fa, alle diverse varietà di oggi.*

**D**uecentocinquanta anni fa, nel 1771, i fratelli **Reycends**, a Torino, pubblicano tre volumi di autore anonimo dal titolo *Del Viaggio ossia Istruzioni a' Viaggiatori*, indicando l'opera come "Utile non solo al viaggiatore, ma ancora a' Soldati, Cacciatori, Mercanti ecc." e dando i mezzi per viaggiare comodamente nel Piemonte. Nel libro I, l'Articolo IV è dedicato alle "Precauzioni, che ogni viaggiatore, sia per terra, sia per acqua, deve prendere avanti il viaggio" e l'anonimo autore si premura di precisare che "... i viaggiatori valetudinari devono munirsi avanti di partire di tavolette di brodo. Non vi sono che pochi traiteurs di Parigi, che ne facciano, e sono per credere che sarebbe

cosa difficile ritrovarne anche nelle più grandi Città di Provincia. Il che mi obbliga di doverne dare qui sotto la composizione". Le "tavolette secche e portatili di brodo" sono **preparate con vecchio cappone o pollo, bue magro e piede di vitello** fatti bollire in acqua per otto, dieci ore, poi il brodo sgrassato è concentrato con la bollitura e disposto in sottile strato sui piatti fino a quando è sufficientemente disseccato per essere tagliato in tavolette che si usano per fare il brodo. Queste tavolette secche, sempre secondo l'anonimo autore, sono "... molto utili, non solamente per le persone valetudinarie, ma ancora per quelle che vogliono mangiare buone zuppe durante i loro viaggi".





### Il maggiore esponente della cucina dei brodi è Antoine Carême

Nei secoli passati, soprattutto a partire dal 1700, **si pensa che nella carne sia contenuto il nutrimento vitale** e per questo in francese la parola *viande* e in italiano *vivanda* fanno riferimento alla vita, pensando che la parte nobile e nutritiva delle carni sia nella porzione liquida estratta e concentrata nel brodo. Su tale ideologia, soprattutto **in Francia, nasce e si sviluppa la cucina dei brodi anche ristretti o concentrati** (*consommé*), dei fumetti e dei brodi medicinali, delle glasse e via dicendo. Il maggiore esponente della cucina dei brodi è **Antoine Carême** (1784 - 1833) che è al servizio di **Napoleone Bonaparte**, dello zar **Alessandro I**, del **Principe di Galles** e del Barone **James de Rothschild** e che nella sua summa culinaria (*L'arte della Cucina Francese*) scrive un "Trattato dei brodi grassi e magri, dei *consommé*, fumetti e brodi medicinali, *braisée*, *poêles*, *mirepoix*, glasse, *court-bouillon* e paste per friggere". In quest'opera **vi è la ricetta della Glassa di pollo in tavolette** molto simile a quella dell'anonimo piemontese del 1771 e che si dice usata da Carême per poter dare a Napoleone una tazza di buon brodo caldo durante i suoi spostamenti e perfino sui campi di battaglia.

### Dadi da brodo di ieri e di oggi

I dadi da brodo **sono un'invenzione antica anche se molti pensano siano una scoperta dell'industria italiana** (Star e altre marche) o straniera (Maggi e, risalendo nel tempo, Liebig) che invece **hanno solo democratizzato e fatto evolvere un'idea** e una presentazione che la gastronomia e l'alta cucina avevano già inventato almeno due secoli prima. Molti ricordano, fin da prima dell'ultima guerra, dadi da brodo di carne e di vegetali di diverse marche, piccoli e cubici, alcuni venduti dentro un bicchiere di cui si fa raccolta e sono un'alternativa all'estratto di carne, a sua volta un sostituto del vero brodo di carne. **Dopo l'ultima guerra, i dadi da brodo evolvono con l'aggiunta del glutammato**, un esaltatore di sapidità, e sono nobilitati nella pubblicità: nel Carosello della TV hanno un periodo di notorietà e celebrità. Ancor oggi essi, trasformati anche in gelatine e granulati, resistono e sono propagandati da grandi cuochi o almeno dalla loro immagine e sono divenuti condimenti da usare in molte preparazioni culinarie. Tra le *tavolette secche* del XVIII secolo e la *Glassa di pollo in tavolette* del XIX secolo e i dadi per brodo dell'ultima guerra e di oggi, **grande è la differenza**, anche se esiste un collegamento perché tutte queste preparazioni nascono per essere usate in una cucina pronta in condizioni di difficoltà. Le tavolette settecentesche sono

preparazioni da usare nell'emergenza di viaggi che si svolgono in condizioni non facili e quando è difficile trovare accoglienze gastronomiche e per questo l'anonimo piemontese del 1771 cita: "*Eccettuatore li grandi cammini, qual brodo si trova nelle osterie? Soventi non se ne ha*". Un problema che oggi assilla chi si dedica alla cucina familiare è quello del tempo e per fare un buon brodo tradizionale sono necessarie diverse ore di attenta e continua cura.

### Cosa contengono le diverse varietà dei dadi odierni?

**Oggi vi sono molte varietà di dadi, granulati e gelatine da brodo di carne o vegetali**, ma con quali ingredienti sono stati fatti e cosa contengono tali preparazioni usate anche come condimenti di carni e verdure? Certamente non possiamo pretendere quello che l'anonimo piemontese e Carême riportano nelle loro ricette ma ciò che abbiamo è un'etichetta non sempre ben leggibile per dimensione dei caratteri ma soprattutto non facilmente interpretabile a iniziare dai componenti! Quasi sempre, elencati in ordine di quantità, **predomina il sale; quasi onnipresenti sono il glutammato e gli estratti di carne, vegetali o lievito, seguiti da una serie di composti chimici e di aromi**, mentre **spesso della carne non vi è quasi traccia**, venendo a mancare quel nutrimento vitale che aveva dato origine alle parole di *viande* e *vivanda*.



# Bacon di funghi

di **Maurizia Debiaggi**

Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia

*Nell'attuale continuo interesse per le "carni" di derivazione vegetale, questa volta sono i funghi a proporsi per pancetta, bistecche e non solo*

**S**ostenibilità è la parola d'ordine del momento. Il dibattito sul "costo ambientale" di carne e latte è sempre da prima pagina e, per questo, l'obiettivo di molte aziende del settore alimentare è quello di creare un'alimentazione non solo sana e nutriente, ma anche rispettosa del nostro pianeta. Così, dopo *Impossible Food*, *Beyond Meat* e *No Milk*, **le industrie della carne e del latte "plant based" sono ancora di più sotto i riflettori grazie ai funghi e al bacon vegetale ottenuto da essi.** Proprio il micelio fungino, un insieme di cellule filamentose, le ife, simili a radici, e che costituiscono l'apparato vegetativo dei funghi, potrebbe infatti rivoluzionare il mercato globale nel prossimo futuro.

*Il progetto di una start up newyorkese sui possibili impieghi del micelio*

È questo il progetto della *start up* newyorkese **Ecovative Design**, che solo due anni fa ha investito almeno 10 milioni di dollari nella ricerca sul micelio e sui suoi possibili impieghi, in un progetto che ha chiamato **Mycelium Foundry**. **La sua mission è quella di creare prodotti alternativi alla carne... ma non solo.** Il suo abbraccio alla causa ambientalista, che comincia con il **bacon vegetale**, va infatti oltre l'alimentare per includere la produzione di materiali da imballaggio





biodegradabili, la moda con pellami *cruelty-free* e la cosmesi, con prodotti biodegradabili sostitutivi della plastica.

**I risultati sono incoraggianti e concreti e per presentare questa sfida ambiziosa che Singapore segue con interesse, partiamo, come da titolo, dal bacon “di funghi”.**

Attraverso la *spin out* Atlast, *Ecovative Design* utilizza il micelio per affrontare il problema legato alla produzione alimentare: l'ecosostenibilità. In tale ottica è stato sviluppato il “**super ingrediente**” MY (abbreviazione di *mycelium*) e **MyBacon**, che, con un contenuto in proteine del 10% e in carboidrati del 15%, non solo ha un **buon profilo nutrizionale, ma vanta anche di essere privo di colesterolo e di OGM** e di contenere solo **un terzo dei grassi** e di avere **la metà dell'apporto calorico rispetto alla “vera pancetta”.**

*Il MyBacon è già sul mercato americano*

Il prodotto è già sul mercato americano **con un costo, al momento, simile a quello di una pancetta suina di alta qualità.** Non è un *minus*, perché va messo sulla bilancia che è un alimento “amico della Terra”: per la sua produzione viene infatti impiegato un quantitativo d'acqua 100 volte inferiore a quello necessario per un equivalente di carne suina, con un notevole e positivo impatto sul “costo ambientale”.

Niente paura inoltre per un MyBacon troppo processato, perché contiene solo sei ingredienti: My-micelio, olio di cocco, zucchero, sale, aromi naturali e, visto che

anche l'occhio vuole la sua parte, succo di barbabietola, per il tocco di colore che dà una naturale appetibilità visiva. Pancetta con meno senso di colpa, insomma, ... per noi, per il pianeta e i nostri piatti preferiti!

*Come si arriva, dai funghi, a un cibo che sa di carne?*

Come si arriva dai funghi, o meglio dal loro micelio, a un prodotto che sa di carne e soprattutto che ne ha la consistenza? **Tutto comincia con una vera e propria “programmazione biologica” per “domesticare i funghi”** e produrli su scala industriale. In altre parole, il micelio viene coltivato in grandi incubatori dove sono ricreate le condizioni di cui ha bisogno per crescere sottoterra. Usando poi un processo di fermentazione allo stato solido, il micelio può crescere in qualsiasi forma: è facile da modellare e può assumere diverse consistenze. Ciò che è più interessante è che a differenza di altre *carni a base vegetale*, che sono estruse e a volte altamente lavorate, con tale metodo si ottiene una struttura “intera”, la cui lavorazione è quasi zero. Il micelio diventa, con questo processo, una specie di grande blocco “cotonoso” di “tessuto miceliare” compatto, **un pezzo strutturato e intero**: basta tagliarlo a fettine, lasciarlo imbibire con una speciale marinatura ... ed ecco che MY diventa MyBacon! Grazie a questa specifica caratteristica, si posiziona in un segmento *premium* del mercato rispetto ad altri prodotti di carne “plant based” come i “macinati” per hamburger e salsicce.

**Dalla pancetta alla amata bistecca il**

**salto sarà breve?** Il co-fondatore di *Ecovative Design*, **Eben Bayer**, ha già dichiarato che ci potrebbero essere **novità in arrivo, come la produzione di bistecche ottenute da un fungo chiamato *Fistulina hepatica***, comunemente noto (non a caso) come “beefsteak”, che lui stesso definisce “una delle migliori carni intiere a base vegetale esistente in natura”.

**Ma le sorprese che ci riservano i timidi abitanti dei boschi non finiscono qui.**

I processi di biofabbricazione del micelio permettono infatti di ottimizzarne la struttura in base alle caratteristiche del materiale desiderato, controllandone la porosità, la consistenza, la struttura reticolare, l'orientamento delle fibre. Quindi non solo MyBacon, ma anche MycoComposite, un biomateriale utilizzato per imballaggi e MycoFlex, un materiale biodegradabile usato nell'industria della cosmesi e dell'abbigliamento.

*I funghi come piattaforma su cui costruire una gamma di prodotti ancora più vasta?*

I funghi come piattaforma su cui costruire il futuro di una gamma di prodotti ancora più vasta? **Sembra di sì**: troviamo infatti il micelio fungino in un piatto di *uova al bacon di funghi*, nei contenitori per spedire o proteggere materiali fragili, nelle spugnette per il make-up, nelle **maschere di bellezza** da impregnare con oli idratanti o antirughe, nelle **imbottiture** delle giacche a vento e nelle calzature. Il sistema sotterraneo di radici così versatili e rinnovabili dei funghi ha anche attratto l'attenzione di famose **case di moda**, tra cui **Stella McCartney**, che ha lanciato Mylo, **una pelle miceliare** con cui ha creato prototipi di abiti e la sua **mitica borsa Falabella**, ed **Hermes**, che ha annunciato il **lancio di Victoria, la sua prima borsa di pelle ottenuta appunto dai funghi.**

Sulla moda non ho dubbi, ma MyBacon arriverà presto anche a Singapore? È più che probabile, visto che la città-Stato ha programmato di produrre, entro il 2030, il 30% delle proprie necessità nutrizionali adottando tecnologia!



# Spontaneità in cucina

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

*Spesso ci si allontana dalla semplicità delle preparazioni per sorprendere i commensali.*

**V**attelapesca la spontaneità e le traballanti variazioni sul tema. Spesso, purtroppo, **la spunta chi vuole prendersi la scena costi quel che costi sul set di riflettori, lucro, notorietà.** E tanti ringraziamenti e saluti al compulsivo ricorso alla fantasia? Direi proprio di sì. Caricaturali porzioncine in technicolor con profili cromatici vagamente di sostanza. Insomma, i fiamminghi **Rubens** e **Van Gogh** battono **Artusi** capofila dei geni della tavola che tutti adoriamo. *Divertissement* tra i fornelli e vento in poppa per i budget. **Scoraggiante la sceneggiata durante una seguitissima trasmissione televisiva.**

*La sorte di due scorfani "agghindati" in funzione del copione più che del palato*

La sorte di due scorfani pescati minuti prima è descritta fedelmente nel copione sul menu più che in favore del palato e dello stomaco. Delicati e tagliati in fette al massimo da 50-60 gr e agghindati con una spolverizzata di **mandorle e pangrattato** abbrustoliti, un po' di **prezzemolo, aglio** sminuzzato, **peperoncino,**

**paprika, erbe aromatiche.** Infine, l'"onore" della tavola...

*Per non parlare dei piatti di portata spesso esageratamente sofisticati*

Severo con le apparenze turlupinatrici, però, ho sempre riconosciuto che la cucina del benessere e dell'appagamento alimentare ha un architrave e un frangiflutti **nei piatti per le portate,** a cominciare da quelli di Sèvres non a caso riservati a sovrani, presidenti, vip di primissima fila. **Napoleone Bonaparte** li prediligeva. **Emmanuel Macron** ne ha voluti recentemente 1.500 con le immagini dell'Eliseo,

emblema della *grandeur* francese. La nostra Accademia non ha mai trascurato la valenza di piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli con l'insita consapevolezza che l'eleganza e lo stile accrescono buongusto e sapienza.

In Italia, dipinte a mano e cotte "come Dio comanda", le ceramiche di Cerreto non temono il confronto con quelle di Vietri sul Mare o con le siciliane di Caltagirone, Santo Stefano di Camastra, Sciacca.

**Sarebbe tuttavia da "falso in tavola" negare dignità al desco contadino** e della popolazione più modesta ma non priva di spirito né di storia e di riscatto sociale, con la polenta o il riso in comune nelle cascine come nei "bassi", senza lo scintillio dei maggiordomi, dei sommelier, del *bon ton* tra candelabri, ori e argenti.





# Cuocere bene i fagiolini

di **Gabriele Gasparro**

*Delegato di Roma*

*Crudi o poco cotti  
sono pericolosi.*

**S**appiamo che la maggior parte delle verdure che portiamo in casa possono essere mangiate crude, ma **non i fagiolini che devono essere consumati ben cotti**. Questi, infatti, contengono nei gusci e nei semi **una proteina velenosa, la fasina**, che appartiene alle lectine, e nell'organismo umano provoca l'agglomerarsi di globuli rossi **ostacolando il trasporto dell'ossigeno nel sangue**. Ne conseguono dolorose manifestazioni che possono arrivare a gravi avvelenamenti.

*Si è occupato del problema  
l'Istituto Federale Tedesco  
per la valutazione del rischio*

Di ciò si è **recentemente occupato il BIR** (Istituto Federale Tedesco per la valuta-

zione del rischio) che **ha invitato i consumatori a non mangiare i fagiolini crudi o poco cotti** e a prestare attenzione ai bimbi che sono particolarmente a rischio perché per loro le conseguenze potrebbero essere molto pericolose. L'interesse dell'Istituto tedesco è stato **motivato dall'aumento di casi d'intossicazione verificatosi recentemente in Germania**. Si è appurato che tale circostanza è derivata dalla pandemia, che ha costretto le persone a mangiare (e cucinare) molto più spesso in casa, e dalla diffusione, negli ultimi anni, di **tecniche di cottura più leggere, che lasciano le verdure più croccanti preservando le loro proprietà nutritive**.

*Le cotture al vapore  
o a bassa temperatura  
non distruggono la fasina*

Tuttavia, tali metodi, come la cottura al vapore o a bassa temperatura, **potrebbero non essere sufficienti ad assicurare la distruzione della fasina**. La sostanza, in effetti, è **presente in molti vegetali**, in particolare in quantità elevate nei legumi crudi. Le lectine come la fasina, inoltre, sono considerate antinutrienti perché **interferiscono con l'assorbimento di alcuni minerali**.

Tutto ciò con buona pace di quanto asseriva il Duca di Salaparuta, famoso vegetariano nel suo libro *Cucina vegetariana e naturismo crudo*, in merito alle verdure che dovevano consumarsi crude: "Un regime crudista è una vera e propria liberazione e un'assoluta purificazione rigeneratrice".





# Il Green Deal Europeo e il Sistema Farm to Fork

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

*Le strategie europee che puntano a un nuovo e migliore equilibrio tra natura, sistemi alimentari e biodiversità.*

**L**a protezione dell'ambiente è al primo posto dell'agenda europea: **il nostro Continente vuole puntare, entro il 2050, a essere il primo a impatto climatico zero.** Il punto è stato ben evidenziato da **Frans Timmermann**, Vice Presidente Esecutivo della Commissione Europea e **responsabile per il Green Deal Europeo** che ha affermato "La crisi del *coronavirus* ha dimostrato quanto siamo vulnerabili e quanto sia importante ristabilire l'equilibrio tra l'attività umana e la natura. Al centro dell'Accordo verde, le

**strategie Biodiversità e From Farm to Fork puntano a un nuovo e migliore equilibrio tra natura, sistemi alimentari e biodiversità**, a proteggere la salute e il benessere delle nostre persone e, al contempo, ad aumentare la competitività e la resilienza dell'UE. Queste strategie sono una parte cruciale della grande transizione che stiamo intraprendendo".

I cambiamenti climatici e il degrado ambientale rappresentano una minaccia enorme per l'Europa e il mondo e il *Green Deal* Europeo vuole sconfiggerli,



trasformando l'UE in un'economia moderna, efficiente sotto il profilo delle risorse e competitiva.

### *La CE ha stabilito azioni volte a tradurre il Green Deal Europeo in una concreta realtà*

Il 14 luglio scorso la Commissione Europea ha dunque discusso e stabilito una serie di azioni volte a tradurre il *Green Deal* Europeo in una concreta realtà.

**Il benessere e la salute dei cittadini europei e soprattutto delle generazioni future sarà migliorato** offrendo loro:

- Aria e acqua pulita, un suolo sano e biodiversità;
- Edifici rinnovati ed efficienti dal punto di vista energetico;
- Cibo sano e a prezzi accessibili;
- Implementazione dei trasporti pubblici;
- Energia più pulita e innovazione tecnologica d'avanguardia;
- Prodotti che durano più a lungo, che possono essere riparati, riciclati e riutilizzati;
- Posti di lavoro adeguati alle esigenze future e formazione delle competenze;
- Un'industria competitiva a livello globale.

Certo, come si evince da tale elenco d'intenti, **il percorso sarà impervio** e ricco di difficoltà ma sicuramente **la strada è quella giusta e deve essere intrapresa**. In particolare, per quanto riguarda il settore di nostro interesse, **il sistema *From Farm to Fork* (dalla fattoria alla tavola) risulta uno dei centri nodali del percorso** e mira a rendere i sistemi alimentari giusti, sani e rispettosi dell'ambiente.

### *Porre i sistemi alimentari su un percorso sostenibile porta anche nuove opportunità*

Secondo la Commissione Europea "I sistemi alimentari non possono essere resistenti a crisi come la pandemia Covid-19 se non sono sostenibili. **Dobbiamo riprogettare i nostri sistemi alimentari che**

**oggi rappresentano quasi un terzo delle emissioni globali di gas a effetto serra**; consumano grandi quantità di risorse naturali; provocano la perdita di biodiversità e impatti negativi sulla salute (dovuti sia alla sottanutrizione sia all'ipernutrizione) e non consentono un equo rendimento economico e mezzi di sussistenza per tutti gli attori, in particolare per i produttori primari. Le nuove tecnologie e le scoperte scientifiche, unite a una maggiore sensibilizzazione del pubblico e alla domanda di alimenti sostenibili, andranno a beneficio di tutte le parti interessate".

Il legame tra persone e società sane e un pianeta sano conduce, quindi, alla creazione di una strategia dell'UE per una crescita sostenibile e inclusiva che possa stimolare l'economia, migliorare la salute e la qualità della vita dei cittadini e tutelare la natura.

In concreto, per quanto riguarda il settore alimentare, **rendere più sostenibile e competitiva la catena di approvvigionamento dell'UE, dal produttore al consumatore per un sistema alimentare giusto, sano e rispettoso dell'ambiente**.

### *La strategia "Farm to Fork"*

La strategia *Farm to Fork* mira dunque ad **accelerare la transizione verso un sistema alimentare che dovrebbe: avere un impatto ambientale neutro o positivo**; contribuire a **mitigare il cambiamento climatico** e adattarsi ai suoi impatti; **invertire la perdita di biodiversità**; **garantire la sicurezza alimentare**, l'alimentazione e la salute pubblica, consentendo a tutti l'accesso a un'alimentazione sufficiente, sicura, nutriente e sostenibile; preservare l'accessibilità dei prodotti alimentari, generando nel contempo rendimenti economici più equi, promuovendo la competitività del set-



tore dell'approvvigionamento dell'UE e il commercio equo. Puntare dunque al raggiungimento della invocata sostenibilità, non solo da parte delle Istituzioni, ma anche di tutti gli operatori (*players*) del settore alimentare.

La strategia definisce iniziative regolamentari e non, con la politica agricola comune e la politica della pesca come strumenti chiave per sostenere una transizione giusta.

**È allo studio una proposta di un quadro legislativo per sistemi alimentari sostenibili** al fine di attuare la strategia e lo sviluppo di una politica alimentare sostenibile anche contando sull'esperienza emergenziale della pandemia Covid-19 per garantire l'approvvigionamento alimentare e la sicurezza alimentare. L'UE ha ribadito **il suo fermo intento di sorreggere la transizione globale** verso sistemi agroalimentari sostenibili, mediante le sue politiche commerciali e gli strumenti di cooperazione internazionale.

Ulteriori sviluppi sono stati attentamente discussi dalla Commissione Europea in occasione del Summit ONU sui Sistemi Alimentari dello scorso settembre, che ha avuto, come tema, la forza dei sistemi alimentari per la ripresa dalla pandemia del Covid-19 e gli ulteriori passi per recuperare e riprendere il cammino verso il raggiungimento di tutti gli obiettivi di Sviluppo Sostenibile.



# Il 4 ottobre si festeggia San Francesco d'Assisi

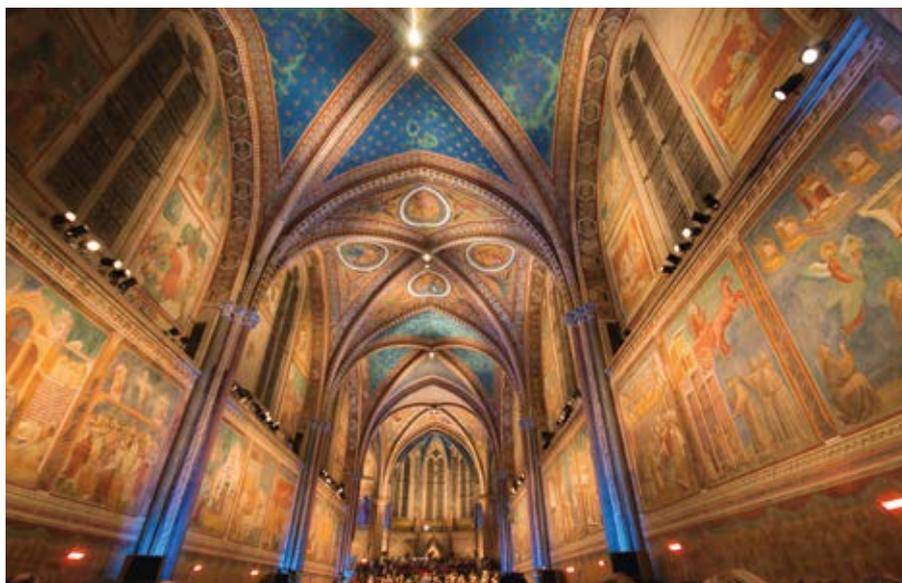
*Nato ad Assisi nel 1182,  
è Patrono d'Italia,  
degli animali  
e dei commercianti.*

In verità il suo "dies natalis" è il 3 ottobre, in quanto il Santo trapassò la sera del 3, presso la Porziuncola di Santa Maria degli Angeli, dove aveva chiesto di essere portato, sentendo ormai la fine vicina (Tommaso da Celano, 39: *Trattato dei miracoli di San Francesco*, Fonti Francescane 862). Lì, chiese a un frate di scrivere, essendo lui ormai cieco, queste parole: "A donna Jacopa, serva dell'Altissimo... [omissis]... Sappi, carissima, che Cristo benedetto, per una

sua grazia, mi ha rivelato che la fine della mia vita è ormai prossima. Perciò, se vuoi trovarti vivo, vista questa lettera, affrettati a venire a Santa Maria degli Angeli, poiché se non verrai prima di tale giorno, non mi potrai trovare vivo. E porta con te un panno di cilicio in cui tu possa avvolgere il mio corpo e la cera per la sepoltura. Ti prego ancora **di portarmi di quei dolci, che eri solita darmi quando mi trovavo ammalato** a Roma (*Lettera a Giacomina*: Fonti Francescane 253-255). Prima che la lettera fosse spedita, donna Jacopa (*"Jacopa de Septem solis"*, cioè "Giacomina dei sette troni", nobildonna romana) arrivò alla Porziuncola e così spiegò ai frati: "Fratelli, mentre stavo pregando mi fu detto in spirito: va' e visita il tuo padre Francesco. Affrettati, non indugiare, poiché se tu tardi non lo troverai vivo. Gli porterai quel tale panno per la tonaca e il necessario per preparargli il dolce".

*In punto di morte, il Santo chiese  
che gli portassero i mostaccioli*

Donna Jacopa preparò i dolci che piacevano a Francesco, ma egli li assaggiò appena, poiché, per la gravissima malattia, le sue forze venivano meno inesorabilmente, e si appressava alla morte (*Leggenda Perugina*, 1657, Fonti Francescane). Quei dolci, tipici della stagione autunnale, sono i **mostaccioli, dolcetti lievitati e impastati con il mosto** (succo d'uva in fermentazione) e, per quanto sopra descritto, sono entrati nella tradizione assisana. Vengono realizzati sia nelle pastic-

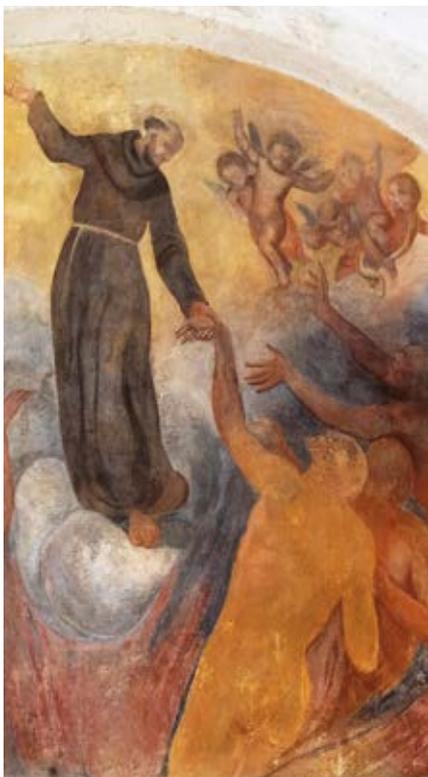


cerie sia nei forni, ma soprattutto nelle case dove "l'usanza" è molto radicata.

*In Sardegna, si prepara per i pellegrini il filindeu, una particolare pasta di semola*

In Sardegna, nelle campagne del **comune di Lula**, a circa 30 km da Nuoro, sorge il **santuario dedicato a San Francesco d'Assisi**, costruito da un allevatore di Nuoro che, in seguito all'invocazione rivolta al Santo, si salvò dall'accusa di aver commesso un grave delitto. Fanno parte del complesso, risalente al 1600, le *cumbessias*, ambienti funzionali ad accogliere i novenanti e i **numerosi pellegrini nuoresi che raggiungono il sito a piedi**, attraversando un aspro sentiero lungo circa 30 km, con stazioni segnate da numerose croci.

**Il 4 ottobre, si svolge una festa** organizzata da un Priore, finanziata dalle offerte raccolte a Nuoro e nei paesi limitrofi e dalla donazione di numerosi capi ovini provenienti dai pastori del luogo. Il danaro raccolto e il bestiame donato sono



## MOSTACCIOLI

**Ingredienti:** 1 kg di farina 00, 4 pacchetti di lievito di birra (da 25 g), 100 g di olio di oliva, 250 g di zucchero, 50 g di semi di anice, 2 bicchieri circa di mosto, uva passa (facoltativa).

**Preparazione:** scaldare 1 bicchiere di mosto, mettere qualche cucchiaino di farina e il lievito (il tutto deve essere abbastanza liquido). Lasciar lievitare per 6 o



7 ore, poi aggiungere gli altri ingredienti e altro mosto tiepido, quanto basta per un impasto morbido che deve essere ben lavorato. Dividere in pezzi la pasta ottenuta dandole la forma preferita (ciambelline, filoncini...). Lasciar lievitare in luogo caldo e coperti da un panno. Infornare a 180 °C per circa 30 minuti (comunque a seconda della cottura delle varie forme).

impiegati per preparare il pranzo per i pellegrini, stremati dal lungo cammino, e per i fedeli che raggiungono il santuario. **Il pasto principale è composto dal brodo di pecora arricchito dal formaggio pecorino fresco leggermente acidulo e da una particolare pasta di semola di grano duro, chiamata filindeu**, che nel dialetto nuorese significa "filo di Dio". Questa pasta, che viene cucinata nel brodo, è la vera caratteristica gastronomica della sagra. Si ottiene usando farina di semola di grano duro, sale e acqua, con una complessa lavorazione fatta dalle abili mani delle donne di una sola famiglia nuorese, che da generazioni si tramanda il segreto dei dosaggi e del modo di prepararla. Si realizzano sfilatini di pasta, successivamente ripiegati in parallelo e tenuti stretti con le dita, all'estremità, per essere poi ripetutamente allungati, in graduale estensione, ottenendone fili di

pasta sempre più lunghi e sottili. Questi vengono fissati in tensione su una spianatoia circolare fatta di legno o di asfodelo per facilitare l'areazione per l'asciugatura. Tale lavorazione si ripete con altri pezzi di pasta inumidita più volte con l'acqua salata per darle maggiore elasticità. I lunghi fili così ottenuti sono sulla stessa spianatoia, disposti in senso contrario e sovrapposti per ottenere un graticcio. Dopo l'asciugatura, si toglie dalla spianatoia circolare un disco rigido, composto da fili di pasta fragili e trasparenti. Durante la festa, i dischi di *filindeu* vengono frammentati e aggiunti, nell'ultima fase di cottura, al brodo di carne di pecora arricchito dal pecorino fresco, e offerti ai pellegrini che raggiungono il santuario per sciogliere un voto o per assistere alle funzioni religiose in onore di San Francesco.

(Tratto dal volume *Le Festività Religiose nella cucina della tradizione regionale*)



Preparazione del filindeu

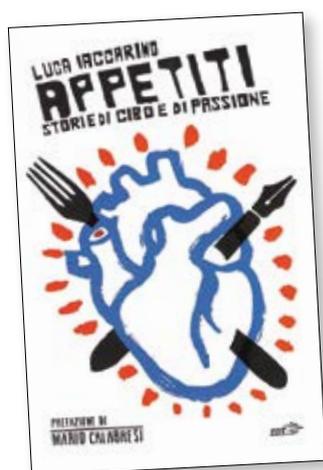


Grafica Atesina,  
Este 2021, pp. 273  
€ 12,00



**B**asta sfogliare qualche pagina per rendersi conto che la definizione "glossario", anche se soddisfa le esigenze della sinteticità per il titolo, è piuttosto riduttiva per quanto riguarda il contenuto di questo volume. Infatti, non

EDT,  
Torino 2021, pp. 265  
€ 15,00



**S**ul risvolto della copertina si legge: "Perché il cibo non ha alcun sapore senza la vita che gli gira attorno". Parole destinate a far nascere un risolino

## Glossario gastronomico

*Le parole della ristorazione dall'Abbacchio alla Zuppa inglese*

di Roberto Mirandola

ci troviamo di fronte a una mera descrizione di quanto corrisponde a ognuno dei 750 termini citati, bensì a un approccio storico-cultural-gastronomico alle singole voci. Roberto dedica la sua opera a quell'affascinante mondo che si chiama cucina italiana, senza le contaminazioni esotiche di cui ben pochi oggi riescono a fare a meno, e riconosce che questa scelta, unitamente alla straripante ricchezza dell'universo gastronomico di casa nostra, contribuisce a rendere la sua opera incompleta. Bisogna ridimensionare la ricerca della perfezione, anche perché, in base al sacrosanto principio popolare che vuole "il meglio nemico del fare", si finirebbe altrimenti per non fare nulla. Il glossario

dimostra la sua utilità anche nel rendere più corretto il lessico del buongustaio, tanto più se Accademico, evitando confusioni che possono appannare la sua figura di esperto gastronomo: agnolini con agnolotti e agnolotti del plin, carne cruda all'albese e alla tartara, cappellacci e cappelletti, lombo e lombata, stoccafisso e baccalà, solo per fare alcuni esempi. Rimanendo nel campo lessicale, il lettore può trovare un valido ausilio anche nella comprensione di quello che nell'introduzione viene opportunamente definito "ristorantese" e che, in quest'epoca ipertecnologica, è usato sempre più frequentemente dai numerosi addetti ai lavori gastronomici.

## Appetiti

*Storie di cibo e di passione*

di Luca Iaccarino

di incredulità sul viso di chi apprezza il cibo con il solo senso del gusto, e di quelle persone, più aperte, che si spingono a coinvolgere anche i sensi cosiddetti "carnali", come olfatto e tatto e, già che ci siamo, la vista. Per superare tale approccio decisamente riduttivo, Iaccarino, giornalista gastronomico che prova più di 200 locali l'anno, ha raccolto le esperienze che gli sono servite per documentare e destare la curiosità sull'universo che si cela dietro al cibo che abbiamo nel piatto e ci serve ventisei avventure gastronomiche vissute di persona nelle situazioni più disparate. I capitoli, cioè le portate di questo ideale banchetto letterario, sono quattro: il lavoro, i prodotti, la società, i luoghi, inframmezzati da tre gustosi intermezzi che fanno da collegamento fra un capi-

tolo e l'altro con un'efficacia decisamente maggiore del sorbetto che in tempi passati (per fortuna!) veniva ammannito a tavola, con finalità opposte, fra una portata e l'altra. Il vissuto del cameriere e del lavapiatti; la raccolta dei tartufi in Monferrato e il distacco dei percebes dagli scogli della Galizia; veder morire un maiale in Emilia e respirare l'atmosfera delle sfide impossibili di Ferran Adrià; l'inaspettato primato dell'alta ristorazione di Copenhagen e la piccola casa di legno di Sappada, fino all'epilogo, di vissuta attualità: un *delivery* a casa sua durante la chiusura del 2020 con la conseguente botta di depressione. Già, perché se il cibo non è accompagnato da un contorno di vita, dice l'Autore "...è come il sesso senza amore. Pornografia".



### Veneto

#### CORTINA D'AMPEZZO

### Due ristoratori ampezzani alle Olimpiadi di Tokyo

*Già insigniti del Diploma di Cucina Eccellente, sono stati invitati come responsabili della cucina di Casa Italia.*

**G**rande soddisfazione e orgoglio della Delegazione per la partecipazione di due cuochi, già insigniti del Diploma di Cucina Eccellente, alle Olimpiadi di Tokyo. Sono Graziano Prest e Fabio Pompanin, rispettivamente titolari del ristorante "Tivoli" e del "Al Camin" di Cortina d'Ampezzo, accompagnati dai collaboratori Stefano Camata e Andrea Simioni. In occasione delle Olimpiadi Invernali del 2018 a Pyeong Chang, in Corea, chiamati dal CONI, hanno gestito la cucina di Casa Italia portando i piatti tipici della cucina ampezzana: casunziei, canederli, gnocchi di ricotta affumicata, cervo, e altri 1.800 kg di prodotti semilavorati. L'esperienza ha avuto un tale successo che Casa Italia è stata fin da subito il ritrovo preferito di molti personaggi politici e sportivi e di numerosi operatori commerciali interessati alla importazione di

nostri prodotti di qualità. Stesso successo lo scorso inverno, in occasione dei Campionati Mondiali di sci di Cortina. E ora l'orgoglio di essere invitati a Tokyo come responsabili della cucina di Casa Italia, anche se non hanno potuto portare, per sicurezza, nessun prodotto all'infuori di pasta secca, salsa di pomodoro, olio e vino. Hanno preparato, *in loco*, i casunziei alle rape rosse, tipicamente cortinesi; spaghetti alla carbonara e all'amatriciana; *spatze* (gnocchetti) e gnocchi di patate al ragù, ma anche conditi con varie salse al pesce di ottima qualità e freschissimo e tanti "cicchetti" con prodotti locali e molto leggeri, vista l'elevata temperatura. Applausi e ringraziamenti da parte della Delegazione ai due ambasciatori della cucina ampezzana, veneta e italiana, condita con la loro simpatia e il sorriso sempre pronto. (Silvana Savaris Grasselli)

### Emilia Romagna

#### MODENA

### Consegna dei premi "Massimo Alberini"

*I riconoscimenti al negozio di pasta fresca "da Vanda" e alla pasticceria "Remondini".*

**L**a Delegazione si è riunita in presenza, dopo quasi un anno di fermo, per festeggiare due Accademici che hanno raggiunto i 35 anni di appartenen-

za all'Accademia: Luigi Cremonini e Alberto Mantovani, ex Delegato. Sono intervenuti alla serata il CT Emilia, Pier Paolo Veroni, ed Elisabetta Barbolini, DCST Emilia, en-

#### TREVISO-ALTA MARCA

### Riunione conviviale della ripresa

*In un locale storico, gestito lungamente da un grande protagonista della ristorazione trevigiana.*

**F**inalmente è stato possibile riprendere l'attività conviviale accademica, salutata con grande partecipazione e calore dagli Accademici nella bella cornice di un locale storico, gestito lungamente da un grande protagonista della ristorazione trevigiana, Onorio Barbesin, e del quale, oggi, i figli Mirco e Luca garantiscono la continuità. La sua figura, poco conosciuta, è stata descritta con dovizia di particolari da Giancarlo Saran, Accademico e membro del Centro Studi "Franco Marengi". Onorio Barbesin è stato un ristoratore illuminato che, con le sue lodevoli iniziative, ha fatto conoscere la gastronomia, l'arte e la pittura trevigiane. La sua attività si consolida intorno agli anni Settanta del secolo scorso con tante e valide iniziative tuttora in vita. Fu, per esempio, il primo in Italia a proporre una cena a tema dedicata alla valorizzazione del radicchio variegato di Castel-

franco, il fiore che si mangia. Nel 1976 aderì, come profondo conoscitore dei funghi spontanei che raccoglieva nel vicino Montello, alla creazione dell'associazione del Cofungo, promossa dai gastronomi trevigiani Giuseppe Maffioli e Fernando Raris e formata dai sei ristoratori più blasonati, con la finalità di organizzare serate conviviali dedicate ai funghi. La sua cucina inizia a essere apprezzata sia a livello locale sia nazionale e il suo *palmares* annovera riconoscimenti importanti. Aveva la passione per l'arte, soprattutto pittura e scultura, tanto che, grazie alla sua attività di ristorazione, divenne amico di tanti artisti dell'epoca. Ecco perché la storia di Onorio Barbesin va oltre i singoli piatti che lo hanno reso famoso: ha infatti dimostrato di saper abbinare, con sensibilità e intelligenza, la cultura materiale della cucina con quella dell'anima. (Nazzareno Acquistucci).



trambi riconfermati nella carica per il triennio 2021-24. Il Delegato Mario Baraldi e il CT Veroni hanno poi consegnato il premio "Massimo Alberini" alla responsabile del negozio "Pasta Fresca da Vanda", Rossana Ferrari,

e a Mauro Rossi, attuale proprietario della pasticceria "Remondini" di Modena, fondata nel 1936. Tali riconoscimenti aiutano l'autostima di chi produce alimenti tradizionali di eccellenza valorizzando la cucina del territorio. (Mario Baraldi)



### Diploma di Buona Cucina all'“Olimpia Restaurant” di Modena

*Specializzato in una eccellente cucina di pesce e dotato di un'ottima enoteca.*

**A**lla presenza di una rappresentanza di Accademici della Delegazione, rispettando tutte le norme vigenti, è stato consegnato il Diploma di Buona Cucina all'“Olimpia Restaurant” di Modena per il 2020. Si tratta di un ristorante a prevalente conduzione familiare, specializzato in una eccellente cucina di pesce e dotato di un'ottima enoteca. Le note vicissitu-

dini legate al Covid hanno impedito la consegna del premio nel mese di dicembre 2020. Lo chef Cristian Zeoli ha festeggiato l'attestato servendo un leggero aperitivo accompagnato da bollicine millesimate. Cristian e il suo staff, lieti per il riconoscimento della loro competenza e passione, si sono dimostrati particolarmente grati alla Delegazione.



#### ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*Il Delegato di Milano, **Dino Betti van der Noot**, ha ricevuto il Premio alla carriera dalla Federazione Nazionale Il Jazz Italiano.*

*Il Delegato della Svizzera Italiana, **Emilio Casati**, è stato insignito del titolo di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia.*

*Il Delegato di Bologna-San Luca, **Atos Cavazza**, è stato nominato “Accademico corrispondente” dell'Accademia Nazionale dell'Agricoltura.*

### RAVENNA

#### Incontro conviviale in onore di Dante

*La Delegazione ha partecipato al ricco programma di manifestazioni organizzate dal Comune.*



**L**a Delegazione ha avuto l'opportunità di partecipare al ricco programma di manifestazioni organizzate dal Comune di Ravenna a celebrazione del settimo centenario dalla morte di Dante. Nella storica cornice dei chiostrì della Classense, meraviglioso complesso monumentale edificato nei primi decenni del 1600, la Delegazione, unitamente alle altre della Romagna, ha organizzato una cena dal titolo “700 Viva Dante”.

L'incontro conviviale ha inteso proporre una rivisitazione della cucina e dei cibi impiegati nelle varie preparazioni ai tempi del grande poeta. Il Delegato Davide Rossi ha sottolineato come la promozione di iniziative dirette alla ricerca, anche a livello storico, dei cibi e delle preparazioni gastronomiche rientri tra i compiti fondamentali dell'Accademia. Pur non offrendo Dante, nelle sue opere, molti spunti in tema di cibi e di cucina, il XIII secolo, epoca cui lo chef si è ispirato, risulta abbastanza ricco di informazioni. Sono

infatti sopravvissute sino ai giorni nostri, scritte nella maggior parte delle lingue europee, più di 70 raccolte di ricette medievali.

La proposta dello chef, articolata sulle tre cantiche della *Divina Commedia*, è stata accolta con piacevole sorpresa dai partecipanti. Ha permesso loro di calcare le orme della cucina di 700 anni fa, offrendo la possibilità di fare un ideale e personale confronto tra quello che si mangia oggi e ciò che si metteva in tavola in un banchetto ai tempi di Dante.

Come ha ricordato il Direttore della Classense e della Cultura del Comune di Ravenna, professor Maurizio Tarantino, cucina e gastronomia sono oggi indubbi elementi di cultura non solo materiale.

Partecipando al ricco panorama delle manifestazioni dantesche, la Delegazione ha inteso pertanto seguire un filone sia storico sia socioculturale, dando il suo contributo alla conoscenza dei valori della cucina presso la pubblica opinione. (Francesco Donati)

## Cena sulla terrazza profumata di elicriso

*Gustando le specialità del locale, ricche di sapori.*



**R**iunione conviviale in presenza, finalmente! Ospita la Delegazione l'amen agriturismo "Podere Diamante", posto sulle colline all'interno dell'omonima Riserva agrifaunistica, nel cuore delle Terre dei Castelli, sul crinale che congiunge gli abitati di Castelvetro di Modena e Levizzano Rangone. Nella fresca terrazza profumata di elicriso, gli Accademici ammirano il panorama delle vigne di Lambrusco Grasparossa che ordinatamente declinano a valle, e

di cui poi gusteranno il prodotto. Sul tavolo mazzetti di lavanda della coltivazione aziendale come omaggio alle signore. Sono state gustate le prelibatezze suggerite dalle specialità del locale, ricette tradizionali riviste e arricchite di sapori per renderle più appetibili ai palati contemporanei e agli estenuanti climi estivi.

Riconoscimento e brindisi con il proprietario-chef Leone Monticelli sotto un rasserenato cielo di stelle, in un buio silenzio da gustare! (Rosalba Caffo Dallari)



## Vini in anfora e cibi biointegrali

*Ripresa delle attività in presenza con visita e cena presso la "Tenuta Casadei".*

**L**a Delegazione ha celebrato la ripresa delle attività in presenza, con una riunione conviviale tenutasi a Suvereto, presso la "Tenuta Casadei". Il tema della serata era: "Anfora, il vino più antico del mondo e l'era della sostenibilità: il biointegrale di famiglia Casadei". Nel tardo pomeriggio, gli Accademici hanno visitato l'azienda, con particolare attenzione all'orto botanico, all'anforaia e alla barricaia, dove il Simposiarca Paolo Valdastri ha tenuto la sua relazione, con uno speciale focus sui vini in anfora. Negli scavi Areni 2 in Armenia, sono stati trovati resti di grandi anfore vinarie datate 6.000 anni fa. Oggi la pratica di vinificazione in anfora, con lunghe macerazioni sulle bucce, è stata ripresa da molti produttori, impiegando terrecotte caucasiche o ricorrendo alle esperienze delle fornaci di Impruneta. Elena Casadei, responsabile del progetto "Le Anfore" della

Tenuta, ha spiegato le tecniche di vinificazione impiegate per alcuni vini. Grande evidenza anche al progetto di produzione "Biointegrale" applicato, oltre che al vino, all'olio extravergine e ai prodotti delle tre aziende di famiglia. I cibi in coltivazione biologica, serviti durante la cena, provenivano da Suvereto (Livorno), dal Castello del Trebbio (Pontassieve), e da Olianas (Cagliari). Sapori dimenticati sono stati alla base della cena conviviale, accompagnati da vini emozionanti già per la loro storia. La scenografica architettura dell'azienda ha regalato ai convitati un aperitivo al tramonto in terrazza dove si è svolta anche la cena, aperta dalla Delegata Maria Gloria Nannini. Alla serata è intervenuto il Sindaco di Suvereto, Jessica Pasquini, che ha posto l'accento sull'importanza delle produzioni agricole di alta qualità, motori di spinta anche per il turismo tematico del vino. (Maria Gloria Nannini)





### LIVORNO

## Un aiuto per il ristorante "Ca' Moro", gestito da ragazzi disabili

*Il vetusto peschereccio, sul quale era situato, è recentemente affondato.*

**A** Livorno, nella darsena vecchia, davanti al monumento dei "quattro mori", da una decina di anni era ormeggiato un grosso peschereccio, modificato nell'interno e nelle sovrastrutture e adibito a ristorante. Era il "Ca' Moro". La sua caratteristica era che tutto il personale di bordo e di cucina era costituito da ragazzi disabili, che in tal modo si erano inseriti nel mondo del lavoro traendo da ciò anche notevoli benefici dal punto di vista psicologico. A causa della vetustà, verso la fine di agosto, il battello è affondato e difficilmente, una volta recuperato, potrà tornare a essere utilizzato come ristorante. La Delegazione,

nell'immediato, ha già messo a disposizione dei ragazzi 1.000 euro e sta impegnandosi per cercare di trovare associazioni e club service che diano un aiuto concreto per la rinascita del ristorante. La prossima riunione conviviale sarà dedicata a tale fine e avrà come relatore il dottor Daniele Tornar che illustrerà agli Accademici e agli ospiti lo stato dell'arte del recupero e del futuro del battello. La stampa cittadina ha già dato notizia del progetto e la Delegazione si augura che grazie all'intervento di privati ed enti pubblici, i ragazzi del "Ca' Moro" possano tornare a fare ristorazione e possa risorgere un'importante realtà livornese. (Sergio Gristina)

### CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2021

#### OTTOBRE

16 ottobre-30 novembre - **Cremona**  
7ª edizione del Festival della Mostarda

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

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

23 ottobre - **Isernia**  
Ventennale della Delegazione

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

#### NOVEMBRE

5 novembre - **Imola**  
Incontro culturale "Tortelli dolci, tortelli salati, tortelli amari"

13 novembre - **Campobasso**  
Venticinquennale della Delegazione  
Convegno "Cibo e arte lungo le strade della transumanza"

22-28 novembre  
VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

### LUCCA

## Celebrato il sessantesimo anniversario della Delegazione

*Nell'occasione, consegnato il premio "Giovanni Nuvoletti" alla titolare della trattoria "Da Giulio".*

**N**ella suggestiva cornice del loggiato delle antiche mura lucchesi presso Porta San Donato, si è tenuta la celebrazione dei 60 anni di vita della Delegazione guidata da Daniela Clerici. La serata si è svolta alla presenza del Presidente Paolo Petroni e del Segretario Generale Roberto Ariani e di altre autorità accademiche.

Per celebrare l'evento, la Delegazione ha realizzato una pubblicazione dal titolo *Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Lucca - 60 anni di storia*, molto apprezzata perché ripercorre le vicende della Delegazione fin dalla sua prima fondazione, nel 1961, e della sua rifondazione avvenuta nel 1981 grazie alla volontà di Renzo Menesini, che seppe rilanciare l'Accademia a Lucca attraverso una serie di iniziative, ricordate ancora oggi, che ebbero non poco risalto a livello nazionale e internazionale.

Durante la serata, Paolo Petroni ha voluto ricordare il pranzo della "rinascita" della Delegazione, cui egli stesso aveva partecipato, e anche gli Accademici di allora, e soprattutto alcune figure storiche come Claudio Guerrieri, Paolo Mencacci, Giorgio Nencini e Antonio Posenti, recentemente scomparsi. La Delegata si è soffermata sul ruolo dell'Accademia nella cucina lucchese, ricca di tradizioni antiche, che grazie all'attività dei ristoratori del territorio vengono tramandate nel rinnovamento di una cucina vivace e creativa. Nel corso della serata, sono stati festeggiati gli Accademici Frediano Chiocchetti e Giovanni Cicerchia, per i 40 anni e Umberto Tenucci per i 35 anni di appartenenza all'Accademia. Al termine, è stato consegnato a Marilina Sari, titolare della trattoria "Da Giulio" dove si è svolto l'evento, il premio "Nuvoletti". (Francesco Andreini)



## Premio "Giovanni Nuvoletti" a Enrico Fregosi

*Con i suoi libri, ha salvato un patrimonio di storie di vita quotidiana, di aneddoti e memorie, anche gastronomiche, del verace animo aullese.*

**N**el corso della partecipata riunione conviviale della ripresa dell'attività, presso l'agriturismo "La Selva" di Aulla, si è tenuta, alla presenza delle autorità civili e religiose, la cerimonia di conferimento del prestigioso premio "Giovanni Nuvoletti" 2021 al signor Enrico Fregosi, ultimo testimone e protagonista di una vivace realtà socioeconomica che, nel secolo scorso, ha caratterizzato la città di Aulla, da secoli l'emporio commerciale di uno snodo di primaria importanza. Il Delegato ha elogiato l'indispensabile contributo del signor Fregosi che, con i suoi libri, ha letteralmente

salvato dalla dispersione un patrimonio di storie di vita quotidiana, di aneddoti e memorie, anche gastronomiche, del verace animo aullese, altrimenti perduto. Con il vivo applauso di Accademici e ospiti, il Delegato e il Sindaco di Aulla, Roberto Valettini, hanno conferito la pergamena a Enrico Fregosi, commosso e felice. Emozionato anche l'Accademico Andrea Baldini, al quale è stato consegnato l'attestato per i 35 anni di appartenenza all'Accademia. Serata molto riuscita, tangibile la gioia di tutti di rivedersi a tavola e di riprendere in pieno la vita accademica. (Ragna Engelbergs)



## Cena in terrazza, al tramonto

*Riprendono nel migliore dei modi le riunioni conviviali.*

**D**opo le limitazioni imposte dalla pandemia, la Delegazione ha ripreso piacevolmente le riunioni conviviali, all'ora del tramonto, sulla terrazza a mare del ristorante "Mary's Club", situato all'interno dell'ormai storico "Bagno Mary" di Tirrenia. Assistiti, con cortesia e discrezione, dalla direttrice Valentina Balvis e confortati, nel gusto, dai cuochi Pasquale Langella e Pierantonio Battaglia, gli Accademici e i loro ospiti hanno apprezzato un menu caratterizzato in gran parte da prodotti del territorio. Un'inconsueta bevanda fredda ricavata dalla cottura di vongole veraci, accompagnata dalle bollicine di Cardinal Prosecco Doc Treviso, ha rappresentato l'esordio di un menu cui è seguito un originale e delicato antipasto di stracciatella

di bufala con polvere di capperi, pistacchio e tartare di gambero rosa. Il risotto di triglia all'arancia e rosmarino con i famosi pinoli di San Rossore – che hanno fatto la differenza – ha tenuto alta l'attenzione dei commensali. Apprezzatissima, poi, l'insolita preparazione del polpo croccante, presentato su crema di patata viola e pomodoro arrostito. La cena, egregiamente conclusa con un demi soufflé di cuore caldo al cioccolato fondente con gelato alla crema, è stata degnamente accompagnata dal Vermentino bianco (Micante Maremma Alta). Gli Accademici hanno espresso un alto gradimento delle preparazioni, dell'ambiente, del servizio e delle apparecchiature dei tavoli. Un luogo e una cucina da ricordare e da raccontare.

## Sapore di mare e non solo...

*Cena a base di pesce e consegna del premio "Massimo Alberini" alla panetteria "Il Forno" di Pietrasanta.*

**N**ell'affollata Forte dei Marmi di fine luglio, un vero privilegio cenare sulla spiaggia in uno dei bagni storici: il "Bagno Silvio". Subito accolti da uno staff sorridente e preparato, che si è confermato positivo durante tutta la serata. Una riunione conviviale ricca di presenze e avvenimenti, tra i quali la consegna del premio "Massimo Alberini" alla titolare della panetteria "Il Forno" di Pietrasanta, che da anni prepara buonissime torte tradizionali del territorio. Onorati della presenza del Vice Pre-

sidente Maurizio Fazzari, gli Accademici hanno brindato, insieme a lui, al successo della serata e all'Accademia. L'antipasto si è fatto un po' attendere ma ne è valsa la pena: il ricco carosello di vassoi, dalla frittura al crudo di pesce, la vaporata, il crostino di arselle... Veramente ottimo il secondo: un'ombrina al guazzetto reso particolare dal gusto deciso del capperi. Come ha sottolineato la Delegata Anna Ricci, ottime preparazioni che non stravolgono la delicatissima materia prima quale il pesce.



### Marche

#### FERMO

### Le eccellenze di Campofilone

*Salumi, maccheroncini e gustosa cucina.*

**P**artecipatissima riunione conviviale per la curiosità verso un evento che ha riunito tre eccellenze di Campofilone: la Tenuta della Marca con la sua filiera corta nella produzione di salumi, fra cui la “spalletta” (premio “Villani” 2021); Sabina Marilungo, ultima a tirare ancora a mano la “pannella” da cui ricavare maccheroncini di inimitabile finezza; Aurelio Damiani (premio “Nuvoletti” 2020), maestro della cucina fermiana che ha scelto Campofilone per il suo *buen retiro*.

Si inizia al tramonto, nel patio del punto degustazione posto su un cucuzzolo di fronte a Campofilone, “... là dove il vento dell’Adriatico incontra l’aria dei Sibillini”, con olive tenere ascolane Gregori ripiene e fritte; una tavolozza dei salumi della Tenuta e poi, a completare il panorama dei prodotti di punta dell’azienda, l’assolo della “spalletta” con melone.

Dopo il saluto del Sindaco di Campofilone, Gabriele Cannella, esibizione di Sabina che in pochi

minuti, in *show cooking*, ha confezionato, con ineguagliabile maestria e naturalezza, i maccheroncini di impareggiabile finezza, necessari per saziare la gola degli oltre cinquanta convenuti. Abbondantemente irrorati da un ragù della tradizione fermiana, sapido e profumato dalla varietà delle carni e delle spezie, tirato per oltre quattro ore in cottura per una magistrale interpretazione di Aurelio, hanno deliziato e solleticato il palato dei commensali. Apprezzati anche il successivo prosciutto arrosto della Tenuta, in salsa al vino rosso, con contorno di verdure al forno, e la torta gelato di cioccolato e pistacchio della pasticceria “Dorina”. Ottimi i vini dell’azienda Dianetti e su tutti il Vigna Giulia, della cui miscita ai tavoli si è occupato lo stesso proprietario Emanuele. Sulle romantiche note e vocalizzi musicali di Leonardo, sotto una luna piena sempre più alta in cielo, il clima di vera festa e amicizia ha portato i convenuti ben oltre le ore piccole. (Fabio Torresi)



### Umbria

#### VALLI DELL'ALTO TEVERE

### La Delegazione all’Abbazia

*“L’Abbazia di Montecorona” è anche il nome del ristorante immerso nel verde dell’omonimo complesso conventuale.*

**L**’abbazia è quella di Montecorona, col suo possente campanile ottagonale che emerge da quel mare verde che è il bosco di Montecorona, nei pressi di Umbertide (Perugia). Fu costruita, nel 1007, da San Romualdo, camaldolese, che qualche anno dopo costruì l’Eremo di Camaldoli. Il complesso conventuale accoglie, ora, uno stupendo ristorante gestito dalla signora Samanta, che ti fa sentire subito a proprio agio, nonostante l’importanza di un luogo che trasuda storia e spiritualità dalle sue pietre. Una tenuta di 2.000 ettari circonda l’abbazia, con uliveti, pescheti, meleti, vigne e altri alberi da frutto, oltre ad animali da cortile,

come usava una volta, in modo da essere autosufficienti in ogni periodo dell’anno. Tra i vari proprietari che si sono succeduti nel tempo, spicca la figura di Beniamino Gigli, il famoso tenore, che era innamorato di questo luogo. La riunione conviviale sarà ricordata non solo per le succulenti preparazioni suggerite dalla signora Samanta, ma anche per la bellezza del luogo, sconosciuto a molti, e per la creatività e l’accoglienza che hanno contribuito a creare un clima sereno e festoso, tale da rendere indimenticabile l’incontro, e lasciarsi alle spalle, almeno per un giorno, i problemi creati dalla pandemia. (Patrizia Perniola Morini)



Lazio

 RIETI

## Diploma di Buona Cucina al ristorante "Leon d'Oro" di Leonessa

*Piatti tipici della tradizione laziale, in un ambiente caldo e raffinato.*

**G**li Accademici della Delegazione si sono ritrovati presso il ristorante "Leon d'Oro" per consegnare alle titolari il Diploma di Buona Cucina 2021. Nel corso della riunione conviviale, il Delegato Francesco Maria Palomba, che ha svolto anche la funzione di Simposiarca, ha consegnato il meritato riconoscimento elogiando la famiglia Chiaretti per l'alta qualità ristorativa offerta. Il ristorante, gestito dalle due sorelle Serenella e Irene e dalle loro famiglie, offre infatti sempre piatti stagionali e territoriali, tipici della tradizione laziale, cui si aggiungono specialità della vicina regione umbra, in un ambiente caldo e raffinato, nel cuore di Leonessa, dove il grande camino consente preparazioni alla griglia. Due gli ospiti: Eva Rauco, Assessore al Comune di Leonessa, e Bruno

Alvisini, Amministratore Delegato delle Tenute Folonari, che ha offerto i vini consumati durante il pasto, illustrandone le tipologie. L'Assessore Eva Rauco, nel ringraziare il Delegato per la vicinanza al territorio, ha tenuto a sottolineare che "La presenza di eccellenze gastronomiche, che onorano la tradizione culinaria locale esaltando i prodotti tipici, rappresenta un valore aggiunto alle innegabili bellezze paesaggistiche, storiche e culturali del paese".

Molto ricco il menu, intrigante nella sua semplicità e perfettamente realizzato, composto, tra l'altro, da pecorino con marmellata di grugnale, molto ricercata e di difficile reperimento; sfusellati, tipica pasta leonessana, al sugo di castrato; faraona alla leccarda; dolce del pastore, a base di ricotta e miele. (Francesco Maria Palomba)



## Premio "Dino Villani" all'azienda agricola "D'Ascenzo"

*Terza generazione di casari, che produce ottimi formaggi con latte delle proprie greggi.*

**L**a Delegazione ha consegnato il prestigioso premio "Dino Villani" all'azienda agricola di Rieti "Emilio D'Ascenzo", per il "prodotto artigianale eccellente" pecorino selezione. La cerimonia di consegna si è svolta presso l'azienda, che ha offerto ad Accademici e ospiti, tra i quali il Vice Sindaco di Rieti e Assessore alle attività produttive, Daniele Sinibaldi, una degustazione degli ottimi prodotti caseari ovis. Il premio è stato consegnato dal Delegato Francesco Maria Palomba ai fratelli Daniele e Manuel Colantoni, nipoti del fondatore Emilio, terza generazione di casari, che hanno preso in mano le redini dell'azienda dal 2011. L'azienda D'Ascenzo realizza i prodotti caseari esclusivamente con latte crudo proveniente dagli allevamenti estensivi e naturali

delle proprie greggi, che vengono lasciate al pascolo ogni mattina, dopo la mungitura, a brucare erba fresca e fieno in totale libertà.

Il Delegato, nel rallegrarsi per i risultati raggiunti dall'azienda, ha riassunto le motivazioni che hanno portato all'attribuzione del premio, mentre il Vice Sindaco, oltre a ringraziare l'Accademia per il lavoro svolto sul territorio, si è complimentato con i fratelli Colantoni a nome dell'amministrazione comunale, auspicando sempre maggiori successi. Dopo la consegna del premio, i convenuti hanno degustato gli ottimi prodotti artigianali: ricotta, primo sale, semistagionato un mese, stagionato quattro mesi, stagionato in forma grande, erborinato, ricotta salata e il D'Ascenzo selezione riserva, per il quale è stato attribuito il premio. (F.M.P)



Abruzzo

 AVEZZANO E DELLA MARSICA

## Fra le antiche mura del borgo medievale Albe

*Conservazione del patrimonio storico-culturale e occasione di sviluppo socioeconomico.*

**I**l "convivio agostano" ha rappresentato un momento di alta convivialità, di generosa e genuina cucina del territorio, di profonda cultura. Potrebbe essere questa la sintesi della brillante serata vissuta fra le antiche

mura del borgo medievale Albe, risalente al IV secolo a.C., fondato nel territorio degli Equi, dai quali subì attacchi sempre respinti. Durante la campagna di Annibale (II guerra Punica), fornì 2.000 uomini per soccorrere Roma minacciata



dai Cartaginesi; in seguito però rifiutò di fornire altri aiuti. Nel Medioevo, il borgo di Albe fu incluso nella contea dei Marsi. Doveroso il richiamo storico da parte del relatore, Antonio Moscianese Santori (Delegato di Atri), il quale ha precisato che "Stasera siamo in questo bellissimo sito e possiamo goderne perché vi è stata avviata l'attività di ristorazione. Se così non fosse stato, con ogni probabilità, il luogo sarebbe stato chiuso e abbandonato". La riflessiva conclusione: al turismo intensivo, disattento e frettoloso, deve sostituirsi una presenza di visitatori più interessati a conoscere la natura dei luoghi, la storia e i

prodotti tipici del territorio. Su tali temi si è ampliato un intenso e serrato confronto. Il menu è stato in linea con le tradizioni autoctone, e con materie prime locali. Plauso assoluto per i truciolotti: pasta a foggia originalissima, con grano Solina, guanciale, ricotta di pecora e zafferano. Pertinente l'intervento di Fra' Emiliano e quelli di Accademici e ospiti. Immane gli applausi allo chef e la consegna del guidoncino alla titolare del ristorante innovativo, ma nella tradizione. Il Delegato ha ringraziato il Simposiarca per l'ottima scelta: sia del luogo sia dell'indovinato menu. (Franco Santellocco Gargano).

### Campania

#### NAPOLI-CAPRI

## Incontro con il Presidente dell'Accademia Partenopea del Baccalà

*Il baccalà è protagonista sia nelle ricette della tradizione sia in accostamenti fino a ieri impensabili.*

**D**opo una serie di incontri virtuali, gli Accademici della Delegazione sono finalmente riusciti a incontrarsi di persona nella storica Piazzetta di Porto, presso il famoso ristorante "Baccalaria", anche se non al completo, nonostante l'appetibilità dell'occasione. L'appetibilità non si riferiva solamente a ciò che è stato squisitamente servito nei piatti, ma all'incontro con il direttore dell'Accademia Partenopea del Baccalà e dell'affascinante tavola rotonda scaturita dalla dotta presentazione del suo Presidente Toti Lange, coadiuvato dai colti e stimolanti interventi del Delegato

Elio Palombi. Partendo dal classico della storia dell'alimentazione *Il Tesoro della Sanità. Nel quale s'insegna il modo di conservar la Sanità & prolungar la vita* (Castor Durante, 1693) e nonostante le sue ingenerose considerazioni sul baccalà, il Presidente Lange ne ha tracciato, con veloci tratti, i più significativi momenti storici della sua diffusione in Europa e nel mondo e del suo insostituibile valore tra i credenti. Il merluzzo, trasformato in stoccafisso e baccalà, partiva penalizzato dalla scienza, ma all'epoca non rappresentava un grosso problema in quanto destinato all'alimentazione delle classi più modeste, che pote-

#### PESCARA ATERNUM

## Passaggio della campana

*Vivace riunione conviviale alla presenza di numerosi ospiti.*

**A**lla presenza di tanti ospiti, Giuseppe Di Giovacchino ha ufficialmente assunto il ruolo di Delegato, seguendo nella guida della Delegazione Mimmo Russi che ha svolto il suo importante ruolo per 8 anni, con numerose attività e studi sul territorio. Sono intervenuti molti Delegati di altre Delegazioni abruzzesi, il CT Nicola D'Auria, il Legato per lo Stato Città del Vaticano Monsignor Michele Fiorentino e il neo Prefetto di Pescara Giancarlo Di Vincenzo.

Ospite il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio che, con brio e simpatia, ha celebrato il rito del passaggio della campana, ripercorrendo la storia dell'Accademia. Non senza emozione, il neo Delegato ha manifestato la sua intenzione di adoperarsi per avviare iniziative idonee a diffondere maggiormente la migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana e abruzzese in particolare, con la collaborazione degli Accademici. Obiettivo non meno ambizioso sarà anche quello di avere un dialogo virtuoso con le rappresentanze pubbliche locali, organizzando con-

vegna di studio, tavole rotonde ed eventi vari, nonché intrattenendo rapporti con gli organi di informazione. Con il neo Delegato sono stati presentati i nuovi membri della Consulta. A complemento della serata, che si è svolta ad Alanno, presso il ristorante "Villa Alessandra", una rivisitazione di pietanze preparate con ingredienti poveri della cultura delle famiglie abruzzesi che hanno sempre saputo sfruttare ciò che la natura ha loro offerto, facendo attenzione al gusto ed evitando lo spreco. Simposiarca del convivio, l'Accademico Leonardo Seghetti. Le pietanze sono state preparate dalla brigata di cucina guidata dallo chef Nunzio Visconti e servite sotto la supervisione del responsabile di sala Renzo De Melis. (Maria Luisa Abate)



vano così rispettare giorni di magro e quaresime. Da lì, la sua diffusione negli usi e costumi della cucina italiana e di pari passo la sua cultura. Napoli, scavalcando Livorno come porto principale di importazione, sviluppa dal tardo Settecento un rapporto col baccalà, tale da averlo reso ormai obbligatorio nei migliori ristoranti della Campania. La tradizione da un lato, la più scapigliata inventiva dall'altro, accostamenti

fino a ieri impensabili come quello col parmigiano e il tartufo nero. Dalla molteplicità degli interventi che hanno fatto seguito alla relazione, è stato proposto all'unanimità di riunire le menti più brillanti della Delegazione e quelle dei più sagaci "baccalajuoli" per dare vita a un tomo letterario che comprenda storie, lettere e poesie, ispirate da questo generoso pesce. (Claudio Novelli)

## Basilicata

### POTENZA

## Pizza top a Potenza

*Nella pizzeria "Fandango", materie prime, esperienza, sperimentazione fanno la differenza.*

**S**i fa presto a dire pizza, ma non tutte le pizze sono uguali. Materie prime, esperienza, sperimentazione fanno la differenza. Alla ricerca della migliore, gli Accademici potentini hanno scelto, per la prima riunione conviviale post pandemia, la pizzeria "Fandango" di Potenza, di Salvatore Gatta, e si sono ritrovati a fare un'esperienza nel gusto. Salvatore inizia da una piccola attività di famiglia nel 1995, nella frazione di Scalera (Potenza) fino a diventare rappresentante lucano nell'Associazione Verace Pizza Napoletana. Dal 2020 apre un locale anche nel capoluogo e fa sempre il tutto esaurito. Gatta ha proposto una selezione speciale di pizze (da pasta madre lievitata 24 ore) con impasto classico e multicereale, frutto di una selezione degli ingredienti

migliori del territorio (le sue farine provengono dall'azienda agricola di Gennaro Mecca di Filiano). I pomodorini gialli del Vesuvio nella "Marinara rivisitata", la provola di bufala con pancetta di nero lucano e peperoni cruschi di Senise nell'"Assunta Madre", l'originalissima "Hummus aviglianese" con ceci neri di Filiano, baccalà, trito di pomodoro di Ciettaiciale e crumble aviglianese, oltre alla classica "Margherita", portano in tavola gusto e qualità notevoli, nella perfetta sintesi della tradizione partenopea con quella gastronomica locale. Tutto ciò garantisce a Gatta la presenza, per il quarto anno consecutivo, nella "Guida Pizzerie Gambero Rosso" e la conquista del sedicesimo posto nella speciale classifica mondiale 50 top Pizza. (Rosanna Santagata)

### CATANIA

## Riannodare i fili delle attività accademiche

*Ricominciando là dove tutto si era interrotto.*

**L**a Delegazione si è ritrovata al "Giardino di Bacco", nello stesso luogo dove si era lasciata un anno prima. La scelta non è stata casuale, per riannodare i fili delle attività accademiche rimaste sospese, per ricominciare là dove tutto si era interrotto. L'atmosfera dei giorni sereni, che tanto sono mancati, ha fatto da cornice alla serata. Numerosi gli Accademici e molti gli invitati intervenuti anche per festeggiare la riconferma

del Delegato di Catania Gianclaudio Tribulato, le nomine del CT per la Sicilia Orientale Vittorio Sartorio e del Consigliere di Presidenza Ugo Serra. Il "patron" di casa, Trischitta, non ha deluso le aspettative. Ricchi gli antipasti con i profumi del mare: sformatino di pesce spada e melanzane; rotolino di spatola e zucchini alla menta; insalata di gambero e datterino. Ottimo un insolito risotto con gocce di nero di seppia. Freschissimo il trancio di

## Sicilia

### CANICATTI

## Convegno "Neviere di Sicilia: granite, sorbetti, gelati"

*Numerose e interessanti relazioni sulla storia e l'evoluzione delle golose preparazioni.*

**L**a Delegata Rosa Cartella è stata l'organizzatrice e la moderatrice del convegno "Neviere di Sicilia: granite, sorbetti, gelati", che si è tenuto presso il giardino del centro culturale San Domenico del Comune di Canicattì.

I saluti istituzionali sono stati portati dall'Assessore alla Cultura e Vice Sindaco Angelo Cuva. Sono intervenuti i relatori: Luigi Romana, scrittore ed esperto di Storia del gelato, che ha relazionato sul tema "Dalla nevieria alla sorbetteria: le origini del gelato"; Giuseppe Giugno, dottore di ricerca presso UniPa e Presidente dell'Associazione Culturale Alchimia di Caltanissetta, copromotore dell'evento, che ha trattato il tema "La vendita della neve nella Sicilia centrale"; Piero Napoli, cultore di storia locale, il quale ha esposto l'argomento "Un'iniziativa imprenditoriale nella Canicattì di fine '800". Laura Giovenco, Delegata di Parigi Montparnasse, è intervenuta in videoconferenza porgendo i suoi saluti e quelli della Console Generale d'Italia a Parigi Irene Castagnoli, lasciando poi la parola al Vice Delegato Andrea Fesi, il quale ha discusso sul tema "Il gelato in Francia". Sono seguiti gli interventi di Daniela Nifosi, CT per la Sicilia Oc-



cidentale e Delegata di Palermo; di Carmen Augello, Accademica di Canicattì. Le conclusioni sono state tratte da Girolamo Cusimano, DCST della Sicilia Occidentale. La Delegata ha espresso sincera gratitudine al Comune di Canicattì e alle Associazioni culturali che hanno collaborato. Ha inoltre affermato: "Il gelato non è soltanto un alimento che gratifica e nutre, né solo una sapiente miscela di ingredienti, ma è l'espressione del territorio e dello stato d'animo di chi lo realizza. È importante educare i giovani alla conoscenza delle tradizioni locali: le granite, i sorbetti, i gelati hanno una loro storia e una loro evoluzione". Al termine degli interventi, preparazione di granite, col metodo delle origini, da parte del relatore Luigi Romana e gustosa degustazione. Per gli Accademici e i loro ospiti la serata si è conclusa presso i locali della Scuola professionale dei mestieri, con un'ottima cena, curata dallo chef Salvatore Agnello. (Rosa Cartella)

pauro accompagnato da gamberoni arrostiti su crema di patata al limone e zafferano. Per finire, un gustoso dolce di Maniace con gelato e tortino ai pistacchi. Indovinati anche i vini: dal Prosecco all'Etna bianco Tornatore.

Anche il servizio rapido e inappuntabile. Alla fine, un arrivederci caloroso con la certezza, non una speranza, di recuperare, con la partecipazione di tutti, il tempo perduto. (Michela Ursino)



## PIEMONTE

### ALBA LANGHE 8 luglio 2021

Ristorante "Filippo Oste" di Filippo Giaccone e Silvia Scavino, in cucina Filippo Giaccone. ●Via Umberto 12, Albaretto della Torre (Cuneo); ☎338/8871155; info@filippogiaccone.com, filippogiaccone.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalata di Filippo, carne cruda classica; maccheroncini al pomodoro; coniglio allo spiedo; zabaione.

**I vini in tavola:** Les Mesnil Champagne; Nebbiolo Rosso 2018.

**Commenti:** Riunione conviviale estiva dedicata alla cucina tipica del territorio: una serie di capolavori cucinati con passione e maestria da Filippo, in questo angolo sulle colline di Langa davvero affascinante.

### ALBA LANGHE 29 luglio 2021

Ristorante "Le Rocche Osteria in Treiso" di Massimo Bergamin, anche in cucina. ●Viale Rimembranza 1, Treiso (Cuneo); ☎0173/638017; info@osteria-lerocche.it, osteria-lerocche.it; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** merluzzo e pomodorini marinati con salsa guacamole, melanzana arrosto, pomodorini confit e crema di kefir; risotto con cipolle di Acquaviva, zafferano e polvere di limone nero; capitone bbq con salsa agrodolce; granita al melone con latte di mandorle.

**I vini in tavola:** Alta Langa (Berruti); Chardonnay L'Altro; Chardonnay Piodilei (entrambi Pio Cesare).

**Commenti:** Serata estiva sulle colline del Barbaresco per i saluti e l'augurio di buone vacanze a tutti gli Accademici. Esperienza culinaria molto positiva con una proposta dello chef Massimo Bergamin gradevole e in perfetta stagionalità.

### ALESSANDRIA 4 luglio 2021

Ristorante "Accademia" di Nicola Mecca. ●Via Mameli 29, Casale Monferrato (Alessandria); ☎0142/452269, cell. 335/5452237; info@accademiari-storante.it; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** antipasto piemontese con giardiniera di verdure in agrodolce, tonno al rosso, salami vari cotti e crudi; vitello a lenta cottura con quenelle di salsa tonnata; girasoli di pasta con mousse di parmigiano, pomodoro fresco e basilico; guancia di vitello a lenta cottura con patata al lime e anelli di cipolla di Brema in pastella; bavarese al mango con crumble al profumo di lime.

**I vini in tavola:** Aurora Chardonnay (cascina Uva Matris di Sala Monferrato); Monferace Grignolino del Monferrato (Paolo Angelini di Ozzano Monferrato); Moscato.

**Commenti:** Più di una trentina di persone tra Accademici e i loro familiari hanno partecipato serenamente a questo evento gestito con successo dal Simposiarca Carlo Bajardi che ha dato il meglio di sé, coadiuvato da Nicola Mecca e dal personale del ristorante. Applausi per i gustosi piatti (veramente buoni i girasoli, il vitello e il dessert al mango) accompagnati da ottimi vini del territorio. Una menzione a parte va alla location: nello storico Palazzo Gozzani Treville che fa bella mostra di sé da oltre 300 anni, con la sua architettura delle scale e dalle pitture di grande pregio nelle varie sale.

### ASTI 6 luglio 2021

Ristorante "Collina delle Balene" di Bruno Squillaciotti, anche in cucina. ●Via Fontana 4, Asti; ☎392/0695736; collinadellebalene@collinadellebalene.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo

da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** ostriche; tartare di tonno e salmone; polpo stufato nel vino rosso con crema di mais e marmellata di peperoncino; filetti di rombo al forno con purea di sedano rapa e salicornia; torchetti al nero di seppia trafilati al bronzo con guazzetto di vongole veraci; frittura di calamari freschi, pescato del giorno alla moda dello chef; babà al limoncello e cannolo scomposto.

**I vini in tavola:** Metodo classico Blanc de Blanc; Vionier Sensazioni (Luca Ferrari); Rosato del Salento (Leone De Castro); Fichimori (Azienda Tormaresca-Antinori); Ribolla Gialla (Felluga); Passito delle Isole Lipari.

**Commenti:** Ottima scoperta! Un ristorante che cucina solo pesce e... che pesce! Sulla porta c'è scritto che il menu è composto da 4 antipasti, 1 primo, 2 secondi e il dessert, ma non è indicata la qualità che verrà servita perché dipende da quel che trova sul mercato l'estroso chef. Il menu è stato precedentemente studiato dai Simposiarchi, soprattutto per quanto riguardava l'abbinamento con i vini provenienti dalla ben fornita cantina. Tutto è stato gradito e apprezzato, in particolare il raro "Fichimori" abbinato ai filetti di rombo. Servizio premuroso e gentile. Prima di cena i giovani Simposiarchi Alberto Bazzano e Alberto Gai hanno illustrato brillantemente cibi e vini. Bravo Bruno, continua così.

### CUNEO-SALUZZO 31 luglio 2021

"Agriturismo 'L Perol' di gestione familiare, in cucina Mauro Robbione. ●Frazione Pianetto 7, Moiola (Cuneo); ☎0171/717127, cell. 333/8581038; mauro.robbione@gmail.com, www.agriturismoperol.com; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** vitello tonnato con salsa all'antica; filetto di trota salmonata arrostito e verdura fritta; crouzet al ragù di salsiccia di vitello o crouzet con pesto di zucchine e mentuccia; prosciutto d'agnello sambucano affumicato (dell'azienda agricola) con mozzarella di bufala Moris di Caraglio e frutti rossi; formaggio castelmaigre in purezza; semifreddo alla pesca.

**I vini in tavola:** Langhe bianco Dragon; Dolcetto d'Alba; Nebbiolo d'Alba (tutti Vajra); Côtes du Rhône.

**Commenti:** Un gradito ritorno da parte della Delegazione in un ristorante in agriturismo che sempre si distingue per la cura nella scelta della materia prima e l'originalità nella preparazione. L'agrichef Mauro Robbione non ha deluso le aspettative, creando la giusta combinazione fra i piatti della tradizione. Degni di nota il vitello tonnato, i crouzet (pasta preparata a mano tipica della Valle Stura), e l'originale prosciutto d'agnello affumicato. Determinante il contributo del Simposiarca Mauro Revello nella scelta dei prodotti tradizionali della Valle e degli ottimi vini. Nel corso del convivio è stato consegnato al Vice Delegato Francesco Bonamico il distintivo per i 35 anni di Accademia.

### VERCELLI 7 luglio 2021

Ristorante "Hosteria del Capel Rosso" di gestione societaria, in cucina Efram Cognasso. ●Via Santa Chiara 3, Verelli; ☎016/502322; capelrosso.vercelli@gmail.com, www.capelrosso.it; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana dopo l'Epifania, 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica sera; giovedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** vitello con salsa tonnata; tonno di coniglio cotto in olio cottura, giardiniera, crema di peperone rosso al forno; tinca in carpine e cipolla rossa di Brema, basilico sferificato; riso (Sant'Andrea Dop di Baraggia az. agricola Goio) mantecato con pecorino sardo Dop e rabarbaro; panino al latte con lingua al bagnetto verde leggero, cubotto di lingua scottato e sua riduzione; polpetta fritta di pâté di lingua con composta di cipolle rosse (in alternativa merluzzo in olio cottura, crema di catalogna e patate novelle arrostite); torta bavarese ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Cuvée dry (Morbin); Roero Arneis Docg (Cornarea); Grignolino del Monferrato Casalese Doc Bestia Grama (Bes); Ruché di Castagnole Monferrato Docg (Ferraris-Vigna del Parroco); Valdobbiadene Docg extra dry Giall'Oro (Ruggeri).

**Commenti:** Il menu ha valorizzato le ricette del territorio, cucinate e rivisitate dallo chef: il tonno di coniglio e

la tinca in carpione sono stati quasi un salto nel passato, nella cucina delle nonne. Assolutamente ricercato il risotto, di cui è stata particolarmente apprezzata la finezza dello specificare la varietà utilizzata per la sua realizzazione. La lingua, proposta nelle tre varianti, è stato il piatto che ha conquistato gli Accademici: la rivalutazione del "quinto quarto", trasformato in un piatto gourmet. La torta bavarese ai frutti di bosco è stato l'omaggio al tema dell'anno.



## LIGURIA



### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 29 luglio 2021

Ristorante "Conte Rosso" di Anna Maria Capogrosso, anche in cucina. ●Via Torlaro 30, Albenga (Savona); ☎0182/53699; coperti 45+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in autunno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** carpaccio di fassona marinato con salsa all'Albese e tartufo nero; fonduta di toma d'alpeggio delle Alpi Liguri con tartufo nero; tagliolini con vongole veraci e tartufo nero; calamari, patate di Calizzano e tartufo nero; gelato alla crema con tartufo nero.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Bernardi; Pelaverga di Verduno Doc 2018.

**Commenti:** Eccellente riunione conviviale dedicata al tartufo nero estivo, protagonista dei piatti serviti in tavola con garbo e fantasia. La fonduta, i tagliolini, i calamari hanno riscosso unanime apprezzamento; i vini sono stati abbinati benissimo alle portate. L'ambiente architettonico ha contribuito a rendere la serata fantastica anche per la consegna del prestigioso riconoscimento del premio "Villani" alla storica pasticceria Bria "baxin" di Albenga. Servizio, ambiente e cucina eccellenti! Complimenti vivissimi.



### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 30 agosto 2021

Ristorante "La Prua" della famiglia Barardo. ●Passeggiata Francesco Baracca 25, Allassio (Savona); ☎0182/642557; coperti 50+140 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** terrina di polpo, panissa, crema di pinoli; bradacujun, chips di patate, polvere di olive taggiasche, acciughe ripiene, crema sardenaira; ravioli ripieni di branzino, salsa prescinseua e pesto; rollè di coniglio, patate di Calizzano; formaggio Piave mezzano, Grappa Nonino visinar; stroschia ligure, frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Vermentino Doc 2020 La Vecchia (Cantina Calleri); Valpolicella Doc 2019 (Pedemonte).

**Commenti:** Ricordando Hemingway, in uno dei locali più suggestivi del Ponente Ligure, a sessant'anni dalla sua scomparsa e dal suo soggiorno ad Allassio. Il Delegato ha organizzato una riunione conviviale molto apprezzata per l'ambiente, per il servizio impeccabile del direttore Leo Vergaro, per i vini in tavola, per lo straordinario abbinamento Grappa Nonino e formaggio Piave. I piatti buoni, migliorabili nel polpo, nei ravioli, nel coniglio, ottimi gli altri. Nel complesso una bella serata che resterà nella memoria.



## LOMBARDIA



### LARIANA 20 luglio 2021

Ristorante "Feel Como - Serre del Grumello" di Federico Beretta, Elisa Forlanelli, in cucina Federico Beretta. ●Via Diaz 54; sede estiva via Caronti, Como; ☎cell. 334/7264545; info@feelcomo.com, www.feelcomo.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo. ●Valutazione

8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** finta ciliegia al pâté di lavarello, funghetto di panna cotta, tartina con ratatouille e corniole; trota affumicata con nocchie, germogli di aglio orsino, salsa al sidro di mele valtellinese; lingune al burro acido, ortica, uova di trota, polipodio e fiori di zafferano; salmerino alpino con maionese al prezzemolo, gribiche e ristretto di abete rosso; meringa con lamponi sciropati, fava tonka e acetosella di bosco.

**I vini in tavola:** Franciacorta Docg Conte di Provaglio satèn; Lugana Doc; Garda Classico Chiaretto Doc (entrambi Olivini).

**Commenti:** Una magnifica serata, sotto le fronde di un maestoso albero di canfora, avvolti dai profumi di un parco secolare, con le luci magiche delle Serre di Villa del Grumello. Dopo la consegna del diploma dei 25 anni di appartenenza all'Accademica Giovanna Verga, la cena, rigorosamente a base di pesce d'acqua dolce, è fluita in una sinfonia di sapori sapientemente orchestrati dallo chef Federico Beretta. Molto apprezzati la finta ciliegia e il salmerino alpino. Dopo mesi di limitazioni e rinunce, un bellissimo ritorno alle magie e ai sapori del Lario.



### LODI 22 luglio 2021

Ristorante "The Noble Lodi" di Mosè Cugnach, in cucina Sebastian Fitarau. ●Via Sant'Angelo 1, Lodi; ☎349/3133202; thenoblelodi@gmail.com, www.thenoblelodi.it; coperti 60+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie in agosto variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** gamberoni fritti e salsa teriyaki; baccalà in tempura con marmellata di cipolla e crema di piselli e menta; la Norma in un riso; ombrina marinata al miso con zucchine alla scapece in due consistenze e lattuga di mare; ops ...!! mi è caduto il vaso ... tiramisù.

**I vini in tavola:** Magum brut rosé (Mattia Vezzola Costaripa); Moscato passito di Pantelleria.

**Commenti:** Nuova realtà della ristorazione in città con un bel giardino

e un interno ricercato. Ristorante e cocktail bar aperto sino ora tarda, con un menu leggero per i fuori orario e con un menu moderno, ma strettamente legato alla tradizione e ai prodotti della penisola per l'orario canonico della cena. Molto apprezzati gli accompagnamenti dei cocktail d'aperitivo serviti in giardino. Non omogenei i giudizi relativi al risotto interpretato alla Norma, ma comunque positivi. Molto interessante l'ombrina e simpaticissima la presentazione del tiramisù in un vasetto di cioccolato rovesciato. Apprezzato l'abbinamento del vino a tutto pasto per una calda serata estiva. Tempi un po' lunghi.



### MILANO DUOMO 8 luglio 2021

Ristorante "Antica Trattoria Monluè" di Eugenio Anzalone e Emilia Lomazzo, in cucina Emilia Lomazzo e Alessio Algherini. ●Via Monluè 75, Milano; ☎02/7610246; anticatrattoiamonluè@gmail.com, www.anticatrattoiamonluè.it; coperti 150+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie dal 9 al 25 agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** riso Venere saltato, verdure croccanti e gamberi spadellati; involtino di pescespada alla siciliana con caponata di melanzane; torta di cioccolato e pere.

**I vini in tavola:** Ribolla Gialla brut (Villa Sala); Gavi Docg 2018 (Alte Rocche Bianche).

**Commenti:** La riunione conviviale, organizzata dai Simposiarchi Faggella e Sorrentino in un "loco culinario" che affonda le sue radici nel XVI secolo, ha privilegiato il lato siciliano del locale che si muove su un doppio binario lombardo e siciliano. Molto apprezzato l'involto di pescespada alla siciliana con caponata di melanzane. In chiusura sono intervenuti il patron Anzalone con la moglie Emilia e lo chef Algherini. La serata ha avuto importanti momenti istituzionali: la presentazione di due nuovi Accademici, Davide Chiumello e Amariylli Gersony, e la consegna ad Andrea Cesari di Maria dell'attestato per i 25 anni di attività accademica. È stato distribuito il volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti*.



LOMBARDIA segue

## MONZA E BRIANZA 24 giugno 2021

Ristorante "Camp di Cent Pertigh" di Lorella Damiani, in cucina Silvano Zappa. ●Via Trento e Trieste 63, Carate Brianza (Monza e Brianza); ☎0362/900331; info@campdicentpertigh.it, www.campdicentpertigh.it; coperti 200+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 16 gennaio, una settimana in agosto, 26 dicembre; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** focaccia alle patate al profumo di tartufo e lardo fondente, panna cotta di ricotta, marmellata di cipolle rosse, grissino di sfoglia, tartare di carne salada, caviale di senape e biscotto croccante, carpaccio di tonno, leggermente affumicato, finocchietto fresco, melone e olive taggiasche; risotto Carnaroli mantecato alla barbabietola, maggiorana e caprino di Montevecchia; filetto di maialino in porchetta cotto a bassa temperatura, fichi crogiolati al balsamico e rughetta con contorno di patate; soufflé ghiacciato al lampone con coulis alla menta e cremoso fondente.

**I vini in tavola:** Chardonnay brut (Borgo Maragliano); Sangiovese Toscana Igt; bianco di Pitigliano Superiore Raseno (entrambi Cantina Vignardi).

**Commenti:** La riunione conviviale di "ripresa", dopo la lunga attesa di tempi migliori, ha avuto un esito buono, grazie anche alla fattiva collaborazione del Consultore Guido Droghetti. Ben concertata la successione delle portate e l'accostamento dei vini. Molto apprezzati il filetto di maialino, peccato per il contorno di patate penalizzato da scarsa cottura. La serata è stata "vivacizzata" da un imprevisto temporale che ha determinato un allegro fuggi-fuggi nella zona interna perfettamente organizzata.

## SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO 16 giugno 2021

Ristorante "Osteria la Dispensa" di Nettuno di Stefano Cottafava e C., in cucina Matteo Cottafava. ●Via della Galleria 3, Sabbioneta (Mantova); ☎0375/221107, cell. 340/3834334; ladispensa@live.it; coperti 19+26 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valuta-

zione 6,45; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** ciccioli e frittatine; prosciutto crudo, salame e gnocco fritto; risotto alla pilota; coniglio arrosto; costolette d'agnello alla griglia con patate al forno; torta sbrisolona con zabaione; torta elvezia.

**I vini in tavola:** Custoza (Cantina di Custoza); Trebbiano (Corte dei Frati); Cabernet Alto Mincio (Cantina Bertagna).

**Commenti:** Dopo la lunga e forzata sosta, la Delegazione si è riunita all'"Osteria la Dispensa", un locale collocato nel centro storico di Sabbioneta e che ha a disposizione un suggestivo spazio all'aperto, sul fianco della Galleria degli Antichi. L'accoglienza sulla tavola ha proposto ciccioli e frittatine d'erbette mentre le portate servite sono state il classico antipasto di salumi accompagnato dallo gnocco fritto, seguito dal risotto alla pilota che è stato preceduto dalla descrizione della ricetta e della sua preparazione da parte della signora Sonia per la quale il piatto è tradizione di famiglia.

## VARESE 21 luglio 2021

Ristorante "I Panigacci" di Maurizio detto il Pompa. ●Via Giovanni Chini 11, Boarezzo (Varese); ☎331/2044157; www.ipanigacci.com; coperti 65+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì-mercoledì. ●Valutazione 8,13; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** panigacci e formaggio (stracchino e gorgonzola) e salumi (prosciutto, coppa, salame, lardo); tre tipi di fiorentine: fassona, sachi finlandese e rubia gallega spagnola, cipolle borretane, peperoni, melanzane, patate, pomodori; dolce a scelta tra le specialità home made della casa.

**I vini in tavola:** Sassella (Negri).

**Commenti:** L'aria freschissima ha aiutato gli Accademici a godere di una cena un po' pesante. La prima parte consisteva nel panigaccio, un pane tondo realizzato solo con farina di grano, sale e acqua. Viene fatta una pigna di testi, nei quali c'è la crema di farina che è cotta tra un testo e l'altro. I panigacci vengono portati in tavola caldissimi e mangia-

ti con i salumi e i formaggi. È bene non esagerare (non è facile perché la nuova vivanda ha l'effetto delle ciliegie), per poi gradire nel modo migliore il secondo piatto costituito dagli assaggi di tre tipi di fiorentine portate in tavola con alcune pietre calde per cuocere eventuali parti di carni troppo al sangue.



## TRENTINO - ALTO ADIGE

### TRENTO 29 luglio 2021

Ristorante "PerBacco" di Paolo Dolzan ed Elisa Tait, in cucina Paolo Dolzan. ●Via Emanuele de Varda 28, Mezzolombardo (Trento); ☎046/1600353; info@ristorante-perbacco.com, www.ristorante-perbacco.com; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e 20 giorni ad agosto; giorno di chiusura martedì e domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** trota marinata all'aceto di miele, maionese di patate e yogurt, crema di zucchine bianche e verdi, tonno rosso scottato e croccante di riso; canederlotti di verdure e crema alle erbe, spuma di trentingrana; filetto di maialino, pomodoro, polvere di capperi di salina, zuccina gratin; mousse di yogurt e kefir alla vaniglia, frutti di bosco e meringhe.

**I vini in tavola:** Trento Doc brut millesimato (Altemasi); Cavit Sauvignon Faedi; Pinot Nero Faedi (entrambi Bellaveder).

**Commenti:** Il 29 luglio, 68° anniversario di fondazione dell'Accademia, si è tenuta la riunione conviviale di mezza estate, a cura dei Simposiari chi Bruno Cesconi e Stefano Hauser. Per la prima volta la Delegazione ha visitato questo locale creato e condotto dalla coppia Paolo ed Elisa Dolzan. Menu fresco e calibrato con trota marinata, crema di zucchine con tonno rosso scottato, canederlotti di verdure e crema alle erbe, eseguiti secondo la tradizione, filetto di maialino e un'imperdibile

mousse di yogurt e kefir alla vaniglia. Raccolti sotto il cielo stellato, in un piccolo broilo, antistante il locale, è stato accolto il nuovo Accademico Marco Stefenelli.



## VENETO

### ALTO VICENTINO 20 luglio 2021

"Trattoria al Molino" di Mauro Scapin & C. snc, in cucina Mauro Scapin, in sala Lorena Caprin. ●Via Chiumenti 7, Valli del Pasubio (Vicenza); ☎0445/593904; trattoriaalmolino@libero.it; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a metà settembre; giorno di chiusura martedì sera (inverno) - mercoledì. ●Valutazione 7,23; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** sopressa di Valli del Pasubio, polenta bustrolà, formaggio di capra di produzione locale, salgarole fritte e polentina di mais Marano; gnocchi al guciaro su fonduta di formaggio di malga e sopressa croccante di Valli del Pasubio; pollo ruspante nostrano in tecia con patate cornette; capriolo del Pasubio in salmi con polentina morbida (assaggio); macedonia di fragoline di bosco e mirtilli al succo di vino.

**I vini in tavola:** Leon Durello spumante metodo classico 36 mesi sui lieviti; Agnolobianco Veneto Igt 2019; Costa Nera Pinot Nero Igt 2018; Masari Veneto rosso Igt 2016 (tutti dell'azienda agricola Masari).

**Commenti:** Serata accademica sotto le stelle e le cime del monte Pasubio, magistralmente organizzata dal Simposiarca Massimo Carboniero, con prodotti del territorio nella tradizione della Val Leogra. Si inizia con la sopressa e il formaggio di capra locale accompagnati a della polenta "brustolà". Al tavolo, bella apertura con le salgarole fritte, pescate appositamente per l'occasione, e a seguire i sorprendenti gnocchi al "guciaro" su una fonduta

di formaggio di malga, per poi passare al pollo ruspante in "tecia" con patate cornette. Un assaggio anche di capriolo in salmi con polentina morbida. Un'eccezionale coppa di fragoline di bosco e mirtilli marinati nel vino per finire la serata.

#### **BELLUNO-FELTRE-CADORE** 31 luglio 2021

"Agriturismo Orto Alpino" di Michele Dassiè, anche in cucina. ●Località Confos 69/a, Borgo Valbelluna (Belluno); ☎0437/757064; info@ortoalpino.it, www.ortoalpino.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì-giovedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pizzette di melanzane, fiori di zucca ripieni di ricotta e basilico, salame di cadeva con zucchine marinate; risotto alla bieta rossa e crema di formaggio Piave; spiedo misto; cheesecake alla lavanda.

**Commenti:** Luogo ideale per un bel pranzo estivo, in mezzo a un paesaggio meraviglioso. Si tratta di un'azienda agricola che offre i prodotti del proprio orto e propone uno stile di vita "naturale". Inoltre offre ogni tipo di prodotto selvatico che la natura consente di raccogliere (erbette primaverili, germogli, frutti di bosco, funghi). E molto altro...

#### **CORTINA D'AMPEZZO** 28 luglio 2021

Ristorante "El Camineto" di Romeo e Orietta Melon, in cucina Riccardo Rasina. ●Località Ru Merlo 1, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/4432; info@ilmeloncino.it, www.ilmeloncino.it; coperti 66+95 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dopo Pasqua-fine giugno; giorno di chiusura martedì (bassa stagione); lunedì-venerdì (ottobre, novembre). ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** fritti; insalatina di farro e "sciopetis" con uovo fritto e fonduta di castelmagno; tagliolini al mirtillo nero su crema di patate profumata al pino mugo e porro fritto; "bisato" in umido con polenta bianca arrostita e crostini all'aglio; tortino al cioccolato cuore morbido; semifreddo al cioccolato bianco, aria al lime e salsa al caramello salato.

**I vini in tavola:** Wildbacher brut rosé (Col Sandago); Pinot Bianco Colli Orientali del Friuli (La Viarte); Nature Prosecco extra brut Conegliano Valdobbiadene Docg (Col Sandago); Moscato Fior d'Arancio Docg (Montevera).

**Commenti:** Un viaggio attraverso i canti della *Divina Commedia*, alla ricerca dei riferimenti gastronomici. Dalla frutta che attraeva i golosi dell'Inferno, all'anguilla del Purgatorio che ha trovato piacevole riscontro, al *pan de li angeli* del Paradiso, che ha saputo soddisfare anche i palati dei più esigenti grazie alla combinazione di consistenze, caldo e freddo, dolce e salato. Il convivio è stato un vero successo. Soddisfatte le Simposiarche Gaia Di Gallo e Katia Tafner, assieme alla Delegata Monica De Mattia, per riscontro e partecipazione. Relatore l'Accademico onorario di Belluno Francesco Piero Franchi, appassionato di Dante, che del sommo poeta ha disegnato gusti e curiosità.



#### **FRIULI - VENEZIA GIULIA**

#### **PORDENONE** 23 luglio 2021

Ristorante "Le Masiere" di Mauro Tomasini, anche in cucina. ●Via Pedemontana Occidentale 18, Aviano (Pordenone); ☎0434/661418; info@lemasiere.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì-martedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostino di pane nero con formaggio caprino "nuvoletta"; crostino di pane bianco con trota salmonata; prosciutto riserva "il cantinon" con giardiniera casareccia; tortellone casareccio ripieno alle melanzane su specchio di pomodoro; bianchetto di vitello all'agro di capra con nido di zucchine; cremoso al formaggio con pesche noci.

**I vini in tavola:** Igt Tre Venezie brut rosé Castelveccchio 2020 (Sagrado); Doc Friuli Grave Friulano Borgo delle

Oche 2019 (Valvasone); Doc Friuli Grave Merlot Vistorta 2013 (Sacile); Moscato Asti Docg Vite Colte La Gatta 2020 (Barolo).

**Commenti:** A due passi da Castel d'Aviano, nella ventosa frescura della pedemontana pordenonese, si è tenuto il convivio d'estate all'insegna della valorizzazione di un prodotto tipico del territorio. Nell'occasione, è stato consegnato il prestigioso premio "Villani" all'azienda agricola "San Gregorio" di Aviano, nelle mani del titolare Massimo Cipolat, per l'eccezionale prodotto caseario "nuvolette di capra". Il formaggio caprino è stato protagonista e filo conduttore delle proposte gastronomiche della serata, allietata altresì dall'applauditissimo ingresso in Delegazione della scrittrice e giornalista televisiva Manuela Sain Colombo, autrice di "Ciak si cena!"

#### **TRIESTE** 29 luglio 2021

Ristorante "Società Triestina della Vela" di Franco Fadelli, in cucina Barbara Bressan. ●Pontile Istria 8, Trieste; ☎040/305999; fadellifranco@gmail.com; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** spiedino di gamberi bardati; baccalà mantecato; risi e bisis; ricciola al forno con patate; palacincine ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Glera frizzante della casa; Chardonnay Colli Orientali.

**Commenti:** Convivio culturale preceduto da una conferenza dell'Accademico Giulio Stagni che ha messo in evidenza la varietà di sapori che si incontrano peregrinando per la nobile terra d'Istria, affiancato dalla signora Marina Sepetti Tommasini che ne ha illustrato la parte storica. Dal litorale all'entroterra incontriamo due realtà molto diverse: si passa dal pescato alla cacciagione e ai frutti della terra. Al termine della conferenza, accomodati sulla terrazza dove Maria Giovanna Lizzul aveva artisticamente decorato le tavole, gli Accademici hanno potuto assaporare il menu istro-veneto magistralmente preparato dalla brigata di cucina. Serata piacevole sul mare, accarezzati da una leggera brezza.

#### **TRIESTE** 28 luglio 2021

Ristorante "Albergo ristorante Krizman" di Elvis Gustin, in cucina Tiziana Gustin. ●Località Rupingrande 76, Monrupino (Trieste); ☎040/327115; info@hotelkrizman.eu, www.hotelkrizman.eu; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio, febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì, mercoledì e giovedì solo sera. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cubetti di pancetta fritti; zucchine marinate con caciotta di capra; fiori di zucca pastellati; pasta di barbabietole con melanzane e pancetta; tortino di biette e formaggio; zuccchina ripiena con farro; selezione di formaggi del Carso; pesche in gelatina di Terrano.

**I vini in tavola:** Metodo classico Brika Vitovska+Malvasia (Kocijancic); Refosco rosé spumante (Jalen Zahar); Malvasia (Lupinc); Teran+Merlot (Gruda Skabar).

**Commenti:** Ritrovati a Rupingrande per la riunione conviviale dei saluti estivi e per allontanarsi dalla calura della città. Sotto la direzione dell'Accademica Vesna Gustin, gli Accademici hanno potuto gustare antichi sapori rielaborati dalle abili mani della signora Tiziana, che ha proposto una rivisitazione di alcune tradizionali pietanze della cucina carsolina. Nell'occasione sono state consegnate le insegne e il diploma dei 40 anni di vita accademica a Paolo Davanzo con un bel brindisi e le congratulazioni. La Delegazione ha potuto constatare come il titolare abbia saputo trasformare e ampliare l'offerta dando un'impronta di rinnovamento senza dimenticare i canoni della tradizione.

#### **UDINE** 22 luglio 2021

Ristorante "Da Toni" di Aldo, Lidia ed Elisabetta Morassutti, in cucina Marco Liani. ●Via Sentinis 1 - Località Gradi-scutta, Varmo (Udine); ☎0432/778003; info@datoni.net, www.ristorantedatoni.it; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana in inverno; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** cotto di lombo alla brace all'antica maniera, capo-

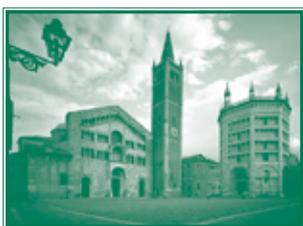


FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

nata estiva con olive taggiasche e cren fresco; crema di basilico e orzo; gnocchetti di patate ripieni di ricotta e erbe aromatiche, pesto di ortiche e ricotta affumicata; lombatina di coniglio al forno al profumo di mele e cipolla di Cavasso, con broccoli e patate allo zafferano; gelato fiordilatte con pesche al lime e sciroppo di vino cotto all'erba luisa.

**I vini in tavola:** Ribolla Gialla spumante brut Nature; Èthos bianco in natura 2020; Friulano Dop Friuli 2020; Pinot Nero Doc Friuli 2018; Moscato rosa dolce (tutti della Cantina Forchir).

**Commenti:** Per la ripresa delle attività, gli Accademici di Udine si sono ritrovati numerosi presso questo ristorante immerso nella campagna friulana, autentico baluardo della gastronomia tradizionale. Gestito in maniera impeccabile da Aldo Morassutti con la moglie Lidia, la figlia Elisabetta e lo chef Marco Liani, il locale ha riservato agli Accademici una calorosa accoglienza. Si è discusso a tavola di vitigni resistenti alle malattie e si sono assaggiati i vini dell'azienda friulana Forchir. Particolarmente apprezzati gli antipasti e la crema di basilico e orzo, un piatto estivo tipico che resiste nel tempo. L'atmosfera amichevole e un servizio impeccabile hanno reso la serata molto gradevole.



## EMILIA ROMAGNA

**CARPI-CORREGGIO**  
30 luglio 2021

Ristorante "Blu Notte" di Enrico e Mirella Gherri, in cucina Giuseppe. ●Via Lemizzone 11A, Correggio (Reggio Emilia); ☎0522/696279; info@blu-notte.it, www.blu-notte.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane a luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** antipasto scarpasot, salmone superiore norvegese marinato all'aneto, tartare di ton-

no con erba cipollina, gamberi in crosta di mais e balsamico Igt; spaghetti artigianale con vongole veraci di Chioggia; gran fritto misto di calamari e gamberi Patagonia e totani dell'Adriatico, verdura mista e patatine fritte; sorbetto al limone con frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene millesimato Superiore Docg extra dry (Borgo Molino) Chardonnay Naumakos Marche Igt (Carmignucchi vini).

**Commenti:** Il Delegato Veroni ha consegnato il premio "Massimo Alberini" 2020 al Forno di Canolo snc di Correggio. Ospiti del convivio, il Sindaco di Correggio Ilenia Malavasi e l'Assessore alle Attività Produttive, Commercio e Centro Storico Monica Maioli che hanno premiato il signor Fabio Parmeggiani e i collaboratori. È intervenuto, inoltre, il dottor Vanes Fontana che ha relazionato sull'evoluzione dei prodotti da forno in Italia. Consegna del volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti* agli Accademici, alle autorità e al premiato, molto apprezzato da tutti i convenuti.

**CARPI-CORREGGIO**  
28 luglio 2021

"Trattoria Bar Cantone" di Giorgio Buzzi, in cucina Giuseppe. ●Via Fornaci 36, Frazione Gargallo, Carpi (Modena); ☎059/664317, cell. 334/7164488; giorgiobuzzi0@gmail.com, www.trattoriabarcantone-carpi.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prime 2 settimane di agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** prosciutto crudo di Parma e salame nostrano al coltello con gnocco fritto; tagliatelle artigianali al tartufo nero; tagliata di manzo ai porcini; insalata mista e patate al forno; frutti di bosco con gelato alla crema.

**I vini in tavola:** Lambrusco Dop Salamino; Prosecco millesimato Docg extra dry.

**Commenti:** Riunione conviviale e festeggiamento per la conferma di Buona Tavola al locale di Carpi. Consegna delle insegne alla nuova Accademica Elena Romanò. Hanno partecipato, come ospiti della Delegazione, il Vice Sindaco di Carpi dottor Gasparini e il dottor Malagoli funzionario del Comune

di Carpi che hanno relazionato sul nuovo regolamento De.Co nel quale è stato richiesto il supporto scientifico culturale della Delegazione. Consegnate loro copie del volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti*. Il Delegato Veroni ha presentato il programma dei prossimi incontri della Delegazione fino a fine anno. Serata straordinaria.

**CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA**  
24 giugno 2021

Ristorante "La Rocca" di Ilaria Folarossi. ●Piazza Agnolo 3/4/5, Firenzuola (Firenze); ☎055/8109009, cell. 339/8127890; info@laroccaristorante.net, www.laroccaristorante.net; coperti 60+70 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** antipasto toscano; tagliolini ai prugnoli; tortelli di patate al ragù; scamerita al forno; tagliata; ceci, verdure grigliate, fagioli; dolce della casa.

**I vini in tavola:** Bolgheri Doc (Sassi Sparsi); Chianti Classico Docg Riserva (Rocca delle Macie).

**Commenti:** Nell'impostare il menu, il Simposiarca Alessandro Quartieri ha scelto alcuni dei piatti più rappresentativi del ristorante, ubicato nel centro di Firenzuola. In una fresca serata, lontano dalla calura della città, la Delegazione ha assaggiato pietanze realizzate solo con prodotti locali, tra cui i primi a base di farine biologiche macinate a pietra nel mulino Folarossi della famiglia della titolare, situato a Coniale. Tutte le portate sono state davvero apprezzate, con particolare menzione per gli antipasti e soprattutto per la scamerita al forno, che ha meritato un convinto plauso dei commensali, tra cui Diego Rufini e Massimo Landi che si sono recentemente trasferiti nella Delegazione.

**CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA**  
20 luglio 2021

Ristorante "La Vecchia Locanda" di Sabrina Cacciatore, in cucina Gaetano Salatiello. ●Via Emilia 3/5, Ozzano Emilia (Bologna); ☎051/790249, cell. 333/2274922; coperti 35+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai;

giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** spiedino ai sapori di Bologna su letto di mistanza; chicche di patata viola di Castel San Pietro con pancetta, pomodorini e rucola; gramignone all'uovo con salsiccia nostrana e funghi porcini trifolati in olio extravergine di oliva; roast beef con ristretto al balsamico di Modena e pecorino di fossa; patate al forno; gelato di crema con salsa di mirtilli caldi sfumati al vino rosso.

**I vini in tavola:** Pignoletto frizzante (Cesari); Lu bianco (Lungarotti); Sangiovese Superiore ca' Grande (Cesari); Lu rosso (Lungarotti); Prosecco Superiore Valdobbiadene (Ca' Ernesto).

**Commenti:** Quando la cucina si sposa con la fantasia. Piccolo e intimo ristorante, con personale molto efficiente per servire velocemente e bene. Molto apprezzati i piatti, gli impiattamenti e le materie prime, sapientemente elaborate. A deliziare il palato dei commensali, è stata servita una crema con salsa di mirtilli caldi sfumati al vino rosso. Tutti i dolci sono fatti in casa e questo aggiunge una nota positiva a quanto già ammirato del servizio. A conclusione, prima del suono della campana, il Delegato Andrea Stanzani ha chiamato le brigate di cucina e di sala complimentandosi con loro per l'ottimo servizio e ottimi piatti, consegnando il guidoncino dell'Accademia.

**CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA**  
30 luglio 2021

Ristorante "Soffi di Vento" di gestione familiare, in cucina Alessandro Bergami. ●Via Sabbionara 5, Ozzano Emilia (Bologna); ☎051/795192, cell. 331/5830325; ristorantesoffidivento@gmail.com; coperti 55+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 16-28 agosto; giorno di chiusura domenica, lunedì, martedì sera. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** sformatino di spinaci in salsa al parmigiano; maccheroncini di pasta fresca al torchio con ragù bianco di salsiccia e zafferano; tortellini bolognesi serviti asciutti e mantecati al pepe garofanato; arrosto di suino con salsa alle

mele; patate al forno; crème caramel all'amaretto; mascarpone della casa con gocce di cioccolato fondente, granatina al limone.

**I vini in tavola:** Pignoletto frizzante; Chardonnay (entrambi Podere Risto); Sangiovese (La Casetta).

**Commenti:** La serata è stata intramezzata dalla consegna delle insegne a quattro nuovi Accademici. Poi via al secondo: arrosto di suino con salsa alle mele, seguito da un dessert a scelta dei commensali tra crème caramel all'amaretto, mascarpone della casa con gocce di cioccolato fondente e granatina al limone. A fine serata, il Delegato Andrea Stanzani ha chiamato le brigate di cucina e di sala complimentandosi per l'ottimo servizio e gli ottimi piatti, in particolar modo, con il giovane chef Alessandro Bergami.

### CESENA 21 luglio 2021

Ristorante "Monnalisa, Grand Hotel da Vinci" della famiglia Batani, in cucina Alessandro Trovato. ●Viale Carducci 7, Cesenatico (Forlì Cesena); ☎0547/83388; ghdavinci@selecthotels.it, www.grandhoteldavinci.com; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasti di terra e di mare; tonno rosso scottato al pistacchio di Bronte; gratinato di pesce, molluschi e crostacei in carta papiro; mambrini con spigola, vongola e fiori di zucca; delizia di frutti esotici con basilico e menta.

**I vini in tavola:** Pagadebit frizzante Campi del Lago (Celli); Chardonnay Pinot Grigio love (Umberto Cesari).

**Commenti:** La riunione conviviale si è tenuta alla presenza di numerosi Accademici e ospiti, tra i quali il neolettore Rettore dell'Università di Bologna, professor Giovanni Molari. La cena è iniziata con un ricco aperitivo di benvenuto, approntato nella terrazza a bordo piscina, cui è seguito un raffinato menu servito al tavolo. Durante la riunione conviviale, è stato celebrato l'ingresso dei nuovi Accademici, Emanuela Pagliarani Ghini e Paolo Montalti, presentati da Gianluigi Trevisani e Oreste Di Giacomo, e la presentazione della Consulta della Delegazione per il prossimo triennio. La serata si è

felicemente conclusa con l'augurio di buona estate del Delegato Claudio Cavani.

### FORLÌ 14 luglio 2021

Ristorante "Locanda Appennino" di Jacopo Valli, in cucina Alan Bravaccini. ●Via Strada Nuova 48, Predappio (Forlì Cesena); ☎0543/922589, cell. 347/4691936; jacobovalli75@yahoo.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** panzanella rivisitata; tartare in crosta, crema di bufala e aglio nero; uovo e prugnoli; ravioli erbe e ricotta bio, burro salato e salvia croccante; gnocchi di ricotta bio (az. agr. Il Sasso di Predappio) pane profumato e tartufo nero estivo; grigliata di maiale (macelleria Casamenti di Premilcuore); patate arrosto, asparagi burro e parmigiano, porcini fritti; variazione di cioccolato.

**I vini in tavola:** Progetto 1, Albana secco (Leone Conti); Ravaldo Sangiovese (Stefano Berti).

**Commenti:** Riunione conviviale di tutto rispetto. La Delegazione ha potuto godere della rinnovata location che Jacopo ha realizzato e che è stata molto apprezzata, compresa la visita alla bellissima cantina. La cucina ha avuto il generale applauso e si è confermata in linea con tutto il contesto. L'esito delle votazioni ne è poi la conferma tangibile anche se, come sempre, e giustamente, a volte i pareri sono contrastanti sullo stesso piatto come, per esempio, sugli gnocchi. In generale, comunque, sono piaciute tutte le pietanze servite anche per le materie prime usate, come l'ottima carne di maiale per la grigliata.

### IMOLA 16 luglio 2021

Ristorante "Cantinetta" di Edoardo Zuffa e Graziella Raschi, in cucina Veronica Dardi. ●Via Montanara Levante 11/A, Fontanelice (Bologna); ☎0542/92478, cell. 339/7764741; edoardo.zuffa@gmail.com; coperti 60+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1-10 settembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** piadina fritta di Fontanelice e piadina romagnola al testo con squacquerone e affettati; tortelli di ricotta burro e salvia; tagliolini verdi con scalogno e prosciutto crudo; tonno di coniglio; sorbetto al limone; tagliata di manzo alla brace, sale e rosmarino con patate e verdure al forno; cheesecake alle fragole.

**I vini in tavola:** Pignoletto fermo e frizzante Dop; Romagna Sangiovese Superiore Dop; Carieti (uvaggio di Cabernet Franc, Merlot e Malbo gentile) Dop; Romagna Sangiovese superiore Riserva Dop; spumante brut e demisec (tutti Cantina Le Siepi di San Giovanni).

**Commenti:** Inserita nella collina di Fontanelice, la trattoria ha accolto gli Accademici in locali ben curati e spaziosi. La cucina ha rispecchiato nei piatti la cultura gastronomica del territorio con riconoscibilità degli ingredienti. Dopo gli iniziali e ben assortiti salumi è toccato ai primi deliziare il palato con i tortelli e con il piatto principe dei tagliolini allo scalogno. Ha soddisfatto meno il tonno di coniglio, mentre il sorbetto è risultato gradevolissimo. A seguire, la tradizionale tagliata abbinata a patate e verdure al forno. Il tutto con i migliori vini della locale Cantina Le Siepi di San Giovanni. Servizio ottimo. Plauso finale alla brigata e ai gestori.

### PARMA 24 giugno 2021

Ristorante "Vigolante" di Dauliana e Gilberto Silvestri, in cucina Gilberto Silvestri, Diego Blondi, Mattia Menegatti. ●Strada Valera di Sopra 378, Parma; ☎0521 671143; trattoria.vigolante@live.it; coperti 55+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,11; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** carpaccio di prosciutto al tartufo nero di Fragno; tagliatelle ai funghi porcini; spalla di maialino al forno con salsa di mele e zenzero; panna cotta ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Sauvignon Colli di Parma (Cantine Carra); Gutturino Superiore Sinsal (Torre Fornello).

**Commenti:** La Delegazione si è finalmente ritrovata per la riunione conviviale che ha come destinazione un locale posto al di fuori del-

le mura cittadine. Vigolante è una piccola frazione di Parma, appartenente al quartiere San Pancrazio, e prende il nome dal feudatario longobardo, Vicus Landulphi. Posta su un ramo della Via Francigena, è menzionata per la prima volta in un atto notarile del 25 aprile dell'890. La trattoria prende il nome dalla frazione ed è un locale tradizionale a gestione familiare il cui tratto distintivo è il pittoresco "bersò", sotto le fronde del quale si è svolta la riunione. Il menu della serata ha avuto come filo guida il tema della cucina del sottobosco.

### RICCIONE-CATTOLICA 30 giugno 2021

Ristorante "Controcorrente Osteria di mare" di Controcorrente srl, in cucina Alessandro Lerario. ●Via XXV Luglio 23, Morciano di Romagna (Rimini); ☎0541/988036; info@ristorantecontrocorrente.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** sarda panata fritta con cipolla caramellata; bon bon con scampi al vapore e maionese al tartufo; baccalà mantecato con crema di cipolle alla spirulina e semi di zucca; tagliolino alla vongole e calamari nostrani, bottarga di muggine e limone; polpo con salsa olandese e asparagi; dolce al cioccolato 4 consistenze: gelato, ganache, tenerina e riso soffiato al cioccolato.

**I vini in tavola:** Ribolla Gialla brut 2018 (Cantina di Lenardo); Ribona 2020 (Cantina Saputi).

**Commenti:** Riunione conviviale di consegna del Diploma di Buona Cucina. Cena con un nuovo piatto per la serata, poi inserito nel menu del ristorante: i tagliolini con vongole, calamari nostrani, bottarga e limone che ha entusiasmato gli interventi per l'insieme armonico dei sapori e la precisione gustativa dei componenti. Tutto il menu è risultato di qualità e gusto eccellenti per tutte le portate. Alessandro Lerario e lo staff del locale lavorano bene e con passione e i risultati si vedono. Questo piccolo ristorante dell'entroterra romagnolo merita decisamente la visita. La Delegazione è più che mai soddisfatta di questa assegnazione che ha emozionato lo chef e la sua brigata. Bravi.



EMILIA ROMAGNA segue

## RIMINI 21 luglio 2021

Ristorante "Dallo Zio" di Giuliano Canzian, anche in cucina. ●Via Santa Chiara 16, Rimini; ☎0541/786747; info@ristorantedallozio.it, www.ristorantedallozio.it; coperti 55+70 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pane del marinaio fatto in casa con tonnetto alletterato, acqua di pomodoro, misti-canza, olio extravergine Colle Natio Sapigni; sardoncini spinati, radicchio verde da taglio, cipollotto fresco, scaglie di parmigiano; salsiccia di mare profumata al finocchio selvatico con verdure alla brace; polpo tiepido alla brace con losanghe di peperoni e pesto al prezzemolo; spaghetti Mancini aglio e olio dei colli di Rimini con peperoncino e cozze pescate; trancio di ombrina pescata al forno con verdure estive croccanti; fritto di calamaretti pennini con verdure; pesca melba 2021 con gelato alla vaniglia del Madagascar, panna fresca montata e meringhe.

**I vini in tavola:** Vermentino di Sardegna Doc Dolinova.

**Commenti:** Bellezza e storia hanno fatto da sfondo al convivio. Il ristorante, situato nel pieno centro storico della città in una casa ottocentesca, offre la possibilità, durante l'estate, di cenare all'aperto sul prato che circonda l'Arco d'Augusto. È stato molto piacevole trascorrere la serata godendo indisturbati della vista di un monumento emblema di Rimini. Il menu di pesce ha proposto ricette tradizionali realizzate

con materie prime del territorio nel rispetto della stagionalità e rielaborate dallo chef. Vari e gustosi gli antipasti, apprezzati l'ombrina e l'ottimo fritto di calamaretti, buono l'abbinamento del vino.



## TOSCANA

### ELBA 21 luglio 2021

Ristorante "Antiche Saline dell'Hotel Airone del parco e delle terme" di Airone srl. ●Località San Giovanni 100, Portoferraio (Livorno); ☎056/5929111; info@hotelairone.info, www.hotelairone.info; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre-febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** palamita sott'olio, peperoncini ripieni al tonno, crostino con burro salato di Normandia e acciughe del Mar Cantabrico; spaghetti fatti in casa al sugo di margherita di mare; ombrina al forno con pomodoro San Marzano gratinato e friggittelli; pasticceria mista di dolci tipici elbani: schiacciunta, schiaccia briaca, croccante di mandorle, tartufi al cioccolato e cantucci.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc di Valdobbiadene; Vermentino Doc

Trasassi (Montefabbello di Portoferraio).

**Commenti:** Prima serata conviviale del 2021, molto partecipata dagli Accademici della Delegazione, oltre ad Accademici e Delegati in vacanza all'Elba. Serata ben organizzata grazie alle attenzioni di Angela Bolano, la titolare, che ha costruito una serata esclusiva, sotto un elegante gazebo all'aperto, tenendo conto delle normative di sicurezza. Il menu è composto di prodotti quasi esclusivamente toscani, ben preparati e accuratamente serviti. Sono stati premiati gli insostituibili Accademici Maria Luisa Squarci e il Vice Delegato Leonello Mario Balestrini Tondi, per il loro 25° anno di appartenenza alla Delegazione. La serata piacevolissima si conclude con un arrivederci a fine agosto.

### EMPOLI 29 luglio 2021

Ristorante "Osteria di Golpaja" di Daniele Nannetti ed Hector Cuadra, in cucina Stefano Pinciaroli e Alessandro Bartolomei. ●Via di Petriolo 7, Cerreto Guidi (Firenze); ☎0571/1656184, cell. 320/6484502; info@osteriadigolpaja.it, www.osteriadigolpaja.it; coperti 65+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,65; prezzo oltre 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** giardino di Venere; orzo sottoterra; cinta di Petriolo, radici e patate; sottobosco.

**I vini in tavola:** Aida Vino spumante Due Mulini; bianco Toscana Igt; I Greti rosato Toscana Igt; Chianti Riserva Toscana Docg (azienda agricola Petriolo).

**Commenti:** Dopo una lunga e forzata pausa, la Delegazione riprende l'attività proprio da dove si era fermata nel settembre 2020. Scelta, questa, condizionata dal conferimento del Diploma di Buona Cucina 2021 assegnato al ristorante di Stefano Pinciaroli. Per l'occasione, lo chef ha presentato un menu particolare in cui ha rispettato totalmente il tema dell'anno, illustrando le tecniche di cottura e la filiera corta dei cibi prodotti dalla stessa azienda "Villa Petriolo", un antico borgo medico sulle colline di Cerreto Guidi. Presenti alla riunione conviviale il DCST Toscana Est Roberto Doretti e la Delegata del Mugello Monica Sforzini.

### EMPOLI 28 luglio 2021

Ristorante "La Lanterna" della famiglia Pieraccioni, in cucina Massimiliano Sani e Francesco Pieraccioni. ●Via di Pulica 132, Montelupo Fiorentino (Firenze); ☎0571/542021, cell. 338/3688938; ristorantepulica@gmail.com, lalanternapulica.it; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 15 al 31 agosto; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crespellina con farina di castagne ripiene di ricotta e porcini, terrina al Vinsanto, fiori di zucca ripieni di ricotta di pecora e tartufo; carpaccio di podolica Igp marinato a secco con porcini; tortelli maremmani con stracotto di daino al Chianti; risotto al colombaccio con fondo bruno; rollè di coniglio al tartufo con spinaci saltati; cinghiale in dolce e forte al ribes con patate arrosto; cheesecake freddo ai fichi caramellati.

**I vini in tavola:** Flora Igt Toscana rosato (fattoria Villa Bibbiani); Vinsanto del Chianti Doc del Chianti; Sovente Igt Toscana bianco; Petriccio Riserva Chianti Montespertoli Docg (fattoria Poggio Capponi); Vigna del Leone Igt Toscana rosso (fattoria Marzocco di Poppiano).

**Commenti:** Piacevole ritorno sulla terrazza del ristorante "La Lanterna" di Pulica. Con la complicità di un tramonto rosso fuoco, i commensali hanno iniziato a gustare un menu, fedele al tema, così ricco che pochi avrebbero scommesso fosse adeguato a una calda serata estiva. E invece, abbinati ai vini scelti dai produttori presenti alla riunione conviviale, i piatti si sono succeduti nell'approvazione generale. Molto apprezzata è stata una superba terrina al Vinsanto e un delicato carpaccio di podolica marinato con porcini e il risotto al colombaccio. Ha chiuso una cheesecake fredda ai fichi caramellati. Un'ottima serata per un degno commiato prima della pausa estiva.

### FIRENZE 15 luglio 2021

Ristorante "The Food Factory" di Nuovi Eventi, in cucina Tiziano Bachini. ●Via Faentina 169/3/5, Fiesole (Firenze); ☎055/473727; info@thefoodfactory.it, www.thefoodfactory.it; coperti 130+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica- mercoledì sera.



●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** polpettine di patate al prezzemolo con pesce spada; mousse di ceci rosa con rosmarino e polpo grigliato croccante; crema di piselli con mazzancolle fasciate al lardo di Colonnata; insalatina calda con crudité di verdure e calamaretti bolliti e marinati; bigné tiepidi alla vellutata di crostacei; cubotti di polentina di mais con baccalà alla vicentina; fritturine croccanti di acciughine panate e calamaretti; tagliarino di pasta fresca fatta in casa doppio uovo con calamaretti, pomodoro datterino e mentuccia fresca; spigola al forno con pomodori, olive taggiasche e verdure croccanti; meringotto.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Docg Col de Mez (Cantine Colli del Soligo); Friulano e Traminer (Cantine Livon del Collio).

**Commenti:** La riunione conviviale del mese di luglio è stata preceduta da una riunione destinata ai soli Accademici per programmare la vita della Delegazione nei prossimi mesi. Dopo il partecipato incontro accademico, si sono uniti anche i coniugi per la bella riunione conviviale organizzata al ristorante "The Food Factory" nell'ampia vallata incastonata tra la collina di Fiesole e la storica Via Bolognese. Un menu tutto di pesce quello che il patron Tiziano Bachini ha voluto organizzare per la serata accademica, caratterizzato da un profluvio di apprezzatissimi antipasti serviti in piacevoli monoporzioni. Molto graditi anche i tagliarini di pasta fresca e la superba spigola al forno.

**GARFAGNANA-  
VAL DI SERCHIO**  
10 giugno 2021

Ristorante "Davy's Café Pizza Restaurant" di Giancarlo Angeli snc, in cucina Leonardo Pieroni. ●Via Garibaldi, Camporgiano (Lucca); ☎0583/600465, cell. 338/8206994; coperti 120+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasto misto mare; insalata di mare; maccheroni ai frutti di mare; pesce arrosto con patate e pomodorini; frittura mista di mare; macedonia con gelato.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene; Berlucchi.



**Commenti:** La Delegazione si è ritrovata finalmente, dopo il lungo periodo di pandemia, in una riunione conviviale in presenza nel borgo di Camporgiano. La locazione in un paese che trasuda Medioevo e Rinascimento sia dalle stradine sia dalla Rocca e l'anniversario dei 700 anni dalla morte di Dante Alighieri, hanno spinto il Delegato a dedicare questa prima occasione di ripresa delle attività "All'alimentazione del XIII e XIV secolo". Il Vice Delegato Mauro Mazzon ha infatti allietato la serata con una serie di annotazioni sull'alimentazione medievale nei suoi aspetti sociali e religiosi.

**GARFAGNANA-  
VAL DI SERCHIO**  
2 luglio 2021

Ristorante "Da Loretta" di gestione familiare, in cucina Gianluca Mazzei e Rita lacconi. ●Via della Fontana 6, Cerretoli - Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/662191; daloretta@virgilio.it, www.daloretta.it; coperti 160+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 16 ottobre - 15 novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pasta frita con bocconcini di formaggio e salumi; maccheroni al ragù; ravioli burro e salvia; fritto di pollo e coniglio con patate arrosto; gelato con le fragole.

**I vini in tavola:** Prosecco; bianco e rosso toscano.

**Commenti:** La Delegazione si è affidata alla tradizione garfagnina, con portate tipiche della zona e fatte in casa. Piatto forte della Loretta, le paste e i ravioli, per passare poi al fritto misto di pollo e coniglio con patate arrosto e insalata dell'orto. La serata piacevolissima è stata caratterizzata dalla consegna all'azien-

da agricola Filippi del premio "Dino Villani", per la produzione del suo speciale stracchino, e dalla relazione della dottoressa Daniela Lenzi sulle razze da latte in Garfagnana. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

**LIVORNO**  
23 giugno 2021

Ristorante "Il Calesse" di Soc. Trattoria il Calesse snc di Federico e Leonardo Cenci. ●Via del Littorale 445, Querciana (Livorno); ☎0586/491077, cell. 335/7450364; trattoriailcalesse@gmail.com, www.ilcalesse.it; coperti 140+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (d'inverno da lunedì a mercoledì). ●Valutazione 7,72; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cozze alla marinara e crostini di pesce; spaghetti alle vongole e pennette ai crostacei; frittura mista di mare e gamberoni alla griglia, verdure fritte miste; sorbetto al limone.

**I vini in tavola:** Bianco secco e frizzante Igt toscano.

**Commenti:** Il Delegato Sergio Gristina, con la condivisione della Delegazione di Volterra, ha radunato gli Accademici nel ristorante tradizionale, dove i bravi cuochi e proprietari hanno ospitato i numerosi commensali con una presentazione esaustiva, equilibrata e molto gradita di piatti di pesce, fra i quali gli spaghetti alle vongole e la frittura mista di mare (quasi tutto pesce di paranza) hanno esaltato l'aspettativa generale. La conversazione accademica è stata breve e condotta dal Delegato, che ha riferito sulla recente Assemblée generale e sulle conclusioni, fra le quali la sua conferma all'incarico, così come avvenuto per la Delegata di Volterra Rita Landini.

**LUCCA**  
16 luglio 2021

Ristorante "Da Giulio" della famiglia Sari. ●Via delle Conce 45, Lucca; ☎0583/55948, cell. 348/7145760; www.trattoriadagiulio.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasto toscano con focaccia del forno Giusti; maccheroni pomodoro e basilico; coniglio e pollo fritto con contorni misti; zuppa di buccellato Taddeucci con fragole; torte con i becchi del forno Mei e cantuccini con Vinsanto.

**I vini in tavola:** Particolare rosé (fattoria Buonamico); Rosso delle Colline Lucchesi (fattoria Villa Sardini); Montecarlo bianco (fattoria Buonamico).

**Commenti:** Serata conviviale dedicata alla celebrazione del 60° anniversario della Delegazione e alla consegna del premio "Nuvoletti" alla trattoria, tenutasi nella suggestiva cornice degli archi delle antiche mura lucchesi. I piatti presentati sono quelli tradizionali del locale, che rispecchiano alcuni aspetti della più significativa tradizione lucchese. Molto apprezzata la loro gustosa semplicità cui sono stati aggiunti la focaccia e i dolci prodotti da alcuni forni che negli anni passati sono stati oggetto di premiazione da parte della Delegazione. Tutte le portate hanno incontrato il gusto dei commensali confermando anche nella votazione il successo enogastronomico della serata.

**LUNIGIANA**  
1° luglio 2021

Ristorante "La Selva" di Eugenio Vannini, in cucina Valentina Vannini. ●Via Selva 3, Aulla (Massa Carrara); ☎cell. 329/6120279; valevannini76@gmail.com, www.laselvalunigiana.org; coperti 30+28 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** torta d'erbi, torta di riso, barbotta, crostini di fegatini, insalata di fagioli di Bigliolo con cipolla fresca, sgabeo con mortadella nostrale; ravioli al ragù; polenta con capra; torta ricciolina.

**I vini in tavola:** Cuccarello bianco Igt Toscana 2020; Desiré, rosso Igt



TOSCANA segue



Toscana 2019 (entrambi Terre di Agnola, Fivizzano).

**Commenti:** Riunione conviviale della ripresa dell'attività, all'insegna della continuità della vita accademica in Lunigiana, in un agriturismo già frequentato in occasione della cena ecumenica. Si è rivelato di nuovo una scelta felice per una festosa serata estiva in giardino con il conferimento del premio "Giovanni Nuvoletti" al signor Enrico Fregosi, memoria storica e felice narratore dell'Aulla di una volta. I sapori più autentici sono stati alla base del menu, proposto con qualche estro creativo della signora Valentina, vestale dei fornelli e garante di una schietta ospitalità aullese con solide basi rurali. Dopo la lunga pausa forzata, una serata da ricordare in tutti i suoi aspetti.

## MUGELLO 22 luglio 2021

Ristorante "O' per Bacco" della famiglia Dello Iacono, in cucina Elisabetta Fusi. ●Piazza Giotto 43, Vicchio (Firenze); ☎055/8448698, cell. 320/6951893; operbaccosnc@gmail.com; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** sformatino di carote con salsa all'erba cipollina; fiore di zucca fritto ripieno di mousse di baccalà; passatelli asciutti neri con seppie, pomodorini e zucchine; tagliata di manzo alla griglia con rucola e grana; tagliata di manzo al Morbier con patate; calda con crema chantilly e fragole.

**I vini in tavola:** Palladio Prosecco Doc; Alba di Paola 2020; Chianti Rufi-

na 2018 (entrambi i Veroni); Moscato d'Asti, Nivole (Michele Chiarlo).

**Commenti:** Riunione conviviale d'estate all'aperto, con un menu di pesce e di carne preparato con sapienza, cura e un pizzico di innovazione da Elisabetta Fusi. Molto alto l'apprezzamento di tutte le portate: dall'eccellente sformatino di carote agli ottimi e originali passatelli al nero di seppia; dalla tenera e saporita tagliata allo squisito dessert. Ben abbinati i vini presentati da Mirko Dello Iacono che ha diretto un servizio attento, cordiale e premuroso. Una gran bella serata, speciale per la consegna agli Accademici del volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti*, accolto con vivo interesse, e conclusa tra gli applausi con la consegna del piatto dell'Accademia ai bravissimi ristoratori.

## VALDARNO ARETINO 30 giugno 2021

Ristorante "Osteria del Borro" dell'Agricola Il Borro - Ferragamo, in cucina Andrea Campani. ●Località Il Borro San Giustino Valdarno, Loro Ciuffenna (Arezzo); ☎0559/772333; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crema di pappa al pomodoro con uovo fritto e basilico; risotto con crema di pomodoro arrosto e baccalà fritto; manzo di razza calvana, filetto, diaframma e midollo con cicorie; pre-dessert; mousse di cioccolato e Rhum, biscotto al caffè, caramello salato e gelato di brigadini.

**I vini in tavola:** Felsina brut metodo classico; Pian di Nova (Tenuta del Borro); Moscato d'Asti.

**Commenti:** Per il "nuovo inizio" delle riunioni conviviali della Delegazione è stato scelto uno degli ambienti più prestigiosi del Valdarno. Gli Accademici hanno cenato nella deliziosa terrazza del ristorante in un'atmosfera bellissima. I piatti sono stati tutti molto buoni, serviti velocemente in modo corretto e apprezzati dai commensali. Il Delegato Roberto Vasarri e il Segretario Generale Roberto Ariani, ospite della serata, hanno illustrato i programmi futuri della Delegazione e dell'Accademia e hanno consegnato i volumi sulla *Storia della Cucina Italiana a fumetti*, particolarmente graditi agli Accademici.

## VALDARNO ARETINO 28 luglio 2021

"Ristorante Pizzeria Il Pettiroso" di Pier Guido Brogi. ●Località La Penna 127, Terranuova Bracciolini (Arezzo); ☎055/9172095; coperti 120+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì; lunedì - venerdì a pranzo. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** assaggi di pizza; risotto ai funghi; arrosto misto di suino, bovino, pollo e fegatelli; bistecca alla brace; fagioli zolfini e patate arrosto; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Il Viottolaccio 2016; Chianti Docg Riserva 2014 (Terra Etruria)

**Commenti:** Il Pettiroso è un ristorante-pizzeria molto frequentato da famiglie e da giovani; dispone di grandi spazi sia interni sia esterni e la posizione lo rende particolarmente gradevole in estate. Cenando in terrazza, gli Accademici hanno apprezzato la pizza, uno dei piatti forti del ristorante; gradite le altre portate. In complesso, una cena gradevole anche in proporzione ai prezzi che pratica il ristorante. Durante la serata sono intervenuti il Delegato Roberto Vasarri, il Segretario Generale Roberto Ariani e il dottor Sergio Bianchi della Guardia di Finanza, che ha parlato di frodi alimentari.

## VALDARNO FIORENTINO 23 luglio 2021

Ristorante "Il Canniccio" di Daniele Bigazzi, in cucina Grazia Bigazzi. ●Località Torre del Castellano 68, Reggello (Firenze); ☎055/863274, cell. 333/6460761; ristoranteilcanniccio@virgilio.it; coperti

50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,85; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crostini misti e carpaccio di zucchine con scaglie di parmigiano; sformatini ai funghi e alle verdure; tagliatelle all'anatra; agnello scottadito; tagliata di manzo; patate di montagna fritte alla vecchia maniera; torta di frutta con pan di Spagna.

**I vini in tavola:** San Cresci Chianti Classico; Caccia al Palazzo Bolgheri.

**Commenti:** La Delegazione, dopo dieci mesi durante i quali sono stati mantenuti comunque solidi legami tra gli Accademici attraverso vari incontri online, si è ritrovata in una riunione conviviale in presenza presso un ristorante nel cuore del Reggello. Da tutti molto apprezzato il menu, che ha proposto gustosi piatti tradizionali toscani, dai crostini misti agli sformatini ai funghi e verdure, dalle ottime tagliatelle all'anatra con ragù molto profumato all'agnello scottadito con le patate fritte "alla vecchia maniera". Al termine della piacevole serata, il Delegato Sandro Fusari ha consegnato al signor Daniele Bigazzi alcuni volumi dell'Accademia.

## VALDELSA FIORENTINA 14 luglio 2021

Ristorante "La Torre Rasa" di Ionis e Francesca, in cucina Francesca. ●Via O. Bacci 55, Castelfiorentino (Firenze); ☎cell. 345/9030122; info@latorrerasa.it, www.latorrerasa.it; coperti 45+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** prosciutto e taglieggiu buccia rossa di capra; tartare; caprino con cipolla di Certaldo Dop arrosto; parmigiane di melanzane; cappellacci allo zafferano; filetto di maiale rilegato in gota di cinta senese; patate al cucchiaino come una volta; zucchine grigliate al balsamico di Vignola; composta di cipolla e caprini; gelato artigianale all'olio d'oliva di Torre Rasa e Vinsanto.

**I vini in tavola:** Prosecco brut; Vernaccia rosso e rosé (Corbucci Gambassi Terme).

**Commenti:** Riunione conviviale accademica piacevolissima per il palato, il clima e l'amicizia. Il Simposiarca Giu-

sepe Rigoli ha raccontato la storia del Borgo Torre Rasa ripercorrendo gli anni dal 1250 a oggi. Presenti i produttori del pane e zafferano degustati durante la cena. Molti gli Accademici cui il Delegato ha consegnato la pubblicazione *Storia della Cucina Italiana a fumetti*. Gradita la presenza dell'amico e CT Roberto Vasarri.

**VALDICHIANA-  
VALDORCIA SUD**  
22 luglio 2021

Ristorante "Paradise" di Pietro Pica e Giovanni Piccillo, in cucina Rosa Iannella e Antonio Aspide. ● Via dei Giardini, Contignano (Siena); ☎ cell. 392/5923313; coperti 100. ● Parcheggio zona pedonale; ferie metà ottobre-marzo; giorno di chiusura lunedì (tranne in alta stagione). ● Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** frittini; ravioli di Contignano al ragù; tagliata di chianina al rosmarino; verdure di stagione; sorbetto al limone.

**I vini in tavola:** Passo bianco Igp Terre Siciliane 2017; Le Cupole rosso Toscana 2018 (entrambi Franchetti, Castiglione di Sicilia).

**Commenti:** La terrazza del Paradise, sospesa al tramonto sul paesaggio senza fine delle crete della val d'Orcia, è stata scelta dai Simposiarchi Federico Franci e Giancarlo Bologna. Giovanni e Pietro, giovanissimi soci, accolgono gli Accademici con spontanea gentilezza e simpatia. Giusta la scelta della cucina tradizionale e la ricerca nella cucina locale. Molto apprezzata la tagliata di chianina, perfetta; mentre, data l'aspettativa

che creano i ravioli, specialità tipica di Contignano, si suggerisce di migliorare la preparazione della pasta, troppo spessa e pesante, e curare meglio sia il ripieno sia il condimento. Ottimi i vini. Discreto il servizio.



**MARCHE**

**ANCONA-  
RIVIERA DEL CONERO**  
1° agosto 2021

Ristorante "La Ginestra in Fiore" di Marco Tavoloni, in cucina Luca San-cricca. ● Via Monte Conero 14, Sirolo (Ancona); ☎ 0719/330682, cell. 333/8172549; info@laginestrainfiore-ristorantesirolo.it, www.lagine-straristorantesirolo.it; coperti 50+30 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** ceviche di ricciola alla menta, gazpacho di peperone verde, perle di anguria macerata allo zenzero, cipolla rossa in agrodolce e wafer al cocco; pas-satelli all'amatriciana di rana pescatrice, fagiolini croccanti su crema di fagioli; filetto di rombo in crosta mediterranea con croché di patate allo zenzero e crema giardiniera estiva; come una torta al limone.

**I vini in tavola:** Ribona dei Colli maceratesi (Cantina Conti degli Azzoni).

**Commenti:** Serata all'insegna della ritrovata convivialità nella splendida cornice del Monte Conero, un panorama incantevole in una serata con un'atmosfera magica. Il ristorante, finemente rinnovato con gusto e gestito da Marco con grande competenza e professionalità, è esaltato dal servizio impeccabile di Claudia, le cui colleghe non tralasciano alcun particolare. Accolgono gli ospiti con un delizioso calice di bollicine e un mix di pane preparato dalla brigata di cucina capitanata da Luca, che ha dimostrato tutta la sua maestria in piatti di altissima qualità, pieni di sapori, profumi, colori, nei quali la materia prima freschissima si fonde nell'innovazione della tradizione in un mix di eccezionale originalità.

**ASCOLI PICENO**  
23 luglio 2021

Ristorante "Chalet Americo" di A. Marsrl, in cucina Sergio Zarroli. ● Viale Rinascimento 16, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎ 0735/76300, cell. 393/905490; coperti 40+60 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mesi invernali; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cocktail di gamberi; ricciola alla greca; gamberone in tempura con melanzana croccante; cestino di paranza; gnocchi alla crema di pistacchio e mazzancolle; coda di rospo in potacchio; patate al forno; bavarese al limone.

**I vini in tavola:** Marche rosato pallido (Simone Capecci); Verdicchio di Matelica Docg (Collestefano).

**Commenti:** La riunione conviviale ha rappresentato la "ripartenza" – che è anche il titolo della riunione stessa – dell'attività della Delegazione. Le varie portate servite hanno unanimemente soddisfatto i tanti intervenuti. Gli antipasti, in particolare il cocktail di gamberi e la ricciola alla greca, hanno ottenuto i massimi riconoscimenti da parte degli Accademici, immediatamente seguiti dagli squisiti gnocchi alla crema di pistacchio. Occorre registrare anche che, considerata la notevole affluenza di avventori, data la stagione estiva in pieno svolgimento, il servizio ne ha risentito e, conseguentemente, la circostanza

si è riverberata sulla valutazione da parte degli Accademici.

**MACERATA**  
29 luglio 2021

Ristorante "Fontezoppa" di Cantine Fontezoppa. ● Contrada San Domenico 38, Civitanova Marche (Macerata); ☎ 0733/801551; info@locandafontezoppa.com, www.cantinafontezoppa.com; coperti 45+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,05; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartare di tonno con pesca Saturnia marinata alla menta e colatura di alici; chitarrine ai moscioli di Portonovo con Saturnia e mandorle; baccalà con Saturnia al forno e salsa di cicoria; pesca Saturnia ubriaca alla Ribona.

**I vini in tavola:** Spumante metodo classico magnum 60 mesi; Altabella Maceratino Doc 2020; Asola Doc Riserva (tutti Ribona); Cascia passito Doc 2011 (I Terreni di San Severino).

**Commenti:** La seduta dedicata alla pesca Saturnia, prodotto di eccellenza del territorio, è stata l'occasione più opportuna per consegnare agli Accademici il volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti*. Della sua importanza divulgativa ha parlato il Delegato, che si è soffermato anche a illustrare i momenti più significativi dell'evoluzione gastronomica italiana avvenuta nei secoli. La seconda parte della serata è stata dedicata all'esame delle caratteristiche della pesca Saturnia, illustrate dal dottor Marco Eleuteri, la cui famiglia per prima ha portato nelle Marche la coltivazione di questo frutto.



**UMBRIA**

**FOLIGNO**  
20 luglio 2021

Ristorante "Pagnò" di Riccardo Vitiani, anche in cucina. ● Piazza del Grano, Foligno (Perugia); ☎ cell. 391/3886803; ristorantepagno@gmail.com, risto-





UMBRIA segue

*rantepagno.it; coperti 40+26 (all'aperto).* ● **Parcheggio zona pedonale; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica.** ● **Valutazione 7,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

**Le vivande servite:** uovo fritto con fonduta di parmigiano e tartufo, tartare di tonno con avocado e cipollotto fritto; tortello di burrata con crudo di gamberi, coulis di pomodoro e pesto di basilico; gnocchetto alle vongole veraci; polpo rosato con patata mantecata, pesto di pomodori secchi e fagiolini; tiramisù al Varnelli.

**I vini in tavola:** Trentino Doc (Simboli); Prosecco millesimato extra dry (Casada); Chardonnay.

**Commenti:** I Simposiarchi Sergio Villa e Alvaro Pieroni hanno optato per questo ristorante sito in Piazza del Grano, luogo di riferimento per la movida del centro storico folignate. Il locale che sposa uno stile contemporaneo, ma con note stilistiche che richiamano alcuni aspetti del passato, come le peculiari sedute esterne recuperate e restaurate, offre un menu variegato. La cena era a base di pesce. I piatti sono stati apprezzati per la loro elaborazione, in particolar modo il polpo rosato con patata mantecata, uno dei più graditi. È stata una serata molto piacevole e rilassante; la cucina di buon livello con lo chef Riccardo Vitiani che ha illustrato magistralmente i piatti.

## SPOLETO 21 luglio 2021

*Ristorante "Palazzo del Papa" di Ilaria Anafri, anche in cucina.* ● **Località Strettura, Spoleto (Perugia); ☎ 0743/54140, fax 0743/54190, cell. 349/5352815; info@palazzodelpapa.it, www.palazzodelpapa.it; coperti 200+150.** ● **Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.**

**Le vivande servite:** pancetta salvia e aceto, prosciutto e pizza, coratella con carciofi, strapazzata con tartufo; strengozzi cacio pepe e tartufo; pecora arrosto con battuto o piccione ripieno; crescionda, tiramisù.

**I vini in tavola:** Spoleto Trebbiano Spoletino (Benedetti Grigi); Monignanello LS016 (Leonucci).

**Commenti:** Finalmente! Anche senza abbracci, il piacere di rivedere gli

amici Accademici è stato liberatorio. Il "robusto" menu è stato preceduto da una piacevole dissertazione di Diego Lorenzo Longo su Dante e i suoi legami con i temi dell'Accademia: convivio, digiuno, golosi e premessa alla lettera apostolica di Papa Francesco che invita a un'attenta lettura del sommo poeta. A tavola apprezzatissimo l'antipasto in tutte le sue componenti, seguito da un primo buono ma non nei canoni del cacio e pepe; carni buone ma un po' troppo salate; ottime le proposte dei vini.



## LAZIO

### FORMIA-GAETA 28 luglio 2021

*Ristorante "Dolia" di Elena Di Palma, Benedetto Leone e Rocco Toti, in cucina Michele Emilio Corrado.* ● **Piazza Conca 24, Gaeta (Latina); ☎ 0771/16512; dolia.gaeta@gmail.com; coperti 30.** ● **Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (inverno).** ● **Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.**

**Le vivande servite:** polipetto braciato, carote e alghe; risotto all'acqua di spagnolette, cozze e aglio nero; ombrina al cartoccio di argilla, finocchi ed erbe aromatiche; sfogliatella di samosa, gelato al pistacchio e salsa all'amarena.

**I vini in tavola:** Frick (Casebianche); Gramè (Vecchio Poggio); Vermouth (La Cannellese).

**Commenti:** Eccezionali gli assaggi: l'oliva di Gaeta e il baccalà trattati con tecnica per far esaltare i loro profumi e sapori. Sublime il polipetto che si rivaluta molto grazie alla maestria e alla tecnica dello chef. Grande attenzione ha suscitato il risotto alle cozze, finito con il sugo acquoso delle "spagnolette". L'ombrina è stata meravigliosamente cucinata nell'argilla che ne ha esaltato il sapore. Per finire, la sfogliatella di samosa, dolce non dolce, ideata dalla moglie giapponese dello chef. I vini ben abbinati. Professionali il

team in sala gestito dal maître Paolo Terranova e la brigata di cucina. Consenso unanime con applauso ai giovani proprietari tutti sommelier.

### LATINA ROMA APPIA ROMA EUR 29 luglio 2021

*Ristorante "Home Restaurant Chez Samira" di Samira Habib, anche in cucina.* ● **Via del Valloncello 8, Sant'Illario, Cisterna di Latina (Latina); ☎ 0773/663916, cell. 345/4788636; info@chezsamira.com; coperti 20+40 (all'aperto).** ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì a giovedì.** ● **Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.**

**Le vivande servite:** frittini in cartoccio, salmone marinato alla barbabietola, crostino con brasato di moscardino, polpettine di pesce su verdure, bocconcino di octopus e ceci; mezze maniche melanzane e pesce spada con pomodorini gialli del piennolo; spiedini arrostiti di gamberi e calamari su salsa verde; insalatina dell'orto; sorbetto ai frutti di bosco; composta di frutta fresca.

**I vini in tavola:** Castore-Bellone Igt; Spumante brut (Cincinnati di Cori).

**Commenti:** Con la cena di mezz'estate la Delegazione ha voluto incontrare le Delegazioni di Roma Appia e Roma Eur, guidate dai Delegati Mirella Audisio Viola e Claudio Nacca, e la Delegata di Sofia Penka Nesheva. La riunione conviviale si è svolta nel giardino del ristorante predisposto a ricevere gli ospiti con tavole elegantemente imbandite, luci soffuse e musica in sottofondo. La chef Samira, che ha partecipato a varie gare gastronomiche televisive con importanti risultati, ha preparato un menu di mare con piatti della tradizione italiana e con influssi della cucina tunisina, apprezzato dagli Accademici per la qualità del cibo e la perfetta esecuzione.

### ROMA EUR 21 luglio 2021

*Ristorante "Capo d'Anzio - Trattoria del Porto" di Francesco Minelli, in cucina Giampaolo Pollastrini.* ● **Corso del Popolo 28, Anzio (Roma); ☎ 06/9831553, cell. 327/4524815; francesco.minelli87@gmail.com, www.capodanzio.it; coperti 60+30 (all'aper-**

**to).** ● **Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

**Le vivande servite:** insalata di polpo, patate, pomodori secchi, olive taggiasche e capperi; alicie marinata, burrata di Andria e indivia alla portodanese; parmigianina di zucchine, ombrina e lime, baccalà panato con fiocchi di cereali e miele di biancospino al peperoncino; polpo rosticcato e purea allo zafferano; bis di ravioli ripieni di crostacei con pomodorini datterini, gamberi rossi e stracciatella di burrata e fettuccine con ragu di ricciola alla cacciatore bianca, pomodori secchi, olive taggiasche e timo; zuppetta portodanese al cartoccio; semifreddo al Mojito.

**I vini in tavola:** Neroniano Cacchione Nettuno bianco Dop (Casa Divina Provvidenza, Nettuno).

**Commenti:** Uno straordinario successo. Merito particolare, oltre che allo chef e allo staff, va riconosciuto alla Simposiarca Paola Ciccolunghi De Lucia per la perfetta organizzazione. Tutti i piatti sono stati apprezzati per l'originalità e la cura nel confezionamento e nella presentazione ma soprattutto per il piacevole accostamento per contrasto dei vari ingredienti che hanno fatto emergere la grande personalità dello chef. Si sono particolarmente distinti i ravioli ripieni di crostacei per la loro presentazione e le fettuccine con ragu di ricciola per gusto e sapori. Efficiente e cortese il servizio, migliorabile in qualche aspetto formale al fine di renderlo più adeguato al livello del locale.



## ABRUZZO

### ATRI 18 luglio 2021

*Ristorante "La Loggia Antica" di gestione familiare, in cucina Ada Albani.* ● **Via Rufiano IV Bisenti, Bisenti (Teramo); ☎ 0861/995720, cell. 327/9543498; loggiaantica@hotmail.**

it; coperti 50. ● **Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.**

**Le vivande servite:** affettati, formaggi, frittelle, verdure, coatto, fegatini, farro con porcini, cipolla croccante, sardelle con peperone crusco; mulinara; baccalà con peperoni; baccalà in agrodolce; torta ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Vini della Cantina Ciccone di Bisenti.

**Commenti:** Il tema scelto dal Simposiarca Noè D'Orazio, "Dal mare al monte: un abbraccio abruzzese", si è coniugato egregiamente con il menu proposto. Relatore il professor Gabriele Di Francesco che ha posto l'accento su come l'Abruzzo da sempre sia stato un incrocio di terra e di mare e come ciò abbia influito sulla cucina del territorio. I piatti serviti sono stati all'altezza delle aspettative e molto graditi dai commensali. Giornata piacevole, come sempre all'insegna dell'amicizia e della convivialità.

### **AVEZZANO DELLA MARSICA** 21 luglio 2021

**Ristorante "Cittadella" di Smplicio Lumacone.** ● **Via Michele Carusi 36/A, Celano (L'Aquila); ☎ 0863/791293, cell. 393/434375; simpliciolumacone@gmail.com; ; coperti 55+40 (all'aperto).** ● **Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.**

**Le vivande servite:** antipasto tipico della casa; fettuccine alla marsicana; ravioloni alla castellana (ripieno a base di ricotta di pecora, con condimento misto di funghi, salsicce, zafferano); agnello dello chef; patate al forno; cicoria ripassata; dolce diplomatico.

**I vini in tavola:** Vini e spumanti della Cantina del Fucino.

**Commenti:** Richiamo delle antiche tradizioni, rigoroso controllo della materia prima, ancorata alla produzione marsicana, ed ecco allora i ravioloni alla castellana (pare preferiti dalla contessa Piccolomini). Un giusto dosaggio di farina bianca e uova e sapiente lavorazione a mano: ecco le fettuccine con sugo di pomodoro insaporito con pezzetti

di agnello e qualche porcino. Unanime, positivo, il giudizio sull'agnello dello chef all'aceto balsamico (carne d'agnello in salamoia per qualche ora, cotta in padella con aglio e rosmarino e a fine cottura sfumata con aceto balsamico di Modena). Il dolce diplomatico predispone per l'allegro brindisi, a chiusura di un convivio perfettamente riuscito.

### **CHIETI** 22 luglio 2021

**Ristorante "Siparjum" di Sergio Pignatiello, in cucina Andrea Febbo.** ● **Via Piana la Fara snc, Atesa (Chieti); ☎ cell. 331/8455864; ristorante@siparjum.it, www.siparjum.it; coperti 60+40 (all'aperto).** ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì e giovedì a pranzo.** ● **Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.**

**Le vivande servite:** gazpacho di pesche di Piazzano con polpettina di capocollo di maiale, spuma di zafferano con croccante di vaniglia salato; ravioli di burrata in salsa di noci e tartufo; pollo al tegame con pomodorini del Vesuvio e friggittelli; gelato alle pesche di Piazzano con pan di Spagna all'alloro e gelatina di grappa alla camomilla.

**I vini in tavola:** Cerasuolo d'Abruzzo 2020 (Terre d'Aligii); Zibibbo 2018 Sicilia Igp (Baglio Belvedere).

**Commenti:** La Delegazione prosegue la sua scoperta dei giovani chef del territorio in un ristorante che ha appena un anno di storia e una brigata di cucina e di sala, oltre al proprietario, tutte under 40. La serata, grazie al Simposiarca Nunziato Mancini, ha avuto come tema centrale



la pèsca che ha grande diffusione nell'area della Val di Sangro, come ha sottolineato il dotto e giovane relatore, Domenico D'Auria, che ha tracciato la storia dell'arrivo in Europa, e in Italia in particolare, di un frutto universalmente apprezzato, che ha molti usi nella cucina regionale, non ultimo - come chiusura - quello di essere "tuffato" in un catino di Montepulciano d'Abruzzo per far sposare due sapori straordinari.

### **PESCARA** 16 luglio 2021

**Ristorante "Osteria La Corte" di Maurizio della Valle e Gianluca Tocco.** ● **Via Montani snc, Spoltore (Pescara); ☎ 085/4159787; coperti 100.** ● **Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e martedì.** ● **Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

**Le vivande servite:** aperitivo con assaggi dei prodotti premiati: fagioli tondino del Tavo, pecorino di Farindola e salame 'mbriaco; gamberi ai lamponi o insalata di gamberi con lamponi, ricciola alla puttanesca o crudo di scampi croccanti, seppie e patate allo zafferano di Navelli; tortello di piselli, pomodori crudi, basilico, menta e scampi bolliti; pesce in crosta di sale con patatine al forno e crema di bietoline; prugne e cetrioli; torta a sorpresa della Cremeria De Acetis.

**I vini in tavola:** Prosecco millesimato (Bisol); Ghiaiolo Colli Aprutini (Cantina Orlandi Cantucci Ponno); Cerasuolo (La Valentina).

**Commenti:** L'esperta Simposiarca, Patrizia Accorsi, ha voluto celebrare

la cucina del pescato abbinandola al dovuto omaggio agli ottimi prodotti premiati. Gli antipasti e il primo piatto sono stati eccessivamente elaborati, sicché non sono stati unanimemente apprezzati. Nel corso della riunione conviviale, la consegna sia dei diplomi di appartenenza agli Accademici Pardi e Ruscitti, sia dei premi assegnati nel 2021. Da rilevare che l'abbinamento dei vini è stato molto indovinato per la loro delicatezza ed essenzialità, nonché per il loro ampio "bouquet".

### **SULMONA** 27 luglio 2021

**Ristorante "L'800" di Cesare e Antonio Forgione, in cucina Cesare Forgione.** ● **Via Cesare Iorri, Prezza (L'Aquila); ☎ cell. 388/7503262; antonioforgione14@hotmail.it; coperti 100+90 (all'aperto).** ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 7,92; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

**Le vivande servite:** peperoni in padella, fagioli al sugo, bruschette al tartufo e alle verdure, panzanella al pomodoro, ricotta, nodini di mozzarella, formaggio pecorino, prosciutto, salame, salsicce; pizze: margherita; alla prezzana; funghi porcini, mozzarella e tartufo; pomodorini, rucola e formaggio; friarielli e salsiccia; panacotta e tiramisù, cocomero.

**Commenti:** Da tempo la Delegazione aveva deciso di organizzare una riunione conviviale con uno dei cibi più gettonati: la pizza! Scegliendo un locale con un ampio e ameno giardino, la serata è stata particolarmente piacevole, complici la frescura della campagna che ha stemperato l'afa, un meraviglioso cielo stellato, la vista del suggestivo paese di Prezza arroccato su uno sperone di roccia e la piacevole e interessante conversazione tra i convenuti. Simposiarca il Delegato, che ha scelto questo locale perché il pizzaiolo Cesare usa farine macinate a pietra e una lievitazione di 48 ore che donano al prodotto leggerezza e digeribilità. In accompagnamento è stata servita birra bionda.

### **VASTO** 10 luglio 2021

**Ristorante "Villaggio Vacanze Poker" di Vittorio Rubinato, in cucina Vittorio Rubinato e Angelo Sarchione.** ● **Con-**



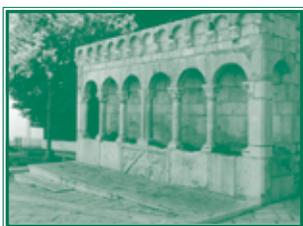
ABRUZZO segue

trada Termini 27, Casalbordino (Chieti); ☎0873/918321; info@centrovacanze poker.it, www.centrovacanze poker.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie ottobre-aprile; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostino di ventricina in purezza, cialda di mais, cremoso di ventricina e verdure al salto; plin di canestrato al ragù di ventricina; pesce spada in guazzetto di ventricina e peperoni; cannolo croccante con crema di limone e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Spumante rosé (Contesa); Pecorino Terre di Chieti Igt 2020; Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2020 (entrambi Priori); Zibibbo di Sicilia.

**Commenti:** La riunione conviviale, seguita al passaggio della campana, su proposta della Consulta è stata tutta giocata sul salume tipico del Vastese che non è usato tradizionalmente in cucina. Nel menu elaborato dallo chef Angelo Sarchione particolarmente apprezzati il crostino, la cialda e i plin, mentre il pesce spada ha suscitato un confronto tra gli Accademici risultando un piatto slegato nei suoi componenti e da rivedere. (Chissà con un trancio di baccalà?).



## MOLISE

**TERMOLI**  
26 luglio 2021

Ristorante "Al Vecchio Tratturo" di Pasquale Moscufo. ●Contrada Macchia del Lago, Montefalcone nel Sannio (Campobasso); ☎0874/877226; coperti 150. ●ParCHEGGIO comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** carpaccio di funghi porcini su letto di rucola con scaglie di parmigiano e tartufo nero di Montefalcone; taglieri di salumi e formaggi nostrani con peperoni cruschi; cavatelli al sugo di capra di

Montefalcone; chitarra ai porcini e tartufo nero; arrosto di agnello con verdure campestri gratinate; peccati di gola ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Superiore Docg (Valdo); Tintilia del Molise Doc "200 Metri" (Tenimenti Grieco).

**Commenti:** La prima riunione conviviale del 2021, tenutasi in questo accogliente ristorante dall'ambiente familiare, sito in una splendida cornice naturale sulle verdi colline del basso Molise, è stata dedicata ai funghi porcini e al tartufo nero estivo "scorzone" di cui sono ricchi i boschi molisani. Pasquale, cuoco provetto ed estroso, ha deliziato con i suoi piatti a base di questi ineguagliabili ingredienti, sapientemente cucinati. Preparazione clou del pranzo, i cavatelli, rigorosamente casarecci, conditi con un sapidissimo sugo di bracioline di capra grigia, autoctona di Montefalcone nel Sannio. Molto buono il vino servito a tutto pasto, proposto dal ristoratore.

**TERMOLI**  
30 luglio 2021

Ristorante "Il Quadrifoglio" di Anna Rosa Grifone. ●Contrada Montebello, Montenero di Bisaccia (Campobasso); ☎0875/960190; coperti 100+20 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crostini al tartufo, pomodorini e mozzarella; taglieri di salumi e formaggi tipici molitani; festival di legumi e uova fritte al tartufo; pasta e ceci al profumo di bosco; pennoni al pomodoro fresco e basilico; pollo ripieno al forno con tortarelle, pomodori campagnoli e patate alla contadina; frutta di stagione; tiramisù al limoncello.

**I vini in tavola:** Prosecco Terresacre; Orovite Trebbiano del Molise Doc 2019; Rosavite rosato Terre degli Osci Igt 2020; Neravite Molise rosso Doc 2016; Falanghina Doc 2020 (tutti Cantina Terresacre).

**Commenti:** Ben organizzata dai Simposiarchi Di Pietro e Marino, la riunione conviviale estiva dedicata alla "Cucina Mediterranea", tema approfondito dal Consultore Marino nella sua relazione, con un menu ricco di antiche ricette della gastronomia contadina molitana, è stata

ha riscosso ampio consenso dagli Accademici confermato anche dai tanti ospiti. Buoni tutti i piatti proposti soprattutto quelli impreziositi con freschissimo e profumatissimo tartufo molisano tuber aestivum. Ottima la pasta e ceci realizzata con trafila ottenuta da semola integrale di grano duro Senatore Cappelli decorticato e molito a pietra; gustoso il condimento a base di ceci ed erbe aromatiche provenienti da cultura biologica.



## PUGLIA

**CASTEL DEL MONTE**  
13 luglio 2021

Ristorante "Il Brigantino 2" di Pasquale Nigro & C. snc. ●Viale Regina Elena 19, Barletta (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/533345; coperti 90. ●ParCHEGGIO comodo; ferie novembre; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tentacolo di polpo arrosto con crema di patate al limone, sformatino di ricotta e zucchine, gambero in crosta di mandorle, baccalà in tempura, tonno al pepe nero; spaghetti al nero di seppia con vongole e punte di asparagi; raviolo di stracciatella con pomodoro pachino al forno e pesto di mandorle; corbeille di frutta in piatto con cassatina.

**I vini in tavola:** Chiacchiericcio rosé Doc (Conte Spagnoletti Zeuli); Prosecco.

**Commenti:** Particolare entusiasmo per questa riunione conviviale che ha visto la consegna del diploma e del distintivo di appartenenza ventiquennale a Mariangela Chieppa, Angelo Di Gioia e Alfonso Savino. Angelo Di Gioia, Accademico sin dalla fondazione, ha ringraziato e ha sottolineato la correlazione fra buona cucina e sana alimentazione, facendo riferimento alla tradizione della cucina mediterranea con le sue eccellenze agroalimentari. Un menu particolare a base di buon pesce e

con una torta finale di ottimo gradimento, offerta dagli Accademici insigniti del prestigioso riconoscimento. Il Delegato, a fine serata, ha ringraziato lo chef consegnandogli il guidoncino e la vetrofania.

**TARANTO**  
16 luglio 2021

Ristorante "Villaggio San Giovanni" di Villaggio San Giovanni srl, in cucina Gianluca De Michele. ●Contrada San Giovanni, San Giorgio Jonico (Taranto); ☎099/5900606, cell. 393/9544906; info@villaggiosangiovanni.it, www.villaggiosangiovanni.it; coperti 800+200 (all'aperto). ●ParCHEGGIO privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** rusticini e frittini; involtini allo Chardonnay flambé; sformatino di zucchine; porchetta al taglio; caprese di stracciatella in bicchiere; ricottine e caciocavallo podolico con confetture; tortino di melanzane; riso Venere con gamberi e frutta; cozze ripiene fritte; salmone al vapore con salsine; insalata di mare con mela verde, noci e sedano; seppioline dorate con mentuccia; trofie con vongole, gamberi, pomodorini e rucola; gelato al limone con frutta fresca.

**I vini in tavola:** Chardonnay; rosato; Primitivo (tutti San Giovanni).

**Commenti:** Incontro conviviale, Simposiarca Paolo Salerno Mele, in una masseria fortificata del 1300, appartenente al duca D'Ayala Valva, oggi restaurata e di proprietà della famiglia Venneri. La presenza del trappeto scavato nella pietra e il frantoio ipogeo svelano le origini rurali della masseria, dove è possibile gustare i piatti della tradizione della cucina locale. Serata d'incontro degli Accademici e loro ospiti, dove una grande varietà di antipasti di terra e di mare hanno aperto la cena, allietata dalla musica di un chitarrista cantante, con canzoni degli anni Sessanta e Settanta, che hanno visto la partecipazione vocale degli Accademici in coro.

**VALLE D'ITRIA**  
19 luglio 2021

Ristorante "Dal Moro" della famiglia Oronzo e Pietro Scivilla, in cucina Giuseppe Cofano. ●Via Eroi del Mare 4, Torre Canne (Brindisi); ☎080/482008;

dalmoro@libero.it; coperti 140+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (escluso luglio e agosto); la sera lunedì-venerdì (novembre-marzo). ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalata di mare; alicette marinate; calamaretti fritti; cozze gratinate; salmone in salsa rosa; spaghetti con cozze e vongole; filetto di branzino alla marinara; frittura mista; frutta di stagione; bignolata.

**I vini in tavola:** Verdeca (vini di Montemaruccio - azienda agricola Pietro Faniglione); Passulentu, Primitivo di Manduria dolce naturale Dogc (Cantine Soloperto).

**Commenti:** Gli Accademici, con piacere, si ritrovano presso questo locale, la cui peculiarità è quella di coniugare una posizione strategica sul mare cristallino con una cucina semplice e tradizionale. La chef ha realizzato un menu con prodotti di mare. Non sono mancate le cozze e le vongole, servite in vari modi. Particolarmente gustosi e ben presentati gli antipasti, ottima la frittura croccante. Gli spaghetti con cozze e vongole un po' troppo al dente con un pizzico di sale in più. Il tutto innaffiato da una buona Verdeca. Molto apprezzata la bignolata accompagnata dal Passulentu, Primitivo naturale dolce, dal gusto vellutato. Servizio un po' lento.



## CALABRIA

**AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO**  
9 luglio 2021

Ristorante "Il Giardino degli Allori" di gestione familiare, in cucina Orlando Campo. ●Via S. Angelo Campo Calabro, Reggio Calabria; ☎ cell. 335/5367920; coperti 60+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tapas (portafoglio dell'orto, tortilla de patata;

ingrediente del tipico "bocadillo" di Pamplona, polpetta di pesce e melanzana, frittella di fiori di zucca); sopra de Navarra à la burguete (zuppa di verdure di stagione, variante dello chef); escabeche de atùn (tonnetto alalunga in agrodolce con cipolla di Tropea, variante dello chef); bacalao de Pamplona (bacalà fritto con friarelli, variante dello chef); sorbetto al limone e scorza d'arancia.

**I vini in tavola:** Due Mari di Trapani, rosso e bianco.

**Commenti:** Il tema della serata è stato: "A tavola con Hemingway" (piatti descritti in Fiesta, in uso a Pamplona). Il locale si conferma nella fascia alta tra quelli visitati. Qualche appunto sul vino. Ambiente più che soddisfacente e servizio sufficientemente celere e puntuale. Ottimo impiattamento. La cucina ha mantenuto la sua tradizione: materia prima di buona qualità e fresca, ottimo mestiere ai fornelli. A parte qualche perdonabile sbavatura, per il resto nulla da dire, anche perché c'era un tema da svolgere e la fantasia dello chef non si è potuta esprimere pienamente. Da segnalare il buon gradimento riscontrato tra gli Accademici per la formula della cena.



## SICILIA

**CANICATTI**  
30 giugno 2021

Ristorante "La Vecchia Fuizzera" di gestione famigliare. ●Via Martiri di Via Fani 13, Canicatti (Agrigento); ☎ cell. 333/3790136; coperti 150+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre-aprile; giorno di chiusura lunedì (tranne agosto). ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasti rustici; cuddiruna; fuazza; pizza al tegamino; pizza alla brace, tabisca; stinco di maiale con patate al forno; raviolini di ricotta.

**I vini in tavola:** Aquilae Nero d'Avola (Viticoltori Associati Canicatti).

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata dalla Simposiarca Enza Chimento in un locale dall'atmosfera familiare che, nato come osteria, con il tempo si è evoluto in pizzeria/trattoria. Il titolare con la moglie, molto gentili e cordiali, cucinano con passione semplici piatti della tradizione locale. Il menu proposto, per l'abbondanza e la genuinità del cibo, ha catturato il consenso unanime dei commensali. Ottimo lo stinco, anche la fuazza e chilometrica multi gusto la tabisca.

**MODICA**  
16 giugno 2021

Ristorante "Il Valentino" di Rosa Petrolo. ●Via Vanella 178/8, Frigintini (Ragusa); ☎ 0932/908241, cell. 338/9835942; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** gamberi al naturale, tortino di polpo e patate con salsa di datterino giallo con zenzero e fagiolino piccante; risotto ai ricci di mare e tenerezze; involtino di pesce spada con tagliatelle di verdura, scamorza affumicata e pomodoro essiccato; gelato di ricotta e cioccolato di Modica.

**I vini in tavola:** Friscur'è rosé de Noir Nero d'Avola biologico; Note Nere Doc Sicilia Syrah biologico; Al Hamen Doc Moscato passito di Noto biologico (tutti Cantina Feudo Ramadinni).

**Commenti:** Immersi tra secolari alberi di carrubo e di olivo e a bordo piscina, gli Accademici e i loro ospiti hanno assaggiato innovative pietanze di pesce che hanno coniugato i sapori di terra e i profumi di mare, magistralmente preparate dal titolare e maestro di cucina Giovanni Vernuccio. Particolarmente apprezzato il tortino di polpo. Molto graditi i vini. Buono il servizio.

**PALERMO**  
21 luglio 2021

Ristorante "Forneria Messina" della famiglia Messina, in cucina Gianmichele e Lorena Messina. ●Viale Regione Siciliana 100, Monreale (Palermo); ☎ 091/418286, cell. 345/2321971 - 333/6007774 - 339/1859657; eventi-forneriamessina@gmail.com, www.forneriamessina.it; coperti 90+70

(all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** focaccine calde con porchetta, gnocco fritto con prosciutto, pizza Donna Barbara (speciale pizza cacio & pepe con porcini e crema di tartufo); pizza ubriaca (mozzarella e piccante del Belice, prosciutto crudo stagionato sotto vino e vinacce, frutta secca, riduzione di Nero d'Avola); pizza margherita (passata di pomodori pelati bio, mozzarella fior di latte spezzata a mano, olio extravergine); pizza salsiccia e cavuliceddi (mozzarella, salsiccia nostrana, cavuliceddi, verdura selvatica amara, caciocavallo a dadini); pizza pancetta croccante (passata di pomodori pelati bio, mozzarella, pancetta, pomodorini, rucola, scaglie di grana).

**Commenti:** Serata informale degli Accademici non ancora in vacanza, che hanno goduto la temperatura più fresca collinare di San Martino delle Scale. La Forneria Messina, nata nel 1980 come panificio locale, si è trasformata negli anni con Gianmichele e Lorena, che hanno apportato passione, ricerca, entusiasmo e creatività unitamente a nuove tecniche di panificazione, per la produzione di pizze, "pane cunzato", sfincione, biscotti tradizionali. Ma si possono gustare non solo prodotti da forno. Le pizze sono state largamente apprezzate per gli ottimi impasti, gli accostamenti tradizionali ma anche fantasiosi e l'utilizzo di eccellenze del territorio, birre artigianali siciliane e ottimi vini di nicchia. In accompagnamento birra Giarena Kolsh per Forneria Messina.

**RAGUSA**  
17 luglio 2021

Ristorante "Cenobio dell'Antico Convento dei Cappuccini" di Xenia srl, in cucina Francesco Mastronardi. ●Viale Margherita, 41, Ragusa Ibla (Ragusa); ☎ 0932/1611477; info@anticoconventoibla.it, www.anticoconventoibla.it; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crocchetta di pesce spada con cuore morbido di basilico e pistacchio e crema di patate al nero; gnocchi di ricotta profu-



SICILIA segue

mata alle erbe ripieni di gambero bianco con crema di zuccina siciliana; filetto di pescato in crosta di olive nere con crema di melanzane affumicate, caponatina e cipolla in agrodolce; tortino cremoso di cioccolato e mandorle con sorbetto di albicocche.

**I vini in tavola:** Acquerello bianco Grillo Sauvignon; Acquerello rosso Cabernet, Nero d'Avola; Premiere Cuvée (tutti Barone Montalto).

**Commenti:** Bellissima serata e bella location a Ragusa Ibla. Numerosi gli Accademici e gli ospiti. Riuscita la cena con grande apprezzamento per antipasto e dolce ben realizzati ed equilibrati. Sono stati distribuiti i libri sulla *Storia della Cucina Italiana a fumetti*, unanimemente molto apprezzati. I Simposiari Giuseppe Stella e Gianni Antoci sono stati applauditi per l'impeccabile organizzazione della serata. Unica nota negativa l'assenza dello chef a fine serata.

 **RAGUSA**  
8 agosto 2021

Ristorante "Le Gramole" della Tenuta Chiaromonte società agricola srl, in cucina Fabio Ulcano. ● Contrada Gisolfo, SP 81 km 7,4, Ragusa; ☎ 0932/651652, cell. 392/6917770; info@tenutachiaromonte.com, www.tenutachiaromonte.com; coperti 80+120 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio di salmone affumicato, carpaccio di ombrina, gamberone gratinato, insalata di seppie e fagiolino, insalata di baccalà con finocchi e arance, frittura di paranza, parmigiana di pesce

spada, spiedino di totano, arancio bufala e ciliogino, prosciutto e caponata, plateau di formaggi con confetture, ricottina di bufala, gratin di verdure di campo con piacentino, tagliere di salumi; ravioli di scampi con ciliogino giallo, latte di mandorla e agrumi; casarecce al ragù bianco di maialino nero battuto al coltello; sorbetto al limone con tagliata di frutta; buffet di frutta e dolci con gelati, granite e brioche.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (Bisol 1542); Grillo (Catalano).

**Commenti:** Bellissima serata estiva e conferma per il locale e lo chef Fabio Ulcano in crescita nel nuovo locale. Location veramente bella e servizio curato e attento. Gli Accademici ragusani hanno apprezzato per la seconda volta la cucina di Ulcano, che si è cimentato ad alti livelli. Molti gli ospiti e tutti hanno espresso pareri lusinghieri con particolare apprezzamento per i carpacci e i ravioli di pesce. Un locale che sta crescendo e si avvia a diventare un punto fermo nella ristorazione ragusana di livello. È stato ricordato con un minuto di silenzio Antonio Barresi, recentemente scomparso.

 **SIRACUSA**  
26 luglio 2021

Ristorante "Malafemmina" di Cristina e Nicola Bufalino, in cucina Angelo Verdirame. ● Viale dei Lidi 473, Fontane Bianche, Siracusa; ☎ 0931/790222, cell. 334/7780876; info@malafemminaristorante.it, www.malafemminaristorante.it; coperti 150. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° novembre - 20 febbraio; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** triglia non piglia (triglia ripiena di mousse al pistacchio di Bronte su fonduta di provola ragusana, pomodoro confit e touille di alici); conza risotto (riso Carnaroli, crema di limone di Siracusa, gambero rosso di Mazara crudo e cotto, conza di mollica tostata); ricciola sous-vide; caponata; semifreddo di mandorla.

**I vini in tavola:** Roceno Grecanico Igt Terre Siciliane (Sibilliana vini).

**Commenti:** Con un brindisi di benvenuto la Delegazione ha ripreso l'attività conviviale. Il Delegato Angelo Tamburini ha informato gli Accademici di alcune notizie importanti dal Presidente Paolo Petroni e ha ricevuto il diploma di appartenenza venticinquennale dal past-Delegato Vittorio Pianese. Angelo Tamburini ha presentato il volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti* che è stato poi consegnato agli Accademici. A seguire, la cena: pietanze ben confezionate e proposte in tavola con professionalità. Infine, la consegna del guidoncino al maestro di cucina Angelo Verdirame, e al maître e della vetofania 2021 alla proprietaria Cristina Bufalino.

 **VAL DI NOTO**  
22 luglio 2021

Ristorante "Trattoria Fontana d'Ercole" di gestione familiare. ● Vico Salonia 30, Noto (Siracusa); ☎ 0931/837772, cell. 349/5425724; trattoriafontana-dercole@gmail.com, www.fontana-dercole.it; coperti 50+50 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane a novembre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** assortimento misto di alici marinate, polpette di neonato, insalata di polpo, gamberetti; busiate alle sarde; trancio di orata (pescato del giorno) con pomodoro, capperi, patate e prezzemolo; semifreddo al cioccolato e fragole.

**I vini in tavola:** Terre Siciliane Kikè bianco Traminer (Cantina Fina).

**Commenti:** La Delegazione torna alla vita rivisitando, a distanza di anni, una trattoria tradizionale di Noto, gestita con cucina familiare dalla moglie del titolare, Carmela Rizza. Stavolta il clima estivo consente una serata all'aperto, in uno degli angoli più suggestivi della

cittadina barocca. Con alle spalle il teatro e di fronte la chiesa di San Domenico, tutto sembra più buono e si può sorvolare su qualche ritardo nel servizio dovuto al grande afflusso, non solo di Accademici. Menu a base di pesce, con un antipasto misto che è il piatto forte della casa. Seguono busiate alle sarde, trancio di orata e semifreddo. Ottima la preparazione: tutto buono e voglia di ripresa unanime.



**SARDEGNA**

 **ALGHERO**  
10 luglio 2021

Ristorante "Posada del mar" di Mario Daga, anche in cucina. ● Vicolo Adami 29, Alghero (Sassari); ☎ 079/979579, cell. 328/6513025; posadadelmar@tiscali.it, www.posadadelmar.it; coperti 35+50 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** polpo e pecorino; gambero fritto in crosta di pane carasau su crema di melanzana affumicata; paella accompagnata da una gustosa Sangria; tabaqueras.

**I vini in tavola:** Vermentino (Cantina di Santa Maria La Palma); Cannonau (Cantina Sociale di Dorgali).

**Commenti:** Le vivande hanno riscosso l'apprezzamento dei numerosi Accademici e degli ospiti. Un particolare successo è stato attribuito alla paella, sapientemente elaborata dallo chef Mario Daga e accompagnata da una profumata e aromatica Sangria. A chiudere i piatti sono state le "tabaqueras" (tabacchiere), tipico dolce della tradizione algherese a base di pasta violata e ripieno di leche frio.

 **CAGLIARI CASTELLO**  
22 luglio 2021

Ristorante "Palazzo Doglio, Osteria del Forte" di Dino Mitidieri, in cucina Alessandro Cocco. ● Vico del Logudoro



1, Cagliari; ☎070/64640; stagefood&beverage@palazzodoglio.com, www.palazzodoglio.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** degustazione di ostriche di varia provenienza; sgombro marinato con verdure in agrodolce; tartare di ricciola con macedonia di frutta e verdura; risotto al pesto di basilico e calamari spillo; triglia e zucchine in tre consistenze; tagliata di frutta e gelato.

**I vini in tavola:** Brut metodo classico 2016 (Castello del Trebbio); Migiu 2019 Le anfore di Elena Casadei; Rosato 2019; Malvasco Le Anfore di Elena Casadei (tutti Olianasi).

**Commenti:** La cena è stata preceduta da una degustazione di ostriche, molto apprezzata dagli Accademici, abbinata al brut. Sono state illustrate varie tipologie di ostriche di diversa provenienza, fra le quali quelle prodotte in Sardegna a Tortoli. Molto graditi i piatti proposti per la qualità e freschezza delle materie prime, per l'originalità e per la presentazione. Ha incontrato il favore degli Accademici anche l'abbinamento con i vini.

#### SASSARI 19 luglio 2021

Ristorante "Enoteca & Bistrot da Alessandro e Piero" di Alessandro Mannoni, in cucina Piero Careddu. ●Via Giorgio Asproni 7, Sassari; ☎079/234531; coperti 15+30 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie prima quindicina di agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** frittella di erbe e formaggio caprino in salsa tzaziki, uovo al sugo, tortino di pane con cuore di straciatella e gambero croccante, bruschetta con polpo in salsa agliata leggermente piccante; zuppa tiepida di cannellini e pescato del giorno con frue (formaggio caprino fresco di consistenza cremosa); filetto di spigola nel suo brodo ristretto con crostacei di pane casereccio alle olive e rosmarino; ghiacciato di albicocche in zuppa di anguria.

**I vini in tavola:** Coste al Vento 2019 Grillo Menfi Doc (Cantine Barbera, Menfi); Vike Vike bianco 2019 (Si-

mone Sedilesu, Mamoiada); Nero Miniera 2018 Carignano del Sulcis Doc (Enrico Esu); Moscato di Pantelleria Liquoroso (Vinisola).

**Commenti:** La presenza in cucina di Piero Careddu - ispiratore e animatore di una parte non piccola del meglio che la gastronomia cittadina e del territorio ha saputo esprimere negli ultimi decenni - è garanzia di successo. Lo chef non è solo: lo affianca il socio Alessandro Mannoni, che segue i tavoli con garbo e molta competenza. La cena non ha deluso le aspettative: grande misura nel rapporto tra sapori, consistenze e profumi; elevata qualità della materia prima; tecnica al servizio della pietanza e non viceversa. Meritevoli di menzione l'equilibrio e la delicatezza della zuppa di cannellini, pesce e formaggio frue. Più che buona la scelta dei vini, con particolare nota di merito per il Moscato.



#### EUROPA

#### GERMANIA

#### MONACO DI BAVIERA 13 luglio 2021

Ristorante "Osteria Italiana" di Prisco De Stefano e Umberto Bressanin, in cucina Umberto Bressanin. ●Schellingstrasse 62, Monaco di Baviera; ☎0049/892720717, fax 0049/892731032; nachricht@osteria.de; coperti 60. ●Parccheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,2; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** fiori di zuccina fritti, calamaretti fritti, grissini con prosciutto crudo, moscardini in umido su polenta bianca fresca; ravioli alla Norma ripieni con melanzane e ricotta; paccheri con salsiccia fatta in casa al finocchietto selvatico; petto di vitello ripieno; finferli e purè di patate; crema catalana.

**I vini in tavola:** Alpe Regis rosé magnum spumante (Cantina Rotari, Mezzocorona); Greco di Tufo

Doc (Terredora); Teroldego Rotoliano Doc 2014 (Foradori).

**Commenti:** Passaggio della campana, tra il Delegato uscente Bernardo Zanghi e Carlo Pandolfi. A Zanghi è andato il ringraziamento degli Accademici per l'impegno e la passione profusi e le congratulazioni per la recente nomina a Delegato onorario. Il convivio, organizzato dai Simposiari Bernardo Zanghi e Ferdi Dalla Villa in uno dei più rinomati locali di Monaco, ha avuto uno straordinario successo sia come numero di partecipanti sia di consenso per il menu: tutte le portate sono state ampiamente apprezzate. Encomiabile l'abbinamento dei vini; eccezionale servizio e rapporto qualità-prezzo. A fine serata, il neo Delegato ha consegnato a Bernardo Zanghi e al Segretario uscente Ferdi Dalla Villa un pregiato ricordo.

#### MALTA

#### MALTA 21 luglio 2021

Ristorante "Trattoria del Mare" di Fabio Lipari, in cucina Adriano Cecchetti. ●Triq Ix-Xatt Tas, Sliema; ☎00356/79000452; trattoriadelmare@lemajolichemalta.com, www.trattoriadelmaremalta; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parccheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** bufala in nero di seppia, sauté di cozze; coppo di mare di frittura mista e arancini al gambero, polpetta di spigola; paccheri al ragù di pesce; tonno in crosta di pistacchio; cannolo scomposto con ricotta e crema di pistacchio.

**I vini in tavola:** Pecorino bianco.

**Commenti:** La prima riunione conviviale dell'anno in presenza si è svolta presso un ristorante all'aperto situato a bordo mare sulla principale passeggiata di Malta. Il locale si presenta senza grandi pretese, ma suggestivo con la sua spettacolare vista sugli storici Bastioni di Valletta. L'accoglienza da parte di proprietari e staff è stata calorosa e lo chef si è prodigato a elaborare un menu ricco e vario con pietanze ben presentate ed equilibrate nei sapori. Favorita della carrellata di portate è stata la polpetta di spigola, frita magistralmente con la sua

panatura leggera e croccante. Una cena gradita dagli Accademici e ben condita dalla contentezza di ritrovarsi ancora una volta tutti insieme.

#### PAESI BASSI

#### DEN HAAG-SCHEVENINGEN 3 agosto 2021

Ristorante "Palato" di Andrea Menella, in cucina Marco Canonica. ●Valeriusstraat 78, Den Haag; ☎00316/57501519; www.palato.nl; coperti 28. ●Parccheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** lievitati; calamario ripieno alla mediterranea e crudo di pizzaiola; treccia di mare ripiena, gratinata alla besciamella; saltimbocca di rana pescatrice alla macedonia di verdure; tarte tatin di mele al caramello e quenelle di gelato alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Spumante extra dry Trebbiano Zà Grazia; Trebbiano d'Abruzzo, Fuschi Zeppino 2018 (entrambi Cantina Fuschi); Pomino, Castello di Pomino 2018 (Frescobaldi); Lugana Riserva, Selva Capuzza 2016 (Menasasso).

**Commenti:** Lo chef ha proposto un menu di solo pesce. I lievitati hanno accompagnato lo spumante molto particolare, con numerose note positive sulla parmigiana di melanzane in pasta fillo. Il calamario ripieno ha avuto i voti più alti. La treccia di mare ripiena ha avuto voti misti: forse la quantità abbondante di pasta ha avuto un effetto negativo. Il saltimbocca di rana pescatrice era ben preparato e presentato. Il dessert è stato interpretato in modo molto originale e ha avuto voti alti. Durante la serata sono stati celebrati i 40 anni di appartenenza dell'Accademico onorario Alessandro Germano. Sia il servizio del personale sia l'attenzione speciale del proprietario hanno reso la serata particolare.

#### PORTOGALLO

#### LISBONA 22 luglio 2021

Ristorante "La Squadra" di José Almeida, in cucina Augusto Gemelli.



EUROPA segue

● **Praça da Figueira 15-B, Lisbona;** ☎ 00351/211451791; jose.almeida@mystoryhotels.com, www.mystoryhotels.com; coperti 88+24 (all'aperto). ● **Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

**Le vivande servite:** gnocco fritto con prosciutto di Parma, pizzetta frita con pomodoro fresco, frittatina agli spinaci, pinoli e uvetta, mozzarella in carrozza con alici, pomodorini ciliegia al forno e basilico; baccalà fritto alla partenopea con infusione di olive nere e insalata all'arancia; ragù di manzo su frittata di pasta napoletana; graffe al limone e limoncello.

**I vini in tavola:** Prosecco Docg magnum (Albino Armani); Ottocentosa Lambrusco Igt (Albinea Camali); Ventidue Fiano di Avellino 2017 (Villa Raiano); Villa Antinori 2016 (Antinori).

**Commenti:** Finalmente, dopo 15 lunghi mesi di chiusura, sono riprese le riunioni conviviali. Per una questione scaramantica, la cena è stata organizzata nel ristorante dove si era svolta l'ultima (nel gennaio 2020) prima del lockdown. Lo chef Augusto Gemelli ha preparato un menu sul tema. Particolarmente graditi lo gnocco fritto, la pizzetta e la frittatina. Qualità ottima e vini all'altezza, col desiderio di poter riprendere la normale vita accademica.

## SVIZZERA

 **SVIZZERA ITALIANA**  
6 luglio 2021

**Ristorante "Hotel Splendide Royal" di Domenico Ruberto, Francesco Verde, Simone Ragusa, in cucina Domenico Ruberto.** ● Riva Caccia 7, Lugano; ☎ 0041/919857711; restaurant@splendide.ch, www.splendide.ch; coperti 130+50 (all'aperto). ● **Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 8,3; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.**

**Le vivande servite:** carpaccio di barbabietola, tuorlo d'uovo bio, chips di mela candita, yogurt; ravioli ricotta di bufala e limone di Sorrento, salsa ai fiori di zuccina; filetto di vitello con cremoso di carote, porcini trifolati, salsa bordolese; piora (2018/2020) con marmellata di

cipolle di Tropea; mosaico di frutta con gelato alle ciliegie.

**I vini in tavola:** Viognier 2019; Casimiro 2019 (entrambi Agrilor SA, Genestrerio).

**Commenti:** La Delegazione si è ritrovata per la seconda riunione conviviale presso l'Hotel Splendide Royal a Lugano, dove lo chef Domenico Ruberto ha deliziato con un menu "stellato". Simposiarca della serata è stato Marco Varini, Accademico da lunga data, che ha completato il percorso delle eccellenze presenti in Val Piora, invitando il professor Raffaele Peduzzi a parlare del Centro di Biologia Alpina di Piora, Istituto conosciuto a livello internazionale. Agli Accademici, alla fine del convivio, è stato consegnato il meraviglioso volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti. Dalle tagliatelle etrusche al tiramisù*. La serata, a detta degli Accademici, è stata un successo.

 **SVIZZERA ITALIANA**  
21 agosto 2021

**Ristorante "Montalbano" di Mirko Rainer.** ● Via Montalbano 34C, Stabio; ☎ 0041/9164712 06; info@ristorantemontalbano.ch, www.ristorantemontalbano.ch; coperti 50+25 (all'aperto). ● **Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d.** ● **Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.**

**Le vivande servite:** polpo di scoglio, olio extravergine e menta; paccheri al pomodoro San Marzano, basilico fresco e ricotta vaccina; cuore di magatello di vitello, salsina di ventresca di tonno rosso (JC Mackintosh), terra di olive nere e capperi; cremoso ghiacciato al Merlot.



**I vini in tavola:** Mattiolo bianco Ticino Doc bianco di Merlot 2019; Mattiolo rosa Ticino Doc rosato di Merlot 2020 (entrambi Valsangiaco F.lli SA, Mendrisio).

**Commenti:** La Delegazione si è ritrovata da Mirko Rainer che ha recentemente ripreso e rinnovato lo storico ristorante Montalbano. L'oste Mirko, come ama definirsi, presta particolare attenzione ai sapori autentici, alle materie prime e alla relazione con i produttori del territorio. Il Simposiarca Umberto Valsangiaco ha organizzato uno stuzzicante menu abbinando i vini "Mattiolo" e ha raccontato la storia di Luigi Pagani detto Mattiolo (1813-1902), "bandito sociale del Mendrisiotto". Unanimesi consensi ha riscosso il cuore di magatello di vitello, salsina di ventresca di tonno rosso (JC Mackintosh). Servizio cortese, vini ben abbinati ai piatti.

 **ZURIGO**  
22 giugno 2021

**Ristorante "Anna" di Stefano Corrado e Maria Ventola, in cucina Stefano Corrado.** ● Anna Heer Strasse 2, Zurigo; ☎ 0041/445528744; reservation@restaurant-anna.ch, www.restaurant-anna.ch; coperti 40+48 (all'aperto). ● **Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica e lunedì.** ● **Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.**

**Le vivande servite:** pizza frita e ricotta salata, cracker al rosmarino con crudo di cetriolo, salmone svizzero e crema di avocado; gambero rosso con puntarelle, finocchio e olive taggiasche; zuppa asciutta di pesce con ceci e crumble di olive taggiasche; flank steak di vitello a

cottura lenta con melanzana alla griglia e fregola sarda; panna cotta con gelato al torrone e lamponi; friandise.

**I vini in tavola:** Adank's brut dei Grigioni; Vitovska bio 2015 (Kante); Maris 2016 (Decugnano); Barolo Docg 2015 (Pelassa); Kabir Doc Moscato di Pantelleria (Donnafugata).

**Commenti:** Prima riunione conviviale dopo la fine delle restrizioni imposte a causa della pandemia e prima riunione della Delegazione successiva al passaggio da Legazione. Per la duplice importante occasione, la Delegata Silvana Mombelli Thommen ha scelto questo ristorante. Il giovane chef Stefano Corrado basa la sua cucina sulla tradizione, sul territorio, su prodotti genuini, su sapori puliti e creatività. I piatti sono presentati in maniera moderna secondo le tendenze più attuali. Gli Accademici hanno particolarmente gradito il gambero rosso crudo, buon riscontro anche per la flank steak cotta sottovuoto e a bassa temperatura.



## NEL MONDO

## BRASILE

 **SAN PAOLO SUD**  
27 luglio 2021

**Ristorante "Vinheria Percussi" di Lamberto e Silvia Percussi.** ● Rua Cónego Eugênio Leite 523, San Paolo; ☎ 05511/30884920; coperti 100. ● **Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

**Le vivande servite:** arancini, bruschette e crostini misti; piccola polenta pasticcata al formaggio; tonnarelli al cacio e pepe; brasato di lombatello con patate e legumi; milanese con insalata di pomodori; paciugo e frutta assortita.

**I vini in tavola:** Dolcetto d'Alba Doc 2017 (Bricco dell'Oriolo); bianco delle Dolomiti Igp 2018 (Franz Haaas).



**Commenti:** È stato senza dubbio un ottimo inizio e un grande piacere potersi rivedere dopo un lungo e difficile anno, con la promessa di continuare su questa linea per quanto possibile. Grande accoglienza da parte del titolare, Lamberto Percussi, che ha confermato le aspettative con un menu semplice e ben adeguato alla situazione. Simposiarca il Delegato Giancarlo Affricano. Festeggiamenti al Vice Delegato Pasquale Grieco per il suo compleanno. Le conversazioni fra gli Accademici si sono prolungate nel pomeriggio.

## REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **SHANGHAI**  
9 luglio 2021

Ristorante "Scala" di Antonio Corsaro, anche in cucina. ●The Sukhothai Shanghai - 380 Weihai Road, Shanghai; ☎0086/02152378888; sukhothaishanghai@sukhothai.com; coperti 75. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** burrata e alici, spicy, broccoletti crunchy, bagna cauda; cacio e pepe e risotto con le pere; piccione arrosto; costolette di angus brasate a cottura lenta "alla vaccinara" con pinoli e uvetta; composizione di frutti rossi estivi, gelato al balsamico, essenza di basilico.

**I vini in tavola:** Falanghina del Sannio Doc; Pinot Noir Igt; Primitivo di Manduria Riserva Doc; Moscato d'Asti Docg Zagara.

**Commenti:** In occasione dell'Italian Design Day, è stato scelto il tema "Design&Dining", un'esperienza culinaria unica, ideata e disegnata dal giovane e talentuoso chef insieme a 4 designer apprezzati a livello internazionale. Ogni piatto è stato presentato da ognuno dei designer con modalità originali e coinvolgenti. Gli ospiti hanno partecipato attivamente e dimostrato

grande apprezzamento per il format pensato dalla Simposiarca Simona Lodolo. Un ringraziamento speciale ai designer Gianmauro Vella, Marco Bovo, Stefano Piontini e Gwenael Pennarun e al Console Generale d'Italia, Accademico onorario Michele Cecchi, all'Ambasciatore dell'Italian Design Day a Shanghai Aldo Cibic, al professor Roberto Pagani.

## STATI UNITI D'AMERICA

 **NEW JERSEY**  
29 giugno 2021

Ristorante "Cucina 545" di Giacomo Polibio e Roberto Fischetta, in cucina Giacomo Polibio. ●545 Union Blvd, Totowa, (NJ); ☎00973/5955595; info@cucina545.com, www.cucina545.com; coperti 45+55 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì - mercoledì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** arancini, parmigiano, caponata, panelle e cazzilli; cavatelli alla Norma; tonno siciliano; agnello alla saracena; sorbetto di limone con menta dolce; mousse di pistacchio, cialdoni, ricotta e nocciola roll.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc (Tosca); Murgò, Etna rosso, Sicilia Doc; Il bianco, Sicilia Doc (La Segreta); Nero d'Avola, Sicilia Doc (Cusumano); Marsala (Opici).

**Commenti:** Una serata briosa, alimentata da una deliziosa serie di specialità siciliane. Inizio con antipasti tipici: arancine, caponata, parmigiano, accompagnati da un fresco Prosecco Tosca, seguiti da una varietà di specialità siciliane preparate dall'affabile chef Polibio. Una vera bontà il delizioso agnello alla saracena. Ogni

piatto abbinato con un vino della Sicilia per completare un ottimo menu. Il Simposiarca, Salvatore Lombardo, ha intrattenuto e istruito il gruppo con un intervento sul pistacchio di Bronte, condividendo magnifiche immagini di quel territorio.

 **NEW JERSEY**  
20 luglio 2021

Ristorante "Divina Ristorante" di Mario Carlino anche in cucina. ●461 Bloomfield Avenue Caldwell, Caldwell (New Jersey); ☎00973/2285228; divinaristorante@gmail.com, www.divinaristorante.com; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** mozzarella prodotta in casa, prosciutto di Parma, salame, peperoni, calamari fritti; pappardelle con funghi porcini e shitake; conchiglie al ragù; nodino di maiale con peperoni e patate; branzino al vino bianco con spinaci; torta al formaggio della casa.

**I vini in tavola:** Corte Massima Prosecco; Eisackial bianco Alto Adige (Kellerei); Montepulciano d'Abruzzo (Bucaro); Rosso di Montepulciano (La Colonica); Vermentino di Sardegna (Castidas); Moscato d'Asti (Patrizz).

**Commenti:** Un menu meraviglioso, presentato in vero stile italiano. La mozzarella fatta in casa, con prosciutto di Parma, era spettacolare. Accompagnati da un delizioso Prosecco-Limoncello spritz. Hanno fatto seguito primi e secondi ottimi, realizzati con una qualità eccezionale, tra i quali le pappardelle con funghi porcini e shitake da non perdere. Il servizio corrispondeva all'elevato li-

vello dei cibi. Carlo Porcaro Jr. è stato il meraviglioso relatore per la serata, che ha fornito interessanti approfondimenti su digestivi e liquori dopo cena. Gli Accademici rivisiteranno Divina, senza dubbio, in futuro.

 **NEW YORK SOHO**  
21 luglio 2021

Ristorante "Lucciola" di Michele Casadei Massari, anche in cucina. ●621 Amsterdam Avenue, New York; ☎0013/475361335; www.lucciolanyc.com; coperti 24+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pizzetta al tartufo estivo, burrata di Fasano, antipasto via Emilia; tortellini e tortelloni; rifreddo di bollito di manzo e friggione; seppioline con piselli; gelato al marscarpone con amarena Fabbri.

**I vini in tavola:** Ferrari metodo classico; Lambrusco; Cannonau di Sardegna Sa Mola (Alberto Loi); Amos (Kurtatsch).

**Commenti:** Felicissima scoperta di un eccellente ristorante bolognese nel West Side di Manhattan, dove ogni pietanza è stata preparata alla perfezione. Una varietà di piatti tradizionali e contemporanei, accompagnati da ottimi vini, hanno deliziato il palato. Il piacevole locale, ispirato dal film "Festa di laurea" di Pupi Avati, crea una fantastica atmosfera di elegante trattoria bolognese. Tutti i piatti eccellenti, rigorosamente con ingredienti freschi e autentici, meravigliosamente preparati dal bravissimo chef Michele Casadei Massari. Il Simposiarca, Andrea Fiano, ha eloquentemente presentato il menu con cenni storici sulle varie pietanze.

## DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

**Paolo Petroni, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina**

"Del vitto e delle cene degli antichi. Lezioni di Giuseppe Averani ora nuovamente stampate" di Giuseppe Averani, Collezione Biblioteca Rara (Milano: G. Daelli e C. Editori, 1863)

**Paolo Scarcella, Accademico di Messina**

"Poveri toscani! L'arte (e il genio) di trasformare la scarsità in ricette straordinarie" di Maria Concetta Salemi (Firenze: Sarnus, 2020)



## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

 **Alba Langhe**  
Luisella Alpozzi ● Daniel Gallina ●  
Fabrizio Musso

 **Cuneo-Saluzzo**  
Oscar Benessia ● Pietro Gagliardi

 **Vercelli**  
Luca Vannelli

### LIGURIA

 **Albenga e del Ponente Ligure**  
Valeria Enrica Storchi

 **Riviera dei Fiori**  
Lorenzo Gobbi

### LOMBARDIA

 **Milano Brera**  
Paolo Griffini

### VENETO

 **Cortina d'Ampezzo**  
Lucia Anna Bosco ● Piergiorgio Riccardi

### EMILIA ROMAGNA

 **Bologna-San Luca**  
Michela Gilda Lagatta

 **Carpi-Correggio**  
Elena Romanò

 **Castel San Pietro-Medicina**  
Angelo Muratori

 **Cento-Città del Guercino**  
Cherubino Battaglia

 **Cervia-Milano Marittima**  
Davide Padovani

 **Cesena**  
Paolo Montalti ● Emanuela Pagliarani - Ghini

 **Riccione-Cattolica**  
Milva Arcangeli ● Ileana Belluzzi ●  
Maria Luisa Sanchi ● Michela Velonis

 **Terre Modenesi**  
Luca Pizzirani

### TOSCANA

 **Apuana**  
Carolina Frugoli

 **Livorno**  
Maria Grazia Amabile Bevilacqua ●  
Mauro Barbierato ● Giordano Cottini

 **Valdelsa Fiorentina**  
Fabio Montagnani

### MARCHE

 **Ancona**  
Marilena Solazzi

 **Ascoli Piceno**  
Dina Bruni ● Francesco Chincoli ●  
Bruna Gezzi ● Sonia Roscioli

### UMBRIA

 **Perugia**  
Nicolò Ansidei di Catrano ●  
Grazia Maria Cecchini ● Giulia Giovagnoni

### LAZIO

 **Latina**  
Stefano De Caro ● Adriano Rocco

 **Roma Aurelia**  
Gianluca Germani

 **Roma Eur**  
Paola Ciccolunghi De Lucia

### CAMPANIA

 **Nola**  
Gennaro Fabbrocini ● Concetta Nunziata

### CALABRIA

 **Cosenza**  
Massimo Gentile ● Mario Leporace ●  
Ugo Lombardi

### SICILIA

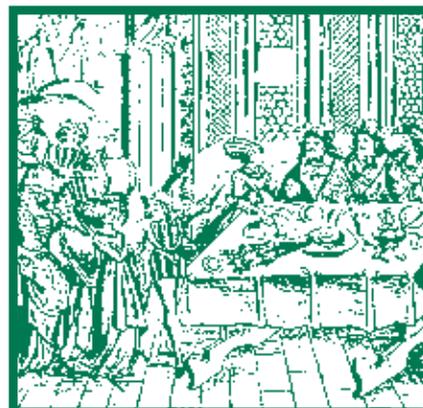
 **Palermo Mondello**  
Adriana Chirco ● Alberto Marino

 **Ragusa**  
Giovanna Falco

 **Siracusa**  
Davide Cappellani ● Salvatore Vinci

### SARDEGNA

 **Oristano**  
Valentina Collu ● Giovanni Lanucara



## COLOMBIA

### **Bogotà**

Francesco Formisano

## GIAPPONE

### **Osaka e Kansai**

*Accademico onorario:* Marco Prencipe

## MALTA

### **Malta**

Maria Virginia Ghillani

## REPUBBLICA POPOLARE CINESE

### **Shanghai**

Emanuele Cicco ● Pierluigi Gorgoretti

## SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

### **Singapore-Malaysia-Indonesia**

Tonino Comunale

## STATI UNITI D'AMERICA

### **Miami**

Paolo Berdini ● Alessandro Renzetti

### **San Francisco**

*Accademico onorario:* Sergio Strozzi

## TRASFERIMENTI

## TOSCANA

### **Valdichiana-Valdorcina Sud**

Nicola Brienza (*da Shanghai*)

## VARIAZIONE INCARICHI

## TOSCANA

### **Valdarno Fiorentino**

*Delegato:* Sandro Fusari

*Vice Delegato:* Giovanni Gerini

*Consultore-Segretario:* Antonella Bizzarri

*Consultore-Tesoriere:* Francesco Corsico

*Consultori:* Andrea Barocchi ● Marco Giusti

## NON SONO PIÙ TRA NOI

## VENETO

### **Treviso-Alta Marca**

Vittorio Zanini

## TOSCANA

### **Pisa**

Anita Baschieri

## LAZIO

### **Frosinone-Ciociaria**

Luigi Annunziata ● Francesco D'Itri

## ABRUZZO

### **Chieti**

Oddone Fausto Celestini

## SICILIA

### **Messina**

Antonio Barresi

## GERMANIA

### **Colonia**

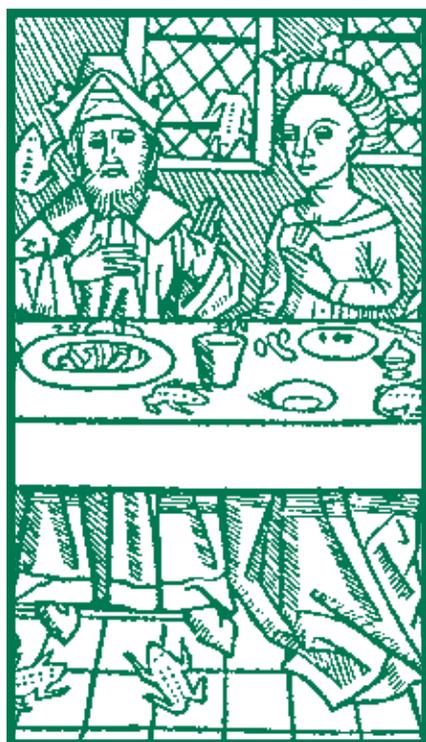
Luciano Barile

## REGNO UNITO

### **Londra**

Paride Di Giorgio

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





FOCUS

see page 3

THE IMPORTANCE OF RESTAURANT TIPS

Abroad, tips are mandatory and generous; in Italy, rare and scanty.

Last month's Focus addressed the grave shortcomings of restaurant service, emphasising how the situation was exacerbated by the lengthy pandemic which has apparently thinned out waiting services. We pointed out that the front of house, and not just the kitchen, is crucial for fully satisfying diners: no chef, no matter how able, can offset inhospitable, disrespectful service bereft of courtesy and proper attentiveness. We are hardly asking, though we would love that, for the return of the classic 'floor staff' consisting of a maître de salle, a chef de rang, a commis, a sommelier and perhaps even a host(ess) to greet customers, lead them to their tables and help them to get settled (as in Massimo Bottura's restaurant). Nowadays, other than in top-class restaurants and some 5-star hotels, that is not even imaginable.

The topic is in the spotlight again after a recent Court of Cassation ruling

Through sheer coincidence, the subject is in the spotlight again following newspaper headlines reporting a recent ruling of the Court of Cassation declaring: "Even restaurant tips must be taxed". Let us recall that the Court of Cassation does not legislate, merely ruling on individual cases, though it can set precedents. The case in question involved a reception manager in a luxury hotel who allegedly received over 80,000 Euros in tips over a year. As usual, the law is unclear, such that the regional tax commission ruled in his favour and the Cassation against. However, the message has come through loud and clear: the voracious tax man even sticks his hands into the tip jar. In Italy, tips are rare and scanty, often given in cash



directly to the person waiting on us. Cover and service charges are already included in the bill, so tips really are an extra which we give, or should give, when we are particularly pleased by our treatment. Today we often pay with credit or debit cards, and if we add a tip, it is included in the restaurateur's earnings, but should be forwarded to the waiting staff. This is a problem. Ideally, cash registers would have a tip button.

In the USA and Britain, tips prop up waiters' meagre wages

In the USA and Britain, tips are more or less mandatory, however around 15% of the bill and serve to support the waiting staff, whose wages are very low. In such circumstances, tips are reckoned as pay and are therefore taxed (slightly). We have a similar problem with home food deliverers. Essentially, as it now stands, because the tax authorities allow "donations of limited value", cash tips are preferable, though without emptying our pockets of loose change as when giving church alms: this is a clear signal that we are satisfied, the service was attentive, and the employee did something beyond simply carrying plates to the table.

Paolo Petroni

## ESPRESSO COFFEE AND NEAPOLITAN COFFEE

*See page 4*

Some time ago, the Consortium for protecting traditional Italian espresso coffee and the Italian coffee roasters' association nominated espresso coffee for UNESCO heritage recognition. Similarly, the regional government of Campania presented a substantial dossier supporting the candidacy of Neapolitan coffee. The commission has sent both applications to Italy's Ministry of Agriculture, suggesting it "promote communication between the applicants to facilitate a unified application in 2022".

## NOSTALGIA FOR THE NIBBLER INDRO MONTANELLI'S TUSCAN MEALS

*See page 6*

Twenty years after the famous journalist's passing, Lunigiana Academician Giuseppe Benelli stirs up vivid memories of his eating habits. Rather than eating, he nibbled, especially Tuscan foods; but meals were a sacred, regenerating ritual for him. Indeed, it was during a picnic with a few friends that he founded the daily paper *Il Giornale*.

## TASTEFUL BRUSHSTROKES

*See page 8*

A recent exhibition at the Robellini Palace in Acqui Terme (August 2021) dedicated to the painter Mario Calandri makes us ponder how food offers us a window into the society of his day. His paintings depicting food embody freshness and immediacy, as if the food had been cooked in that moment, surprising the viewer: an invitation, from the painter, to sit at his table.

## JOLLY GLUTTONS IN THE DIVINE COMEDY

*See page 10*

Valdarno Fiorentino Academician Ruggero Larco discusses cooking, food and customs in Dante Alighieri's magnum opus. Examples include the Lake Bolsena eels which Pope

Martin IV particularly adored (*Purgatory*), marinated in Vernaccia wine and then roasted, and the method of cooking over coals between two metal discs, still used in Lunigiana for *testaroli* pasta.

## SUPERSTITION AT THE TABLE

*See page 12*

"Don't set the table for thirteen!" So deeply rooted is this atavistic superstition that psychoanalysis has even named it: triskaidekaphobia. It evidently originates, especially when connected with table settings, from the accounts of the Last Supper with its 13 diners. But explanations for this 'dread' can also be found in Norse myth and in Plato's *Symposium*.

## TONINO GUERRA'S 'IMAGINARY' TAGLIATELLE

*See page 14*

*Tagliatelle* are numbered among the 'legendary' dishes of Romagna. Over Christmas 1944, while in a German internment camp, the poet and writer Tonino Guerra used "the imaginary *tagliatelle* of captivity" to soothe his hunger and that of his fellow prisoners from Romagna and other parts of Italy: every step of their preparation was described and acted out in an imaginary manner bordering on the 'real'.

## LUCANICA SAUSAGES

*See page 15*

Among many delicious pork products, the classic *Lucanica* sausage is one of the most iconic foods representing its land of origin, Lucania. Potenza Academician Ettore Bove, Sofia Academician Penka Nesheva, and Trento Academician Marta Villa describe the features of sausages from their own territories.

## SAINT GEMMA'S BREAD

*See page 18*

The entire village of Goriano Sicoli marks the local saint's feast day by participating

in the ancient ritual of preparing a special bread which never goes mouldy. It is made in the great kitchen of the 'Saint's House', where only female villagers may enter, using flour derived from wheat offerings from every farmer's field and yeast contributed by each household. This bread is credited with miraculous and spiritually cleansing powers.

## TAGLIARINI WITH BEANS

*See page 20*

Cooking pasta with legumes, or 'poor man's meat', is common in regional Italian cuisine. In the area round Lucca, a typical traditional dish is *tagliarini* pasta with beans. Documents dating as far back as the 18<sup>th</sup> century attest to the importance of bean cultivation for the local economy. Lucca Academician Raffaele Domenici explains how the recipe for *tagliarini con i fagioli* has remained unaltered to this day.

## BEPI MAZZOTTI, AMBASSADOR FOR THE CUISINE OF THE VENETO

*See page 22*

Treviso Academician Giancarlo Saran shares memories of Bepi Mazzotti on the fortieth anniversary of his death: an extraordinary figure who vividly described the beloved lands near Treviso in their multifarious beauty. One area where Mazzotti left his mark is food culture. Founder of the Treviso Delegation in 1954, and its leader for twenty-five years, he was an ambassador and mouthpiece of the long-standing Veneto culinary tradition.

## THE BEST CANDIDATES FOR CANDIED FRUIT

*See page 25*

Paolo Lingua, Academician for Genova-Golfo Paradiso, relates the procedure for making candied fruit from an 18<sup>th</sup>-century manuscript, including suggestions on the most suitable fruits. The process is almost impossible to replicate at home: it can only be undertaken in a workshop, even on a smaller artisanal scale.



### SAFFRON: FROM CLEOPATRA TO GUALTIERO MARCHESI

*See page 26*

Modern science confirms the curative properties of saffron, derived from *Crocus sativus*. Research conducted in Iran, the world's largest producer, reveals that the spice is a natural antidepressant. Cleopatra used a lotion made from this precious substance on her skin, as a symbol of light and sovereignty also employed for dyeing royal garments. Many centuries later, Gualtiero Marchesi adorned his Milanese saffron risotto with a fine layer of gold leaf.

### DON'T CALL ME ONION

*See page 28*

The distinctive morphological and sensory features of shallots give them a clear individuality. Their aroma, though influenced by their terrain of origin, is between those of onion and garlic, but subtler, less aggressive, and, conveniently, not prone to linger and cause bad breath. Medical science acknowledges their metabolic benefits, and they are currently in vogue, figuring in the creations of several acclaimed chefs.

### BOUILLON CUBES

*See page 30*

Bouillon cubes are an old invention, though many believe them to be an Italian or foreign industrial innovation. Instead they have merely democratised and developed a concept and presentation which gastronomy and haute cuisine had already created at least two centuries prior.

Today there are many varieties of meat or vegetable broth cubes, powders and jellies.

### MUSHROOM BACON

*See page 32*

The plant-based meat and milk industries have gained renewed attention thanks to mushroom-derived bacon, a project of the New York start-up Ecovative Design, which a mere two years ago invested at least 10 million dollars into what it calls the Mycelium Foundry: a programme of research on micelles and their possible uses. Its mission is to create alternatives to meat and more besides.

### SPONTANEITY IN THE KITCHEN

*See page 34*

A strict judge of appearances, Antonio Ravidà, Honorary Delegate for Palermo Mondello, acknowledges that serving dishes contribute importantly to dining pleasure, while noting that we often diverge from the simplicity of traditional foods to impress guests. The Academy has never overlooked their value, aware that elegance and style allow us to improve in refinement and knowledge - without thereby disparaging peasant cooking and those of modest means, but rich in spirit and history.

### GREEN BEANS SHOULD BE THOROUGHLY COOKED

*See page 35*

Green beans should be eaten well cooked. Their pods and seeds contain phasin, a

toxic protein, which causes agglutination of red blood cells in humans, hindering oxygen transport in blood, with painful consequences which can include severe poisoning. Steaming or low-temperature cooking do not inactivate phasin.

### THE EUROPEAN GREEN DEAL AND THE FARM-TO-FORK SYSTEM

*See page 36*

In July, the European Commission discussed and established a series of actions to turn the European Green Deal into concrete reality, benefiting the well-being and health of European citizens, especially the future generations. The Farm to Fork strategy aims to accelerate the transition towards a food system with a neutral or positive environmental impact; contribute to climate change mitigation while adapting to its effects; reverse biodiversity loss; and guarantee food safety.

### THE SAINT OF THE MONTH

*See page 38*

The 4<sup>th</sup> of October is the feast day of St Francis of Assisi, patron saint of Italy, animals and merchants. Approaching death, he requested *mostaccioli*: typical autumn sweets which he greatly loved, now part of Assisi's gastronomic tradition. Another dish connected with St Francis is prepared in Sardinia, where there is a sanctuary dedicated to him: this is *filindeu*, a pasta cooked in mutton broth enriched with *pecorino* cheese.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga  
Summarized: Federica Guerciotti*