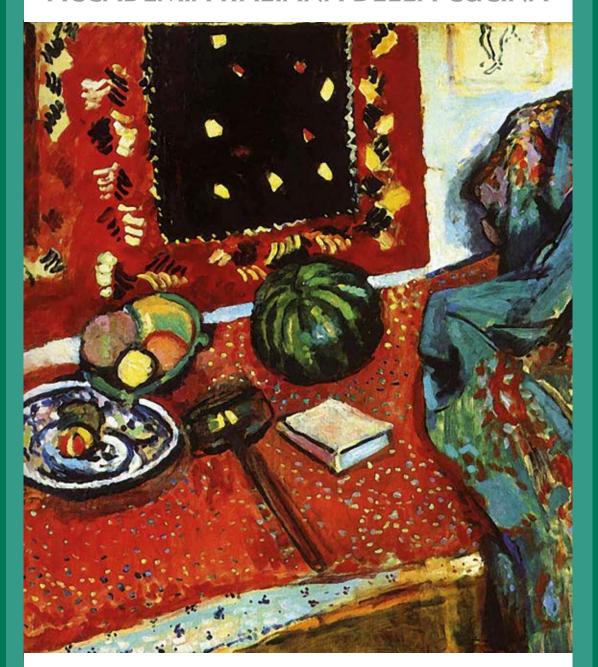
# CIVILTÀ ELLA TAVOLA ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



#### **ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI



www.accademia1953.it



Luglio 2022 / N. 350

#### DIRETTORE RESPONSABILE

PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE SIMONA MONGIU

#### IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

NAZZARENO ACQUISTUCCI, GIUSEPPE BENELLI,
ATTILIO BORDA BOSSANA, MASSIMO BORGHETTI,
ROSARIO BRANDA, GIANCARLO BURRI,
ELISABETTA COCITO, MAURIZIA DEBIAGGI,
FLAVIO DUSIO, GABRIELE GASPARRO,
PAOLO LINGUA, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, GIANCARLO SARAN,
ROSALIA SORCE, ALDO E. TAMMARO,
ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

#### CREDITI FOTOGRAFICI ADOBE STOCK.

\*\*\*

#### EDITORE

Accademia Italiana della Cucina
Via Napo Torriani 31 - 20124 Milano
Tel. 02 66987018 - Fax 02 66987008
Presidente@accademia 1953.it
segreteria@accademia 1953.it
redazione@accademia 1953.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.



# **Sommario**



#### L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,
GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI,
EDOARDO VISCONTI DI MODRONE,
CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.



Cibo e upcycling (Maurizia Debiagai)

**Focus del Presidente** 

voglia di vivere (Paolo Petroni)

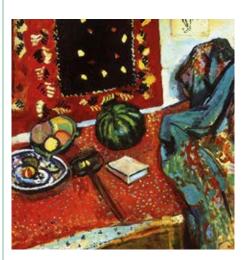
L'estate si presenta con numerose avversità, ma anche con tanta



#### Tradizioni • Storia

Cultura e cibo in Pier Paolo Pasolini (Giuseppe Benelli)





**In copertina:** Elaborazione grafica di un particolare dell'opera "Natura morta con tappeto rosso" (1906) di Henri Matisse, collezione privata



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.

- Gianni Frasi. Un uomo, molte storie (Giancarlo Saran)
- 1 1 Lo zucchero, business genovese (Paolo Lingua)



La storia bicentenaria dell'Amaro silano (Rosario Branda)

#### Territorio ● Turismo ● Folklore

Sopressa d'Alta Marca, un prodotto tipico di nicchia (Nazzareno Acquistucci)



- 18 Sambuca di Civitavecchia (Massimo Borghetti)
- 20 Il cannolo: prelibatezza siciliana (Rosalia Sorce)

# Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- **22** Le pesche, regine dell'estate (Giancarlo Burri)
- 24 I grandi piatti dell'italica cucina estiva (Morello Pecchioli)
- Ponio e teff, i cereali emergenti (Flavio Dusio)

28 Il forno a microonde (Roberto Zottar)



**30** La perla verde (Elisabetta Cocito)

#### Ristorazione e cuochi

**32** L'insegna: visibilità del ristorante (Attilio Borda Bossana)

#### Salute • Sicurezza • Legislazione

- 34 Il sistema alimentare: lo scenario 2022 (Andrea Vitale)
- Marmellata e confettura (Gabriele Gasparro)



#### In libreria

**36** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

#### Le rubriche

- 37 Eventi e Convegni delle Delegazioni
- 41 Accademici in Primo Piano
- 43 Calendario Accademico
- 46 Attività e riunioni conviviali
- **62** Carnet degli Accademici
- 64 Nuovo Statuto e Regolamento
- **70** International Summary



# L'estate si presenta con numerose avversità,

# ma anche con tanta voglia di vivere

### **di Paolo Petroni** *Presidente dell'Accademia*

Oltre al rincaro e alla penuria di molte materie prime, che colpiscono tutti, la ristorazione sta vivendo un altro momento critico: il "no show".

uesta strana estate si presenta funestata da innumerevoli avversità. Un caldo torrido, accompagnato da una disastrosa siccità che mina culture e produce razionamenti dell'acqua anche per bere e lavarsi. Timori più che fondati per la penuria del gas e conseguenti aumenti dei costi dell'energia elettrica. Benzina e gasolio a prezzi esorbitanti, oltre i 2 euro al litro. Mancanza di materie prime provenienti dai Paesi belligeranti, Russia e Ucraina, oltre alle tremende immagini che ci giungono e ci lasciano sbigottiti. Un tasso di positività al Covid, e conseguente numero di contagiati, da far paura: cifre che solo qualche mese fa avrebbero indotto i nostri governanti a rinchiuderci in casa. E invece tutto aperto, liberi tutti, smascherati allo stadio, ai mega concerti con oltre 70.000 persone, al Palio di Siena stipati come sardine; è crollato anche l'ultimo argine: i pochi fedeli alla Santa Messa sono quasi tutti senza mascherina. In più mettiamoci i disastri naturali o meno (Marmolada e incendi vari a Roma), annegamenti e scioperi selvaggi delle compagnie aeree low cost che rendono le vacanze un vero incubo.

### Dopo tanto patire, l'economia deve rimettersi in moto

Nonostante tutto ciò, la voglia di evadere, di vivere, di uscire, di divertirsi supera ogni evento negativo: città d'arte piene, località di mare e di montagna complete, non c'è più una camera d'albergo libera o un ristorante dove mangiare che non sia preso d'assalto. Bene. Ci voleva. Dopo tanto patire, l'economia deve rimettersi in moto. Però, come abbiamo già sottolineato, è un momento critico per la ristorazione italiana: aumento dei costi, servizio di scarsa professionalità, materie prime spesso scadenti, menu appiattiti, voglia di portare il grano in cascina. In questi periodi di affollamento si grida di giubilo quando si esce da un ristorante soddisfatti per come è andato il pranzo. La solitamente lamentosa categoria dei ristoratori adesso cavalca il doloroso problema dei



no show: tavolo prenotato e nessuno si presenta. Sembra che questo malcostume stia dilagando; girano voci che oltre a essere di fronte a clienti villani e maleducati ci siano anche concorrenti che vogliano far del male ai loro colleghi. I ristoratori si difendono chiedendo nome e cellulare, richiamando subito dopo, per verificare, o poche ore prima dell'appuntamento per avere conferma. I locali più blasonati e costosi richiedono la carta di credito, bloccando belle somme anche solo per entrare nella lista di attesa, non solo per prenotare. Se poi non si presentano, di solito viene addebitato il menu degustazione senza vino. Qualcuno ha fatto causa, ma ha perso. La prenotazione è ormai un contratto, con caparra. Non è certo questo il caso degli Accademici che sempre prenotano, si presentano o richiamano per scusarsi di non poter gustare la loro cucina per impreviste circostanze.

In questo numero della Rivista troverete, al termine, il nuovo Statuto e il nuovo Regolamento. Si tratta di regole molto importanti, nate dopo anni di esperienze, che debbono essere conosciute da tutti gli Accademici. Stiamo facendo stampare anche un'apposita brochure che verrà allegata al prossimo numero di Civiltà della Tavola, in modo che resti comodamente sempre a portata di mano.

Il Presidente Paolo Petroni, il Consiglio di Presidenza, la Segreteria di Milano e la Redazione di Roma porgono a tutti gli Accademici, in Italia e all'estero, un amichevole augurio di buone vacanze.

Gli uffici della Segreteria di Milano resteranno chiusi dall'8 al 19 agosto; la Redazione di Roma dal 1° al 31 agosto



# Cibo e upcycling

#### di Maurizia Debiaggi

Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia

# Quando lo scarto diventa opportunità.

on esiste in italiano la traduzione di *upcycling*, né è facile definirne il concetto in due parole. Ciò mi ha spinto ad approfondire, scoprendo un mondo di opportunità note e meno note, vicine e più lontane.

La traduzione italiana che più si avvicina a upcycling è "riciclo creativo", che tuttavia non esaurisce il vero significato di tale termine: è infatti proprio il suffisso inglese up a indicare che si tratta di un processo con cui si riesce ad aggiungere al materiale "di scarto" di un processo industriale un valore maggiore rispetto a quello originario.

Il termine è stato usato per la prima

volta nel 1994 dall'ingegnere tedesco Reiner Pilz, durante un'intervista per una rivista di architettura e antichità. Pilz lo usò in contrapposizione al temine tradizionale "riciclo" che definì downcycling, proprio a indicare la diminuzione del valore dato al nuovo materiale. Da allora l'upcycling è sempre più presente nel campo del cibo, dei tessuti, dei materiali da costruzione, del design e

della moda, pur esprimendo un concet-

to generale antico come l'uomo: se sei

bravo non butti via niente!

Un'importante pratica di innovazione orientata alla sostenibilità

Parlando in modo specifico del settore alimentare, secondo la *Upcycled Food Association*, nata nel 2019 in Colorado, "gli alimenti upcycled usano ingredienti altrimenti esclusi dal consumo umano. Sono ottenuti e prodotti attraverso catene di approvvigionamento verificabili e hanno un impatto positivo sull'ambiente".

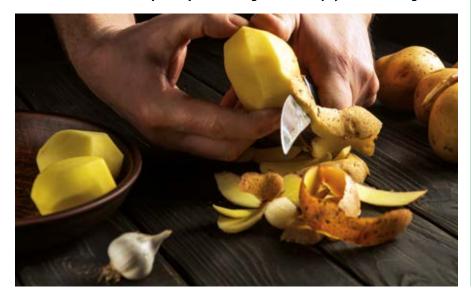
In tale ottica, l'upcycling costituisce un'importante pratica di innovazione orientata alla sostenibilità che contribuisce alla riduzione dei rifiuti e all'uso efficiente delle risorse.

Ecco che ora possiamo capire la differenza tra un alimento "riciclato" o downcycled, che utilizza gli "avanzi" degli alimenti usati nella preparazione di un piatto, e uno upcycled, che utilizza i "materiali di scarto" dei processi di produzione degli alimenti stessi. Alla base c'è sempre il concetto di "recupero", che nell'upcycling avviene con modalità e impegno differenti e più importanti.

# Alcuni esempi di riutilizzo degli scarti alimentari

Nel downcycling, gli "avanzi" sono impiegati nello stesso ambito produttivo o comunque danno luogo a un prodotto simile, ma di minore valore rispetto a quello originario. In ambito industriale possiamo portare l'esempio delle carni separate meccanicamente da cui vengono prodotti würstel, crocchette o altri prodotti come polpettoni o ripieni per tortellini. In ambito caseario, ne sono un facile esempio le sottilette, un tipo di formaggio fuso ottenuto dal riciclo di vari derivati del latte considerati non altrimenti commerciabili.

Nell'upcycling, invece, il materiale "scartato" viene "elevato" a un ambito





produttivo decisamente migliorativo e diverso rispetto a quello originario. Analizzando le aziende e le start up che hanno aderito alla Upcycled Food Association statunitense, possiamo trovare esempi di **prodotti estremamente creativi** e con un alto valore aggiunto, come le bevande prodotte da semi di avocado, ricche di antiossidanti e senza zuccheri aggiunti; le farine ottenute con i sottoprodotti della produzione di latte a base vegetale, quali la polpa di soia, d'avena e di mandorle o, ancora, l'acqua di cacao, benefica e dissetante, ricavata dai frutti della pianta, prodotto "scartato" dopo il processo di estrazione del cacao dai semi.

Senza ombra di dubbio con l'upcycling,

uno "scarto" riceve non solo una nuova vita, ma anche una grande opportunità e trova applicazione concreta nell'economia circolare: ridurre lo spreco alimentare, risparmiare materie prime, produrre nuovi cibi. Per questo molte start up o aziende in tutto il mondo stanno oggi studiando la produzione di cibi upcycled.

### Un esempio italiano e le iniziative a Singapore

Un esempio di *upcycling* in Italia è la start up "Biova Project", che **produce birra a partire dal pane invenduto** e realizza



poi croccanti snack, o meglio *ri-snack*, dalle trebbie dell'orzo, scarto di lavorazione della birra stessa, ancora ricche di proteine, fibre e sali minerali. Decisamente una vittoria sul piano della sostenibilità, poiché per gli snack viene risparmiato il 40% in materie prime vergini... in pratica uno "spreco" tutto da sgranocchiare!

Spostiamoci ora a Singapore, che si propone come "hub dell'upcycling" con iniziative di joint venture. Presso la At Sunrice Global Chef Academy, è stato lanciato con successo il programma "WellSpent", in cui il cibo "speso" ha l'occasione di vivere una nuova e utile vita: è così che i gusci delle uova, fonte naturale di calcio, arricchiscono il sale aromatizzato; le bucce delle arance si trasformano in ghiotte e salutistiche marmellate, e l'okara, cioè la polpa "spent" della soia, ancora ricca di fibre prebiotiche, proteine, fitonutrienti e minerali, incrementa il valore nutrizionale di pane e grissini.

Tuttavia, mentre sembra ormai assodato che una bioeconomia sostenibile richieda che i prodotti di scarto della produzione agricola e alimentare siano reinseriti in un ciclo di valorizzazione, quale sarà la futura accettabilità del nuovo cibo, quello fatto con gli "scarti", da parte dei consumatori? Secondo un recente studio del Centre for Research on Customer Relations in the Food sector, dell'Università danese di Aarhus, fattori importanti per l'accettazione di tali prodotti sono la preoccupazione ambientale e la comunicazione dei benefici dell'upcycling.

Le implicazioni pratiche? In una prospettiva di cibo upcycled, ciò che fino a ieri consideravamo materiale di scarto diventa una risorsa da cui trarre profitto e il vantaggio per l'ambiente è duplice: ampliamento della disponibilità di materie prime, con conseguente risparmio di energia, inquinamento atmosferico e idrico ed emissioni di gas serra, e netta riduzione dei costi di smaltimento. Possiamo aspettarci, in un vicino futuro, che l'Italia possa proporci alimenti upcycled con gli scarti di alcuni dei suoi prodotti di punta quali olio d'oliva, pomodoro o vino?

Forse i tempi sono maturi ...

# **Cultura e cibo** in Pier Paolo Pasolini

#### di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Nel centenario della nascita, le abitudini dello scrittore a tavola e un ricordo dei suoi personaggi, consumatori di beni solo estremamente necessari.

I centenario della nascita di Pier Paolo Pasolini è l'occasione per ricordare uno dei più grandi intellettuali italiani del Novecento, tra i primi a denunciare le conseguenze disumanizzanti del progresso. Inizialmente poeta, diventa scrittore e saggista, documentarista, regista, esegeta di un mondo in cui non si riconosce più. Figura la cui storia intima si contamina con la cronaca, segnata da una fine efferata e da un testamento letterario e artistico sempre più attuale.

Conscio dello "scandalo del contraddirmi", come scrive ne *Le Ceneri di Gramsci* (1957), Pasolini inizia il suo viaggio nel mondo materno, Casarsa del Friuli, dove recupera una cultura rurale di religiosità panica. Il "lodo De Gasperi" sta alla base del romanzo *Il sogno di una cosa*, dove Pasolini dà voce alla protesta contadina legata ai valori arcaici: la famiglia come nucleo stabile, il ritmo delle feste sacre, il sesso si

sublima solo nel matrimonio, accanto al cibo garante della sopravvivenza della comunità e fulcro primario della vita degli esseri umani.

Al suono delle campane si mescolano i sapori del cibo semplice della campagna

Al suono delle campane si mescolano continuamente i sapori del cibo semplice della campagna, i cui riti vengono scanditi nelle chiese e intorno al focolare: "Tutti i Faedis erano dentro in casa, nel cucinone col focolare. Loro non erano di quelli che andavano a far confusione, per questo e per quello, per la falce o per il martello. 'Siamo nati poveri e poveri moriremo', diceva sempre il vecchio Erminio Faedis, ch'era il capofamiglia".

La Roma povera e marginale accoglie Pasolini il 28 gennaio 1950, insieme all'amatissima madre **Susanna**, in fuga dal Friuli dove l'anno prima lo scrittore ha perso il lavoro di insegnante, la reputazione "per atti di libidine in luogo pubblico" e la tessera del partito comunista. Della città egli conosce e ama soprattutto la periferia, abitata da un sottoproletariato che vive di espedienti, ma genuino nella sua disperata vitalità e incontaminato dal consumismo borghese. È l'altra faccia della Roma papalina e mondana, una città inconfessabile e invisibile di cui Pasolini ci consegna un ritratto poetico e indimenticabile nei romanzi Ragazzi di vita (1955) e Una vita violenta (1959), "scandalosi" per la novità dei temi trattati e il linguaggio antiletterario, e nei film provocatori come Mamma Roma (1962) e l'episodio La ricotta (1963).

Anna Magnani e Pier Paolo Pasolini



### Sullo schermo il cibo diventa elemento sacro

Sullo schermo il cibo diventa elemento sacro, come ne *La Ricotta* dove il formaggio del protagonista Stracci ha il sapore amaro dell'innocente, sacrificato sull'altare dell'opulenza. **La ricotta primeggia come cibo basilare** esposto in bella mostra tra vini, grappoli d'uva, caciotte e altre squisitezze. È l'istinto del protagonista a compensare la sua condizione svantaggiata, riuscendo a ottenere un grande quantitativo di questo latticino che lo fulmina in una indigestione blasfema.

In Mamma Roma Pasolini affronta il tema del riscatto sociale e in tale contesto il cibo assume i tratti di una chimera mai raggiunta da parte dei "poveri Cristi", che nei panni dei "pellegrini del cibo" inseguono una terra promessa sempre all'orizzonte. Il cibo e la fame diventano le condizioni di chi esprime il proprio "appetito sociale" di riscattarsi dalla condizione subalterna.

In un'intervista, rilasciata il 2 aprile del 1975, parlando con l'amico Gideon Bachmann di un film che sogna di realizzare, Pasolini dichiara: "Oggi propongono cose sofisticate: le robioline, i formaggini per bambini, tutte cose orrende...". Le sue parole assumono il sapore della premonizione inascoltata: "Non potrò farlo realisticamente perché, se io volessi fare realisticamente un film su un industriale milanese che produce biscotti, li reclamizza e li fa mangiare ai consumatori, potrebbe risultarne un film terribile sull'inquinamento, sulla sofisticazione, sull'olio fatto con le ossa delle carogne. Potrei fare un film così, ma non posso, perché non posso rappresentare un industriale milanese".

#### Il dialetto non è più un valore identitario

I cibi poveri e dignitosi della civiltà contadina hanno lasciato il posto ad alimenti industriali pubblicizzati come elettrodomestici. E il segno lampante che



fa emergere una tale condizione di crisi è l'umiliazione del dialetto che non è più un valore identitario.

La vita di Pasolini è così percorsa da un'inquietudine lacerante e da un sentirsi in perenne esilio. Il Friuli rimane sempre una ferita, un sentimento sensuale e nostalgico, un luogo che porta con sé "odore di terra romanza". Rispondendo a Calvino che gli rimprovera di rimpiangere l'Italietta, Pasolini difende con orgoglio tutto il suo lavoro: "L'universo contadino è un universo transnazionale. Gli uomini di quest'universo vivevano l'età del pane. Erano cioè consumatori di beni estremamente necessari. Ed era questo, forse, che rendeva necessaria la loro povera e precaria vita. Mentre è chiaro che i beni superflui rendono superflua la vita". Quel mondo agricolo, il mangiare schietto, i tempi lenti dell'esistere si stanno disgregando per lasciare campo alla società dei consumi che vuole una produzione illimitata di beni superflui. E non ci si è resi conto che i beni necessari determinano una vita necessaria, i beni superflui provocano una vita superflua.

> I piatti preferiti secondo le testimonianze degli amici intellettuali

I piatti che Pier Paolo preferiva, secondo le testimonianze degli amici intellettuali, erano **gli gnocchi all'aliciara, la zuppa di pesce** della Sora Elena, **le patate alla tar-** zanetto, la torte cui limons della Sora Susanna. Dacia Maraini, che con Alberto Moravia e Pier Paolo ha condiviso lunghi viaggi e la casa al mare di Sabaudia, dichiara in una intervista ad Aldo Cazzullo: "Una volta in Africa lo vedemmo tornare tra due poliziotti: 'Il vostro amico è ubriaco!'. Rispondemmo che non era possibile, Pier Paolo non beveva. [...] Aveva l'ulcera. Al posto del vino beveva latte. Temo che detestasse il latte. Ogni volta che lo beveva faceva una piccola smorfia, spesso gli rimanevano due piccoli baffi bianchi all'angolo delle labbra...". Il padre "Fu fatto prigioniero in Africa, e quando tornò era un uomo diverso. Irascibile, disperato, violento. E alcolizzato. Anche per questo Pier Paolo non beveva". A Sabaudia "Alberto il mattino scriveva, il pomeriggio andava a scegliere il pesce che io cucinavo la sera, quasi scondito: un po'di limone, un pugno di cumino. Pier Paolo mangiava pochissimo...".

Aldo Bravi era il patron dell'osteria "Pom**midoro**", una trattoria (riaprirà a settembre) che ha ancora quel profumo di borgata. Lì sedeva molte sere Pasolini a mangiare con gli amici, come testimonia una targa all'ingresso della trattoria, nella quale svetta un assegno da undicimila lire, della cassa di Risparmio di Roma, con la firma di Pasolini. In quella targa sono impressi gli ultimi attimi prima della maledetta notte del suo omicidio al lido di Ostia. Era proprio in quella trattoria, con Ninetto Davoli, a mangiare uno dei suoi piatti preferiti: costata di vitellone e insalata. Poi, dopo aver firmato quell'assegno, Pasolini partì alla volta di Ostia, dove lo attendeva Pelosi.

# Gianni Frasi.

# Un uomo, molte storie

#### di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Un protagonista nel mondo del caffè, e non solo, che si definiva "cacciatore di chicchi".

a recente assegnazione del premio "Dino Villani", sezione dolci, alla Pasticceria Opera, di Castelfranco Veneto, per la sua originale Torta Costanzo, tributo locale ai milleseicento anni della fondazione di Venezia, ha permesso di risalire a una figura tanto interessante, quanto originale, di artigiano della qualità: il veronese Gianni Frasi, improvvisamente scomparso nel dicembre del 2018. La marcia in più della Torta Costanzo, a detta dei molti che l'hanno apprezzata, rendendola un instant classic nelle terre del tiramisù, è quel gusto lungo e speziato nel finale, reso possibile da

una selezione particolare del pepe del Borneo, opera del piccolo laboratorio Maricha, condotto ora dalla moglie di Frasi, Stefania, assieme alla figlia Giorgia. La figura del Gianni veronese non poteva passare inosservata a chiunque avesse avuto a che fare con lui, dopo una lunga marcia di avvicinamento, posto che Frasi non concedeva automaticamente a tutti la password per entrare in contatto. Uno stile originale ben sintetizzato da Franco Ziliani. "Frasi ha saputo fare della non pubblicità una forma mediatica vincente". Uno dei pochi "artisti" capace di celarsi per apparire.

Gianni Frasi





#### È stato forse il massimo esperto di caffè in Italia

Un rarissimo esempio di eccellenza, del quale **Paolo Massobrio** ricorda: "Per Gianni Frasi il rapporto umano era tutto. Quando venivi ammesso a varcare la porta del suo laboratorio in via Vittorio Merighi, a Verona, ti chiedeva di dimenticare il tempo". Conclude il ritratto Lorenzo Fabiano: "Un personaggio unico, per originalità e magnetismo. Cultore della perfezione che cercava e coltivava in modo maniacale, addirittura ieratico. La qualità era per lui l'assoluto". Con una vena autoironica spiazzante, come ben documentato dal suo conterraneo **Stefano** Lorenzetto. "Gianni Frasi è forse il massimo esperto di caffè che ci sia in Italia, ma guai a dirglielo, comincia a sbuffare come una moka", anzi, quando gli viene chiesto, dopo una vita di passione e lavoro, cosa gli abbia dato il caffè, il finale fuori spartito: "Pensandoci bene due ernie". La conseguenza di sollevare, ogni giorno, sacchi da qualche decina di chili.

> Qualità e tradizione, nel massimo rispetto della materia prima

È ora di riavvolgere la pellicola e raccontarne meglio la storia, al di là della leggenda. **"Il caffè è la bevanda più bevuta e** 

meno conosciuta al mondo". L'Italia patria storica, dai primi caffè veneziani all'invenzione della prima macchina espresso, nel 1884, da parte del torinese Angelo Moriondo. Frasi erede di una lunga storia, iniziata a fine 1800, da un certo Prando, proseguita poi dallo zio Giovanni Erbisti: fu lui a creare il marchio Giamaica Caffè, assieme a Franco Frasi. stella dell'Hellas Verona, che contribuì a portare in serie A negli anni Cinquanta. Il figlio Gianni a proseguirne le gesta. Con una missione specifica: qualità e tradizione, nel massimo rispetto della materia prima. Quando era ancora in calzoni corti, negli anni Sessanta, esistevano nel nostro Paese 9.500 torrefazioni artigianali, ridotte ora a meno di cinquecento. Eppure, dentro quel piccolo chicco, quanta magia. Il caffè è tutto un mondo concentrato, dal valore assoluto. Caffè è la pianta. Caffè la bacca, ma anche la bevanda e, da ultimo, il luogo dove si beve. "Il caffè è l'unico frutto di cui si butta via tutto". Di un frutto che ricorda una ciliegia vengono gettate la buccia, i semi, il pergamino (la membrana che li avvolge). Rimane un osso di stupefacente resistenza che si sottopone al battesimo del fuoco, con un'attenta tostatura, salvo poi essere eliminato, come fondo, una volta che ha ceduto all'acqua, sotto adeguata pressione, il meglio di sé. Il caffè ti concede l'anima, se sai estrarla, e qui sta la chiave di volta. Non bastano un'adeguata coltura, una consequente rac-



colta. **Il tutto sarebbe vano senza una** tostatura attenta, su misura sacco per sacco, chicco per chicco. Come ricorda il suo erede naturale, Simone Fumagalli, l'altro figlio di Stefania, cui Gianni Frasi ha trasmesso l'arte senza insegnare nulla, semplicemente con il suo impegno quotidiano: "È la tostatura con il fuoco diretto, controllata dall'esperienza, con l'occhio 'millimetrico' a valutarne il momento esatto in cui il fuoco compie la sua missione sul chicco, dandogli quell'inconfondibile colore di tonaca di frate, che permette di ottenere il massimo di quanto questo può dare". Ora, con le produzioni industriali e la tostatura effettuata per conduzione con macchinari tecnologicamente perfetti, come se avessero a che fare con un qualsiasi materiale inerte, non si ottiene più lo stesso prodotto.

Non a caso il caffè "andrebbe valutato nella sua amara eleganza", con le mille sfumature che può regalare. L'uso dello zucchero è un mascara organolettico che pone un silenziatore sugli inevitabili limiti del prodotto industriale. Prosegue Simone: "Un difetto di tostatura rende il chicco più pesante, unto, meno digeribile. Un eccesso lo rende più amaro di quanto possa essere, con retrogusti sgradevoli".

Il cambio di passo alla scoperta delle migliori nicchie di piantagioni di caffè

Ritornando a Gianni "Magister": "il vero caffè ha un valore mistico, per le sensazioni che può offrire, con un lieve retrogusto salato, un caleidoscopico ventaglio sia al palato sia all'olfatto". Il cambio di passo per Gianni Frasi è avvenuto dall'incontro con Marcelo Vieira, un latifondista brasiliano nella regione del Minas Geiras, discendente di un Iontano avo proveniente da Sao Tomè, poco sotto la Guinea, la costa africana dell'Atlantico. Frasi, abituato alla paziente lavorazione che aveva respirato nel laboratorio di famiglia, il Giamaica Caffè, colse subito le enormi potenzialità di quelle varietali, ma si stupì di come tutte le varie fasi, dalla coltivazione alla rac-



colta, venissero penalizzate da una catena produttiva presa oramai dalla frenesia dei grandi numeri. Estrasse dalla tasca alcune vecchie foto di emigranti italiani che proprio lì, in Brasile, ai primi del Novecento, provvedevano manualmente a ogni fase della raccolta. Da quell'episodio con Vieira, Frasi divenne un rabdomante delle migliori nicchie di piantagioni caffeiniche nei diversi continenti, andando di persona a verificarne tutti i vari aspetti in loco. Ecco allora che, nella piccola élite prodotta da Giamaica Caffè, troviamo diverse declinazioni. L'Indian valley, dolce con note di spezie, o il Santo Domingo, dai sentori di frutta secca, ma è stato ad Haiti che Frasi ha trovato il suo centro di gravità permanente: "dopo di lui abbiamo smesso di cercare", e non solo per l'amato mondo del caffè, ma anche per un'altra sua passione parallela coltivata da sempre, il mondo del blues, con il proprio gruppo, la John Papa Boogie Band, lui voce solista "dal timbro cavernoso, che ruggiva energia". Una storia nella storia.

La storia si ripete con la scoperta del particolare aroma del pepe di Sarawak

Nel tempo di passaggio del millennio, Gianni Frasi era, per i cultori della materia, "Il Caffè" italiano, ambito da ristoratori, non necessariamente stellati, come dispensatori di tazzine quotidiane nei vari angoli del Bel Paese. Il destino può essere fatto di *sliding doors*, come il famoso Nel 2004 Frasi decide di accompagnare l'amico Celso Fadelli, un veneziano mago delle essenze profumiere, un "editore di profumi" per gli addetti ai lavori, in un suo viaggio esplorativo nel Borneo Occidentale. L'incontro è a Kuchin, la capitale dello stato di Sarawak. Il luogo nativo del re delle spezie, il pepe. Si ricrea un film già visto, quello nel Minas Geiras di qualche anno prima. Il pepe viene venduto all'ingrosso, i produttori intenti a fare cassa con prodotti trattati alla bell'e meglio. Frasi non riesce a trattenersi. Parte con il suo mantra, regola di vita, anche perché la casa madre, laggiù a Verona, aveva avuto esperienze pepate sino agli anni Sessanta. A chi si stupiva di tanto coinvolgimento la risposta consequente, Celso Fadelli testimone. "Voglio restituire a questa spezia la sua dignità. Ci sarà un motivo se, un tempo, con tre chili di pepe, i veneziani compravano un palazzo sul Canal Grande". Il suo sermone trova interlocutori di distratta attenzione, salvo Mr. Siew, un piccolo produttore che si alza silenzioso e invita Mr. "Italian Coffee" e il suo amico nel suo piccolo regno. Prende così vita Maricha, traduzione di pepe dal sanscrito, una piccola enclave di autentica eccellenza creata per l'amore della sua vita, la brava Stefania. In un piccolo borgo della Valpolicella, l'unico laboratorio al mondo a occuparsi solo ed esclusivamente di pepe. E, da qui, parte una nuova storia, di cui Frasi è stato buon seminatore. Poche le varianti, ma tutte di assoluta eccellenza, tanto che, con la Torta Costanzo, hanno ottenuto il giusto merito con Gianni Frasi che, da lassù, sorriderà sornione...

**Giancarlo Saran** 

# Lo zucchero, business genovese

#### di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

Dalle Crociate in poi, la lunga storia dei Genovesi alla conquista del monopolio nel commercio del dolce ingrediente.

ncora dopo il secondo dopoguerra sino all'inizio degli anni Sessanta del XX secolo, Genova era una "capitale" dal punto di vista imprenditoriale dell'industria saccarifera. Oggi molte società hanno cambiato proprietà o fanno parte di gruppi internazionali, ma quelle presenze di famosi imprenditori, che duravano da molti decenni, erano il frutto d'una storia di economia internazionale, decollata in Europa con le Crociate e di cui appunto Genova era stata protagonista.

Sulla base delle informazioni più proba-

bili, sembra che lo zucchero (di canna) sia di origine asiatica: in particolare verrebbe dalla Nuova Guinea e si sarebbe spostata la coltivazione, nei secoli, sempre più verso le terre asiatiche - Persia e Arabia - in direzione del Mediterraneo. È comunque confermato che sono stati gli Arabi, nella loro corsa di conquista del Mediterraneo, a diffondere la canna da zucchero lungo le coste della Turchia, delle aree siriane e poi per tutte le coste africane dall'Egitto al Marocco per approdare, infine, in Spagna. La diffusione della canna da zucchero decolla, quindi, dal





IX secolo, ma avrà il suo boom con le Crociate, grazie ai Genovesi e ai Veneziani i quali, in continuo contatto (non solo bellicoso ma anche di affari) con il mondo musulmano, si rendono rapidamente conto che lo zucchero è un prodotto infinitamente più "agile" da coltivare, trasformare e da consumare, rispetto al miele, sin dall'antichità il dolcificante per eccellenza e, di fatto, unico.

Le differenze tra i due procedimenti di produzione e di immissione sul mercato sono evidenti. E quindi si capisce rapidamente che lo zucchero sia un *business* da tenere ben stretto.

Genova si inserisce nella nuova economia con le merci che arrivano dall'Oriente

D'altro canto, dalle Crociate in poi, una parte della vecchia economia continentale cambia e in questa linea Genova è una delle realtà che hanno la maggiore capacità di inserirsi, anche perché lo zucchero è una delle tante merci che arrivano dall'Oriente (insieme alle spezie e ai tessuti pregiati, tanto per fare gli esempi più vistosi), creando sul mercato il fenomeno definito "alto valore aggiunto". Vale a dire merce che con i suoi utili crea poi banca e finanza.

Lo zucchero (dall'arabo sukkar) oltre a risolvere, sul piano della diffusione e del consumo che comincia a essere di massa, un'esigenza alimentare, dal XII secolo diventa "protagonista" dell'economia **del Mediterraneo**. Nel corso del XIV secolo, come è noto, gli Ottomani incalzarono quello che restava dell'Impero Bizantino e resero sempre più difficile le presenze cristiane in tutta l'area del Mediterraneo orientale.

Dall'isola di Cipro i Genovesi trasferirono la coltivazione nella penisola iberica

Genovesi e Veneziani, per non essere condizionati dai Turchi, concentrarono la coltivazione della canna da zucchero sull'isola di Cipro, caposaldo cristiano, ma anche con un'alternanza di contrasti in-



Nuno Gonçalves, Ritratto di Enrico il Navigatore, particolare del Polittico di San Vincenzo, 1450 circa

terni. I Genovesi, però, tra la fine del 1300 e il primo ventennio del 1400, mantennero la loro leadership sul mercato dello zucchero. Poi, quando si resero conto che la situazione del Mediterraneo orientale era perduta, sfruttando invece la loro presenza nell'area iberica, realizzarono un trasferimento strategico in pieno accordo con il Portogallo. La coltivazione della canna da zucchero si trasferì nell'area atlantica, in parte alle Isole Azzorre, ma in particolare all'arcipelago di Madeira (che significa "legname" per le fitte boscaglie) che i Portoghesi avevano occupato soprattutto per l'azione di scoperte geografiche a largo raggio, grazie alla strategia dell'Infante Enrico, detto il Navigatore. I Genovesi, come operatori commerciali e anche quali esperti di navigazione e cartografi, erano da più di due secoli presenti a Lisbona. In pochi anni la struttura agraria di Madeira e della vicina isoletta di Porto Santo fu trasformata, e di fatto ricoperta di piantagioni di canna da zucchero, grazie alle radici portate da Cipro. Oltre alla canna da zucchero dall'isola greca vennero anche i vitigni del pregiato vino greco liquoroso. Di qui l'origine del Madeira, anche questo presente sulle tavole patrizie genovesi.

Cristoforo Colombo trasportava a Lisbona la melassa destinata a diventare zucchero

I Genovesi diventano, in breve tempo, per la parte economica e di mercato, monopolisti dello zucchero. A Lisbona sono presenti due grosse famiglie, gli **Spinola** e i **Di Negro**. Per i Di Negro opererà un singolare navigatore-mercante, Cristoforo Colombo. Ne abbiamo anche la documentazione per via d'una causa per inadempienza dei Di Negro intentata dallo stesso Colombo a Lisbona. Il grande navigatore era giunto in Portogallo nel 1476, ma dopo un breve ritorno a Genova vi era tornato e vi si era stabilito. Nel 1480 aveva sposato Felipa Moniz Perestrello, figlia di Bartolomeo Perestrello (di famiglia di origine piacentina) che era



La flotta guidata da Pedro Alvares Cabral

stato Governatore dell'isola di Porto Santo. L'isola era allora governata da un cognato di Felipa. Così per alcuni anni, mentre studiava dall'arcipelago di Madeira i venti, le correnti e persino il volo degli uccelli migratori, Colombo metteva a punto il suo grande progetto. Nel frattempo, tuttavia, trasportava dalle isole al Portogallo la melassa destinata a diventare zucchero. Sembra nel quadro del business genovese.

#### Nel 1500, i Portoghesi avviarono la produzione in Brasile

Pochi anni dopo la "scoperta dell'America", una flotta portoghese di esploratori - non si sa se per caso o per un obiettivo tenuto occulto - guidata da **Pedro Alvares Cabral**, sbarcò sulla costa settentrionale del Brasile: era l'aprile del 1500. Il nome del grande Stato sarebbe venuto pochi anni dopo, per via della presenza di foreste di alberi da tintura, la cui corteccia rossa veniva chiamata "brace".

Nell'arco d'un trentennio, i Portoghesi allargarono sempre di più il territorio scoperto da Cabral e **nelle operazioni di disboscamento realizzarono imponenti piantagioni di canna da zucchero** (importate da Madeira). Organizzarono villaggi-azienda con strutture per le prime lavorazioni e per i mulini da frantumazione.



Deposito di barbabietole da zucchero

Una sorta di "ciclo integrale" per disporre già d'un prodotto pronto per raggiungere i mercati europei. Intervennero subito molti capitali internazionali tra cui, assai numerosi e quasi monopolisti, ancora una volta i Genovesi (tra i più importanti Luca Giraldo che risiedeva a Lisbona). Si lavorava in particolare lo "zucchero bianco" il più richiesto da tutti i mercati. La produzione andò ovviamente in crescendo per i secoli successivi, sempre con

Dal XVIII secolo, inizia la produzione dello zucchero di barbabietola

i Genovesi (in concorrenza con gli Olan-

desi) in primo piano.

Nel XVIII secolo, il chimico tedesco Andreas Sigismund Marggraf scoprì che lo zucchero poteva essere prodotto con la raffinazione d'un tipo particolare di barbabietola. Il progetto fu tuttavia realizzato da un suo allievo, Franz Karlachard. Era l'epoca della scienza e del Positivismo. Ma l'opzione rispetto alla canna da zucchero si intensificò negli anni delle guerre napoleoniche quando gli Inglesi innestarono il blocco delle importazioni dei prodotti delle Americhe diretti in Europa per danneggiare la Francia e i suoi alleati. Dopo il Congresso di Vienna, quando l'Europa tornò alla normalità commerciale, la pro-

duzione dello zucchero di barbabietola fu intensificata, in particolare in Italia, con intense coltivazioni nell'area emiliano-veneta da parte delle grandi industrie saccarifere, buona parte delle quali, sin dal XIX secolo avevano sede operativa a Genova. La presenza, in città, di direzione e stabilimenti è proseguita, come si è detto sin dall'inizio di questa ricostruzione, fino agli anni Sessanta. I genovesi restano ancora, comunque, tra i più grandi consumatori di frutta candita di eccellenza. In un certo senso è un DNA.

**Paolo Lingua** 



Ferdinand Lepcke, Busto raffigurante Andreas Sigismund Marggraf, 1892, Museo dello zucchero, Berlino

# La storia bicentenaria

# dell'Amaro silano

**di Rosario Branda** *Delegato di Cosenza* 

Le sue proprietà organolettiche continuano a essere apprezzate per i sentori puri e delicati e gli aromi erbacei in grado di regalare momenti di piacere non solo a fine pasto.

utto ciò che deriva dalle erbe, per lo più in infusione, ha costituito da sempre una fonte di ricerca per medicamenti piuttosto che per corroboranti, antisettici ed elisir. Fin dai tempi di **Ippocrate**, gli infusi sono stati usati come medicinali ma è con gli alchimisti arabi e la Scuola Medica di Salerno che la ricerca compie un deciso passo in avanti. Nei secoli successivi, la creazione di tali prodotti divenne una caratteristica di quasi tutti gli istituti religiosi e degli ordini monastici. Ogni monastero aveva la sua ricetta, creata utilizzando erbe, radici ed essenze che i monaci coltivavano o raccoglievano nelle zone vicine, dando vita a un considerevole numero di varianti.

> Nel Rinascimento cambia l'utilizzo degli elisir di erbe

All'inizio del Rinascimento, l'uso di questi prodotti iniziò a cambiare **passando da** 

medicamenti ad accompagnamento di momenti di puro piacere. Con l'avvio delle prime attività produttive in forma proto industriale, tende ad attenuarsi l'alone di mistero che circondava la preparazione di tali bevande che, da prerogativa quasi esclusiva della sapienza dei monasteri, si fa sempre più sapere popolare con l'avvio di produzioni su scala più ampia. Nel suo libro Vini d'Italia, Luigi Veronelli sostiene che: "L'amaro dovrebbe essere preso secco o alternato con acqua ghiacciata, in quanto deve essere prima accarezzato con lo squardo, poi con le labbra e infine con la linqua, senza fretta, in piccoli sorsi, come se fosse qualcosa di raro e prezioso che una rapida sorsata potrebbe distruggere". Sarà anche per questa ragione, forse, che oggi gli amari sono considerati un gradevole fine pasto e sono proposti in diverse forme di abbinamento.

Con i suoi poco meno di 200 anni d'età, l'Amaro silano è il più antico amaro calabrese di cui si abbia notizia certa





Achillea Angelica





Genziana Rabarbaro

per destinazione a una produzione riservata al commercio e alla diffusione anche al di fuori della regione. Prima della sua nascita, i liquori erano preparati quasi esclusivamente nelle case dei contadini che utilizzavano radici, cortecce, semi, erbe e bacche opportunamente messe a macerare in soluzioni a base di alcol puro. Traendo spunto dalle ricette tramandate e dalle esperienze dirette, la famiglia Bosco, intorno alla metà del 1800, mette a punto la prima ricetta codificata dell'Amaro silano, realizzato con le erbe spontanee dell'altopiano e del suo sottobosco, cui associa la produzione del liquore all'Anice forte, ottenuto con l'esclusivo utilizzo degli oli essenziali tratti dagli omonimi semi, di cui erano note le virtù fitoterapiche.

Novità, qualità e gusto originale ne garantiscono la diffusione nelle case nobili

Novità, qualità e gusto originale garantiscono ai due liquori immediato apprezzamento e diffusione nelle case più ricche e nelle famiglie nobiliari che li elevano al rango di liquori di casa da offrire agli ospiti in segno di beneaugurante benvenuto. Se quello all'anice forte si fa apprezzare liscio, come "correttivo" nel caffè, dissetante con ghiaccio e acqua e ancora ideale per la realizzazione di dolci, l'Amaro silano si impone per le benefiche proprietà toniche e digestive unite a sfumature erbacee, profumi che evocano i sentori tipici del sottobosco e un piacevole gusto amaricante. La pro-

venienza degli ingredienti, che sono a base dello stesso amaro, ora come allora, è quella dei luoghi del Parco Nazionale della Sila che comprende alcune fra le zone più suggestive e selvagge della Calabria, con vaste e splendide foreste, distese su dolci altopiani ed emozionanti paesaggi ricchi di funghi, fiori e piante aromatiche. È qui che trovano il loro habitat naturale l'achillea, la genziana e l'angelica cui si aggiungono aloe ferox, cardamomo, chiodi di garofano, coriandolo, giaggiolo, quassia e rabarbaro.

#### Le proprietà delle erbe che compongono il liquore

L'achillea appartiene alla famiglia delle Asteraceae. Il nome botanico si ispira all'eroe omerico Achille che, secondo il mito, utilizzò proprio la specie achillea millefolium, perciò detta anche erba del soldato, per curare le ferite dei suoi commilitoni. Oltre alle ben note proprietà cicatrizzanti, essa ne possiede anche emostatiche e si rileva utile in caso di spasmi muscolari. Per il delicato profumo, che ricorda quello della menta, e per le qualità digestive, è particolarmente apprezzata e largamente utilizzata nella produzione di amari e liquori.

La genziana è una pianta erbacea perenne della famiglia delle *Gentianaceae*, di cui viene utilizzata solo la radice che va necessariamente essiccata poiché fresca risulterebbe velenosa. Il nome botanico del genere, *Gentiana*, arriva da **Genzio**, re dell'Illiria, che per primo, si narra, ne scoprì le doti terapeutiche nel Il secolo

a.C. Il termine "lutea" con cui viene identificata la specie, si riferisce invece ai suoi caratteristici fiori gialli. La genziana, dal caratteristico sapore amaro, vanta proprietà toniche ed eupeptiche per le quali stimola l'appetito e le funzioni digestive. Nell'antichità, era considerata un valido rimedio vermifugo e antiveleno. **L'angelica**, una specie erbacea a ciclo biennale o perenne che rientra nella famiglia delle *Apiaceae*, cresce, preferibilmente, in terreni paludosi o comunque ricchi di umidità come le rive dei ruscelli della Sila. Secondo la leggenda, a portarla sulla Terra sarebbe stato l'arcangelo Raffaele affinché gli uomini potessero apprezzarne gli infiniti pregi. Trova largo impiego nella produzione liquoristica per le sue doti amarostiche e aromatiche, giocate su note calde e robuste.

Grazie alla macerazione fredda degli ingredienti citati, in equilibrio secondo la ricetta originale, l'Amaro silano viene utilizzato nel tempo anche come rimedio medico tonico e corroborante. Oggi, a distanza di circa 200 anni, le sue proprietà organolettiche continuano a essere apprezzate per i sentori puri e delicati e gli aromi erbacei in grado di regalare momenti di piacere da godere non solo a fine pasto.





# Sopressa d'Alta Marca, un prodotto tipico di nicchia

di Nazzareno Acquistucci

Delegato di Treviso-Alta Marca

L'insaccato dal profumo gradevole di carne, stagionata lentamente, e spezie. e sopresse (rigorosamente con una sola p), il cui nome deriva dal provenzale saupres-sado, che significa salato e pressato, tradizionalmente venivano confezionate, come i musetti, i salami e altri insaccati, dall'esperto del luogo, il norcino, nelle corti delle famiglie agricole del Trevigiano. La sopressa trevigiana è un grosso salume con dimensioni variabili in base alle budella del bovino in cui viene insaccata. La forma è arcuata, il diametro va da 10 a 20 cm e il peso oscilla da 1 a 7 kg.



La sopressa tipica è realizzata in quantità limitate da piccoli produttori

Sono state individuate le peculiarità della migliore sopressa tipica, quella che dovrebbe costituire il riferimento per produttori e consumatori. È però, questa, l'interpretazione più costosa del nobile insaccato, realizzata in quantità limitate da piccoli produttori, più compatibile con un mercato locale che con la distribuzione attraverso i supermercati. Proprio per questo, risulta più attrattiva nei confronti del turismo enogastronomico più esigente.

L'area di riferimento di questo nobile insaccato, in gran parte collinare, comprende l'Alta Marca e si estende fino alle pendici del Grappa, includendo il Montello. Esiste per i produttori, radicati nel territorio e depositari delle conoscenze ed esperienze tramandate, un disciplinare ben definito che non ha l'avallo della ufficialità ma rappresenta la garanzia di un prodotto di alta qualità.

### Il rigoroso disciplinare di produzione

I suini debbono provenire da **allevamenti locali**, con ciclo unico di circa 12 mesi e di peso superiore a 200 kg e sufficiente lardo dorsale. L'alimentazione è a base di orzo, mais, crusca, farina di soia, siero di latte (soltanto nei primi mesi), ortaggi, patate e castagne, con accrescimenti giornalieri moderati (inferiori a 8 hg/gior-



no). Qualcuno aggiunge anche l'erba portulaca, ricca di grassi polinsaturi di tipo Omega 3, di cui i suini sono molto ghiotti.

Per la produzione della sopressa, tipica dell'Alta Marca, si utilizzano tutte le parti dell'animale, comprese quelle più pregiate come: prosciutti, coppa, spalla, pancetta, grasso di gola e lombo. Fondamentale è la corretta quantità di lardo dorsale, quello ideale per l'impasto e più adatto alla stagionatura.

È prodotta con il 70% di carne magra e i tagli selezionati vengono sottoposti a macinatura. Alla carne macinata, sono aggiunti gli ingredienti preventivamente miscelati, soprattutto sale e pepe macinato grosso; escluso l'aglio. Spesso è aggiunto anche vino prosecco.

Dopo essere stata insaccata, la sopressa viene punta con un arnese chiamato sponciarol, per far uscire l'aria e i liquidi dal budello, e in seguito è appesa a sgocciolare per 12/24 ore a una temperatura di 20/22 gradi. È fondamentale una buona asciugatura da gestire in modo naturale controllandone la temperatura, da mantenere tra i 16/17 gradi, e l'umidità entro il 65% fino a tre settimane.

La stagionatura, che può durare da 5 mesi a 2 anni, va fatta a temperatura costante tra i 12 e i 18 gradi e con un'u-

midità del 65%. Tali valori permettono alla sopressa di assumere esternamente il colore prima biancastro e poi grigio mattone scuro della muffa di cui si ricopre. Al taglio, la carne appare di colore rosso tendente al rosaceo, con la caratteristica irregolare marezzatura bianca dovuta alla componente di grasso che avvolge la parte proteica.

L'impasto deve restare tenero e compatto, con la carne profumata e quasi dolce

L'aria delle colline e il giusto grado di umidità evitano il formarsi all'esterno di muffe eccessive e consentono alla sopressa di maturare lentamente. L'impasto deve restare tenero e compatto, con la carne, al taglio, profumata e dal sapore quasi dolce. Qualcuno la arricchisce mettendo all'interno il filetto di maiale o la lingua e allora viene chiamata investida.

Alla vista si nota il contrasto tra il rosa carico delle parti magre e il bianco di quelle grasse, con distribuzione irregolare ma omogenea. Al naso emerge un profumo gradevole di carne stagionata e spezie. Un sentore di muffa nobile, percepibile anche mentre si mangia, costituisce un elemento di pregio ed è indice di una buona stagionatura.

Il prezzo di una vera sopressa d'Alta Marca, ben realizzata, con tutte le parti nobili di un maiale di un anno, stagionata almeno 5-6 mesi (secondo la pezzatura), sarà sicuramente superiore a quello delle sopresse industriali, fatte con spalle di maiali di 6 mesi, senza le parti nobili, "stagionate" 1-2 mesi con l'ausilio dell'essiccatoio e facendo uso di conservanti, antiossidanti, farine e altro. La differenza di profumi e di sapore, però, è facilmente percepibile e ne giustifica ampiamente il costo superiore. Di ciò sono consapevoli i pochi produttori che seguono esattamente il disciplinare, perché hanno capito che la indubbia qualità di questo insaccato caratteristico, data dal profumo e dal sapore avvolgenti, è in grado di catturare il palato dei buongustai.



Paesaggio dell'Alta Marca trevigiana



# Sambuca di Civitavecchia

#### di Massimo Borghetti

Delegato onorario Civitavecchia

#### La vera storia e le sue origini.

a cultore amante delle tradizioni locali, sento il dovere di far conoscere la vera storia della sambuca che nasce molto prima dell'invasione delle svariate imitazioni.

Le notizie storiche, attendibilissime, mi sono state fornite dall'ultimo produttore della prima e vera sambuca, che la produceva in società con la signorina **Jole Manzi**, ultima erede del fondatore **Luigi. Il padre della sambuca nasce a Casamicciola** nel 1810, educato agli ideali risorgimentali, cospiratore, patriota e letterato nella Napoli oppressa dai Borboni. Giovanissimo, sposa una isolana, **Gioconda**, dalla quale avrà sedici figli, tutti con nomi classicheggianti, assetato com'è di cultura umanistica. I suoi affari e i suoi

commerci gli offrono i mezzi per sostenere i suoi ideali e soprattutto per alimentare tutti quei figli.

Braccato dalla polizia e più volte tratto in arresto, non ha altra risorsa che la via dell'esilio intorno al 1840. Evaso dal castello di Casamicciola, riesce a farla franca fuggendo dall'isola avvolto nella vela di un peschereccio e ripara a Civitavecchia, avendo la polizia messo una fortissima taglia sul suo capo. In questa città si rifà una vita partendo da zero (si dice riprendendo a commerciare con un pugno di scudi e spacciando, per prima, una botte di vino).

Manzi scrive a Garibaldi di aver finalmente trovato "un'anisetta fina"

Sistematosi al rione Carcerette, **impianta** una modesta distilleria e, alla luce dei suoi autori preferiti, specie **Dioscoride** 

(che legge in originale) e dei commenti che ne fa il **Mattioli**, avvia la sua fucina di alchimista, basando le ricerche e i tentativi **sulla scienza degli erboristi** e, infine, trova la formula di un liquore assai più gradevole e corroborante dell'anisone spacciato nelle sambuchelle nei bassi borghi di Napoli.

Finalmente un giorno, esattamente il 9 giugno 1851, può scrivere a Giuseppe Garibaldi, a Genova: "Produco un'anisetta fina che fa ottimamente star lo stomaco dopo il pasto". Avviata la produzione (non ne faceva mai meno di quaranta bottiglie la settimana), si trasferisce in una vecchia casa sulla "Prima Strada" (poi Corso Marconi) vicino alla chiesa di Santa Maria (scomparsa con i bombardamenti dell'ultimo conflitto mondiale) e quasi a due passi dal porto, nel quale ormeggia un grosso battello per il mercato di Genova. L'esportazione viene ad aumentare il volume delle merci del porto cosicché il "Prontuario dei commercianti", edito in Roma nel 1859, reca tra le merci esportate anche gli anici (in Francia l'anisette, fatta allora con anice dolce d'Italia).

Il liquore raggiunge diverse destinazioni portando il messaggio degli ideali nazionali

Così la sambuca del cospiratore e patriota Luigi Manzi porta alle più ampie e impensate destinazioni, con il veicolo di un liquorino per altro ghiottissimo, il messaggio degli ideali nazionali per l'Italia una e libera. E la fortuna degli affari consente al liquorista in camicia rossa (sotto la palandrana dell'onesto borghese), di elargire cospicui aiuti in denaro al successo della causa italiana, circa duecentomila scudi (come dire circa cinquantamila euro attuali), per limitarsi a



Nella Foto a sinistra Luigi Manzi, a destra statua di Giuseppe Garibaldi a Nizza

un solo elenco di elargizioni. Nel libro dei conti dell'anno 1859 si legge: "Soccorso ai deportati di Napoli a Londra; ai volontari di Magenta; dono al Governo piemontese; cambiale per due mesi anticipati di £. 500 cadauno quale dono al Governo piemontese". E l'anno successivo, "Per i reduci delle isole; per gelati sigari ecc. alla guardia nazionale di Napoli; a mezzo Minutolo al Generale Garibaldi per feriti e sigari £. 500, scudi 90". Infine nel 1861, "A Galletti-Garibaldi per il milione di fucili, scudi 800 (circa duemilacinquecento franchi: su scala nazionale raccolti soltanto cinquantamila); per il monumen-

Questa dedizione agli ideali del Risorgimento alla fine viene compensata dall'esultanza di avere come ospite, in casa propria, Giuseppe Garibaldi. Infatti, partito da Caprera il 17 luglio a bordo dello yacht Ondine del Duca di Sutherland, il generale sbarca a Ischia, il giorno dopo, accolto festeggiatissimo a villa Manzi. "Il Generale degustò il mio liquore, da cui sembrò trarre rinnovellata forza e giovamento (scrive esultante alla moglie Gioconda), me ne ha ordinato un caratello".

to a Cavour, scudi 100; per la guerra di

Sicilia agli stessi Galletti e Garibaldi, £.100 al mese; per la festa di Garibaldi a Casa-

micciola £.100". Altre elargizioni per la

guerra del 1866.

I meriti virtuosi del produttore furono ricordati a Civitavecchia in una nobile epigrafe

Nel 1870, durante le elezioni a Civitavecchia, gli tributano un plebiscito di voti fino a designarlo come primo cittadino. Luigi Manzi, in un discorso di quattrocento parole, declina l'incarico per motivi di salute, riservandosi, con molta modestia, la presenza in municipio come semplice consigliere, e dopo non molto tempo conclude la sua avventura umana.

In una nobile epigrafe si legge: "Luigi Manzi, nato a Casamicciola nel 1810, fu negoziante ricco, lodatissimo alle faticose cure commerciali, unendo l'amore delle scienze e delle lettere, lodando e proteggendo studiosi. Delle sue ricchezze ai poverelli diè parte e alla sua Patria che volle

libera ma virtuosa e per la quale molto sofferse. Pianto da tutti i cittadini, che dalla casa al sepolcro, con molti onori l'accompagnarono, morì in Civitavecchia a dì 20 maggio 1873".

Solo un delicato accenno alle sue attività di produttore e commerciante e non un marcato riferimento a quel suo ottimo liquorino "la sambuca", cui forse deve un nome duraturo (il tempo avrebbe senza alcun dubbio finito per inghiottire anche il romanzo della sua vita).

Il suo nome campeggia, invece, da circa un secolo nella galleria dei personaggi della Guida Monaci: dal 1890 al 1900, Luigi Manzi è l'unico fabbricante di liquori a Civitavecchia; dal 1913 al 1936 il suo nome è inserito come fabbricante e liquorista; dal 1941 al 1942 si legge a tutte lettere negli annunci: "Sambuca Manzi, società anonima liquori e affini". Quando la sambuca ha cominciato a conquistare anche Roma, Achille Starace si è premurato d'interdirne la degustazione nei bar dei dopolavoro (circolare numero 1221 del foglio di ordini anno XV) sembrandogli forse non troppo virile alla maschia tempra della generazione littoria.

#### Dopo la sua morte, il declino e la rinascita

L'eredità del padre della sambuca è passata al figlio Cornelio (che Garibaldi tenne sulle ginocchia a Casamicciola nel 1864) e successivamente ad altri rampolli della famiglia, i quali si sono disinteressati della fortuna dell'azienda, affidandosi a soci più o meno fiduciari fino a ridursi in gravi ristrettezze economiche.

Infatti, i figli di Cornelio, Luigi e Jole, custodi del segreto della formula del nonno, privi di possibilità economiche, cercarono dei soci e riproposero (lavorando essi stessi nell'assoluto segreto in una improv-



visata distilleria) il liquore con il nuovo marchio: **Sambuca FA-MA**. Siamo nel periodo prebellico.

La guerra, con la conseguente distruzione della città (siamo nel 1943), ha finito per cancellare ogni presenza della sambuca. Tuttavia, come rivalsa, il ritorno alla vita, in Civitavecchia ancora piena di macerie, è stato accompagnato dalla riapparizione del liquore, prodotto alla meglio con i vecchi forni a braciere di legna, i paioli con barattoli di scatolame alleato, filtri artigianali e altro materiale residuato di guerra. Si arriva agli anni Cinquanta.

#### Appare per la prima volta la sambuca Molinari. La formula è diversa da quella originale Manzi.

Mentre gli eredi Manzi tentano altre combinazioni di società con l'effetto di moltiplicare la serie degli imitatori del liquorino, **Molinari** riesce a organizzare una produzione con lo scopo di coprire inizialmente il territorio italiano per arrivare man mano anche all'estero.

Luigi e Jole continuano, nel piccolo, a produrre nuovamente la sambuca Manzi creando una società con il loro rappresentante Erminio Ricci che diventerà, alla morte di Luigi, comproprietario. Inizia una produzione su più vasta scala, continuando una tradizione ultra centenaria. Dopo qualche anno dalla scomparsa della signorina Jole, viene ceduto alla Molinari il brevetto, con l'impegno di continuare a produrre anche la sambuca con il nome Manzi.



# Il cannolo: prelibatezza siciliana

#### di Rosalia Sorce

Accademica di Siracusa

Un classico dell'arte pasticciera dell'isola, croccante all'esterno e cremoso all'interno.

I cannolo, dolce straordinario nella sua semplicità, è una delle specialità siciliane più apprezzate in tutto il mondo, dove rappresenta un'icona della pasticceria italiana. Fa parte di quei cibi tipici che nutrono sia il corpo sia la mente: oltre a essere ricco di nutrienti, contribuisce al rilascio di endorfine od ormoni del buonumore, poiché coinvolge tutti i sensi. Può essere considerato una vera e propria opera d'arte della tradizione culinaria siciliana e nasce da un felice connubio tra una cialda croccante dal profumo delicato di grano e un cremoso ripieno di ricotta dolce di pecora arricchito di canditi e gocce di cioccolato.

La sua storia è ricca di miti e leggende tra il sacro e il profano

La storia del cannolo siciliano è ricca di miti e leggende tra il sacro e il profano. Non avendo notizie registrate, le origini di questo capolavoro si possono ricostruire attraverso varie supposizioni e un unico riferimento nel testo *Siciliani a tavola* (1970) del duca Alberto Denti di Pirajno, medico, militare e cultore gastronomico. Nel libro, riporta che Cicerone, nel 70 a.C., durante un viaggio in



terra di Sicilia, rimase ammaliato da un "Tubus farinarius dulcissimo edulio ex lacte fartus", ossia un tubo di farina ripieno di morbida crema.

Tra le diverse ipotesi di nascita del cannolo, le più accreditate sembrano essere tre. La prima è legata al periodo della dominazione araba in Sicilia a Caltanissetta, l'antica "Qal'at al-Nisa", cioè "Fortezza delle donne". Le concubine degli innumerevoli harem che popolavano la città nissena ingannavano il tempo preparando dolci manicaretti per l'Emiro e avrebbero così rielaborato un dolce tipico dalla tradizione saracena, riproponendolo con gli ingredienti tipici della Sicilia. È, infatti, merito degli Arabi l'idea di mescolare la ricotta con lo zucchero. formando una crema squisita che è alla base della pasticceria siciliana.

Un'altra ipotesi, fortemente sostenuta dal giornalista storico e Accademico onorario di Palermo, **Gaetano Basile**, narra del cannolo nato come dolce tipico del periodo di Carnevale. Voleva essere uno scherzo, qualcosa di divertente e irriverente allo stesso tempo.

L'ipotesi, oggi tra le più accreditate, farebbe risalire la nascita del cannolo al convento di Santa Maria di Monte Oliveto a Palermo. Anche in questo caso si tratterebbe di uno scherzo di Carnevale preparato dalle suore di clausura, che avrebbero riempito una vasca con la crema di ricotta e sostituito i rubinetti con la scorza dei cannoli.

#### Il nome deriva dalla canna di fiume attorno a cui l'involucro veniva arrotolato

In realtà l'origine etimologica del termine cannolo deriva dalla canna di fiume (cannello) attorno a cui, un tempo, l'impasto veniva arrotolato per conferirgli la sua tipica forma cilindrica, e poi fritto. Quello che di certo sappiamo è che esso è un dolce tipico di Carnevale, anche se si gusta in qualsiasi periodo dell'anno. La spettacolarità comincia dal suo esterno (scorcia in dialetto): un impasto a base di farina di grani antichi (timilia o tumminia e ma-



iorca), strutto (detto saimi), zucchero, sale, vino (vino bianco, aceto, Marsala). Dopo aver fatto riposare il composto in frigo, si stende una sfoglia molto sottile che va tagliata in quadrati o cerchi, successivamente arrotolati nei cilindri, originariamente canne di fiume, oggi di alluminio, e fritti nello strutto o nell'olio. L'ingrediente fondamentale della farcitura è la ricotta di pecora. L'unica eccezione alla regola sono i cannoli prodotti nella zona di Ragusa, dove si impiega la ricotta vaccina. La farcitura può essere arricchita da gocce di cioccolato fondente, varie tipologie di frutta candita, e la cannella. Terminata la preparazione, il cannolo viene spolverizzato di un sottile strato di zucchero a velo.

### Ogni provincia ha il suo ripieno e la sua decorazione

Tuttavia, non esiste un solo cannolo siciliano, ma due scuole di pensiero, simili ma diverse, e ogni provincia ha il suo ripieno e la sua decorazione. Quello di **Catania** è friabile, poco svasato, chiaro e lievemente aromatizzato alla cannella. La ricotta del ripieno viene "lisciata" al setaccio e può essere impreziosita da cubetti colorati di zuccata, praline al cioccolato o granella di pistacchio di Bronte. Il cannolo di **Palermo** è più croccante, molto svasato e scuro poiché al classico impasto si mescolano cacao amaro e vino bianco, mentre nel ripieno di ricotta di pecora si aggiungono le gocce di cioccolato. Le estremità vengono decorate con scorze d'arancia o con ciliegie (*cirase*) candite.

Oggi esistono svariate versioni di questo dolce. Le dimensioni standard oscillano dai 14 ai 16 centimetri.

A Palermo sono nati i cannolicchi, ossia i cannoli in forma ridotta, grandi quanto un dito, ma dall'identico sapore. Al contrario, nella zona di Piana degli Albanesi, sono nati i cannoli giganti. Ed è proprio a Piana degli Albanesi che si festeggia ogni anno la "Sagra del Cannolo" nel periodo del Carnevale.

Nella zona di **Trapani**, a **Dattilo** e a **Fulgatore**, esistono i cannoli sempre di grandi dimensioni ma **con la ricotta più grezza**, poco elaborata e con meno zucchero. In altre zone non si utilizzano né cioccolato né frutta candita.

A Messina è stata inventata una variante della farcitura che si presenta di colore marrone poiché è preparata mescolando il cacao amaro alla ricotta di pecora, decorata con granella di nocciole tritate. A Siracusa, un noto pasticciere ha fatto del consumo del cannolo una "filosofia di vita", dando origine alla "cannoloterapia" contribuendo ulteriormente alla diffusione della conoscenza di questa prelibatezza. Quello che è certo è che gli ingredienti principali del cannolo sono l'involucro e la crema di ricotta che possono essere presentati e assemblati in modo estroso, in versione cannolo scomposto.

Il segreto per gustare un fragrante cannolo siciliano è sempre lo stesso: aggiungere la ricotta alla fine, per far sì che la cialda rimanga sempre croccante, creando un piacevole contrasto con l'avvolgente cremosità del ripieno.



# Le pesche, regine dell'estate

#### di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

Tante varietà dagli esclusivi attributi organolettici.

leganza di forme, vivacità di colorito, soavità di profumo, delicatezza di polpa e squisitezza di gusto, tutto si riunisce in questo frutto per farlo figurare al confronto di qualunque altro dei nostri giardini". Nella premessa della ricostruita versione del suo *Trattato del Pesco*, **Giorgio Gallesio**, studioso della natura, geniale precursore della genetica applicata e insigne pomo-

logo del primo Ottocento, delinea con questa precisa sintesi le proprietà del frutto del *Prunus persica L*.

Quasi tutti dovremmo avere ormai maturato la capacità di distinguere le più importanti varietà che si avvicendano stagionalmente: le **pesche gialle** e quelle **bianche** (buccia vellutata, molto profumata e polpa succosa), le **nettarine** o pesche noci (buccia liscia, polpa gialla o bianca, soda e croccante), le **percoche** (buccia ricoperta da una leggerissima peluria, polpa compatta, gialla o bianca e talvolta diffusa di rosso), le **pesche tabacchiere** o saturnine (tipica forma schiacciata, polpa bianca, morbida e dolce, molto profumata).

Stando ai dati FAOSTAT più aggiornati, il primo produttore mondiale di pesche e nettarine (escludendo la Cina) è l'Italia, che vanta anche ben 4 prodotti ai quali è stata riconosciuta la denominazione europea **Igp**: la pesca di Bivona e la pesca di Leonforte, o pesca nel sacchetto, della Sicilia; la pesca di Verona; la pesca nettarina di Romagna.

Estremamente idratanti e dissetanti, a ridotto valore calorico, con buon contenuto di sali minerali e ricche di antiossidanti come beta carotene e bioflavonoidi, ipocolesterolemici grazie ai polifenoli contenuti nella buccia, tali frutti sono ritenuti, nella cultura della Cina (loro Paese d'origine), simbolo di buon augurio, prosperità e di una lunga vita.

# Numerose interpretazioni gastronomiche con il vino

Oltre a essere tra i frutti estivi più amati, le pesche sono anche il soggetto di numerose interpretazioni gastronomiche, nostrane e internazionali. Come le **pesche al vino**, un rustico "mangia e bevi" (per differenziarlo dalla iberica sangria) da gustare freddo a fine pasto o da proporre come aperitivo, costituito da fette di pesche, dolci e mature, lasciate macerare nel vino qualche ora e poi servite. Tradizione diffusa e radicata in diverse

aree del nostro Paese: in Campania, 'o vino c'â percoca prevede l'impiego di quella varietà dal sapore leggermente aspro; mentre in Calabria, per i perzichi 'ntru vinu si utilizza la merendella, una varietà locale di nettarina.

In Friuli-Venezia Giulia, la preparazione a base di pesche e vino, succo di limone e un po'di zucchero, denominata *pierço-lade*, è riconosciuta come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (la famosa Scuola Medica Salernitana prescriveva che per



le qualità salutari "si devono usare le pesche con mosto").

Agli inizi del 1900, alcuni delicati ed esclusivi dessert a base di pesche furono dedicati a nobili o famosi personaggi: alla principessa Alessandra, moglie di Edoardo VII, ne fu dedicato uno guarnito da Kirsch e marasche, mentre quello ideato in onore dell'Imperatrice Eugenia, moglie di Napoleone III, era anche arricchito da fragole di bosco e servito con zabaione allo Champagne.

Per la divina **Sarah Bernard**, pesche cotte nella vaniglia e decorate con violette e fili di zucchero; mentre **Pesca Melba** è il nome del dessert creato dal famoso chef Georges Auguste Escoffier in onore della leggendaria cantante d'opera **Nellie Melba**, avendone particolarmente apprezzato l'interpretazione del Lohengrin di Wagner: "Ripensando al maestoso cigno mitico che apparve nel primo atto del Lohengrin, le feci servire, al momento opportuno, delle pesche disposte su di un letto di gelato alla vaniglia, all'interno di una coppa d'argento incastrata tra le ali di un superbo cigno scolpito in un blocco di ghiaccio e ricoperto da un velo di zucchero filato".

#### La persicata di Iginio Massari e il Bellini di Cipriani

**Vuole la leggenda** che in quel di Collebeato, piccolo comune della Val Trompia, in provincia di Brescia, durante la Grande Guerra, per far gustare al figlio, impegnato al fronte, il sapore delle pesche del paese, una madre le trasformasse in barrette di gelatina: la **persicata**. (Dicono che fosse uno dei dolci preferiti da **Gabriele D'Annunzio**, prima e dopo le celebri prestazioni amorose).

Il grande **Iginio Massari**, proponendone la propria versione con **succo di limone** (per esaltarne il sapore e mantenerla più fresca al palato), assicura: "Una goduria per i golosi, le pesche di Collebeato sono racchiuse in un tocchetto di persicata", affermando poi convintamente: "È oro colato da mettere in bocca".

Sempre in tema pesche è d'obbligo ricor-



dare che **Giuseppe Cipriani**, proprietario del noto Harry's Bar di Venezia, in occasione di una mostra pittorica dell'artista **Giovanni Bellini**, nel 1948, ispirato dal particolare colore rosato della tonaca di un santo ritratto dal pittore, ideò per l'inaugurazione un cocktail ormai celebre in tutto il mondo: il **Bellini**, **un long drink** originariamente composto da Champagne, polpa di pesca bianca e un tocco di purea di lamponi.

Per i più risoluti tutori del galateo... il precetto di **Giovan Francesco Colle** (*Refugio* 

de povero gentilhuomo, 1520): "Come si debbe tagliare li perseghi" - "Prenderai il Persico nella sinistra mano, con la puncta del parvoletto coltello il monderai tutto sottilmente, e havendoli tolta la scorza tutta taglierai il resto a fette, e volendolo tagliare nell'aria, metrailo sopra la forcina la frutta che è la più piccola: dico de quella parte che stano attaccati al loro naturale arbore, e così el monderai come nel modo preditto, cominciando sempre nella sopranea cima e anchora lo potrai mondare in giù come il pero".

#### "PESCHE RIPIENE" DI PELLEGRINO ARTUSI

Pesche spicche grosse, poco mature, n. 6. Savoiardi piccoli, n. 4. Zucchero in polvere, grammi 80. Mandorle dolci con tre mandorle di pesca, grammi 50. Cedro o arancio candito, grammi 10. Mezzo bicchiere scarso di vino bianco buono.

Dividete le pesche in due parti, levate i noccioli ingrandendo alquanto i buchi ove stavano colla punta di un coltello; la polpa che levate unitela alle mandor-le, già sbucciate, le quali pesterete finissime in un mortaio con grammi 50 del detto zucchero. A questo composto unite i savoiardi fatti in bricioli, e per ultimo il candito tagliato a piccolissimi dadi. Eccovi il ripieno col quale riempirete e colmerete i buchi delle dodici mezze pesche che poi collocherete pari pari e col ripieno all'insù in una teglia di rame. Versate nella medesima il vino e i rimanenti grammi 30 di zucchero e cuocetele fra due fuochi per servirle calde o diacce a piacere e col loro sugo all'intorno.

Se vengono bene devono far bella mostra di sé sul vassoio, e per una crosticina screpolata formatasi alla superficie del ripieno, prenderanno aspetto di pasticcini.

(da La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, ricetta n. 428)



# I grandi piatti dell'italica

# cucina estiva

#### di Morello Pecchioli

Accademico onorario di Verona

Dal classico prosciutto e melone, al vitello tonnato, alla caprese, alla pasta fredda...

enedetto sia il ghiottone/che unì il prosciutto col melone". I due versi a rima baciata (dettati dall'esigenza di partire col botto) celebrano uno dei matrimoni gastronomici più felici, facili e frequenti della tavola estiva. Chi sia stato a inventare tale abbinamento se lo chiedeva, senza trovare risposta, anche l'Accademico Renzo Pellati nel libro La storia di ciò che mangiamo. "Chi ha avuto per primo l'idea di associare questi due alimenti così gustosi? Nella stragrande maggioranza dei menu estivi di ristoranti, trattorie, grill e fast food di tutta Italia, troviamo prosciutto e melone, un piatto apprezzato anche in famiglia e molto adatto per i single". Di nascita italiana, il piatto è diventato internazionale.

### Un classico: l'abbinamento di prosciutto e melone

Achille Campanile, che intingeva la penna nell'humour dell'assurdo, sosteneva, ne Gli asparagi e l'immortalità dell'anima: "Il prosciutto e il melone appartengono a quei grandi binomi internazionali, di fronte ai quali tutti c'inchiniamo, senza tentare d'indagarne il mistero. Perché il melone col prosciutto e non col manzo lesso?".

Prosciutto e melone. Niente di più buono, niente di più facile da fare. Quando folgora il solleone si celebra il rito: si toglie il popone dal frigo dove è stato a raffreddare per almeno un'oretta, si taglia a spicchi e gli si stende sopra, come fossero mantelli reali, sottili fette di saporito Parma o di dolce San Daniele o di sapido Toscano Dop. Tutto sta a scegliere materia prima di grandissima qualità. Francesco Sforza, primo duca di Milano (1401-1466), goloso di meloni, soleva ripetere che "Scegliere un buon cavallo, prendere una buona moglie e comperare un buon melone sono le cose più difficili da fare". Può darsi che sia così per cavallo e moglie, ma riguardo alla cucurbitacea la difficoltà è dovuta solo al gran numero di varietà, una più buona dell'altra, che ci offre la nostra generosa Penisola. Famoso è il melone mantovano che i Gonzaga inviavano in dono, nel 1500, alle corti amiche. Ottimi il cantalupo, il retato, il melone di Erbè in provincia di Verona. È vero, non sapremo mai chi ha benedetto per primo l'unione

tra prosciutto e melone, ma c'è un mandante. 2500 anni fa, **Eraclito di Efeso** teorizzò la legge dei contrari: salato e dolce sono destinati ad attrarsi, non possono stare l'uno senza l'altro. Egli parlava della legge segreta che tiene in piedi il mondo. Non ce ne voglia male se limitiamo la sua aurea regola alla gastrosofia.

### L'estate è la stagione dei piatti freddi

L'estate in tavola pretende una dieta ipocalorica, fornelli spenti, cucina svelta e vini freschi. È la stagione dei classici piatti freddi. Lo è **il vitello tonnato**, intramontabile piatto Made in Italy, *evergreen* come le canzoni di Lucio Battisti, i maglioni di Ottavio Missoni, i gol di Gigi Riva. Chi lo crede un piatto francese solo perché qualcuno che fa il figo ordina al cameriere il *vitel tonn*é, sbaglia: **non è francese, ma dialetto piemontese**. La regione alpina ne rivendica giustamen-







te la creazione. Sulla fettina di fassona, servita con salsa tonnata e capperi, s'accapigliano anche Veneto, Lombardia ed Emilia Romagna, ma la lotta è impari. Il vitello tonnato nasce in terra sabauda nel 1700. Appetitoso, sempre di moda con quella cremina irresistibile, è il secondo principe dei piatti freddi. Nel 1800, il secolo delle salse, era una delle portate d'antipasto d'obbligo sulle ricche tavole aristocratiche e borghesi. Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana moderna, ne La Scienza in cucina e l'arte di manaiar bene (1891), raccomandava di usare il "culaccio" della vitella di latte e di aggiungere al tonno, nella salsa, "Due acciughe, olio fine in abbondanza, l'agro di un limone e un pugnello di capperi spremuti dall'aceto". Ugo Tognazzi, indimenticabile attore, raffinato buongustaio e cuoco superbo, ne L'Abbuffone, propone il maial tonné: "Non spaventatevi", scrive, "è un vitel tonné, soltanto che al posto della carne di vitello vi propongo la lombata di maiale".

# La bandiera della tavola italiana è la caprese

El'insalata di riso freddo, quanto è buona? Rimane uno dei piatti più gettonati delle tavole estive. Condita con ortaggi tagliati a dadini, sottaceti, cubetti di prosciutto cotto, tondini di wurstel, piace molto. L'inventivo Tognazzi, dettando la ricetta dell'insalata di riso a modo mio consigliava di aggiungere un "tocco d'esotismo": dadini di emmenthal svizzero. Tuttavia, la bandiera della tavola italiana quando la colonnina di mercurio supera i 30 gradi è la caprese. Lo spettacolo di un ampio vassoio di ceramica bianca sulla quale si alternano rossi tranci di pomodoro, bianche fette di mozzarella, sme-

raldine foglie di basilico, è commovente, patriottico. Un piatto davanti al quale bisognerebbe mettersi sull'attenti. La caprese è un paradigma, un archetipo, un assioma. Sta alla cucina estiva come il tubino nero di Audrey Hepburn sta alla moda o il Daiquiri ai romanzi di Ernest Hemingway.

Altri classici? Pasta fredda, roast beef, insalatona (tonno, mozzarelle e fantasia di verdure), frittata fredda, carpaccio rucola e grana, insalata di mare, bresaola, insalata di pollo...

Corrado Benedetti, affinatore di formaggi e salumaio con laboratorio vicino a quel capolavoro della natura che è il Ponte di Veia, sulla Lessinia veronese, suggerisce la carne salà con scaglie di Monte Veronese invecchiato di 12 mesi. Oppure di grana padano della medesima età. "Condita con un filo d'oloi estravergine d'oliva, è un piatto che fa dimenticare l'afa", garantisce. Paolo Massobrio, giornalista, enogastronomo, è d'accordo: "Adoro la carne salata. La preferisco condita con levistico e olio buono. In Valle d'Aosta l'ho mangiata recentemente condita con olio di noci. Una squisitezza. È un tesoro gastronomico che nasce dalla cucina eroica di conservazione".

I pareri di alcuni illustri custodi del patrimonio enogastronomico tricolore

Sui grandi piatti dell'italica cucina estiva ecco il parere di alcuni illustri custodi e difensori del patrimonio enogastronomico tricolore. Quali pietanze mangiano in estate? Quali sono quelle che coniugano gusto e freschezza? **Paolo Petroni**, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, da buon toscano non ha dubbi: "Il piatto che preferisco in estate è **la pa**-

sta e fagioli fredda. È un mangiare da Papi. Fantastica. Dev'essere fredda, non da frigo naturalmente, condita con pepe e olio extravergine d'oliva buono. Niente formaggio. Alla toscana. È buono anche lo spaghetto freddo con pomodoro e basilico, detto da noi il crudaiolo. In una zuppiera si mettono pomodori freschi, pelati, tagliati a cubetti e si lasciano in infusione col basilico per un'oretta, si aggiunge la pasta fredda e si serve. Grandissima la panzanella. Si fa con pane raffermo messo a mollo in acqua e aceto, si condisce l'impasto con pomodoro, acciuga e olio buono. Una delizia".

Antonello Maietta, Presidente nazionale dell'Associazione italiana sommelier (Ais), ligure, ama i classici: "Mi piacciono il vitello tonnato e l'insalata di riso completissima di verdure, piccoli sottaceti, prosciutto cotto. Il riso è un pretesto: in un mare di verdure ogni tanto s'incontra un granello di riso. Abbino il piatto a un morbido rosato, un Cerasuolo d'Abruzzo che mitiga l'esuberanza dei sottaceti. Piatti freddi liguri della tradizione sono il minestrone di verdure, con un po' di pasta, e la cima alla genovese. Noi liguri un tocco di pesto lo mettiamo ovunque".

Edoardo Raspelli, giornalista e gastronomo famoso, è fedele allo slogan delle tre T: Terra, Territorio, Tradizione. "Per Pasolini erano i dialetti a identificare un territorio, per me sono i piatti. Il consiglio che dò per l'estate è di approfittare delle vacanze per scoprire cose buone. Facciamo turismo gastronomico intelligente alla scoperta del territorio e dei suoi giacimenti gastronomici. Un piatto che per me rappresenta l'estate, emblematico, sono gamberi con formaggio: mozzarella oppure burrata di Andria e gamberi rossi di Mazara del Vallo. Ma vanno bene anche quelli di Santa Margherita Ligure: crudi, squsciati freschi, accompagnati da un calicino di bianco fresco".



# Fonio e teff, i cereali emergenti

#### di Flavio Dusio

Accademico di Novara

In realtà, sono i più antichi del mondo, ma per essi si aprono nuovi orizzonti perché adatti ai terreni aridi.

onio e teff crescono in una zona particolare dell'Africa detta Sahel. Si tratta di un'area geografica vastissima, il cui nome deriva dall'arabo sahil ossia "bordo del deserto". Si estende dal Mar Rosso a Est, sino all'oceano Atlantico a Ovest, per oltre seimila chilometri. Da Nord a Sud si sviluppa dal deserto del Sahara sino alla savana del Sudan, attraversando nove stati: Senegal, Mauritania, Mali, Burkina Faso, Niger, Ciad, Sudan ed Eritrea. Ebbene, in quest'area, da oltre 5.000 anni, il fonio è il cerale più conosciuto. Appartiene alla famiglia del miglio. A livello alimentare è paragonabile al comune

riso, infatti, a differenza dei cereali più noti (frumento, farro), **contiene più carboidrati (77%) ma meno proteine (8%)**.

Il fonio richiede pochissima acqua per crescere e si presta a molte preparazioni

Questo cereale richiede pochissima acqua per crescere, poiché può ricavarla sino a tre metri di profondità e può fornire un raccolto tre volte l'anno. Il lungo apparato radicolare consente anche di combattere l'erosione del suolo, tipica delle zone aride con scarse precipitazioni. Secondo la leggenda dei Dogon del Mali, la creazione dell'universo nasceva dalla esplosione di un singolo uovo, il "germe del mondo", il chicco del fonio, appunto. Questo è molto piccolo (meno di 1,5 mm) e pertanto viene trattato nella sua interezza: è molto versatile e integrale prestandosi alla preparazione di minestre, insalate, fritto o bollito e se ridotto a farina si possono preparare polpette, pane, dolci e addirittura birra. Esiste in due versioni, il fonio bianco e il nero. Entrambe **non hanno glutine** e quindi sono indicate per soggetti celiaci; contiene più fibra e ferro del riso e del couscous e presenta un più basso indice glicemico. Una volta cotto in acqua, con proporzione di uno a tre, ha un considerevole aumento di volume.



Il teff è originario dell'Etiopia e dell'Eritrea, ed è anch'esso antichissimo. Il chicco è il





più piccolo del mondo (misura solo 0,8 mm). Per capire la reale dimensione, basti pensare che quello del riso Carnaroli, un superfino, è lungo 6,9 mm, per cui 3.000 chicchi hanno un peso di circa 100 g pari alla quantità necessaria per realizzare una buona porzione. Ebbene, il teff è così piccolo da meritarsi il termine di "perduto", poiché 3.000 semi pesano solo 1,5 g.

Ha un tenore di carboidrati minore rispetto al fonio (73%), ma un alto tenore proteico (13%) ed è l'unico cereale a contenere tutti gli otto aminoacidi essenziali, al pari di un alimento di alto valore biologico. I semi di teff sono resistenti alla muffa, al calore e alla disidratazione.

In lingua etiope (amarica), il termine teff significa "perduto", proprio perché se cade dalle mani è impossibile recuperarlo e ogni tentativo rappresenta una perdita di tempo.

Non è possibile separare, durante la macinazione, le varie parti per cui, con la molitura, si ottiene una farina integrale, ricca di fibre utili per il microbiota intestinale (funzione prebiotica) e per contenere l'indice glicemico nei soggetti diabetici. Essendo i semi di due colori, bianco e rosso, si otterranno due tipi di

farina di cui la chiara è più pregiata e anche più costosa per le tecniche di coltivazione più accurate. Nella cucina etiope, eritrea e somala, la farina trova impiego in svariate preparazioni, ma soprattuto nel pane conosciuto con il nome di *injera* o *enjera*. Si tratta di un pane ottenuto dalla fermentazione batterica acida che incrementa la quota proteica e riduce sensibilmente quella dei carboidrati. Si presenta come una larga focaccia dall'aspetto spugnoso e dal sapore leggermente acidulo.

La farina color avorio possiede un aroma delicato che ricorda la castagna

La farina color avorio possiede un aroma delicato che ricorda la castagna; **quella ottenuta dalla molitura del seme scuro ricorda un aroma più deciso simile alla frutta secca.** 

Dunque il teff, sotto il profilo nutrizionale, è un cereale straordinario, capace, quasi da solo, di garantire il sostentamento di popolazioni soggette a carenze nutrizionali. È un'eccellente fonte energetica per il completo pattern di aminoacidi e per la fonte di carboidrati. Si comporta da amido resistente, stimolando, con effetto prebiotico, la crescita di bifido batteri nel colon con produzione di acidi grassi a corta catena (in particolare acido butirrico), che esercitano un effetto trofico antiinfiammatorio sull'epitelio in**testinale** riducendone la permeabilità. Presenta un contenuto elevato di calcio rispetto ad altri cereali e inoltre un'alta concentrazione di ferro (in particolare la variante rossa), come noto indispensabile per il trasporto di ossigeno attraverso l'emoglobina dei globuli rossi, riducendo i rischi di anemia. **Altamente saziante**, con la ricchezza di fibre insolubili, garantisce una valida peristalsi favorendo il transito intestinale. Infine, l'assenza di glutine costituisce una valida fonte energetica sicura per soggetti celiaci.





# Il forno a microonde

#### di Roberto Zottar

Delegato di Gorizia

Funzionamento, vantaggi e svantaggi di un elettrodomestico sempre più presente e utilizzato in cucina.

un elettrodomestico che scalda il cibo sfruttando l'interazione della materia (in particolare delle particelle di acqua e grassi contenute negli alimenti) con i campi elettromagnetici generati dall'apparecchio. Tale metodo di cottura è diverso rispetto a quello di un forno tradizionale. In quest'ultimo, il calore si trasmette per irraggiamento e per conduzione, in una direzione che dagli strati più esterni va verso quelli più interni, tanto è vero che per stabilire la cottura delle carni, per esempio, misuriamo la temperatura al cuore per verificare se il calore ha raggiun-

to tutta la pietanza. In un microonde, invece, può succedere che, nel caso di cibi molto ricchi d'acqua, l'interno stesso si riscalderà in modo più veloce rispetto all'esterno più secco e asciutto, che, per questo motivo, assorbe meno radiazioni. Tale fenomeno è evidente quando al ristorante ci ritroviamo nel piatto qualche pietanza riscaldata non correttamente al microonde e appena tagliamo il cibo, ci accorgiamo che l'interno è quasi ustionante.

Il processo di riscaldamento all'interno e sul portello

Il microonde funziona grazie a un magnetron, apparecchio che genera onde elettromagnetiche (con uno spettro di emissione incentrato sulla frequenza di 2,45 GHz). L'acqua, i grassi e i carboidrati, che costituiscono il cibo, assorbono l'energia delle microonde in un processo

chiamato riscaldamento dielettrico: le molecole, infatti, sono sensibili al campo elettrico (alternato), che, cambiando continuamente il suo verso, le induce a modificare ripetutamente il loro orientamento. Le molecole eccitate trasferiscono il moto al resto della sostanza ottenendone così il riscaldamento. La camera di cottura è sostanzialmente una gabbia di Faraday che impedisce la fuoriuscita di microonde.

Il portello del forno è provvisto di un vetro e di uno strato di rete metallica fine che funge da schermo elettromagnetico. Poiché la larghezza delle maglie, dell'ordine dei millimetri, è di molto inferiore alla lunghezza d'onda delle microonde (quest'ultima di circa 12 cm per le frequenze di solito utilizzate), la radiazione non può attraversare la rete, a differenza della luce: in tal modo è possibile osservare il cibo in cottura all'interno del forno senza venire esposti alle microonde. Considerando costante l'energia irradiata dal magnetron, vi è un rapporto di proporzionalità diretta fra la massa da riscaldare e il tempo necessario; questo vuol dire che, a parità di energia usata, se si raddoppia la quantità di cibo inserita nel forno, si impiegherà il doppio del tempo per ottenere il riscaldamento voluto. L'effetto riscaldante delle microonde fu scoperto per caso da Percy Spencer nel 1945, negli Stati Uniti: stava lavorando ad apparati radar in prossimità di un magnetron in funzione e si accorse che la barretta di cioccolato che aveva in tasca si era sciolta. Spencer intuì immediatamente cosa fosse accaduto e il primo cibo che provò intenzionalmente a cuocere fu il popcorn, in seguito provò con un uovo che però esplose. Alcuni cibi, infatti, non possono normalmente essere cotti nel microonde: nel caso delle uova, la piccola quantità d'acqua



contenuta al loro interno evapora e il vapore causa un aumento della pressione interna che provoca la rottura improvvisa del guscio; per questo stesso motivo i contenitori a chiusura ermetica non possono essere usati nei forni a microonde e le pietanze "ermeticamente chiuse", come patate e mele, vanno bucherellate prima di essere introdotte nel microonde per permettere la fuoriuscita del vapore durante la cottura.

#### Vantaggi e svantaggi

Il principale vantaggio del forno a microonde, rispetto ai sistemi di cottura tradizionali, risiede nella grande rapidità, dovuta all'efficiente trasferimento di energia. Essa, infatti, viene inviata direttamente nell'interno del cibo, trasportata dalle microonde, mentre l'aria interna al forno, il contenitore del cibo e le pareti del forno non vengono riscaldati direttamente ma si riscaldano soltanto quando il cibo, divenuto caldo, li riscalda a sua volta per scambio termico. Un altro vantaggio è quello di poter usare contenitori di plastica usa e getta, del tutto trasparenti alle microonde.

Dal punto di vista nutrizionale, in molti casi è meglio cuocere gli alimenti col microonde che con i metodi classici: la pancetta cotta al microonde ha livelli significativamente più bassi di nitrosammine cancerogene rispetto a quella cotta con metodi tradizionali. Le verdure al vapore tendono a conservare più nutrienti se cotte al microonde rispetto alla cottura sui fornelli. Gli spinaci mantengono quasi tutto il loro acido folico anche se cotti a microonde; al confronto, ne perdono quasi il 77% se bolliti sui fornelli.

Uno svantaggio è invece quello relativo al fatto che il riscaldamento non è omogeneo ma si concentra in particolari zone, quelle che assorbono al meglio l'energia delle microonde. Tale problema viene in parte risolto facendo ruotare il piatto su cui si trova il cibo durante la cottura: un buon accorgimento è quello di posizionare la pietanza non al centro del piatto rotante, ma da un lato.



Se vogliamo evidenziare un problema, spesso sottovalutato, possiamo annoverare la sua scarsa efficacia nell'eliminare batteri e tossine presenti negli alimenti per via della temperatura alla quale viene portato il cibo. Un alimento scaldato in pentola, e portato a ebollizione, vede ridursi drasticamente la carica batterica. Lo stesso cibo lasciato per pochi minuti nel microonde potrebbe invece conservare una carica batterica elevata, che può provocare disturbi gastrointestinali. Per tale ragione si consiglia di utilizzare questo strumento solo per cibi freschi o conservati correttamente.

Un limite per i primi forni era quello di cuocere a temperatura relativamente bassa, non idonea per i tipici prodotti da forno come torte, arrosti dorati e altri cibi che richiedono la reazione di Maillard. Tale limite fu superato abbinando alle microonde un sistema a raggi infrarossi, il cosiddetto grill, in grado di dorare la superficie dei cibi e conferire maggiore sapore. Forni di questo tipo sono detti combinati.

#### Gli apparecchi di ultima generazione

Dalla penultima generazione in avanti, molti forni dispongono di un'ulteriore funzione, conosciuta come *crisp* (dal nome commerciale attribuito alla funzione da un noto produttore), la quale, in unione al grill e alle microonde, migliora nettamente la cottura di particolari piatti. Parte dell'energia emessa viene assorbita, infatti, da una speciale teglia

estraibile in alluminio antiaderente che contiene la pietanza, distribuendo così il calore in modo uniforme e dorandola anche sul fondo.

La combinazione di questi tre modi di riscaldamento garantisce una cottura paragonabile a quella del forno tradizionale. L'ultima generazione di tali apparecchi prevede anche l'azione tipica di forno tradizionale ventilato o statico, con riscaldamento mediante resistenze, che può essere abbinata o meno alle microonde e al grill. Gli apparecchi di fascia alta, particolarmente versatili, sono in grado quindi di sostituire completamente il forno tradizionale sia per i risultati di cottura, sia per i tipi di cibo che vi si possono inserire, mantenendo (in tutti i casi ove è possibile l'abbinamento) anche i vantaggi e i tempi ridotti tipici della cottura a microonde. La presenza di potenti resistenze e di una ventola permette, quindi, ai forni più nuovi di fungere anche da "friggitrici ad aria".

#### Sfatiamo una fakenews

Infine sfatiamo una fakenews: i cibi cotti o scaldati al microonde non aumentano il rischio di cancro, come certifica anche l'AIRC, perché scaldano il cibo grazie all'azione di radiazione a radiofrequenza dotata di una bassa quantità di energia, mentre solo le radiazioni ad alta energia hanno potere ionizzante, cioè sono in grado di modificare la struttura subatomica della materia e quindi di indurre alterazioni del DNA che possono aumentare il rischio di cancro.



# La perla verde

#### di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

Il pisello dal dolce sapore, che ha conquistato il palato di nobili e contadini.

I cerchio e la sfera sono due figure geometriche che hanno qualcosa di magico, assurte a simbolo della perfezione, entrambe collegate al ciclo perenne della vita. Il cerchio, principale archetipo dell'umanità, rappresenta l'infinito, il tempo che non ha inizio e fine. **Bruno Munari**, grande designer e acuto osservatore, nel suo volume *Good design*, pone sulla copertina un'arancia, un tondo perfetto, simbolo materiale della creazione del più grande *designer* della storia: la Natura.

Anche il pisello, nella sua forma sferica perfetta, racchiuso ordinatamente in un baccello, suggerisce un intervento magico della natura, che lo ha anche graziato di un dolce sapore e di un colore brillante: una piccola perla verde. In passato i suoi fiori bianchi e gialli, simbolo di fortuna e prosperità, venivano intrecciati in ghirlande beneauguranti per le spose. A riprova del suo significato simbolico anche come portatore di fortuna, ricordo

che ai tempi della Repubblica Serenissima di Venezia, il piatto "risi e bisi" era chiamato "il piatto del Doge", perché gli veniva servito solennemente in occasione della ricorrenza di San Marco, il 25 aprile. L'origine della preparazione è piuttosto controversa: secondo alcuni deriverebbe semplicemente dalla tradizione dei popoli orientali, con cui Venezia intratteneva rapporti commerciali, di unire un secondo ingrediente al piatto di riso.

I contadini li facevano essiccare, mentre le classi elevate consumavano i piselli freschi

In particolare, **nel Medioevo**, il pisello fu grande protagonista, con i dovuti distinguo, della tavola del contadino e delle case nobiliari. I contadini li facevano essiccare per conservarli per l'inverno, op-



Pisum sativum

pure li riducevano in farina da unire ai cereali per farne pane o polente. Nelle classi elevate i piselli venivano consumati freschi, preferibilmente ancora acerbi, così amati al punto che si scatenò una vera passione per questo piccolo legume: le cronache dell'epoca narrano che si era disposti a spendere cifre abnormi pur di poterli gustare.

Leggenda vuole che sia stata, nel 1500, Caterina de' Medici, andata sposa a Enrico II di Francia, a portare questo piccolo tesoro in dote. La corrispondenza di Madame de Maintenon, siamo nel 1669, racconta che le dame ne erano ghiotte e li consumavano come spuntino prima di coricarsi. Tale moda, perché questo fu, si deve forse anche al graduale mutamento delle abitudini alimentari delle élite. I prodotti esotici come le spezie cominciano a perdere il loro status, grazie ai miglioramenti dei trasporti e alla velocizzazione delle tratte transoceaniche che le rendono meno costose e quindi più accessibili a una vasta fascia di popolazione. Unitamente a questo "declassamento" comincia a farsi strada l'idea di una cucina più semplice e più sana, paradossalmente più prossima a quella contadina. Resterà però sempre come segno distintivo l'utilizzo del prodotto fresco, magari accomodato in maniera elegante.

# Un pallino verde che ha trovato il suo spazio nella storia

Sarà il biologo e frate agostiniano **Johann Mendel**, a fine 1800, a dare lustro e fama al legume in modo meno frivolo e mondano. Egli ha dato vita a **leggi fondamentali sull'ereditarietà genetica**, frutto di studi ed esperimenti effettuati su piante di pisello (*Pisum sativum*). Effettuando incroci tra diverse varietà di legume, ottenne importanti scoperte, tanto da essere ancora oggi considerato il padre della genetica moderna.

Facendo un passo indietro nel tempo, occorre ricordare che la coltivazione dei piselli risale a tempi molto antichi. Sono stati rinvenuti resti di tale pratica risalen-



ti a ottomila anni fa nella Mezzaluna Fertile. Da lì si estese nel Mediterraneo divenendo un alimento importante per le popolazioni che vi si affacciavano, in particolare i Greci e i Romani, come documentato da **Teofrasto** e **Plinio**.

Anche nel 1300 troviamo saporite ricette, per esempio nel *Libro de coquina*, che li propone in una sorta di purea.

Il piccolo legume deve avere affascinato anche il grande **Camille Pissarro** che, nel 1887, lo celebrò nel famoso quadro *La raccolta dei piselli*.

Si dice che **Flaubert** adorasse **l'anatra con i piselli; Zola** li cita come piatto forte di una cena in un suo romanzo, mentre **Arcimboldo** ne immortala un baccello nel suo quadro *Estate*. Un pallino verde che ha trovato il suo spazio nella storia.

#### Sono presenti in un gran numero di preparazioni

L'epoca moderna, connotata dall'industrializzazione, ha, come noto, radicalmente modificato le modalità di conservazione e consumo di molti alimenti e anche i piselli non sono sfuggiti ai cambiamenti. Se un tempo potevano essere consumati solo freschi o seccati, oggi li troviamo disponibili in ogni stagione conservati in vetro o latta, oppure surgelati. Non solo, le tecnologie moderne consentono anche di selezionarli e porli in vendita divisi secondo il loro calibro. Una delle poche verdure amate anche dai bambini (uova e piselli, quanti ricordi!), si prestano come complemento di preparazioni eleganti, magari ridotti in spuma o crema, assecondando la fantasia del cuoco. Pensando alla tradizione, i piselli punteggiano di colore **l'insalata russa**, entrano di diritto in uno **spezzatino** o accompagnano una cotoletta, magari profumati con un poco di menta per i più raffinati o un velo di cipolla per i più tradizionalisti. Deliziosi se sigillati in un arancino siciliano e **gustosi con le seppie**.

In Piemonte, si distingue in particolare il pisello di Casalborgone, in provincia di Torino, Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat) dal 1998. La zona di produzione è stata delimitata nel 1960 e, oltre a Casalborgone, comprende alcuni paesi limitrofi. Le testimonianze storiche fanno risalire la coltura al 1920, anno di nascita del Mercato di Casalborgone, ma è probabile che la coltivazione sia antecedente: è infatti documentato che alcuni commercianti del paese andassero anche prima a Torino a vendere i loro prodotti. Il Mercato, appositamente dedicato alla vendita del pisello, si svolgeva da fine aprile a ottobre. Ancora oggi, ormai da guaranta anni, si tiene, solitamente in giugno, la Tradizionale Sagra del Pisello.





# L'insegna:

### visibilità del ristorante

#### di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

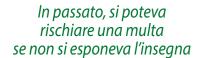
Un segno distintivo, che stimola la curiosità del cliente e rappresenta l'identità del locale.

e insegne per indicare ristoranti, trattorie, osterie sono tra le soluzioni più immediate per promuoverne l'attività sul territorio. Una studiata insegna, all'esterno del locale, fornisce una serie di messaggi per destare l'attenzione del cliente trasferendogli indicazione del luogo, tipologia di ristorazione, tipo di offerta, legame con il territorio.

Un tempo erano di lamiera dipinta e più anticamente affrescate sui muri, a volte ricche di elementi decorativi pittoreschi nella loro composita semplicità; accoglievano i molti clienti di

passaggio, a piedi o a cavallo, in epoche in cui viaggiare rappresentava veramente un'incognita.

L'Albergo d'Italia, rivista storica del Touring Club Italiano, nel numero di gennaio del 1931, dedicò un ampio servizio alle insegne, attribuendo loro il valore di "amiche del vecchio turista". Il riferimento era all'antico modo di viaggiare a bordo di diligenze trainate da cavalli, con il postiglione sull'alto sedile del mezzo, pronto a tirare le redini e a fermarsi alla vista dell'insegna di una locanda, di un'osteria, che appariva come una reggia per i viaggiatori "... anelanti ad un po' di distensione dei muscoli, di ristoro e di riposo".



Il valore di quell'insegna a bandiera era un segnale dell'esistenza di un tetto ospitale, amico del turista e del viaggiatore di un tempo già confortato da quell'annuncio di ristoro. Erano di gusto seicentesco o settecentesco, ma anche neoclassiche; arte spicciola per espressioni fantastiche, oggettive o storiche, figurative o emblematiche. Una consuetudine codificata sin dal 1385 da Gian Galeazzo Visconti che prescriveva che gli osti della città e della diocesi di Bergamo avessero pubblicamente esposta l'insegna del libero esercizio e si veniva contravvenzionati, come accadde nel 1580 a tale Giorgio Pigetto di Zandobbio, perché "esercitava osteria senza insegna". Più tardi, nel 1830, un editto reale piemontese comminava perfino una multa di venti lire a "tutte le insegne e gli scritti informi e peccanti di errori in lingua".



### Artisti e letterati ne hanno esaltato l'importanza

Con le sue raffigurazioni, l'insegna ha avuto quasi sempre una pretesa artistica, e tra le poche che rimangono, come le osterie del Bergamasco e gli alberghi della Svizzera, della Baviera e della Normandia, sono conservate in musei. Veri e propri artisti si dedicarono alla loro realizzazione come Bernardo Palissy e Andrea Brustolon, cui furono rispettivamente attribuite un'insegna dell'albergo parigino Au Fort Samson e quella di una spezieria veneziana, All'Ercole. Fra Vittore Ghislandi, per il barbiere Oletta ne dipinse una, e Jean-Antoine Watteau, nel 1720, eseguì l'insegna per Edme-François Gersaint, suo amico e mercante di quadri. Lo stesso fecero, nel 1800, il pittore e litografo francese Carle Vernet e il disegnatore parigino Paul Gavarni. Jacques Androuet du Cerceau, pseudonimo di Androuet, architetto e scrittore francese scomparso nel 1584, ne incluse vari modelli sporgenti e in metallo nel suo Livre de serrurerie.

Ricca poi la letteratura, dalle leggi e dai bandi che ne disciplinarono l'uso, ai documenti d'archivio: dai novellieri e romanzieri, dal **Boccaccio** a **Victor Hugo**, che ha tributato all'insegna una delle sue lettere renane; e poi studiosi regionali, come il profilo che interessò, già nell'Ottocento, il medico-etnoantropologo siciliano Giuseppe Pitrè, che inserì le insegne di botteghe in un capitolo del suo La Famiglia, la casa, la vita, edito nel 1913. L'autore fa cenno alla "scomparsa" dell'insegna con il coccodrillo impagliato della drogheria Castiglia a Palermo, mentre cita come nelle taverne non mancasse mai un ramoscello per lo più d'alloro e nelle osterie un Bacco bambino a cavalcioni di una botte, immagine sicuramente ispirata dalle acqueforti allegoriche del pittore e scultore bolognese, Gaetano Gandolfi (1734-1802).

Targa affissa alla parete o tabella sporgente; di marmo, pietra o legno, ma più frequentemente di ferro, anche policromato, ha inglobato, nella sua simbologia, cannelli di carbone, il ferro di cavallo, una forma di legno o la bacinella di rame, che



indicano ancora, in molti borghi, le botteghe del carbonaio, del maniscalco, del calzolaio e del barbiere. Le taverne usavano, tuttavia, la vecchia insegna, modulata con il ramo d'alloro o di ulivo e degli osti con un popolano che tracanna o un monaco che beve. A richiamare l'attenzione dei clienti e a suscitare curiosità, accompagnavano le figurazioni, frasi e motti, disegni simbolici, espressioni bizzarre per esaltare l'eccellenza del vino, la gioia della vita compendiata nel mangiare e nel bere.

Un'arte di disegnare ma anche di scrivere che è andata via via scomparendo

Un'arte di disegnare ma anche di scrivere che è andata via via scomparendo e che ha raggiunto la schematicità e omogenizzazione di una grafica generata da un computer non consapevole delle memorie e delle peculiarità di un territorio. L'insegna rimane un segno distintivo dei locali nei quali si svolge l'attività imprenditoriale, di ristorazione, e oggi è normata secondo un freddo articolo che "Definisce insegna di esercizio la scritta che abbia la funzione di indicare al pubblico il luogo di svolgimento dell'attività economica". L'insegna non può consistere in denominazioni generiche, descrittive del tipo di attività svolta, né può essere uguale o simile a quella già utilizzata da un altro imprenditore concorrente, con conseguente obbligo di differenziazione qualora possa ingenerare confusione nel pubblico per l'oggetto e il luogo di esercizio. Un'insegna brutta, inadeguata al tipo di esercizio commerciale, finisce per essere dannosa perché non svolge la sua funzione stimolante della curiosità del cliente.

E appare più che opportuno un momento di riflessione da dedicare ai font scelti, nonché alla disposizione degli elementi all'interno dello spazio, alla scelta della grafica per identificare l'esercizio commerciale, per rappresentare l'identità dell'attività. Il primo elemento che un potenziale cliente nota nel ristorante non è la bontà dei piatti che saranno proposti e la loro qualità, ma è, infatti, la sua immagine esterna.

Il cliente è più attratto da un'insegna di piccole dimensioni, ma originale e accattivante

L'insegna dovrebbe rispecchiare quello che si offre all'interno, per dare al cliente una prima idea di ciò che lo attende ed è più attratto da un'insegna di piccole dimensioni ma originale e accattivante, rispetto a quelle grandi che si vedono da lontano prive di elemento personalizzante. L'orientamento più attuale è quello, fedele a uno dei capisaldi del marketing suggeriti da **Steven Paul Jobs**, l'imprenditore informatico statunitense, cofondatore di Apple, "less is more", meno è più, e quindi dimensioni delle insegne, che diventano minimali ma posizionate adeguatamente e con un progetto luminoso ad hoc, per attirare maggiormente l'attenzione. Infine, la scelta del nome. In Italia esistono oltre 177 mila ristoranti e trattorie e non occorre rivolgersi a un esperto del business della ristorazione o applicare il cosiddetto brainstorming, metodo di decisione funzionale al raggiungimento di un dato obiettivo, per la scelta della denominazione: basta, però, evitare di chiamare Il Faro, un ristorante sulle Dolomiti o Manhattan, una trattoria al centro della Sicilia, o la Baita, un locale sulla riviera ligure.



# Il sistema alimentare:

### lo scenario 2022

#### di Andrea Vitale

Accademico onorario di Milano Navigli

I problemi e le possibili soluzioni messi in evidenza in occasione del recente incontro del G7 Agricoltura.

Ministri dell'Agricoltura dei sette Paesi più industrializzati, il Commissario Ue, il Direttore Generale Fao, il Segretario Generale Osce e il Ministro dell'Agricoltura ucraino, si sono incontrati a Stoccarda nell'ambito del G7 Agricoltura, tenutosi il 13 e 14 maggio 2022, per affrontare i problemi connessi allo scenario alimentare. Il Direttore Generale della Fao, Qu Dongyu, ha evidenziato le imminenti carenze di cereali e oli alimentari nei mercati globali a causa del conflitto in atto, ponendo l'accento sulla necessità che le Nazioni più evolute lavorino in accordo al fine di promuovere aumenti sostenibili della produttività alla luce del fatto che, già nel 2021, l'insicurezza alimentare riguardava circa 193 milioni di persone e dunque quasi 40 milioni più del 2020. Tale cifra, con ogni probabilità, sarà destinata ad aumentare a causa delle ridotte forniture alimentari provenienti dai Paesi coinvolti nel conflitto ucraino.

#### L'impennata dei prezzi alimentari

Altrettanto esemplificativo della gravità della situazione che stiamo vivendo e dello scenario che si prospetta, risulta il fatto che l'indice Fao dei prezzi alimentari ha raggiunto il livello più alto (160 punti) dalla sua creazione nel 1990.



Il Direttore Generale della Fao ha specificato che i prezzi di **grano, mais e semi oleosi**, nonché dei **fertilizzanti**, già in aumento a seguito della pandemia, ora sono in impennata a causa del conflitto e nonostante altri Paesi, come l'India e l'Unione Europea, abbiano aumentato le loro offerte, la disponibilità è limitata e i prezzi rimarranno elevati nei prossimi mesi.

La combinazione di scarsità di prodotto e prezzo elevato altro non potrà che penalizzare i Paesi che dipendono fortemente dalle importazioni di grano dall'Ucraina, quali Egitto e Turchia, ma anche e, soprattutto, i Paesi subsahariani come Congo, Eritrea, Madagascar, Namibia, Somalia e Tanzania.

Secondo la Fao sarebbe dunque necessario predisporre uno strumento globale di finanziamento delle importazioni alimentari per aiutare i Paesi in via di sviluppo a far fronte all'aumento dei prezzi dei generi alimentari e di cui potrebbero beneficiare quasi 1,8 miliardi di persone nel mondo.

Il Ministro **Patuanelli**, in linea con la necessità di scongiurare il rischio di crisi alimentare, ha annunciato che il MIPAAF (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) assegnerà alla Fao 5 milioni di euro di cui 3 per finanziare iniziative a supporto dei sistemi agricoli e alimentari colpiti dalla crisi pandemica, anche attraverso programmi di gemellaggio, e 2 milioni in favore del settore agricolo ucraino.

La necessità di affrontare anche il problema della sostenibilità del settore agricolo

Il Consesso dei Ministri non ha trascurato di affrontare il problema della sostenibilità del settore agricolo evidenziando la necessità che sia posto rimedio alla crisi climatica, che siano tutelati l'ambiente, la biodiversità, le risorse naturali e siano preservati i sistemi di produzione locali legati al territorio, investendo sulle pratiche agricole benefiche per l'ambiente. È altresì emersa la necessità di condividere le reciproche esperienze tra Paesi della UE in materia di meccanismi di incentivazione, per remunerare le pratiche agricole e forestali che favoriscono l'assorbimento di carbonio, nell'ottica della finalizzazione di un programma in cui le imprese virtuose vengano premiate dalle istituzioni e dai consumatori. Ruolo fondamentale deve infine rivestire

l'Osce nel prodursi nell'analisi dell'impatto della guerra sull'agricoltura al fine di disporre e far circolare informazioni corrette a tutela della **trasparenza dei mercati** che possano contrastare la diffusione di false notizie create *ad hoc* per generare e sostenere fenomeni speculativi che, la storia insegna, altro non fanno che proliferare in situazioni di guerra e crisi economica.



# Marmellata e confettura

#### di Gabriele Gasparro

Delegato di Roma

Saper riconoscere le differenze, facendo attenzione, se si preparano in casa, al giusto grado di cottura.

immagine pubblicitaria che negli anni Quaranta mostrava un bimbetto che si arrampicava sulla sedia per raggiungere il barattolo di marmellata sul ripiano dell'armadio, oggi non avrebbe senso. I ragazzini sono sazi di merendine e dolcetti vari che le affettuose mamme non negano, complici gli ammiccanti inviti della televisione.

Un decreto del 1982 stabilisce la differenza tra marmellata e confettura

Nel linguaggio comune chiamiamo "marmellata" qualsiasi preparazione di frutta conservata e trascuriamo di ricordare che commercialmente la marmellata è diversa dalla confettura. La marmellata deve avere almeno il 20% di agrumi, mentre la confettura almeno il 35% di frutta in generale. Lo stabilisce un decreto del 1982 che si adeguò a una direttiva europea del 1979. Il decreto disciplina la produzione e la vendita delle confetture, delle marmellate, delle gelatine di frutta e della crema di marroni. La distinzione è un'eredità che ci hanno lasciato gli inglesi prima di uscire dall'Unione europea. Un Paese, il loro, noto per l'indiscussa qualità delle marmellate di agrumi. La terminologia fu imposta per-



ché nella lingua inglese, con *marmalade* si indica solo la conserva di agrumi, mentre le conserve di ogni altro frutto sono definite *jam*.

La legge è legge e anche ora che il Regno Unito è uscito dall'Unione europea, la marmellata continua a essere fatta con gli agrumi, mentre la confettura con polpa di frutta. Quest'ultima, poi, è distinta in normale ed extra. Quella normale deve contenere almeno 350 g di polpa di frutta per chilo, mentre l'extra, che tra l'altro esclude la presenza di alcuni frutti mescolati ad altri, deve averne in generale almeno 450 g.

Gli italiani, tuttavia, continuano a chiamare marmellata anche le confetture. Il termine, secondo la leggenda, si riferirebbe a **Maria de' Medici** che, trasferitasi in Francia per sposare **Enrico IV**, si ammalò e fu guarita dagli agrumi inviati dalla Sicilia con la dicitura "Per Maria ammalata" che fu trasformato in "marimalade" che divenne poi marmellata. Col diffondersi dello zucchero, proveniente dalla canna o dalla barbabietola, si affermò sempre di più la conservazione della frutta, "confettandola", da cui nacque il termine confettura per indicare la frutta conservata con lo zucchero.

Si raccomanda di stare molto attenti nelle preparazioni casalinghe

Le confetture e le marmellate offrono un'ampia gamma di gusti e qualità nei supermercati, tuttavia alcuni ritrovano il vecchio gusto e piacere nel prepararle in casa. In proposito, l'Istituto Superiore di Sanità raccomanda di stare molto attenti nel seguire le norme di preparazione per ottenere un prodotto ottimo ed edibile. Come, per esempio, la presenza dell'acidità giusta, che potrebbe essere corretta con l'aggiunta di succo di limone; il quantitativo esatto di zucchero onde evitare che il prodotto si cristallizzi. Si dovrebbero preferire le ricette che prevedono uno stesso quantitativo di zucchero e frutta. Infine, molta attenzione va riservata al giusto grado di cottura poiché, se troppo alto, potrebbe provocare la cristallizzazione dello zucchero, mentre una cottura non sufficiente potrebbe rendere il prodotto troppo liquido e facilmente attaccabile da muffe e microorganismi.

Newton Compton, Roma 2022, pp. 308 € 9,90



amilla riunisce in sé la polivalente competenza di insegnante di cucina, ideatrice di ricette e scrittrice gastronomica (è autrice di oltre 20 libri di cucina, alcuni tradotti in italiano) e la mette al servizio di questa proposta innovativa e salutistica: riuscire a conservare tutte le attraenti caratteristiche della frit-

Le migliori ricette con la friggitrice ad aria

Friggere senza fare il pieno di calorie? Adesso si può!

di Camilla V. Saulsbury

tura tradizionale ottenendo un "prodotto" ugualmente appagante, ma più digeribile, più sano, meno calorico. Friggere con l'aria invece che con l'olio, quello che sembrava un'utopia, è divenuto realtà, dapprima (1990) solo per le attività commerciali, mentre per gli impieghi casalinghi si è dovuto attendere fino al 2006. Questa nuova tecnica, che elimina i rischi connessi con gli schizzi di olio e lo sgradevole odore di fritto che invade gli ambienti domestici, può essere utilmente impiegata anche per arrostire e ottenere un effetto griglia per qualsiasi cibo; per la cottura di prodotti da forno e riscaldare gli avanzi.

Dopo essere stato istruito sugli aspetti pratici della frittura ad aria, dalla scelta dell'apparecchiatura alle componenti della dispensa, il lettore trova un primo assaggio (è il caso di dirlo!) di quello che lo attende nell'elenco delle 20 ricette preferite, mentre il piatto forte del volume viene servito seguendo la tradizionale successione delle portate, dalla colazione e brunch fino alle salse e condimenti passando per antipasti e snack, piatti principali, verdure e contorni, dessert. Tutto il piacere di una cottura appagante senza sensi di colpa e incubi salutistici. Un'irresistibile tentazione a provarci.

Baldini+Castoldi, Milano 2022, pp. 316 € 20,00



tanley Tucci, nato e cresciuto a New York in una famiglia italiana, è conosciuto dal grande pubblico come comprimario in una serie di importanti pellicole: ricordiamo solo Julie and Julia, Terminal, Shall we dance? e Il diavolo veste Prada al fianco di attori della portata di Meryl Streep, Richard Gere e Tom Hanks.

## Ci vuole gusto

La mia vita attraverso il cibo

## di Stanley Tucci

Quasi nessuno ne conosce l'attività di regista, produttore e sceneggiatore, ma quella che ha destato l'interesse del vostro recensore è la passione gastronomica fatalmente innata nel componente di una famiglia in cui, italianamente, si dava grande importanza al cibo. Una passione che è diventata parte integrante delle sue attività circa venticinque anni fa, quando girò il film Biq Night, in cui si raccontava la storia di due fratelli italiani e delle loro peripezie nella gestione di un ristorante. Da allora tale passione non ha smesso di aumentare, fino a prevalere sulla recitazione; di qui la decisione di aggiungere ai suoi libri di cucina questo volume, che lui definisce "Una specie di memoir". Con uno stile di scrittura perfettamente coerente con il carattere spigliato e anticonformista di alcuni suoi personaggi, che rende la lettura quanto mai piacevole, Stanley ci guida in un viaggio autobiografico-gastronomico per molti Paesi del mondo, con una netta prevalenza dell'Italia; non è un caso, visto che nel 2021 Stanley ha ricevuto uno dei suoi quattro Grammy Awards per la serie gastronomica Stanley *Tucci: Searching for Italy.* Le sue esperienze umane, artistiche e gastronomiche sono accompagnate da una serie di ricette di piatti e di cocktail, a cominciare dal ragù, dal timpano natalizio, dalla zuppa di pesce della famiglia Tucci e dalla pasta e fagioli "a modo mio" e passando per i piatti gustati nei quattro angoli del globo. Capita più volte di imbattersi in un termine virgolettato che un richiamo a fondo pagina precisa "in italiano nel testo"; nessuna meraviglia, perché Stanley parla fluentemente la lingua di Dante.



## Eventi e Convegni delle Delegazioni

## **Piemonte**



## I Fassi forever

Serata in onore della famiglia Fassi e delle ricette di Pina.

na riunione conviviale speciale, intitolata "Am ricord el Gener neuv", è stata organizzata dai Simposiarchi Orecchia e Saracco per ricordare, con dolce nostalgia, i piatti di quel mitico ristorante, primo stellato in Asti, ristrutturato dall'Accademico, architetto Guarene, dove una volta c'era una trattoria di pescatori sulle rive del "Tani" (Tanaro). Quante volte gli Accademici hanno gustato e apprezzato i manicaretti di Pina e l'ospitalità di Piero! Così tanto sono rimasti impressi nella memoria gustativa e non solo, che la Delegazione ha sentito la necessità di ricordarli e farli conoscere a quei pochi che non ne avevano avuto la fortuna. Pina e Piero Fassi gentilmente hanno accettato l'invito di essere in cucina e in sala a coadiuvare altri due personaggi iconici della risto-

razione astigiana, Walter e Roberto Ferretto. Sotto l'attenta guida di Pina, Walter ha eleborato con successo alcune ricette storiche, fra cui la mitica anguilla. La "tonda faraona alle erbe" è stata innaffiata da un Balthazar di Barbera d'Asti Doc 2003 (Antiche Cantine Brema). imbottigliato per gli amici Pina e Piero per il Natale 2004. Grande successo e commozione hanno siglato un evento a dir poco eccezionale. Prima di cena, dopo i saluti del Delegato e la presentazione del menu da parte del Simposiarca Saracco, Donatella Clinanti ha intrattenuto su "La bùla di coj e 'I so Tani", cioè sul rapporto simbiotico fra Asti e il suo fiume. Menu con un disegno originale dell'insuperabile maestro Antonio Guarene! Erano presenti Elisabetta Cocito, DCST, e Luigi Bussolino, Delegato di Alessandria. (Donatella Clinanti)



## In trattoria si mangia come a casa?

Storie e percorsi fra famiglia e cucina di brigata in Italia.

a Delegazione si è ritrovata alla "Trattoria della Gloria", condotta dalla famiglia Plaitano in un angolo meneghino nell'area dell'Alzaia del Naviglio Pavese. Quando si varca la porta, ci si immerge in un mondo fatto di tovaglie a quadrotti bianchi e rossi, oggetti kitsch che rimandano a qualche pezzo di vita vissuta,

quadri dell'amico della dinastia Polenghi, che fu anche pittore del quartiere, e i cesti del pane usati come lampadari a memoria dell'attività del forno fino a 14 anni prima. Un mondo dove ci si saluta per nome e ci si abbraccia senza esitazione. Frequentato da chi apprezza la convivialità di casa. Una cucina creata dalla

contaminazione fra Gloria, nata a Milano da genitori friulani, e il marito Carmine, di Salerno.

"La trattoria è quindi un luogo dove si mangia come a casa?" Il cuoco scrittore Tommaso Melilli, editorialista per il "Venerdì" de "la Repubblica" con la rubrica "Pentole e parole", ha narrato la sua esperienza con "storie e percorsi fra famiglia e cucina di brigata". Per la riunione conviviale, sono stati selezionati i piatti identitari della tavola di casa. Una cucina che assorbe la tradizione milanese ed evolve per raccontarsi. Senza dimenticare la stagionalità, i valori etici della terra e dei suoi profumi. Dalla buona tavola di tradizione Gloria fa emergere la ricerca della



Lombardia

**■ MANTOVA** 

## Dalla mungitura al parmigiano reggiano

Gli Accademici hanno assistito a tutte le fasi della produzione del famoso formaggio.

a Delegazione ha visitato la "Latteria Agricola Venera Vecchia", a Gonzaga, per assistere a tutte le fasi della produzione del formaggio parmigiano reggiano, accompagnati dal casaro Fausto Baccarini, vincitore di numerosi premi qualità.

Gli Accademici hanno potuto percorrere l'intero procedimento: dalla consegna del latte, passando attraverso tutti i rituali che da centinaia di anni si consumano, volti al raggiungimento di una condizione ideale che sfocia nella creazione delle "mitiche" forme, un modello che da gastronomico si stempera in culturale. È seguito un assaggio di tre forme (24, 30 e 40 mesi d'invecchiamento) quidato sapientemente dal docente Cornelio Marini, Maestro assaggiatore e collaboratore del Consorzio di Tutela del parmigiano reggiano, bravissimo a illustrare le diverse note di profumi dei tre formaggi. Infine, una visita a una delle stalle ove si svolge l'operazione primaria, cioè la mungitura delle vacche, il cui latte viene conferito al caseificio. Qui gli Accademici hanno potuto constatare il livello di benessere degli animali in una stalla completamente automatizzata. Infine, colazione da Silvio Gatti al "San Lorenzo" di Pegognaga, con ottimi salumi accompagnati da gnocco fritto, i super premiati tortelli di zucca e una squisita faraona al forno. In tavola il Lambrusco di una piccola cantina di Sabbioneta e un fresco Lugana della Cantina Ricchi di Monzambano. (Omero Araldi)



## Eventi e Convegni delle Delegazioni



materia prima, con trionfo delle verdure: la personalità della caponata di cuori di carciofi, la delicatezza dei tortelloni di topinambur, il purè di sedano rapa che accompagna l'ossobuco. Vini insoliti, dal biologico Catarratto siciliano alla produzione milanese della Cantina urbana sul Naviglio. (Cristina Ciusa)

#### Veneto

### **DELEGAZIONI DEL VENETO**

## Le tre muse in cucina

Il legame tra cibo, musica, pittura e cinema.

I Coordinamento e il CST del Veneto hanno organizzato un secondo evento regionale a Delegazioni riunite. Sempre "Villa Braida" la cornice scelta, soprattutto, per la bellezza di una "Villa Veneta" che in primavera esprime il massimo splendore architettonico-ambientalistico.

Numerosa la partecipazione di Accademici e simpatizzanti: oltre 120 persone sia alle conferenze del pomeriggio sia alla cena. Quasi tutte le Delegazioni hanno contribuito al successo della manifestazione partecipando alla realizzazione e garantendo una presenza significativa di Accademici. Gli argomenti si presentavano "ghiotti" per la qualità dei relatori e per la curiosità di cogliere il legame tra cibo e arte.

Luca Zoppelli (docente di Musicologia all'Università di Friburgo, critico musicale e consulente di alcuni tra i più importanti teatri dell'opera) ha aperto ... "le dan-

ze" con "Il Banchetto all'Opera", sorprendendo tutti con una scelta di brani, scenografie e racconti che hanno catturato l'attenzione anche dei meno "musicofili" e, soprattutto, hanno evidenziato la presenza del cibo nel melodramma. Davide Dotti, storico e critico d'arte, curatore di mostre in Italia e all'estero, con un excursus temporale dall'arte antica ai nostri giorni, ha sottolineato l'importanza del cibo nella pittura anche come fenomeno di costume. Ha concluso gli interventi pomeridiani la rassegna di scene di film focalizzati sul "Cibo, Cinema e ...". curata da Franco Zorzet, CT del Veneto. La notorietà dei "pezzi" e la comicità di alcuni hanno evocato nostalgie e buon umore.

L'incontro è continuato a "Villa Braida", con la riunione conviviale che ha riproposto i piatti più significativi delle tre relazioni, realizzati con molta professionalità dallo staff di cucina. (Roberto Robazza)

## Trentino - Alto Adige

## **ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO**

# La cucina italiana tra arte, tradizione e sostenibilità

Il convegno ha messo in luce quanto proprio le differenze delle cucine regionali costituiscano un elemento identitario.

resso l'"Hotel du Lac et du Parc Grand Resort" di Riva del Garda, si è svolto il convegno "Cucina è cultura. Tra arte, tradizione e sostenibilità. La cucina italiana: uno straordinario laboratorio di biodiversità culturale in una armonica diversità", organizzato dalla Delegazione, in occasione del quinto anniversario della sua costituzione. L'evento - moderato dalla Direttrice della rivista "La Cucina Italiana" Maddalena Fossati - ha visto la partecipazione degli chef Alfio Ghezzi e Andrea Irsara; del docente di Storia dell'alimentazione Massimo Montanari; dei giornalisti del mondo food Leila Salimbeni e Morello Pecchioli e del Segretario Generale Roberto

A dare il via all'incontro è stato Alfio Ghezzi, chef del ristorante "Senso" a Rovereto (1 stella Michelin) presso il MART, che ha trattato il rapporto tra bello e buono, ossia l'idea di arte nella realizzazione del piatto, che nasce quando i cuochi riescono a combinare creatività, espressione estetica e contenuto etico, trasmettendo emozioni. A seguire, Andrea Irsara - chef del ristorante dell'Hotel Gran Ander, a Badia (Bolzano) - ha esplorato il forte legame tra cucina sostenibile e cultura, analizzando il ruolo che uno chef ha nei confronti del territorio e la sua responsabilità nella sostenibilità ambientale. La biodiversità culturale è stata la tematica conclusiva del convegno, affrontata dal professore Massimo Montanari, il quale ha sottolineato come questo sia difatti il carattere originale della cucina italiana, in quanto costituita da microambienti territoriali e da molteplici popoli che nei secoli si sono insediati nel nostro Paese. Ogni zona d'Italia è caratterizzata dai suoi sapori e dalle sue peculiarità e ciò permette alla cucina nostrana di assumere le proprie differenze come elemento identitario, l'antidoto migliore all'omologazione culturale. (Germano Berteotti)



## La Delegazione ha compiuto 60 anni

Un evento speciale con ospiti altrettanto speciali.

egli eleganti locali di "Mappa Ristorazione" a Selvazzano Dentro, la Delegazione ha festeggiato i 60 anni di attività. La prima riunione conviviale, alla presenza di dieci Soci, si tenne il 13 ottobre 1961 e la fondazione ufficiale fu appena un mese più tardi presso i locali della storica "Birreria Itala Pilsen". Quel giorno, in occasione del banchetto costitutivo del sodalizio padovano, venne designato come primo Delegato Iginio Kofler, noto esponente dell'imprenditoria locale dell'epoca. Lo ha ricordato, nell'intervento di presentazione, il Delegato Piero Dal Bello, seguito dal saluto del Presidente Petroni che nell'occasione ha consegnato l'attestato dei 25 anni di appartenenza agli Accademici Marcello Fracanzani e Marco Passadore, mentre all'Accademico Edmondo Matter sono stati riconosciuti i 35 anni di appartenenza con lo speciale distintivo. Alla serata hanno partecipato anche molti amici delle Delegazioni vicine e le principali autorità di Padova. L'intermezzo della cena è stato



dedicato alla presentazione di due nuovi Accademici: Alvise Cappello e Antonio Olivo. Unanime il gradimento del sontuoso menu dello chef Gianluca Ruzza, proposto nel pieno rispetto della stagionalità e della tradizione padovana. Rimarchevoli anche la ricca selezione di vini e il servizio sempre veloce e attento. Ai commensali è stata donata l'edizione speciale per il 60° anniversario del Glossario Gastronomico, scritto dall'Accademico Roberto Mirandola.

Una serata di successo, il cui merito va suddiviso in ugual misura tra l'organizzazione dei Simposiarchi, la professionalità del titolare della "Mappa" e l'abilità della sua brigata di cucina. (Roberto Mirandola)

## **■ TREVISO-ALTA MARCA**

## Una visita da ricordare

Al Museo Etnografico di Seravella, un affascinante percorso attraverso secoli di storia contadina e di montagna.

a Delegazione ha dedicato una visita al Museo Etnografico di Seravella, collocato in uno scenario suggestivo ai piedi del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi, riconosciute dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità. Il museo è frutto di un lungo cammino che ha preso l'avvio nel 1979 da una proposta di Daniela Perco, l'antropologa che ne ha seguito personalmente la realizzazione e che si è resa disponibile per fare da guida nella visita. Prima di intraprendere l'affascinante percorso, gli Accademici hanno visitato il giardino circostante, costituito da oltre 400 rosai con varietà di rose antiche e qualcuna più recente, recuperate negli orti delle case contadine, nei cimiteri, nei giardini delle canoniche, dei conventi e

delle ville del territorio, delle quali la guida d'eccezione ha saputo raccontare la storia e le principali caratteristiche. La visita al museo ha messo in evidenza l'attaccamento alle proprie radici con la conservazione e classificazione di oltre 10.000 oggetti, recuperati quasi interamente a titolo gratuito, di cui solo

una piccola parte esposti. Tra questi, una nutrita collezione (come le rocche per filare, i cucchiai, i piatti e le mucche) di Giuseppe Mazzotti, poliedrico letterato e primo Delegato di Treviso, dalle forme particolari. È stato come percorrere diversi secoli di storia contadina e di montagna con le interessanti esperienze delle balie bellunesi che partivano per allattare nelle famiglie altolocate o nobili.

Dopo la visita ci si è spostati al ristorante "Baita a l'Arte", dove è stato gustato un menu eccellente in cui era inserito un risotto ai petali di rose. Al termine, il Delegato ha donato alla dottoressa Perco, a nome di tutti gli Accademici, la pubblicazione accademica La Tradizione a Tavola.

(Nazzareno Acquistucci)



## **■ TREVISO-ALTA MARCA, VERONA**

## Festeggiato il solstizio d'estate

Pranzo tra i vigneti con due piatti cult della cucina del territorio: risi e bisi e lo spiedo d'Alta Marca.

e due Delegazioni si sono ritrovate all'insegna del buon vino e del mangiare tipico della pedemontana per festeggiare il solstizio d'estate e salutarsi prima della pausa estiva. L'incontro è iniziato nella show room della

Cantina Astoria, dove viene esposta tutta la produzione dei vini con bottiglie dalla forma esclusiva e realizzate con vetro di Murano. La famiglia Polegato, titolare dell'azienda, era presente con Filippo e Giorgio, i quali hanno spiegato

l'attività imperniata non solo sul prosecco, ma anche in vini bianchi e rossi sia da pasto sia da dessert. C'è stata poi una visita nell'area di produzione condotta dall'enologo Roberto Sandrin, che ha illustrato come, nel processo di vinificazione, solo la raccolta dell'uva è fatta a mano per avere un risultato migliore. Ci si è quindi spostati alla tenuta situata poco distante, su

una collina immersa nei vigneti, per l'aperitivo e il pranzo.

Nel locale arredato rusticamente, sono stati offerti assaggini trevigiani. Il menu a tavola ha previsto due piatti *cult* della cucina del territorio: risi e bisi e lo spiedo d'Alta Marca. Per il primo, molto apprezzato dagli ospiti, i "bisi" erano quelli famosi di Borso del Grappa che già in tempi remoti venivano



## Eventi e Convegni delle Delegazioni



utilizzati dalla Serenissima per la festa di San Marco. Prima di gustare le carni dello spiedo, ha parlato il professor Danilo Gasparini, docente presso l'Università di Padova, sulla cucina dei contadini. Lo spiedo ha avuto bisogno di una cottura di oltre 6 ore sotto gli occhi vigili del maestro Loris e il risultato è stato perfetto con la carne morbida e saporita. Per dessert due dolci: una coreografica torta di frutta e la torta "zonclada", di richiamo medievale. (N. A.).

## Emilia Romagna



## La tavola contadina nella Valle del Savio

Un incontro dedicato a Vittorio Tonelli, ricercatore e studioso della cultura, della tradizione gastronomica e folcloristica della Romagna.

a Delegazione, in collaborazione con il Comune di Sarsina, ha organizzato un incontro dedicato alla figura di Vittorio Tonelli, appassionato ricercatore e studioso, come riconoscimento del suo contributo alla conoscenza della storia, della cultura, della tradizione gastronomica e folcloristica della Romagna. È stato naturale, riprendendo le sue ricerche e i suoi

scritti, collegarsi alla civiltà della tavola contadina, il tema celebrato quest'anno dall'Accademia.

Dopo i saluti del Sindaco Enrico Cangini e del CT Fabio Giavolucci, il Delegato Claudio Cavani, moderatore dell'incontro, ha introdotto i due relatori. Piergiorgio Pellicioni, scrittore e ricercatore, ha raccontato del personaggio Vittorio Tonelli, della sua professione di maestro,



## Friuli - Venezia Giulia

## **PORDENONE**

# La festa che seguiva la macellazione del maiale

Riproposte in un convivio alcune preparazioni di quell'evento.

Accademia dedica l'anno corrente alla "Tavola del contadino", basata sulle stagioni, condizionata dal lavoro nei campi, quasi sempre legata alle ricorrenze religiose. Erano i Santi a scandire le usanze a tavola. Ricordiamo che l'anno rurale iniziava con San Martino - a San Martin castagne suche e vin - per proseguire con Sant'Andrea - il purcit (o l'oca) sulla brea. Erano rarissime le feste laiche. Una di queste, nelle campagne del Pordenonese, era l'osada, che si scrive con una s - secondo usanza veneta, che non prevede le doppie - ma si pronuncia come fosse doppia. Celebrava la fine dei lavori dopo la macellazione del maiale, terminato il confezionamento dei salumi. Si lessavano le ossa del collo e delle vertebre assieme a zampetti e codino. Era una sorta di festa durante la quale le ossa del porco, che serbavano

qualche rimanenza di carne, servite in capaci contenitori bollenti, si spolpavano prendendole con le dita. Si gustavano solo con sale o magari insaporite con piccantissimo cren, alternandole con qualche forchettata di brovada. Piatti semplici quali i "radici e fasioi" radicchio di campo, completo di gambo, condito con aceto; "frise" (pezzetti di lardo spadellati fino a diventare croccanti) e un mestolo di minestrone di fagioli avanzato - potevano accompagnare il rito della completa scarnificazione delle ossa. Con il "Convivio d'Inverno" si è voluto serbarne memoria, gustandole in tavola. In apertura, Giampiero Gregoris, macellaio storico di Pordenone, ha parlato diffusamente dei processi - quasi riti - legati alla macellazione del maiale, illustrando inoltre le procedure di preparazione dei diversi insaccati e salumi. (Giorgio Viel)

del suo metodo di raccolta e di studio nella ricerca, soffermandosi sul rapporto di Tonelli con il territorio, le persone e la cucina, intesa come ricerca storica dei piatti e delle ricette raccontate. Liliana Babbi Cappelletti, scrittrice e Accademica, prendendo spunto dai numerosi libri di Tonelli, ha affrontato il tema della tavola contadina in Romagna, collegandola ai piatti tradizionali, alle diverse figure che la vivevano e la proponevano quotidianamente.

Sono seguite numerose testimonianze del pubblico, tra cui una folta rappresentanza degli studenti delle scuole secondarie, che hanno fatto emergere l'intenso e intimo rapporto che Vittorio Tonelli ha avuto, e continua ad avere, con la comunità sarsinate. "Un fondamentale patrimonio di cultura da preservare e da trasmettere ai più giovani", come ha sottolineato il Delegato nel concludere i lavori. L'incontro è proseguito presso il ristorante "Il Fagiolo d'oro" di Turrito di Sarsina che, per l'occasione, ha proposto un menu ispirato alla tavola contadina della valle del Savio, degna conclusione di un evento molto partecipato e apprezzato. (Claudio Cavani)

## ■ RICCIONE-CATTOLICA

# Osteria di campagna con vista sul mare

Prove tecniche di cena ecumenica sulla tavola del contadino.

a Delegazione ha visitato "Osteria Urbini" a Riccione, situata a 100 metri dal mare, che ha una storia molto particolare, tipicamente romagnola. A Masrola di Borghi (Forlì-Cesena), Secondo Urbini ha la passione di raccogliere oggetti della civiltà contadina e di modernariato. Gli piace anche stare in compagnia degli amici, suonare qualche strumento e intonare canti, il tutto con un salame da affettare, un buon fiasco di vino e, qualche volta, un piatto di tagliatelle, cucinate alla fine della riunione. Gli oggetti

raccolti diventano tanti al punto tale che si forma un "Museo Urbini". Continuare a stare insieme in amicizia, mangiando e cantando, non è più possibile e Maurizio Urbini (figlio di Secondo), se vuole proseguire l'attività, deve trovare una sede idonea. È allora che Carla, moglie di Maurizio e cuoca/azdora, propone di continuare un'attività rigorosamente con i modi della tradizione contadina, ma con gli occhi che si potevano beare della vista del mare. Parte "Osteria Urbini" a Riccione e "la tavola del contadino" viene ap-

parecchiata in riva al mare. Prove tecniche di cena ecumenica sotto lo sguardo attento del Prefetto di Rimini, S.E. dottor Giuseppe Forlenza, che ha definito lodevole e importante l'attività culturale e di ricerca storica delle Delegazioni nei territori su cui insistono. (Fabio Giavolucci)



### **ACCADEMICI IN PRIMO PIANO**

L'Accademica di Asti, **Patrizia Gentile Bergese**, è stata eletta governatrice del distretto 204 Inner Wheel Italia per l'anno 2022-2023.

Il Delegato di Avezzano e della Marsica, **Franco Santellocco Gargano**, è stato confermato nella carica di Presidente del CIP, Comitato InterPaese Maghreb-Italie (Rotary International) per il triennio 2022-2025.

L'Accademico di Gioia Tauro-Piana degli Ulivi, **Ettore Tigani**, è stato eletto Sindaco del Comune di Terranova Sappi Minulio.

L'Accademico di Siena Valdelsa, **Mario Valgimigli**, è stato eletto Presidente del Rotary Club Siena Est per l'anno 2022-2023.

### Toscana



## Sulle tracce di Marco Polo

Cena al "Rustichello" che ricorda, nel nome, l'autore che raccolse i racconti del grande viaggiatore veneziano.

I viaggiatore che transiti lungo una vecchia via consolare romana, l'Aurelia, giunto nei pressi di Pisa e nel mezzo del parco di Migliarino, noterà una casa rustica toscana che più di cinquant'anni fa fu adattata a ristorante per offrire ai viaggiatori i prodotti del luogo, soprattutto la cacciagione che abbondava nel bosco: cinghiale, lepre e volatili. Il locale fu arredato secondo i canoni dell'epoca e fu denominato "Rustichello" in ricordo di quel Rustichello da Pisa che scrisse, insieme a Marco Polo, uno dei più famosi libri di viaggio di tutti i tempi, Il Milione.

Il grande viaggiatore veneziano aveva trascorso un bel po' di tempo rinchiuso nelle carceri genovesi insieme al cronista pisano, il quale trasformò in un libro i racconti orali di Marco ascoltati nelle lunghe giornate di prigionia. Oggi "Rustichello", sempre immer-

so nell'atmosfera originale, è un locale arioso, lindo e organizzato e offre soprattutto un'eccellente cucina di pesce, supportata da una ricca scelta enologica. Così, per impulso del Simposiarca Franco Milli e con il significativo contributo di Marina Giannessi e Massimo Messina, gli Accademici hanno trascorso una gratificante serata a tavola assistiti dai titolari Marco e Linda, figli di Roberto e Nicla, i fondatori dell'azienda, mentre in cucina un altro Roberto era ai fornelli.

Nel menu si sono evidenziati i bocconcini di rana pescatrice con pomodoro fresco; i paccheri bianchi con rana pescatrice e asparagi; i ravioli di pesce alla trabaccolara e il branzino al forno con patate che hanno consentito ai commensali di esprimere un giudizio di eccellenza per la cucina, il servizio e la cortesia del personale. (Raffaele Pingitore)

### Marche

## **EXAMPLE EXAMPLE EXAMP**

## Festeggiata la Pasqua in presenza

Un menu a tema con cibi di magro della tradizione quaresimale.

e due Delegazioni hanno voluto ritrovarsi per festeggiare, finalmente in presenza, l'evento, curato dalla Delegazione di Fermo. Le Simposiarche Nadia Zacchi e Marisa Trubbiani hanno proposto di soffermare l'attenzione sulla Quaresima e sul valore e il significato dell'astinenza e del digiuno. Tali argomenti sono stati



## Eventi e Convegni delle Delegazioni



trattati nella visione delle tre religioni abramitiche - la cattolica, l'ebraica e l'islamica - con alcune testimonianze. I numerosi Accademici si sono incontrati presso la sala convegni dell'Hotel Timone, a Porto San Giorgio, per ascoltare gli interventi di Piergiorgio Angelini su "Digiuno e astinenza dall'ebraismo al cristianesimo"; Nadia Zacchi su "Astinenza nel Ramadan" e Adolfo Leoni su "Digiuno cristiano come non possesso". Una sala gremita ha seguito con grande interesse le relazioni caratterizzate da elementi storici, spirituali ed enogastronomici e da esperienze personali. I convenuti si sono poi trasferiti nelle sale superiori

dell'hotel per un convivio in tema, con cibi di magro della tradizione quaresimale e non solo. Particolarmente graditi li tajulì al battuto di pesce azzurro, una pasta fresca composta solo da acqua e farina, tradizionale del Fermano e del Maceratese. Marisa Trubbiani ha dissertato sulle scelte operate con aneddoti e storie per ogni piatto. Il Delegato di Macerata Ugo Bellesi ha presentato il volume Pasqua a tavola nel Fermano e nel Maceratese, che raccoglie i contributi degli Accademici in occasione della riunione conviviale online del lunedì di Pasqua 2021 e stampato per l'occasione dalle due Delegazioni. (Fabio Torresi)

### Lazio

## 🟛 LATINA, ROMA CASTELLI, ROMA APPIA

## Auguri pasquali e carciofolata

Da "Benito al Bosco", gustata anche la preparazione tradizionale dei carciofi "alla matticella".

er iniziativa della Delegazione di Latina, il convivio degli auguri pasquali si è svolto al ristorante "Benito al Bosco" di Velletri, con la Delegazione di Roma Castelli, nel cui territorio ricade il locale. Ha partecipato la Delegazione di Roma Appia guidata da Mirella Audisio con alcuni Accademici di Roma Nomentana.

L'evento si è svolto nella splendida sala grande e il famoso chef Benito Morelli ha preparato un ricco e vario menu, con piatti di terra e di mare, che ha riscosso l'unanime apprezzamento dei commensali. È stata anche inserita la famosa carciofolata, organizzata rispettando l'originale procedimento contadino. Il carciofo romanesco



## **Umbria**

## **WALLI DELL'ALTO TEVERE**

## Incontro al Borgo di Celle

Un antichissimo gruppo di case in pietra, con incisioni e simboli che ancora parlano di storia.

a Valtiberina è come un anfiteatro, circondata da alte colline, sulla cima delle quali spesso sorge un borgo antico. In uno di questi luoghi si è incontrata la Delegazione ed esattamente al "Borgo di Celle", un antichissimo gruppo di case in pietra, con incisioni e simboli che ancora parlano di storia: croci templari, ruota celtica e il giglio di Francia. Giuseppe e Mirella Ponti hanno trasformato questo angolo meraviglioso in un relais e ristorante panoramico, con un recupero attento e rispettoso della storia e della natura circostante, trasformandolo in una meta ricercata per meeting, convegni, cerimonie.

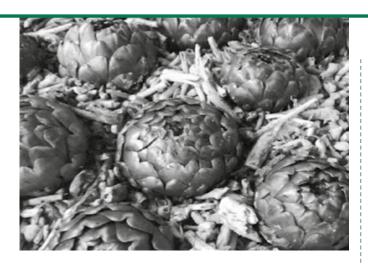
Gli Accademici hanno quindi trascorso una piacevolissima serata

sulla terrazza del ristorante "La Confraternita di Celle", il cui nome è un chiaro riferimento all'antico convento e alle celle dei frati eremiti che oggi lo ospitano.

Il tema della riunione conviviale è stato "Mari e Monti", perfettamente interpretato dallo chef Gianfranco Termine, esperto in particolare nelle ricette di mare, che tradivano le sue origini siciliane. Sicuramente da ricordare l'insalata di seppia arrosto con verdure e polpo croccante. Meravigliosa la chiusura della cena "panoramica" con il semifreddo di croccante di mandorle con coulis di cioccolato fondente suggellata da un caldo applauso allo chef e allo staff di sala, molto disponibile e gentile. (Patrizia Perniola Morini)

del Lazio Igp si presenta di forma sferica, con capolini quasi tondi, di colore dal verde al violetto. Il capolino centrale, di grandi dimensioni, chiamato "cimarolo" o "mammola", è impiegato nella preparazione della carciofolata. I carciofi, una volta puliti, sono farciti introducendo nel foro all'apice un battuto d'aglio, olio, sale e foglioline di menta selvatica. Sono poi posti

sulle braci ottenute dai sarmenti essiccati delle viti (detti "matticelle", da cui la preparazione prende il nome di "carciofi alla matticella"); ogni tanto si girano e in circa un'ora sono cotti. La specialità di tale preparazione consiste nell'uso delle matticelle che conferisco un particolare profumo e aroma. Benito si è cordialmente intrattenuto con gli ospiti, che si sono



complimentati con lui per i successi conseguiti e che continua a ottenere con la sua cucina, apprezzata da personaggi di spicco del mondo dello spettacolo e della cultura, oltre ad allietare il palato di Capi di Stato e di Governo, attraverso il catering che da oltre 50 anni è protagonista di grandi eventi a livello istituzionale. (Gian Luigi Chizzoni e Tullio Nicola Sorrentino)

## CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2022

### **SETTEMBRE**

10 settembre - **Cefalù e Marsala** Convegno "La stalla nella cucina tradizionale siciliana"

22 settembre - **Bologna, Bologna dei Bentivoglio, Bologna-San Luca** 

4° ciclo di incontri "I giovedì dell'Archiginnasio"

22 settembre - **Sulmona** 

Convegno "La Bistecca del Pastore: Pane, Formaggi e Dieta Mediterranea nell'Abruzzo Montano"

24 settembre - Riccione-CattolicaVentennale della Delegazione

Convegno "L'Adriatico Romagnolo-Marchigiano. Storia e attualità del pescato e della molluschicoltura"

#### **OTTOBRE**

1° ottobre - Campobasso

Convegno "Il vino e il cibo: il linguaggio di una comunità"

15 ottobre - 30 novembre - **Cremona** VIII festival della Mostarda

20 ottobre - Cena Ecumenica

La tavola del contadino. Il campo, il cortile, la stalla nella cucina della tradizione regionale

#### NOVEMBRE

11 novembre - **Imola** Convegno "È nato prima il raviolo o il tortello?"

### Abruzzo

## **■ AVEZZANO E DELLA MARSICA**

## Dialogo sulla transumanza

Un viaggio attraverso "i tratturi" quando i pastori cucinavano la pecora "ajecutture".

ncora una riunione conviviale densa di confronti, sorprese, ottima cucina e spazio culturale. La Simposiarca illustra e rivela qualche segreto dello chef, come l'impiego del limone nel mix di farro, zucchine e menta di campo. Grano Solina abbinato alla ricotta di pecora, colorata e profumata dallo zafferano con arricchimento di quanciale. I ravioli (ripieni di ricotta e spinaci) accompagnati da un delicato sugo al basilico: nel ricordo dei pranzi domenicali della nonna. Il classico "coniglio cacio e ova". Il richiamo "alla pecora" stimola un po' tutti a un dialogo-confronto sulla transumanza, riesumando citazioni e normative, perfino dell'epoca dei Normanni.

L'intervento di Walter Spera ha illustrato "La pecora ajecutture": gustoso piatto risalente ai tempi della transumanza, quando i pastori abruzzesi intraprendevano il lungo viaggio verso le terre pugliesi dal clima più mite. Il viaggio,

attraverso sentieri chiamati "tratturi", durava intorno ai 15 giorni, e per rifocillarsi cucinavano la carne di pecore che durante il viaggio si azzoppavano, dunque non idonee a proseguire.

Fondamentale l'ampio recipiente (di alluminio o rame) chiamato, appunto, cutture, all'interno del quale, oltre all'acqua, ritroviamo vino bianco ed erbe aromatiche. Tempo di cottura? Non meno di 5 ore. Sottolinea Walter che difficilmente, dal sapore, si ricollega il piatto alla pecora. Molti hanno posto quesiti sulle tecniche di cottura e chiarimenti storici e culturali del periodo: per tutti Walter ha avuto sapiente risposta. Soddisfatto il Delegato Franco Santellocco Gargano che ha tenuto a felicitarsi con lo chef e la direzione tutta per l'ottima accoglienza e il rigoroso servizio. Altrettanto immancabile l'attenzione della Cantina del Fucino per relatore e

(Franco Santellocco Gargano)





## Eventi e Convegni delle Delegazioni



Sicilia

## ■ ARCIPELAGO DELLE ISOLE EOLIE

## Sfizioso menu isolano

Rivisitazione dell'anima "eoliana" con un tocco di innovazione.

n una serata molto piacevole, che ha riscosso un alto gradimento, la Delegazione ha visitato il ristorante "La Terrazza" dell'Hotel Filadelfia. La Vice Delegata Cettina Berenati, con la collaborazione di Romeo Palamara, ha splendidamente condotto la Delegazione alla scoperta di uno sfizioso e gustosissimo menu che ha soddisfatto i commensali: portate mai banali, concrete, con gusti ben distinti e cotture appropriate hanno messo in risalto i prodotti del territorio e le capacità dello chef Aurelio D'Ambra che ha saputo sapientemente rivisitare l'anima "eoliana" con un tocco di innovazione. Elevate sia la qualità della materia prima sia la cura nella presentazione. Ottimi gli antipasti: polpo arrosto (cotto precedentemente a vapore sottovuoto) in crema di ceci con mandorle croccanti e olio al prezzemolo e fiori di

zucca ripieni di ricotta di Vulcano, gambero rosso e salsina allo zenzero; consistenti e saporiti gli gnocchi con pesto di pistacchio, vongole e datterino giallo. Sublime il turbante di spigola con ripieno eoliano (pangrattato, scagliette di mandorle di Avola, olive, pesce spada tritato e pomodorino fresco) in salsa di cozze. Eccellente il dessert: mini-tortino al limone. Il tutto accompagnato da vino Colomba Bianca Vitese Chardonnay.

Una serata pienamente riuscita, grazie anche all'ottima accoglienza. Molto apprezzate la mise en place e la gentilezza del servizio accompagnato da una esauriente spiegazione dei piatti. Infine, la consegna del quidoncino e della vetrofania dell'Accademia allo staff di cucina e di sala con un lungo applauso degli Accademici.

(Giovanni Francesco Zisa)

## **■ MESSINA**

## Menu storico in onore della Delegazione di Fermo

Riproposta la carta delle preparazioni di un ottocentesco ristorante messinese.

a carta del 1902 dell'ottocentesco ristorante messinese "La Peloritana" ha guidato la preparazione del menu storico

proposto dalla Delegazione nella riunione conviviale in onore della Delegazione di Fermo. Le pietanze sono state preparate con cura



## **■ CATANIA**

## Domenica delle Palme nell'antico monastero

Scambio degli auguri in una magica location.

ome è ormai consuetudine da diversi anni, la Delegazione si è riunita la domenica delle Palme, per il tradizionale scambio degli auguri pasquali. Quest'anno è stata scelta "L'Abbazia di Santa Maria" di Licodia, antico monastero benedettino fondato nel XIII secolo, dalle travagliate vicende storiche. Oggi, grazie all'acquisto e al sapiente restauro della famiglia Abbate, il monastero, con le nuove vesti di magica location, ha ritrovato il suo antico splendore mantenendo intatta l'atmosfera di un tempo. Prima della colazione gli Accademici hanno assistito a una suggestiva riflessione di Padre Archimede sul significato recondito della Pasqua, interessante anche per chi non crede. In una mirabile sala da pranzo, ricavata all'interno delle storiche mura, circondati dalle attenzioni di uno staff professionale e cordiale, i commensali hanno apprezzato un menu che non poteva non suscitare commenti favorevoli. Sono stati serviti due gradevoli antipasti: una pizza di grano arso e un flan di asparagi con spuma di provola dei Nebrodi Dop. Due ottimi primi: Carnaroli al topinambur con chips di carciofi all'olio essenziale e un grande raviolo dal nome "Malena", omaggio del padrone di casa a Tornatore. Per secondo una deliziosa picanha arrosto con misticanze, bignè di patate con maionese di nocciola. Per concludere. un semifreddo al cioccolato bianco con coulis di frutti rossi e croccante alla mandorla. I vini della cantina dell'Abbazia: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio.

Il Delegato Gianclaudio Tribulato ha voluto complimentarsi con il bravissimo chef Moreno Emmi e il suo staff per la cucina di alta qualità e per la cura nei dettagli. (Michela Ursino)

filologica dallo chef Massimiliano Usbergo (presso "Il Circolo", sodalizio culturale che ha sede in un prestigioso palazzo d'epoca) rispettando una tradizione ultrasecolare. Il Simposiarca Attilio Borda Bossana, DCST Sicilia Orientale, ha illustrato, con puntuali riferimenti storico-culturali, l'elegante menu che riproduce la carta del 1902 e riporta un glossario relativo ai piatti, indicati con la denominazione dialettale. I numerosissimi convenuti sono stati accolti con il



tradizionale fritto misto alla messinese e con la frittura di sciabacheddu (piccolissimi pesciolini di varie specie). Per antipasto: caponata associata allo storico piscistoccu a'nzalata (stoccafisso reidratato e servito crudo con pomodori e cipolla, presente sulle mense povere messinesi sin dal XV secolo). Il pesce spada, arpionato nello Stretto, da maggio ad agosto, durante una "caccia" quasi rituale e immutata da secoli, è stato protagonista del condimento della pasta, arricchito da cozze e cocciole (telline), stabulate e coltivate nei pantani di Ganzirri. Le

braciole di pesce spada (involtini di sottili fettine farcite di pangrattato condito con olio e pecorino stagionato) sono state preparate alla gghiotta e alla brace. Il cannolo alla messinese (una delle numerose declinazioni di questo dolce siciliano) è stato servito assieme a nzuddi e piparelli (biscotti secchi con mandorle intere di differente croccantezza). Il Simposiarca ha illustrato le pietanze conferendo al convivio un pregnante significato culturale, apprezzato dagli Accademici marchigiani guidati dal Delegato Fabio Torresi. (Francesco Trimarchi)

## **■ SCIACCA**

## **Grani antichi: nuova moda alimentare?**

Un evento sul tema ne ha evidenziato la storia e le proprietà nutrizionali.

a Delegazione ha organizzato, presso l'attività commerciale "Dalla Mugnaia", l'evento "Grani antichi: nuova moda alimentare?". Dopo un sentito saluto ai numerosi Accademici e una breve introduzione da parte del Delegato Santo Spagnolo, il Simposiarca Matteo Pillitteri ha evidenziato la storia e le proprietà nutrizionali dei grani antichi, vantando ottimi motivi per consumare alimenti ottenuti da macinazioni a pietra naturale e il ricorso al lievito madre che li rende più

facili da digerire e li conserva più a lungo.

A seguire, gli interventi di due esperti del settore che hanno parlato delle diverse tipologie di "cultivar", dell'importanza della loro certificazione e della lavorazione degli sfarinati di grani antichi. A conclusione della giornata, gli intervenuti hanno potuto degustare bruschette di pane di Russello "cunzati" da diversi tipi di pâté, da alici e pomodorini secchi; busiate di semola di Perciasacchi; torta di ricotta con panettone di

## **PALERMO, PALERMO MONDELLO**

## Nutriamoci di Mare

Un evento organizzato in difesa della piccola pesca artigianale e a sostegno di un percorso di pulizia delle spiagge dalla plastica.

e due Delegazioni, con un tocco gourmet e molto gla-I mour, hanno organizzato l'evento "Nutriamoci di Mare", con una cena in collaborazione con le Associazioni "Donne di Mare" e "Assofante", per esaltare il gusto del pesce povero e delle alghe. A Palermo, nella splendida cornice del Circolo Ufficiali "Jebel Grin" (in arabo Sotto il Monte: Monte Pellegrino), ha preso il via una kermesse unica nel suo genere. Due chef e un maestro dell'arte bianca, insieme per una serata in difesa della piccola pesca artigianale e a sostegno della prima tappa di un percorso di pulizia delle spiagge dalla plastica. Allietati dalle note di Dario Pellerito, pianista di "Unesco Palermo", tra giardino e sala, gli Accademici hanno scoperto un menu entusiasmante. Prelibatezze quali la

focaccia con pesce palamita e il cudduruni bianco (una sorta di pizza antica) con l'acciuga, gustati sul prato con le bollicine delle Cantine De Gregorio; l'amuse bouche "Avviso ai naviganti" al tavolo, seguito dall'insalata genziana, a base di alghe mediterranee, creata dalla chef Bonetta dell'Oglio. A seguire, una rivisitazione, con il riso, della famosa pasta con le sarde, a cura dello chef Gaspare Rizzo, autore anche di un filetto di palamita su Parmentier. Senza tralasciare i pani, con grani antichi del maestro Lorenzo Aiello. Per concludere, un dessert che unisce il favo delle api con latte di campagna.

I Simposiarchi hanno illustrato l'impegno accademico per la valorizzazione gastronomica delle specie neglette e la protezione del mare attraverso il cibo sostenibile. (Roberta Messina)

Russello e biscotti di grani antichi. Alla fine dell'evento, il Delegato ha donato una targa di ringraziamento al Simposiarca Matteo Pillitteri per l'impegno profuso. (Santo Spagnolo)





### **VALLE D'AOSTA**

**AOSTA** 12 aprile 2022

Ristorante "Petit Royal del Grand Hotel Royal e Golf" del Grand Hotel Royal e Golf, in cucina Paolo Griffa.

•Via Roma 87, Courmayeur (Aosta);

©0165/831611; info@hotelroyalegolf.com, www.hotelroyalegolf.com; coperti 49. •Parcheggio privato del ristorante; ferie chiuso da metà aprile a metà giugno e da metà settembre a fine novembre; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 9,1.

Le vivande servite: mandala di bollito misto con salsa ravigotte; orzotto agli asparagi con latte di mandorla e fiori; raviolo di toma al timo, crema di erbe spontanee; bavette di manzo, verdure di stagione e salsa bernese; miele, polline, yogurt e salvia.

I vini in tavola: Jamaisgoûté (Fondazione sistema Ollignan Onlus); Blanc du Prieur 2020; Vin du Prévôt 2019 (entrambi Institut Agricole Régional IAR).

Commenti: La cucina dello chef Paolo Griffa è senz'altro giovane, audace, sorprendente e, non ultimo, divertente. I menu degustazione proposti seguono un fil rouge che si sviluppa attorno alla declinazione di un tema, il che rende tutto molto concettuale e interessante. Seppur giovane, lo chef possiede una tecnica e una mano degne dei grandi cuochi. Le molteplici esperienze all'estero così come la passione per il viaggio si traducono nei suoi piatti in influenze che vanno dal Giappone all'India. Il fulcro della cucina rimane, tuttavia, ben saldo a quella nostrana, con un'influenza preponderante delle tradizioni piemontese, origini dello chef, e valdostana.





### **PIEMONTE**

ALESSANDRIA 10 aprile 2022

Ristorante "La Fermata" dal 1987 di Riccardo Aiachini, anche in cucina. •Strada Bolla 2, Spinetta Marengo (Alessandria); 20131/617508; coperti fino a 120 posti (nel salone) più altre 2 sale da 35. •Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. •Valutazione 8,15.

Le vivande servite: carciofo brasato con fonduta d'alpeggio; raviolone all'uovo con ricotta nostrana, asparagi di Canale d'Albe, burro d'alpeggio e parmigiano riserva; agnello disossato e ripieno delle sue carni, verdure e purea di patate; sorbetto; composta di fragole con nostro gelato di yogurt e meringhe; colomba pasquale di Antonella Dolci.

I vini in tavola: Spumante brut (Borgo Maragliano); Timorasso Albarossa; Moscato.

Commenti: Come al solito, gli Accademici sono usciti contenti e soddisfatti per la qualità del cibo. Ottimo il carciofo con la fonduta ed eccezionale il raviolone all'uovo lavorato con asparagi, burro d'alpeggio e parmigiano. Intrigante l'agnello che è stato disossato e ricomposto con le sue carni (ma perché fare tutto questo lavoro?). Piacevoli ma normali il sorbetto e il dessert di fragole e gelato. Ottima la scelta dei vini con il Timorasso e l'Albarossa in prima fila. Una segnalazione particolare per lo spumante di Borgo Maragliano.

**ASTI** 18 aprile 2022

Ristorante "Vicolo Battisti" di Fabio Beltraccini, in cucina Luca Piras. •Via Battisti 14/A, Asti; Scell. 320/2274222; info@vicolobattisti.it; coperti 70+30 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo dal lunedì al venerdì. •Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** focaccine con burrata, prosciutto crudo e pomodorini; carne cruda battuta a coltello o vitello tonnato; ravioli ripieni di borragine al burro o tagliolini alla crema di melanzane; tagliata di diaframma con agretti.

I vini in tavola: Altalanga; Chardonnay (Coppo-Canelli).

Commenti: Riunione conviviale del dopo Consulta in questo simpatico locale in cui opera una squadra di giovani attenti, competenti e gentili. Qui le specialità sono le pizze (quelle col "cornicione") e le carni che provengono anche da Paesi lontani, come, per esempio, il bue di Kobe dall'esotico Giappone. Una serie di piattini piacevoli e l'originale assaggio del diaframma, pezzo desueto ma gustosissimo. Esperienza molto positiva perché questi giovani meritano l'appoggio della Delegazione.

**© CUNEO-SALUZZO** 28 maggio 2022

Ristorante "Il Nazionale" di M.H.C. s.r.l., in cucina Fabio Ingallinera.

•Via Cavour 60, Vernante (Cuneo);

© 0171/920181; info@ilnazionale.
com, www.ilnazionale.com; coperti
30. •Parcheggio comodo; ferie maggio e settembre (15 giorni); giorno di
chiusura mercoledì. •Valutazione 9,5.

Le vivande servite: peperone arrosto, pâté di tonno, acciughe e capperi; gnocchi al filo, farciti di bettelmat e crema di toma; fassona alla brace, carota cotta al barbecue; zabaione al Marsala Targa Florio.

I vini in tavola: Alta Langa (Poderi Colla); Montecucco Poggio d'Oro (Le Calle); Moscato (Bera di Canelli).

Commenti: Incontro d'eccellenza per la Delegazione che ha scoperto questo ristorante di Vernante, fresco della prima stella Michelin e con una storia che risale al 1700. Il Simposiarca Piero Gagliardi ha proposto agli Accademici un menu frutto di una materia prima di prim'ordine, elegantemente e sapientemente cucinata dal cuoco Fabio Ingallinera. D'effetto il peperone arrosto; da applausi la fassona alla brace, esaltata dalla sapiente cottura delle verdure di contorno, e meraviglioso lo zabaione finale. Il Delegato Ferruccio Franza, infine, ha convocato in sala tutto lo staff di cucina e di servizio per un meritato applauso.

iVREA 5 maggio 2022

"Trattoria Ramo Verde" di Fabrizio Vaireto e Graziella Mazzotta, in cucina Fabrizio Vairetto. •Via Torino 42, Carema (Torino); ≈0125/811327; coperti 50. •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì. •Valutazione 7,6.

Le vivande servite: sformatino di erbe con fonduta di parmigiano; asparagi allo zabaione salato; insalata con trota affumicata della Valchiusella; battuta di vitello; risotto con verdure primaverili; guancia con purè di patate; costolette di agnello; bavarese con frutta.

I vini in tavola: Carema Riserva (Cantina dei produttori di Carema); Moscato (Traversa).

Commenti: Da tempo la Delegazione non tornava in questa simpatica trattoria nel cuore di un territorio famoso per il vino eccellente, il Carema, già celebrato da Mario Soldati dagli ormai Iontani anni '50. Una conferma per la cucina e per il vino. Il Simposiarca Maurizio Rossi ha organizzato una bella serata, con un menu ispirato alla primavera ricca degli aromi e dei profumi delle erbe di montagna. Molto apprezzati gli asparagi, con un condimento particolare ma gustoso, e la battuta di vitello. Da segnalare la buona disponibilità e gentilezza della titolare: lei in sala e il marito in cucina gestiscono con successo il locale da molti anni. Qualche problema per l'acustica, ma in complesso una serata riuscita.

PINEROLO 24 maggio 2022

Ristorante "Enrica e Valdo" di Enrica e Valdo Jallà, in cucina Valdo Jallà. •Via Gerbido 16, San Germano Chisone (Torino); \$\great 340/3557003; enricavaldo@hotmail.com; coperti 30. •Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,4.

**Le vivande servite:** soufflé al formaggio; zuppa di cipolle; Chateaubriand con verdure; bonet e gelato.

I vini in tavola: Franciacorta (Ca' del Bosco); Nebbiolo (Ratti); Moscato (Gallina).

Commenti: Ultimo giorno di lavoro per Enrica e Valdo, che, dopo una vita tra sala e fornelli, a fine maggio hanno chiuso i battenti del loro omonimo ristorante. La riunione conviviale è stata un'occasione per festeggiare un presidio della cucina locale, semplice, curata, che non trascura la storia di questa porzione di territorio (siamo in una delle valli del Pinerolese) col-

locata ai confini con la Francia e come tale ricca di tradizioni. Enrica e Valdo, d'accordo con il Simposiarca, hanno preparato i piatti iconici, quelli più rappresentativi della loro lunga carriera, narrata e condivisa a fine cena con gli Accademici. Molto apprezzato da tutti il soufflé, impareggiabile l'atmosfera che si è creata.

> **TORINO** 25 maggio 2022

Ristorante "Scabin qb" di Mercato Centrale Torino srl, in cucina Davide Scabin. Piazza della Repubblica 25, Torino; acell.331/1339911; segreteria@ scabinab.it: coperti 60. Parcheaaio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì; domenica sera. •Valutazione 7,5.

Le vivande servite: insalata russa; vitello tonnato; arrosto di cavolfiore con leggera salsa d'acciuga; gnudi toscani, pomodoro confit, basilico e parmigiano riserva 40 mesi vacche rosse; carciofo alla romana, primosale di pecorino di Amatrice stagionato all'alloro; bombetta pugliese di Martinafranca, fave e cicoria; bicerin in mousse.

I vini in tavola: Chapinar metodo classico 2018 (Cascina del Pozzo); Langhe Nebbiolo; Roero Arneis (entrambi Cascina Ca' Rossa).

Commenti: All'interno del Mercato Centrale nel pittoresco mercato di Porta Palazzo, il nuovo ristorante di Davide Scabin con un'impronta totalmente diversa da quello cui aveva abituato: il ritorno alle ricette tradizionali italiane. Il menu, che varia secondo mercato e stagione, rappresenta un viaggio ideale nelle cucine delle migliori trattorie italiane. Nella serata, molto apprezzati gli gnudi, delicatissimi, e le bombette, succulente e leggermente piccanti. Il dolce era una rivisitazione in mousse del tipico bicerin torinese, molto piacevole. L'ambiente è un po' dispersivo, molto semplice, anche perché integrato all'interno di una struttura commerciale multifunzionale.



Ristorante "La Valle" di Gabriele Torretto, anche in cucina. •Via Umberto I 25, Troferello (Torino); 2011/6499238; info@ristorantelavalle.it, www.ristorantelavalle.it; coperti 30. Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. •Valutazione 8.

Le vivande servite: rombo caramellato, beurre blanc all'aglio orsino e verdure di stagione, asparagi, spuma di rafano, uovo di quaglia; barzotto Carnaroli con fondo bruno e spugnole; asado cotto dolcemente in green egg, spezie selezionate, patate novelle; il nostro gianduiotto.

I vini in tavola: Alta Langa Giulio Secondo (Zaccagni); Pecorino (Tosti); Nebbiolo Tukè, (Pescaja); Sherry Pedro Ximenes.

Commenti: Passaggio della campana. I piatti preparati dallo chef Gabriele Torretto uniscono il gusto a una semplicità raffinata. Ospiti: Elisabetta Cocito, DCST Piemonte; Mauro Frascisco, componente della Consulta Accademica e Delegato di Torino; Alberto Negro, CT Piemonte Ovest e Delegato di Pinerolo. Paoletta Picco lascia l'incarico col ringraziamento di tutti per la sua proficua e apprezzata conduzione decennale e passa il testimone a Valter Cantino, già Vice Delegato. Innovando nella tradizione, Cantino spiega che intende rendere i giudizi accademici sui locali visitati un arricchimento per tutti attraverso un confronto critico e costruttivo.

#### 26 maggio 2022

Ristorante "Pane & Vino" di Pane & Vino srl, in cucina Maurizio Pozzo-Ii. ●Piazza Cavour 6, Domodossola (Verbania); ≈0324/346969, cell. 388/3590936; domopanevino@gmail. com, panevinoenogastronomia.com; coperti 70+60 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: vitello tonnato, insalata russa, battuta di fassona piemontese, tonno di coniglio, peperoni in bagna cauda e lingua in salsa verde; panissa vercellese; tagliere di formaggi; torta panelatte e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Alta Langa extra brut (Marco Capra); Cabernet Franc (Castadiva di Francesco Rotolo); Moscato d'Asti dolce Docg (Dezzani).

Commenti: Appuntamento per la Delegazione al ristorante "Pane&-Vino". Il locale propone un'offerta ricca di prodotti tipici della cultura gastronomica locale, in uno stile rustico ma accogliente e ben curato. Il Delegato Paolo Rossi ha proposto ai commensali antipasti piemontesi e come piatto principale la panissa vercellese, che racchiude i sapori della tradizione piemontese. Per chi aveva ancora spazio e gola, il tagliere di formaggi e la torta panelatte con gelato alla vaniglia. Al termine, gli Accademici si sono intrattenuti ancora a lungo, sorseggiando il liquore di genziana della casa. Cortese e disponibile il personale.

#### **WERCELLI** 27 aprile 2022

"Ristorantino del Cin Cin" di snc, in cucina Pietro Sansaro ed Elisabetta Quaglia. • Corso Libertà 97, Vercelli; 2016/252474, cell, 338/4269701; sansarop@libero.it; coperti 35+20 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera; lunedì; giovedì sera. •Valutazione 8,1.

Le vivande servite: tris di degustazione piemontese (battuta di coscia di fassona tagliata al coltello, insalata russa dello chef, vitello tonnato); il nostro Carnaroli semilavorato (azienda agricola Bertolone); acqua di mare, cozze di Olbia e grattata di bottarga di Cabras; guancia di maialino cotto a bassa temperatura al Cannonau "Kiri"; cremoso al pane carasau e patate di Gavoi; torta Cin Cin.

I vini in tavola: Roero Arneis Docg 2020 (Boasso); Cannonau di Sardegna Doc Kiri (Monti).

Commenti: Esperienza di cucina fusion nel convivio di primavera. La cucina piemontese a braccetto con quella sarda, grazie alla disponibilità e complicità dello chef Pietro Sansaro. L'antipasto parla tutto piemontese: una degustazione di piatti tipici. Il primo piatto vede protagonista il riso, elemento in comune tra le due regioni, accompagnato dalle cozze di Olbia e dalla bottarga, prodotto pregiato e molto diffuso nel Mediterraneo. Il metodo di cottura, quella lenta della carne a bassa temperatura nel vino, è il collante tra le due regioni nel secondo piatto: una guancia di maialino brasata nel Cannonau. Il dolce è una sorpresa: la torta dello chef che ha voluto mettere la firma al menu.





### **LOMBARDIA**

### **ALTO MANTOVANO** E GARDA BRESCIANO

27 aprile 2022

"Trattoria Casa Mia" della famiglia Ferri. Via Avis 44, Creta di Volta Mantovana (Mantova); ☎0376/83140; coperti 30+30 (all'aperto). 

Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura giovedì sera e venerdì. •Valutazione 7,4.

Le vivande servite: affettati con sottoli e sottaceti della casa; capunsei al pomodoro e al burro fuso e noce moscata; tagliatelle al nostro ragù di carne; faraona arrosto ripiena, patate al forno e verdure miste; torta delle rose.

I vini in tavola: Merlot Monte Cervo; Cabernet Val di Pietra (entrambi Tenuta Maddalena); passito Mantopass (Cantina Reale Boselli).

Commenti: È dagli inizi del 1800 che la famiglia Ferri accoglie gli ospiti all'interno di quella che è sempre stata conosciuta da tutti come "Trattoria Al Cervo2". Sono passati duecento anni e oggi, come allora, i valori di una cucina semplice dall'ispirazione tradizionale e di natura genuina continuano a essere trasmessi di padre in figlio. Affettati di qualità, ben scelti dal ristoratore. Apprezzati sottoli e sottaceti di produzione propria, le tagliatelle ben condite. La carne della faraona era saporita, ben cotta, accompagnata da verdure, con il ripieno servito a parte. Apprezzati i vini per il loro abbinamento.

#### **ALTO MILANESE** 12 aprile 2022

Ristorante "C'era una volta nonna Maria" di Luca Grimoldi. •Via De Amicis 53, Legnano (Milano); 2347/67067710; coperti 55+40 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8,2.

Le vivande servite: degustazione di salumi di Langhirano e percorso di formaggi e creme di frutta; risottino Carnaroli con castelmagno e pere caramellate; pollo ripieno al LOMBARDIA segue

forno con patate arrosto; crostatina al cioccolato.

I vini in tavola: Dolcetto d'Alba; Falanghina del Beneventano (Cantina Montresor).

Commenti: La semplicità dei cibi di solito fa buona coppia con la bontà e anche in questa occasione il binomio è stato rispettato. Già il nome del ristorante è una promessa e il patron Luca ha ottenuto un ottimo risultato proponendo un antipasto della più collaudata tradizione (salumi e formaggi) cui hanno fatto seguito un risotto molto ben realizzato, con gradevoli accostamenti, e un pollo ripieno al forno cucinato secondo regole tramandate per generazioni. Unanime il commento positivo per quest'ultimo piatto che ha lasciato tutti molto soddisfatti. Gradevole anche il dolce, forse troppo intenso dopo le prelibatezze di primo e secondo; comunque ottima cena in un ambiente accogliente.

## **BERGAMO**1° aprile 2022

Ristorante "Bolle Restaurant" di Marco Stagi, anche in cucina. •Via Provinciale 30, Lallio (Bergamo); 2035/0900208; www.bollerestaurant. com; coperti 40. •Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 8.

Le vivande servite: pane ai 5 cereali home made con lievito madre e olio del Garda 46° parallelo; insalata di gallinella in carpione; risotto al fieno con cipollotti e vin cotto; petto di faraona laccato alla mela verde; spinaci novelli al lime, primule e pepe nero; fresco di capra con vaniglia e cremoso alla grappa.

I vini in tavola: Chagrée Igt biancoToscana 2021; Pinot Nero metodo classico Sessanta 2017, Oltrepò pavese; Moscato di Scanzo.

Commenti: Menu studiato ad hoc come preludio al tema dell'anno. Lo chef Marco Stagi, con i suoi piatti, ha condotto gli ospiti in un percorso nuovo per fare conoscere il mondo della cucina contadina. Marco, classe 1990, nato ad Alzano Lombardo in provincia di Bergamo, e diplomato alla Scuola Alberghiera di San Pellegrino, ha proposto un menu molto interessante e di alto profilo. Il suo curriculum vanta nomi di ristoranti stellati in Italia e in Belgio. La sua cucina è semplice ma contraddistinta da costante ricerca e innovazione,

utilizzando materie prime di qualità e strumenti professionali di altissimo livello.

#### ■ BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI 28 aprile 2022

Ristorante "Locanda Pieve" di Luca e Lorenzo Baratti, in cucina Massimiliano Serra e Antonella Cervi. •Via Dante 1, Corticelle Pieve, Dello (Brescia); 2030/7998666; info@locandapieve.com, www.locandapieve.com; coperti 50+80 (all'aperto). •Parchegio comodo; ferie prima settimana di gennaio e settimana di Ferragosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. •Valutazione 7.3.

Le vivande servite: selezione di formaggi di capra "Tre Gatti" con marmellate e miele; tagliatelle di farina di Monococco con ragù bianco di anatra e tartufo nero; collo del manzo brasato con polenta; gelato allo yogurt di capra con frutta fresca e crumble.

I vini in tavola: Corte San Benedetto, Valpolicella Classico Superiore Ripasso Doc; Bolgheri rosso Doc (Colle Massari).

Commenti: Due antiquari acquistano e ristrutturano un vecchio stabile riportandolo agli antichi splendori e arredandolo con i loro mobili antichi pieni di storia. Al piano superiore un B&B, al piano terra una caratteristica osteria. Oltre alla piacevole cucina di Massimiliano e Antonella sono stati degustati i formaggi di capra realizzati dalla vicina azienda agricola "Tre Gatti" di Poncarale.

## LARIANA 7 aprile 2022

Ristorante "Lenno" della famiglia Cetti (Alberto e Giacomo), in cucina Dario Sartori. •Via Lomazzi 23, Tremezzina (Como); ≈0344/57051; info@albergo-lenno.com, www.albergolenno.com; coperti 80+60 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio-metà marzo; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,2.

Le vivande servite: crema di asparagi, filetto di salmerino croccante e olio al mandarino; uovo 64°, cicorietta spadellata, pan brioche e spuma al caprino; risottino alla crema di aglio orsino con panna acida e uova di trota; capretto nostrano alle erbe cotto a bassa temperatura, salsa all'aglio nero, patate nocciola e carciofi; dolci sorprese pasquali.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg (Bortolin); Falanghina del Sannio Doc; Aglianico Doc (entrambi Agricola La Fortezza).

Commenti: Una riunione conviviale memorabile: l'ammissione di due nuovi Accademici, un riconoscimento per il 25° anno di appartenenza ... e, soprattutto, la riapertura della Statale Regina, dopo oltre tre anni, permettendo la ripresa turistica di molti paesi della riva occidentale del Lario. Necessaria e doverosa, quindi, una cena in Tremezzina! Una bella serata, grazie alla cortese accoglienza del contitolare Giacomo Cetti e una piacevole cena in un valido ristorante d'albergo. Tutti i piatti sono stati apprezzati positivamente ma, particolarmente graditi, sono stati il risottino alla crema di aglio orsino con panna acida e uova di trota; il capretto e le eccellenti sorprese pasquali, eleganti e deliziose.

## SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

27 aprile 2022

"Trattoria Cavalier Saltini" dei fratelli Saltini, in cucina Stella Saltini. Piazza XXIII Aprile 10/a, Pomponesco (Mantova); \$\mathbb{2}0375/86030, cell. 338/6121332; cavaliersaltini@gmail.com; coperti 80. Parcheggio comodo; ferie 15 luglio-15 agosto; giorno di chiusura lunedì. Valutazione 8.

**Le vivande servite:** ciccioli; spalla cruda; pancetta Tarese Valdarno; spalla cotta; lumache in umido; stracotto d'asino; capriolo con i funghi; zuppa inglese.

I vini in tavola: Malvasia Doc Colli Piacentini; Gutturnio Doc (entrambi Barattieri); Etna Doc rosso (Costanzo Palmento); Valdobbiadene prosecco Superiore Docg rut (Bisol).

Commenti: Posta sotto i portici della bella piazza gonzaghesca di Pomponesco, in prossimità del fiume Po, la trattoria rappresenta, per l'ambiente e per i piatti serviti, la tipica trattoria della Bassa Mantovana. La serata accademica è iniziata proprio sotto il portico, con l'aperitivo costituito da Malvasia piacentina e ciccioli, mentre all'interno è proseguita con la cena che è iniziata, come da tradizione, con un'eccellente proposta di salumi: da segnalare la spalla cruda e la pancetta, serviti con i luadei caldi e fragranti di pane. Si è poi passati direttamente alle carni che hanno visto in tavola i due piatti tipici: le lumache in umido e lo stracotto d'asino serviti con la polenta.

## **WALLECAMONICA**

19 maggio 2022

Ristorante "Navertino" di Betty Cominotti, in cucina Federica Tore & Diana Gheza. ●Via Navertino 4, Borno (Brescia); ☎0364/41164; info@navertino. it, www.navertino.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì, mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: verdure di primavera, limone candito, crema di mozzarella di bufala, crostini di pane all'olio extravergine d'oliva; lingua bollita servita tiepida, olio al prezzemolo, carote in carpione, fiore di zucchina fritto; gnocchi di patate e tarassaco con fonduta al bré, pomodorini confit, crumble di tarallo; costine di maiale cotte a bassa temperatura, salsa agrodolce alla senape e miele, patata schiacciata all'olio extravergine d'oliva; panna cotta di capra al ginepro, servita con composta di mirtilli, crumble alla mandorla, olive nere candite, sorbetto al lime.

I vini in tavola: Attaccabrighe 2019 metodo classico dosaggio zero da uve Barbera (Cantina Togli Rebaioli); Numero 18 Foppello 2016 (Cascina Lorenzo).

Commenti: Ristorante all'inizio di un sentiero che porta in alta montagna, ristrutturato di recente, si contraddistingue per il rispetto delle tradizioni e per l'attenzione ai prodotti locali che vengono sapientemente utilizzati nella cucina che propone, accanto ai piatti della tradizione, nuove proposte culinarie con abbinamenti interessanti. I piatti serviti hanno trovato il consenso di tutti gli Accademici sia per la qualità delle materie prime sia per gli abbinamenti. Particolarmente graditi: l'antipasto, per la sua composizione e freschezza, il primo per la delicatezza e l'accostamento riuscito, e le costine di maiale per la perfetta cottura. Contagioso l'entusiasmo dei gestori.

## warese 20 aprile 2022

Ristorante "Osteria D'Alberto" di Alessio D'Alberto, anche in cucina. ●Via G. Garibaldi 15, Brissago Valtravaglia (Varese); ☎ cell. 333/1100404; cubocucinaebottega@gmail.com; coperti 35+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie parte di gennaio e agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,22.

Le vivande servite: crema di piselli, polvere di speck e aria di parmigiano; le due tartare a confronto: sandra e cervo; caserecci con ragù bianco di vitello e scaglie di parmigiano di montagna; coscia di capretto nostrano cotto a bassa temperatura, rifinito alla brace di legna (in alternativa sandra alla brace con crema di finocchi); degustazioni di formaggi di capra della Val Veddasca (in alternativa degustazione di dessert con tiramisù ai cantucci).

I vini in tavola: Franciacorta Docq Magnum; Pinot Grigio delle Venezie 2020 (Tenuta Tomasella); Implicito 2020 (Vigneti Massa); Mosto di Moscato di Asti.

Commenti: L'accoglienza che lo chef patron ha riservato alla Delegazione con un tavolo imperiale, il camino acceso, l'aperitivo, ha fatto vivere una riunione conviviale unica. Il termine "prodotti del territorio" è stato rispettato perfettamente con il capretto nostrano, il cervo e i formaggi di capra della Forcora, il pesce del Lago Maggiore. Degna di nota la gustosa carne di coscia di capretto, per la quale si è reso inutile l'uso del coltello, cotta per otto ore alla temperatura di 72°, per poi passare per una mezz'ora in un forno a brace di legna. Per i non amanti del capretto è stato servito un lucioperca anch'esso cotto al vapore a bassa temperatura, molto apprezzato.



**TRENTINO - ALTO ADIGE** 

mater Trento 26 maggio 2022

Ristorante "Da Silvio" della famiglia Manna, in cucina Marcello e Nicola Manna. •Località Masetto 2, Faedo (Trento); 20461/650324; dasilvio-manna@hotmail.it, www.ristorantedasilvio. net; coperti 150. •Parcheggio privato del ristorante; ferie seconda settimana di gennaio e ultime due settimane di giugno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. •Valutazione 7,7.

Le vivande servite: mousse di peperoni con coulis di pomodorini; strudel di asparagi e provola affumicata con vellutata di gamberi; rufioi al burro fuso e salvia; trancio di salmerino con fumetto al vino bianco, dadolata di verdurine, crema di porri e quenelle di polenta; gelato fatto in casa al lampone, limone e mela.

I vini in tavola: Piancastello Riserva Millesimato Trento Doc 2017 (En-

Commenti: La Delegazione ha riscoperto un ristorante di lunga, gloriosa tradizione nella cucina tipica locale. E, per i suoi piatti innovativi, nella memoria di tanti Accademici. Dal 1972 gestito dalla famiglia Manna, ora è nelle abili mani dei fratelli Marcello e Nicola che con maestria propongono i loro eccellenti piatti. Un'altra originale particolarità rende famoso lo storico locale: la decorazione interna, risalente al 1978 è dell'artista trentino Riccardo Schweizer che, con la collaborazione dell'amico e noto architetto Carlo Scarpa lo ha fatto diventare un bene tutelato dalla Soprintendenza per i Beni Architettonici della Provincia Autonoma di Trento.



## **VENETO**

**ALTO VICENTINO** 12 maggio 2022

Ristorante "La Giarrettiera Osteria" di Garter snc di Simone Bicego e Andrea Stola, in cucina Simone Bicego. •Via San Lorenzo 13, Valdagno (Vicenza); 20445/408964, cell. 340/8030349; gartersnc@gmail.com; coperti 24+12 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie 10 giorni in inverno - 15 giorni in agosto; giorno di chiusura domenica sera; martedì. •Valutazione 7,72.

Le vivande servite: focaccia al lardo, agretti agli agrumi e burro demi-sel; uovo in camicia nel suo nido croccante, carletti e asparagi di Pernumia; pâté di fegato di piccione, pan brioche artigianale, lardo pepato fatto in casa; risotto cremoso mantecato alle erbette aromatiche e spontanee, piselli freschi e crema di caprino; cappellacci ripieni di ragù di corte spadellati con spugnole e burro superiore affumicato; piccione al rosa con radicchio di campo al lardo; crumble di sbrisolona, cream cheese alla fava tonka, frutti rossi e fragole fresche.

I vini in tavola: Cion brut rosé biologico (Transit Farm); Pagliatura Maremma Toscana Vermentino Doc 2021 (Fattoria di Magliano); Dinamico Igt Benaco Bresciano rosso 2018 (Sincette); Plaisir Colline Pescaresi Igt passito rosso 2019 (Ciccio Zaccagnini).

Commenti: Per festeggiare la primavera, la Delegazione, Simposiarca Domenico Grendene, ha organizzato una magnifica serata in un locale nel centro storico di Valdagno. La cena si apre con una focaccia seguita da un buon piatto con un uovo in bella mostra su verdure di stagione. Si proseque con un assaggio di lardo su pan brioche e pâté di fegato di piccione. I primi iniziano con un fresco e saporito risotto con erbette e piselli e, a seguire, i cappellacci con spugnole fresche. Come secondo un piccione con radicchio di campo, piatto di squisita fattura. Per finire, un buon dolce di stagione con fragole fresche. Più che buono l'abbinamento con vini biologici.

#### BELLUNO-FELTRE-CADORE 25 aprile 2022

Ristorante "Alle Codole" di Oscar e Diego Tibolla, in cucina Oscar. •Via XX Agosto 29, Canale d'Agordo (Belluno); \$\frac{1}{20}\$0437/590396; www.allecodole. eu; coperti 60+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in giugno; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8.

Le vivande servite: capasanta marinata con zabaione di asparagi bianchi e cialda di tapioca; risotto mantecato all'acqua di spinaci con millefoglie di trota salmonata, provola affumicata e acciughe del Cantabrico; ravioli con ricotta di capra, crema di melanzane, datterini e pesto al basilico; capretto nostrano al forno con patate e stracotto di erbette; tortino al cioccolato con gelato alla fragola e creme brûlé alla vaniglia.

I vini in tavola: Matt 55 (Pian delle Vette); Blanc de Tor (Perini); Malambruno Aglianico (Amarano); L'Ecrù Zibibbo passito (Firriato).

Commenti: Sembra ormai diventata una regola: più ci si allontana dai grandi centri urbani e più si ha l'impressione che ci sia una dicotomia tra cultura del fare, e cultura dell'apparire. In questo caso, a Canale d'Agordo, villaggio quasi "sperduto" tra le montagne, peraltro bellissime, è stato trovato il perfetto connubio tra una cucina di grande sostanza, ma al contempo, bella e raffinata. Del resto, è solo grazie alla grande professionalità, sia in cucina, sia in sala, che realtà come queste riescono a sopravvivere alla serie interminabile di eventi contrari che da qualche anno ci perseguitano.

#### **CORTINA D'AMPEZZO** 8 aprile 2022

Ristorante "Villa Oretta" della famiglia Bocus, in cucina Luigino Anzanello; Francesco D'Imperio. Località Ronco 115 C, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ≈0436/866741: info@villaoretta.com. www.villaoretta.com; coperti 80+30 (all'aperto). Parcheggio privato del ristorante; ferie maggio e giugno; ottobre e novembre; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,85.

Le vivande servite: nido con erbette spontanee e uovo di quaglia; gamberoni con asparagi freschi oppure sformato di asparagi freschi su letto di fonduta; risotto con spinacetti, calamaretti, peverasse e stracciatella oppure ravioli di vitello spadellati all'uovo; filetto di pescato di giornata con carciofini novelli oppure faraona farcita; omelette di gelato al forno flambé.

I vini in tavola: Pinot bianco Collio (Polencic); Malvasia Collio (Roccaro).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta sul binario carne o pesce per poter offrire a tutti gli intervenuti la possibilità di scegliere il menu più consono al proprio gusto e al proprio sentire. Particolarmente gradito il menu di pesce freschissimo, in abbinamento a verdure di stagione, e nel menu di carne la faraona farcita ha riscosso molto successo. Coreografica e delicata l'omelette di gelato flambé. Riuscito l'abbinamento con i vini; decisamente buono il servizio e il rapporto qualità-prezzo. La serata è stata impreziosita dalla consegna dell'attestato di benemerenza a Romano Scrocco e del diploma di appartenenza a Guido Caretta, rispettivamente per i loro 50 e 25 anni di vita accademica.

#### math Rovigo-Adria-Chioggia 22 aprile 2022

Ristorante "Molteni" della famiglia Molteni, in cucina Stefania Molteni. •Via Ruzzina 2/4, Adria (Rovigo); ☎0426/21295; info@albergomolteni.it, www.albergomolteni.it; coperti 60+20 (all'aperto). Parcheggio coVENETO segue

modo; ferie festività natalizie; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 8.

Le vivande servite: frittura di mare e laguna; insalata di molluschi e crostacei; crudo di pesce; risotto di bruscandoli e scampi; rombo alla mediterranea; sorbetto alla frutta; millefoglie con crema pasticciera al cioccolato e fragole.

I vini in tavola: Prosecco brut di Valdobbiadene (Drusian); Ribolla Gialla spumante (Zeni); Nosiola del Trentino (Zeni); Recioto della Valpolicella (Bertani).

Commenti: La riunione conviviale. dedicata alla consegna dell'attestato di benemerenza per i suoi 54 anni di Accademia al Delegato onorario Lucio Rizzi, si è tenuta in questo storico locale di Adria sotto la guida del Vice Delegato Giancarlo Stellin. L'esito è stato ottimo, con un susseguirsi di piatti apprezzatissimi tra cui hanno primeggiato l'eccellente fritto di apertura e i due antipasti. Grandi applausi e commozione hanno salutato la consegna dell'attestato a Lucio Rizzi così come grandi applausi hanno premiato alla fine la signora Stefania Molteni e tutto lo staff del ristorante che si è dimostrato ancora una volta uno dei più accoglienti e affidabili della provincia.

## math TREVISO 22 aprile 2022

Ristorante "Querse" dei fratelli Zago, Dario, Ermanno e Duska, in cucina Dario ed Ermanno Zago. ●Via Talponera 130/a, Merlengo di Ponzano (Treviso); ≥0422/990043, cell. 335/8151773; coperti 200+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prime 3 settimane di gennaio e di agosto; giorno di chiusura lunedì-mercoledì; giovedì e venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: bon bon di gorgonzola piccante; mostarda di pere e sedano rapa; wafer di ceci con pâté di fegato e cipolla caramellata; l'uovo nel nido di patate con asparagi alla maggiorana e stravecchio; vellutata di baccelli e piselli, riso soffiato e fiochi di caprino; coppa di maiale cotta a bassa temperatura e leggermente affumicata con chutney di mele, patate al rosmarino e carciofo arrostito; la fragola, la focaccia e l'asparago.

I vini in tavola: Asolom prosecco Docg frizzante Selva 55; Asolo e Montello Doc (tutti Cantina Ida Agnoletti, Selva del Montello). Commenti: Tradizione vivificata da attenzione al prodotto (un gruppo di giovani imprenditori della ristorazione persegue la valorizzazione del territorio anche attraverso l'uso dei suoi prodotti di eccellenza). Apprezzati gli stuzzichini iniziali; sorprendenti l'antipasto (rivisitazione del classico "uova e asparagi") e il primo piatto (a ricordare un altro classico della cucina primaverile veneta: "risi e bisi"); di ottima fattura sia il secondo piatto sia il dessert. L'esecuzione di tutte le portate ha evidenziato la professionalità raggiunta in cucina e l'attenzione ai particolari. Su sollecitazione della Simposiarca, solo due i vini proposti, entrambi di qualità più che buona e correttamente abbinati.

## TREVISO-ALTA MARCA 21 aprile 2022

Ristorante "Tre Noghere" di Carla e Alessandro Livieri. ●Via Maren 7, Valdobbiadene (Treviso); ☎ cell. 347/3116774; info@agriturismoilbosco.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio e 2 a settembre; giorno di chiusura domenica sera; dal lunedì al sabato a pranzo. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: insaccati e sott'aceti, crostino di lardo; stuzzichini a base di manzo e verdure; tartare di carne chianina; fiocchi di chianina spadellati e fiammeggiati; tagliata di sotto spalla di chianina alla griglia; tagliata di picanha di chianina alla griglia; patate arrostite, porro croccante; crostatina con crema pasticciera e fragole.

I vini in tavola: Prosecco brut Docg (azienda Il Bosco); Merlot 2020 Doc (azienda Emilio Sartor); Valpolicella 2020 Doc (Cantina Corte Canella).

Commenti: È stata una riunione conviviale che ha consentito di fare un'esperienza particolare in un vero agriturismo che gestisce allevamenti di razze nobili come la chianina e la cinta senese. Il menu, curato dal Simposiarca Vice Delegato Albertin, è stato impostato sugli insaccati e sui tagli delle carni da loro prodotti. La titolare Carla Livieri ha voluto introdurre le varie e molteplici specialità spiegando l'allevamento e la macellazione. È stata un'interessante e particolare esperienza che ha soddisfatto tutti e ha consentito di memorizzare i veri sapori della carne chianina alimentata nel modo giusto. Un particolare apprezzamento è stato fatto per la tartare.

## VENEZIA MESTRE

9 aprile 2022

Ristorante "Al Segnavento" di gestione familiare, in cucina Patrizia Delponte. Via Eugenio Gatta 76/C, Venezia Mestre (Venezia); 2041/5020075, cell. 329/5466136; info@alsegnavento.it, www.alsegnavento.it; coperti da 24 a 120+30 (all'aperto). Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-15 gennaio, settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì. Valutazione 7.

Le vivande servite: chips di patate alle erbe aromatiche, sfoglie di polenta fritta, sfooliatine fatte in casa, crudità di verdure stagionali e assaggio del culatello di produzione propria, pane con pasta madre e burro montato con olio e sale; uovo poché servito su crema di patate e fieno, crosta di pane al cardamomo; spaghetti verdi "di campo" con erbe spontanee di campagna; gnocchi di ortica, fonduta di morlacco, crosta di pane; petto d'anatra germanata con riduzione di Recioto della Valpolicella; spalla di maiale panata in crosta di pane e semi, patata cotta nel burro e rosmarino, confettura di pomodoro; panna cotta al fieno con favo delle arnie del Segnavento, polenta caramellata su crema di latte.

I vini in tavola: Prosecco (Zanotto); Manzoni bianco; Carmenere rosso (entrambi Via Regia).

Commenti: Un ristorante elegante e ben curato, all'interno di un agriturismo situato poco fuori Mestre, immerso nel verde e nella quiete di un contesto ambientale di tipico circolo ippico in "stile britannico" dove si allevano i mitici cavalli di razza "Quarter Horse" (i più veloci al mondo sul Quarto di miglio), sopra un ampio prato all'inglese e dove sui paddock esterni pascolano pigre le pecore di razza Suffolk ben riconoscibili dalla testa e zampe nere. Il servizio è cordiale e professionale, la cucina prepara piatti di alta qualità assai adatti al conforto di mente e palato, usando ingredienti del proprio orto e animali cresciuti in loco o provenienti da allevamenti familiari.





## FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA
19 maggio 2022

Ristorante "Le Dune" di Dimitrij Klanjscek, in cucina Jacopo Visintin. •Via Dante Alighieri 41, Mariano del Friuli (Gorizia); 20481/69021; info@le-dune.it, www.le-dune.it; coperti 35+20 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì a pranzo. •Valutazione 7,7.

Le vivande servite: croccante di riso con coulis di carote e giardiniera di sedano, polpettine di pesce spada, gazpacho e gamberi; filetto di mormora, carpaccio di branzino; frittatina di rossetti, patate in tecia e ragù di seppia nera; sorbetto all'ananas; fregola sarda risottata con ragù di pesce bianco e crostacei; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Pinot Bianco (Amandum).

Commenti: Il ristorante nasce nel 1992 da un'idea di Giovanni Carta e della moglie Maura, e si è sempre distinto per particolari proposte di antipasti di pesce, con un'attenzione speciale a carpacci di pesci e crostacei crudi. Dal 2021 ha cambiato proprietà: è stato rilevato dalla famiglia Klanjscek, ma ha mantenuto lo stesso staff di cucina e di sala ed è rimasto coerente con lo stile della precedente gestione. Il Simposiarca Enrico Agostinis è riuscito nella non facile impresa di riservare il ristorante per la Delegazione e gentilmente ha anche offerto un elegante Pinot Bianco proveniente dai vigneti di famiglia. Apprezzati la fregola sarda, l'ambiente e il servizio.



Ristorante "Valeria 1904" di Tom e Jana Oberdan, in cucina Tom Oberdan. •Strada per Vienna 52, Opicina (Trieste); 2040/9220286, cell. 379/1253565; info@trattoriavaleria.it; coperti 50+50 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì; martedì e mercoledì a pranzo; domenica sera. •Valutazione 8. Le vivande servite: degustazione di 3 oli extravergine Parovel; cestino di grana ripieno con frittatina morbida ai bruscandoli e cotto di mangalica; insalatina tiepida di sclopit, asparagi selvatici, bocconcini di capretto, fragole fresche e spolverizzata di rafano; caramelle ripiene alle erbe aromatiche del Carso su crema di asparagi; cavatelli con asparagi bianchi, ragù d'oca e formaggio jamar; carpaccio tiepido di manzetta prussiana con pinzimonio di asparagi bianchi; rocher al pistacchio; millefoglie alle fragole.

I vini in tavola: Cuvée bianco Visavì: Vitovska Onavè 2017: Refosco Imà 2013 (tutti Parovel).

Commenti: "L'afrodisiaco che non ti aspetti: l'asparago" è stato il titolo del convivio culturale. I Simposiarchi Mara Rondi e Maurizio De Vanna, con il titolare del locale e maestro di cucina Tom Oberdan, hanno celebrato l'asparago, inserendolo nelle varie pietanze. De Vanna ha intrattenuto con una relazione sul tema dell'asparago e dei cibi afrodisiaci. Mara Rondi ha introdotto l'ospite della serata, Elena Parovel, titolare dell'omonima azienda oleo-vinicola, soffermandosi sull'affinamento subacqueo.

#### **DINE** 7 maggio 2022

Ristorante "Gastaldia d'Antro" di Maurizio Pitassi, anche in cucina. •Via Antro 179, Pulfero (Udine); 20432/709247, cell. 335/7595539; info@gastaldiadantro.it, www.gastaldiadantro.it; coperti 30+15 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie febbraio e settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. •Valutazione 7,8.

Le vivande servite: minestra alle erbe di primavera; gnocchi di Sauris alle erbe; vitello scappato; strucchi lessi.

I vini in tavola: Sauvignon; Cabernet Sauvignon; Picolit Friuli Colli Orientali.

Commenti: Preceduta dalla presentazione di un volume di ricette della gastronoma Lucia Pertoldi, la riunione conviviale ha avuto luogo nella tipica trattoria ricavata dall'antica canonica della chiesa di San Giovanni d'Antro, con la partecipazione di Accademici di Udine, Gorizia, Pordenone, Muggia-Capodistria e di numerosi ospiti. Le pietanze servite hanno confermato la competenza di Maurizio Pitassi, storico gestore del locale, nell'uso delle erbe spontanee e hanno preso spunto da alcune ricette del libro. Alle pietanze sono stati abbinati vini biologici dei Colli Orientali. L'atmosfera festosa e la calorosa accoglienza hanno reso la giornata estremamente gradevole e apprezzata dai commensali.



## **EMILIA ROMAGNA**

#### **EXECUTE EXECUTE MILANO MARITTIMA**

1° marzo 2022

Ristorante "Royal Beach" di Royal Beach, in cucina Fausto Montalti. ●Traversa VI 289, Cervia (Ravenna); 20544/422210, cell. 335/6382419; info@royalbeach289.it; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 6.5.

Le vivande servite: stagionati di tonno e spada; insalatina di calamari con puntarelle; passatelli alle vongole; calamari gratinati su letto di rucola; zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco (Drusian); Verdicchio Classico Castelli di Jesi, Le Vaglie (Santa Barbara).

Commenti: Serata conviviale nell'ultimo giorno di Carnevale, "martedì grasso", al Royal Beach, stabilimento balneare in bell'atmosfera e ben allestito, aperto tutti i giorni sia a pranzo sia a cena. Dopo l'aperitivo di benvenuto, la cena è proseguita con stagionati di tonno e spada, leggermente salati, e insalatina di calamari con puntarelle. Come primo piatto passatelli alle vongole e a seguire calamari gratinati su letto di rucola. Zuppa inglese come dessert.

#### **EXECUTE EXECUTE** 6 aprile 2022

Ristorante "Del Lago" di Catia Bartolini, in cucina Paolo e Simone Bravaccini, Catia Bartolini, Andrea Bravaccini (sommelier e direttore di sala). •Località Acquapartita 147, Bagno di Romagna (Forlì-Cesena); 2054/903406; info@ristorantedellagoacquapartita. it, www.ristorantedellagoacquapartita.it; coperti 40+15 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a gennaio e 2 a giugno; giorno di chiusura lunedì e martedì. Valutazione 8,35.

Le vivande servite: snack di benvenuto: battuta di anatra, maionese alle nocciole e olio al bergamotto; crema e cenere di porri, brace, capperi soffiati, limone e fave di cacao; cinghiale, spuma di patate, polvere di olive e alloro; risotto mantecato con erborinato, composta di pere e noci soffiate; ravioli farciti di faraona, crema di asparagi e fondo di arrosto; filetto di maialino alla brace, crema di topinambur e polvere ai porcini; babà agli agrumi; gelato al Marsala; crema di zabaione e crumble al cacao: pasticceria.

I vini in tavola: Le Funambule Cremant de Loire (Alain Robert); Montepepe bianco 2018 (Montepepe); Chinon Vieilles Vignes 2018 (Patrick Lambert); Riesling 2020, Dr. Loosen; Passorosso Etna rosso 2017 (Passopisciaro).

Commenti: La Delegazione si è riunita presso un accogliente locale dell'Appennino cesenate. Per l'occasione, il Simposiarca Stefano Valzania ha presentato un ricco menu degustazione, curato insieme a Simone e Andrea Bravaccini, chef e sommelier del ristorante. I piatti hanno riscosso il convinto gradimento dei partecipanti che ne hanno apprezzato l'equilibrio dei sapori e la cura della presentazione. Molto gradito il servizio, accompagnato dalla puntuale spiegazione dei piatti e dei vini in abbinamento. Dopo la consegna del piatto d'argento agli appassionati gestori del locale, la serata si è conclusa con un festoso brindisi augurale per le festività pasquali.

## **ERRARA** 7 aprile 2022

Ristorante "Le Due Comari" di Clementina Panico coadiuvata da Salvatore Giganti. •Piazza Sacrati 22, Ferrara; ≈373/8642888; coperti 48+32 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie 20 luglio - 10 agosto; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,4.

Le vivande servite: mousse di baccalà su fonduta di parmigiano, crumble di tartufo, crema di aglio nero di Voghiera Dop e lamelle di tartufo nero pregiato; raviolotto di burrata e mazzancolle laccato al burro su crema di pioppini; involtino di spigola su crema di topinambur e chips di rapa rossa; sorbetto al bergamotto.

I vini in tavola: Ricci Curbastro Franciacorta extra brut 2016 (Ricci Curbastro & Figli); Vallarom Chardonnay 2020 lgt (Vallarom).

Commenti: Annuale assemblea amministrativa. Le parole del Delegato Luca Padovani e del Tesoriere Antonio Bragaglia hanno trovato ampio apprezzamento. Ricche e interessanti le dissertazioni con le quali i Simposiarchi Paolo Carcoforo ed Eugenia Ravalli hanno descritto i piatti e i vini della serata. Un particolare ringraziamento è stato tributato alla Simposiarca Ravalli, alla sua prima esperienza in questo ruolo, che ha donato alla platea moltissimi spunti interessanti in merito ai vini. Particolarmente gradita la mousse di baccalà, nella quale la crema d'aglio nero, frullato con olio evo e xantano, unitamente alla piccantezza del pecorino toscano di grotta, viene arricchita dalla croccantezza del crumble di tartufo.

#### **<u>u</u>** LUGO DI ROMAGNA 28 aprile 2022

Ristorante "Roccà - Osteria e birreria" di Lorenzo, Marco e Giacomo, in cucina Fabio. •Via Magnapassi 22, Lugo di Romagna (Ravenna); 2393/0551670; coperti 70. •Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura sempre a pranzo. Valutazione 7,9.

Le vivande servite: calamaretti spillo fritti, gocce di yogurt al lime e polvere di cipolla; polpo di Porto Santo Spirito, patate e prezzemolo; risotto cacio e pepe, cozze, fave e limone; calamaro Aop alla plancia con capperi e origano; sorbetto al mandarino; tortino di mandorle, spuma di banana e salsa al mou.

I vini in tavola: Passerina brut (Velenosi); Verdicchio Le Piaole (Tenuta dell'Ugolino).

Commenti: La Delegazione si è incontrata nella caratteristica location invernale dell'Osteria e birreria Roccà, locale con cucina aperta fino tarda ora e ristorante molto attento alle materie prime con un menu ben curato di carne e di pesce. Nel periodo estivo l'attività si sposta nel giardino pensile della rocca di Lugo. Nell'occasione è stato proposto un menu di pesce, con un gradimento particolare per il risotto e i calamari. Ben individuati i vini, a conferma della nota qualità della cantina del locale. Unanime l'apprezzamento espresso dagli Accademici all'intera brigata, che anche questa volta ha confermato un'evoluzione verso piatti e impiattamenti sempre EMILIA ROMAGNA segue

più curati e originali. Buono ed efficiente il servizio.



Ristorante "Osteria dell'Olza" della famiglia Botti-Lavelli. •Strada Vecchia Cortema 420, Fiorenzuola d'Arda (Piacenza); cell. 333/8737227; pippo.olza@mail. com; coperti 30. •Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,5.

Le vivande servite: salumi piacentini con giardiniera e battuta di carne; pisarei e fasò (basotti); carne di manzo cotta alla brace di legna e carbone con patate al forno; gelato fior di latte appena mantecato.

I vini in tavola: Champagne brut Carte Or (Richard Cheurlin); Lagrein Alto Adige Doc 2020 (Erste Neue).

Commenti: Tipico casolare di campagna della pianura piacentina, ristrutturato e con arredi tipici e quadri contemporanei ben fusi tra loro. Le ampie vetrate permettono estensione dello spazio verso la veranda e il giardino ben curati. Nella sala centrale vi è un'importante selezione di vini e spumanti nazionali, francesi e Champagne oltre a una pregevole collezione di Rhum. Buoni i salumi, in particolare il salame Piacentino Dop servito al punto di stagionatura ideale; apprezzati i pisarei e fasò. I tagli di manzo cotti alla brace di legno di faggio e carbone, serviti in abbondanza, sono teneri, rossi e non sanguinolenti. Ottimi i contorni di verdura. Attento e puntuale il servizio al tavolo.

## maggio 2022

Ristorante "La Terrazza" di I Tre Moschettieri srl, in cucina Luca Civenni. •Via Marinara 103, Ravenna; 20544/538108; info@laterrazza.it, www.pizzeria-la-terrazza-restaurant. business.site; coperti 146. •Parcheggio comodo; ferie periodi invernali; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,75.

Le vivande servite: antipasto di pesce freddo; antipasto di pesce caldo su polentina; risotto all'antica Marina di Ravenna; gran fritto del mare Adriatico; zuppa inglese.

I vini in tavola: Vino della casa Pignoletto; Chardonnay.

**Commenti:** Riunione conviviale riuscita in un accogliente, confortevole

ed elegante ristorante, con vista mare sul porto di Marinara. Garantito il distanziamento sociale. Menu a base di pesce, servito in maniera impeccabile e veloce, approvato a pieni voti da parte di tutti gli Accademici per il rapporto qualità-prezzo. Alto gradimento dei piatti come il risotto all'antica Marina di Ravenna, pur nella sua frugalità per gli ingredienti costituiti da solo pomodoro e poveracce, tuttavia il gran fritto del Mare Adriatico e il burattello fritto hanno conquistato il palato dei commensali. Il Delegato ha avuto parole di compiacimento per la piacevole serata, per il servizio e per le pietanze proposte.

#### RICCIONE-CATTOLICA 25 maggio 2022

Ristorante "Osteria Riccione Piadina" di Roberto Bugli, Osteria Riccione Piadina srl, in cucina Tomas Morazzini.

•Via Delle Robinie 99, San Giovanni in Marignano (Rimini); 20541/827168, cell. 376/0380341; info@riccionepiadina.com, www.riccionepiadina.com; coperti 70+150 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato e domenica. •Valutazione 7,78.

Le vivande servite: prosciutto cotto fatto in casa; cappelletti della tradizione chiusi al ferro con crema di parmigiano; selezione di piadine: classica, Igp alla riminese, Igp spessa, all'olio, sfogliata, al kamut, con selezione di formaggi di Brancaleoni; tartare di manzo e senape, giardiniera fatta in casa, finocchi brasati, costine di maiale; ricordo di un passatello; costata di fassona; crostata di fragole, crema di ricotta e fave.

I vini in tavola: Almadira spumante brut; Libera Robola Doc; Lulone Sangiovese Rubicone Igp (tutti azienda agricola i Muretti Montescudo Monte Colombo).

Commenti: Serata all'insegna dell'allegria e della serenità come si addice a una cena a base di piada. Tutte le piade dell'Osteria sono state portate a tavola e sono state abbinate con cibi di qualità eccellente, cucinate con maestria dallo chef Tomas Morazzini. Su tutti hanno svettato il prosciutto cotto in casa e la costata di fassona. Eccellenti i formaggi che bene si sono sposati con la piada. Molto buoni la tartare e i cappelletti alla crema di parmigiano. Ha meno convinto il passatello sulla piada. Raffinato il dolce. Esperienza da ripetere.



### **TOSCANA**

**EMPOLI** 13 aprile 2022

Ristorante "Sapori di Toscana" di Società agricola Monteboro srl, in cucina Luca Riccucci. Via Monteboro 9, Empoli (Firenze); 340/5098273; patriziadaddario@tiscali.it, www.agriturismosaporiditoscana.com; coperti 80+50 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie 15-30 giugno; giorno di chiusura mercoledì. Valutazione 7,3.

Le vivande servite: coccole con prosciutto e stracchino, crostini misti toscani; pici della casa al sugo d'anatra; tortelli mugellani al sugo di carciofi; coniglio e pollo fritti, carciofi e patate fritte; cantuccini e Vinsanto.

I vini in tavola: Le Chiantigiane Morellino di Scansano Docg; Vinsanto del Chianti Doc (Cooperative Montalbano).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata presso il ristorante "Sapori di Toscana" per una serata dedicata al pollo e al coniglio fritto; arricchita dalla partecipazione del Presidente Paolo Petroni e del Segretario Generale Roberto Ariani, oltre ad altri Delegati di varia provenienza. Il Presidente ha ufficializzato l'ingresso di due nuovi Accademici: Cristina Marconi e Tiziano Pucci e ha espresso apprezzamento per la piacevole atmosfera propria della Delegazione empolese. Graditi i vari piatti realizzati con ingredienti di qualità provenienti perlopiù dalla fattoria stessa e preparati con cura dal cuoco, Luca Riccucci, espressione di cucina casalinga locale.

### GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

6 aprile 2022

Ristorante "Dagli Alti" di Martina Baldaccini, in cucina William Citti. •Via Brennero 8, Borgo a Mozzano (Lucca); \$20583/889191, cell. 335/7621306; info@hotelmilano-lucca.it, www.hotelmilano.it; coperti 170+70 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tartare di manzo battuta al coltello con cialda di farro su crema di lenticchie; tortellini in brodo; bollito misto: lingua, muscolo, gallina, cotechino, guancia e biancostato con mostarde e salsa verde, accompagnato da purè di patate; soufflé al cioccolato dal cuore morbido.

I vini in tavola: Vino rosso Bonarda d'Oltrepò (Tenuta II Bosco); prosecco Doc Treviso (Dal Bello).

Commenti: Per la riunione conviviale dedicata ai "bolliti", si è scelto il ristorante presso l'Hotel Milano. In un clima di rinnovata amicizia, con una partecipazione pressoché totale, si è svolta la tradizionale cena dei bolliti. Prima della degustazione, l'Accademica e Consultore, Angela Masala, ha illustrato l'argomento "Le salse: il condimento anima della cucina", attirando l'attenzione di tutti i commensali. A seguire, la degustazione delle varie portate, dall'antipasto a base di tartare di manzo, battuta a coltello, ai tortellini in brodo, e ai bolliti. Eccellente il rapporto qualità-prezzo, degno di nota il servizio celere e gentile.

## **■ LUCCA** 30 marzo 2022

Ristorante "All'Olivo" di All'Olivo. Piazza S. Quirico 1, Lucca; 30583/493129; info@ristoranteolivo.it; coperti 60+40 (all'aperto). Parcheggio zona pedonale; ferie prime 3 settimane di settembre; giorno di chiusura mercoledì; a pranzo dal lunedì al venerdì. Valutazione 7,6.

Le vivande servite: frittura di polpettine e gamberetti di fascina, risina del Trasimeno in guazzetto con crostacei e frutti di mare, crêpe ai crostacei, calamaretto farcito su vellutata di zucchine, filetto di triglia di scoglio con scarola, capperi di Salina e pistacchi di Bronte, seppioline spadellate con puntarelle e olio alle mandorle; risotto al gamberone rosso, zucchine "trombetta" e fiori di zucca con la sua bisque; pescato del giorno al forno con caponata di verdure; millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Chardonnay (Fattoria Meran); Solo Sole Vermentino (Fattoria Poggio al Tesoro); Moscato.

**Commenti:** Piove, un sollievo sfuggire all'umidità serale prendendo posto nelle sale che sono riservate alla Delegazione. Staff ospitale e gentile serve il trittico di antipasti, fra cui spic-

ca il calamaretto farcito su vellutata di zucchine, che equilibra la delicatezza della vellutata con la giusta vivacità di sapore del pesce. Tutti apprezzano, ma solo pochi fortunati ritrovano il gamberone rosso in un buon risotto alle verdure. Il rombo al forno è delicato e insieme alla caponata di verdure fanno dimenticare il crostaceo "desaparecido". Il millefoglie è un'alternativa creativa da gustare con calma, altrimenti finisce subito, e racchiude storia e tradizione del locale. Buoni vini fanno da cornice alla ripartenza.

## LUNIGIANA 8 aprile 2022

Ristorante "Quercia e il Mare" di Marco Belgrado, in cucina Damaris Rivieccio. •Via Costamala 21, Licciana Nardi (Massa Carrara); \$\frac{23}{46}/2450324; coperti 90+100 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì a giovedì (tranne nei giorni festivi). •Valutazione 7.

Le vivande servite: alici salate con burro e focaccia ligure di produzione propria, vellutata di fagioli cannellini e mazzancolla, bruschetta con zuppetta di moscardini, muscoli ripieni alla spezzina; carbonara di mare; trancio di baccalà all'isolana; semifreddo all'amaretto.

I vini in tavola: Vermentino Doc Colli di Luni.

Commenti: Convivio della cultura, in un ristorante aperto poco prima della pandemia nei locali dove è stato per molti anni "La Quercia - Da Oscar": un posto di eccellenza per la raffinata cucina di mare, una cultura gastronomica che Marco Belgrado, titolare della nuova gestione e da anni nel mestiere, intende rinnovare. La pandemia, con i suoi effetti sulla ristorazione, ha costretto a notevoli compromessi in cucina e sala, ma nel complesso la riunione conviviale è stata una splendida serata di grande convivialità e cultura, anche grazie all' interessante intervento dell'Accademico Consultore Riccardo Boggi sugli antichi usi e costumi della Quaresima e della Pasqua in Lunigiana.

## maremma-grosseto 9 aprile 2022

Ristorante "Casetta dell'Oliveto" di Diego Plona. •Località Badia Vecchia snc, Castiglione della Pescaia (Grosseto); \$\infty\$0564/949899; coperti 20. •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,8.

Le vivande servite: tagliere di salumi e formaggi valtellinesi con la composta della casa; pizzoccheri (tagliatelle di grano saraceno con formaggio e burro d'alpeggio e cavolo nero toscano); stracotto di maremmana cotto a bassa temperatura con patate al forno; gelato al fior di latte affogato con bombardino fatto in casa.

**I vini in tavola:** Vino rosso (Cantina Moris Farm di Massima Marittima).

Commenti: Il Simposiarca Domenico Saraceno ha illustrato le caratteristiche del locale. Il ristorante è curato nei dettagli, anche se mantiene un carattere familiare. La filosofia della casa è quella di coniugare la cucina maremmana con quella valtellinese (terra d'origine dei proprietari), dando vita a un mix gastronomicamente molto interessante, utilizzando solo materie prime di alta qualità, rigorosamente provenienti dai due territori di riferimento. La grande passione che la cuoca Virginia dedica alla realizzazione dei suoi piatti, in breve tempo ha fatto conseguire molti successi al ristorante. La giornata è stata molto apprezzata.

## maremma-presidi 19 maggio 2022

Ristorante "Osteria Bolle" di Il Nido del gabbiano snc, in cucina Massimo Spagnoli. Via Vittorio Veneto 9, Orbetello (Grosseto); 20564/1828235; osteriabolle@gmail.com; coperti 24+22 (all'aperto). Parcheggio zona pedonale; ferie da gennaio a marzo; giorno di chiusura mai. Valutazione 8,5.

Le vivande servite: crudité di scampi con spuma di ricotta e salicornia; cuore di salmone coda nera con maionese all'ananas; carpaccio di spigola con cenere di capperi e olive; vellutata di carciofi con seppie e limone candito; zuppetta di molluschi e crostacei; gnocchi con crema di zucchine, vongole e nero; spaghetto trafilato al bronzo con ricciola; frittura di calamari, alici e spirali di verdure; pudding di riso alle fragole.

I vini in tavola: Vermentino (Montauto).

Commenti: Locale di recentissima apertura, piccolo, ma ben curato. Personale gentile, ma che si deve un po' rodare nella gestione dei gruppi. Proprietà esperta e molto appassionata nei confronti del cibo del territorio. Tutti i piatti erano di notevole qualità. Interessanti la crudité di scampi e il cuore di salmone. Particolarmen-

te apprezzato il mix di sapori degli gnocchi: una variazione nuova e non banale del classico gnocco di mare.

#### MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

7 aprile 2022

Ristorante "La Dispensa" dell'azienda agricola Stefano Sanelli, in cucina Andrea Mazzei. Via Giugnano 83, Lamporecchio (Pistoia); \$\alpha\$393/9044793; info@casorelle.com, www.ladispensalamporecchio.it; coperti 50+20-30 (all'aperto). Parchegio privato del ristorante; ferie 3 settimane in gennaio, 1 in ottobre; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. Valutazione 8.

Le vivande servite: tartare di manzo su cheesecake salato (in alternativa, sformatino di carciofi su passata di cannellini); tagliatella ripiena di san pietrino du' passi e salsiccia su fonduta di pecorino du' passi; grigliata mista (tagliata, scamerita, agnello), con patate arrosto e insalatina coltellata; cheesecake di ricotta du' passi con cioccolato fondente, crema di pistacchio e terra di cacao.

I vini in tavola: Sangiovese Montecucco (Tenuta Tondaia).

Commenti: Ottimo esito del convivio organizzato da Jenny Innocenti in un locale sulle colline del Montalbano, con bellissimo panorama sulla Valdinievole. Una sala accogliente, tavola a ferro di cavallo, che ha favorito un vivace clima di convivialità. Di piena soddisfazione il menu curato da un cuoco giovane di provata esperienza, che ha proposto i prodotti dell'annesso piccolo e moderno caseificio (in originali e apprezzate combinazioni, prime fra tutte la ricca tartare d'antipasto, ma buonissimo anche il tortino di carciofi) e il primo piatto, nonché il dessert; qualche disparità d'opinione sulla grigliata. Buono il vino. Al termine, complimenti, elogio al cuoco e ringraziamento alla Simposiarca.

## mugello 28 aprile 2022

"Trattoria Da Alberto" di gestione familiare - Stefania Lapucci e Alberto Gianassi, in cucina Alberto Gianassi.

●Via di Montecarelli 3, Barberino di Mugello (Firenze); ☎055/8027228, cell. 347/6488749; albertogianassi@gmail. com; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 20-30 giugno; giorno di chiusura lunedì e martedì; a pranzo dal mercoledì al venerdì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: polpettine fritte di patate e maionese; guancetta bollita con cipolla agrodolce; ravioli all'Ubaldino; piccione arrosto con agretti; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Valpiana di Londa 2018 (Fattoria San Leolino).

Commenti: La riunione conviviale dedicata ai sapori tradizionali del territorio si è svolta nei nuovi locali della "Trattoria Da Alberto". Nel menu proposto dal cuoco Alberto Gianassi sono stati inseriti alcuni dei piatti più rappresentativi della sua cucina. Al loro arrivo, i numerosi Accademici e ospiti hanno potuto assistere alla preparazione della pasta fresca, con ripieno di patate e formaggio Gran Mugello Ubaldino. Premuroso e attento il servizio guidato da Stefania Lapucci, in una serata molto piacevole che ha riscosso un gradimento assai alto e si è conclusa con la consegna del volume Storia della Cucina Italiana a fumetti.

## **PISA** 26 aprile 2022

Ristorante "CasaMia" di Francesco Mezzolla e Federico Benacquista, in cucina Irene Recce. •Via Calcesana 10 (Ghezzano), San Giuliano Terme (Pisa); 2050/879265; coperti 40+40 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. •Valutazione 8.

Le vivande servite: polpettina di orata, bocconcini di tonno con pistacchio, totano ripieno in terrina, crostino burro e acciuga del Mar Cantabrico; risotto con bisque di crostacei profumato alla menta; tagliolini con colatura di alici, bottarga e limone; sorbetto al limone; cacciuco di Casa Mia (senza lische); torta co' bischeri di Pontasserchio; cantucci di Federico (S. Miniato), Vinsanto Sorelle Palazzi.

I vini in tavola: Bianco Annick bio e rosso (Monna Caterina Da Vinci).

Commenti: Finalmente ripresa la consueta piacevole affluenza di Accademici e ospiti per una riunione conviviale organizzata dalla Simposiarca Tiziana Centonze in un ristorante il cui nome rispecchia l'atmosfera del locale: una vera e propria casa con gli accoglienti arredi e i decori domestici di un'abitazione tradizionale. Unanimemente apprezzati l'attento servizio e il curato menu, ispirato dalle sfumature di mare della cucina della costa toscana.

TOSCANA segue



#### **PONTEDERA VALDERA**

24 maggio 2022

Ristorante "Ambra Nera" di Andrea e Silvio Tempestini, in cucina lacopo Falaschi. •Via Roma 23, Santa Maria a Monte (Pisa); ≈ 333/845 9289; coperti 35+20 (all'aperto). Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. •Valutazione 7,5.

Le vivande servite: sformato di asparagi con ovetto di quaglia e croccante di parmigiano reggiano; gran ragù di angus su pacchero fresco; filetto nature's meadow bovino Irlanda con patate in buccia, puntarelle di asparagi e sale maldon; controfiletto di agnello alla griglia con agro di lamponi su cipollina caramellata; tortino caldo al cioccolato con crema inglese.

I vini in tavola: Sator, Vermentino Igt Toscana Eternamente; Igt Toscana (ĽAgona).

Commenti: Ristorante situato nel borgo storico di Santa Maria a Monte, frutto di un bel recupero architettonico del suo titolare. La filosofia del locale, così come voluta dal suo fondatore, l'architetto Silvio Tempestini, è la seguente: "Qualità delle materie prime, piatti rivisitati, serviti in un ambiente caratterizzato e arredato dalle varietà di design uniche in Italia. Un'idea che va oltre la semplice ristorazione, che vi farà apprezzare e gustare una bellezza che in molti contesti spesso passa inosservata".

#### VALDARNO FIORENTINO 27 maggio 2022

Ristorante "Il Vescovino" della famialia Roncaratti, in cucina Sergio Roncaratti. •Via Ciampolo da Panzano 9, Greve in Chianti (Firenze); a cell. 338 3648446; roncaratti70@gmail.com; coperti 30+50 (all'aperto). Parcheggio scomodo; ferie febbraio-novembre; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8,1.

Le vivande servite: antipasto toscano con salumi, crostini e tartare di melanzane; pici all'aglione; pollo del Valdarno; bavetta di manzo allo spiedo; patate rustiche e zucchine; tiramisù.

I vini in tavola: Chianti Classico vendemmia 2018 (Renzo Marinai).

Commenti: Il clima mite ha favorito la riunione conviviale all'aperto su una terrazza panoramica e in un contesto incantevole. La famiglia Roncaratti, che gestisce il ristorante,

ha riservato un'accoglienza calorosa e durante la serata ha illustrato con dovizia di particolari ed entusiasmo i prodotti utilizzati, le ricette seguite, i piatti serviti. Delicata la tartare di melanzane condita con miele, lamponi, finocchietto e menta; deliziosi i pici all'aglione e ottimi i secondi e il dolce. Il pollo del Valdarno viene cotto nel forno a bassa temperatura per 12 ore e poi grigliato. Tutti i prodotti vengono dal territorio.



**MARCHE** 

**ANCONA** 14 maggio 2022

Ristorante "Aion Moroder" della famiglia Moroder, in cucina Simone Gatti. Frazione Montacuto 112, Ancona; 2 071/898 232, cell. 331/6342256; tenuta@moroder.wine, www.moroder.wine; coperti 80+200 (all'aperto). Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana fine gennaio; giorno di chiusura lunedì; venerdì chiuso a pranzo. •Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata di carciofi e speck; crostino con strapazzata d'uovo al tartufo; risotto con zafferano marchigiano; guancia brasata al Rosso Conero; verdure dell'orto biologico; torta di mele con crema alla vaniglia.

I vini in tavola: Selezione vini extra dry Malvasia Marche Igt; rosso Conero Docg Riserva Bianconero (tutti Cantina Moroder).

Commenti: "Riunione conviviale abbinamento vino-cibo", graditissimo ospite Gualberto Compagnucci già campione italiano sommelier AIS. Nella riunione conviviale, gli Accademici hanno avuto modo di analizzare le caratteristiche peculiari del vino; i principi di abbinamento vino-cibo in assonanza o in contrasto e quali vini preferire rispettando le famiglie aromatiche e non solo... in modo da esaltare il cibo e il vino amplificandone il godimento. Il tutto puntualmente riscontrato nella degustazione del graditissimo menu preparato con maestria dall'ottimo cuoco Simone Gatti. Grandissima la qualità dei vini degustati nella splendida cornice delle campagne del Conero.



## **ASCOLI PICENO**

14 aprile 2022

Ristorante "Ruspante" di Quirino Argira, in cucina Anna Maria Orsini. • C.so Vittorio Emanuele 50, Ascoli Piceno; 20736/256139, cell. 328/9772883; argira@me.com, www.ristoranteruspante.it; coperti 160+60 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. •Valutazione 8,3.

Le vivande servite: spigoli con olive all'ascolana e Passerina; pizza salata e salame nostrano; crostino di polenta e crêpe tartufate; coratella d'agnello; ravioli di ricotta e spinaci, al pomodoro; agnello alla brace; agnello in padella; verdura ripassata; patate al forno; insalata misticanza; pizza ripiena (zuppa inglese).

I vini in tavola: Passerina e rosso Piceno (Cantine De Angelis)

Commenti: Gli Accademici hanno avuto l'opportunità di degustare, con unanime apprezzamento, i sapori, strettamente tradizionali del territorio piceno, degli appetitosi e ghiotti manicaretti preparati dall'esperta chef Anna Maria Orsini, moglie del ben noto "Giggi", che ha confermato le sue straordinarie capacità culinarie. Il Delegato Vittorio Ricci ha premiato la sua professionalità con la consegna dello speciale piatto in silver dell'Accademia, accolto con emozionato compiacimento da Anna Maria, ma anche dal marito Giggi e dal figlio della coppia Quirino.

> **■** JESI 10 aprile 2022

Ristorante "Le Grotte" di Luciano Bardella. •Via Pontebovesecco 14, Genga (Ancona); 20732/973035; info@hotellegrotte.it; coperti 130. 

Parcheggio comodo; ferie 10-31 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. Valutazione 8.

Le vivande servite: prosciutto, salame Fabriano, soppressata di fegato, lonza, soppressato di carne, uova sode, pizza di formaggio, pizza dolce, focaccia, pecorino tenero e pecorino medio, frittata alla mentuccia, asparagi, pizza e bruschette, coratella d'agnello con carciofi fritti; tortellini in brodo; tagliatella alla papera; agnello fritto; misto di carni al pillotto; patate arrosto e insalata mista; dolci pasquali (ciambelle, calcioni di Serra San Quirico, pizza dolce).

I vini in tavola: Lacrima di Morro d'Alba (Lucchetti); Verdicchio Vigneti del Cerro; passito.

Commenti: Il titolare Luciano Bardella che, grazie alla passione e all'attenzione verso l'agricoltura e i prodotti locali della sua famiglia, ha trasformato la piccola trattoria dei genitori nel ristorante attuale, ha accolto gli Accademici con grande entusiasmo. Lo chef Alessandro Montanari, altro appassionato di tradizione e qualità biologica, ha proposto un menu di qualità eccellente che andava al di là della tradizionale colazione di Pasqua. Particolare l'arrosto "co' lu pilottu" che si caratterizza per la cottura del misto di carni allo spiedo, irrorato con la scolatura infuocata del grasso e magro di maiale durante la cottura. Il vino ha accompagnato in abbinamento perfetto.



## PESARO-URBINO

30 aprile 2022

Ristorante "Le Fontane" di Valerio Ferri e Flavia, in cucina Valerio Ferri. Strada Cagli Pergola 126/A, Cagli (Pesaro Urbino); 20721/780483, cell. 335/8356863; info@le-fontane.com, www.le-fontane.com; coperti 150+150 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8,5.

Le vivande servite: crostini di cacciagione; tagliatelle fatte a mano ai colombacci; rigatoni con i prugnoli; tordi e colombacci in salmì: flan di verdure di campo ripassate in padella; gelato di mirtillo rosso, sambuco, limone con salsa all'arancia.

I vini in tavola: Rosso di Montalcino Doc (Podere Canapaccia); Goccione Colli Pesaresi Sangiovese Doc (Roberto Lucarelli).

Commenti: La riunione conviviale, curata in tutte le sue parti dai Simposiarca Giampaolo Rossi e Adriano Pierboni, è splendidamente riuscita. Molto graditi sono stati i crostini di cacciagione; le tagliatelle, rigorosamente fatte a mano sono state molto apprezzate assieme ai tordi in salmì. Il piatto che ha ricevuto il massimo punteggio è stato il gelato di mirtillo rosso, sambuco, limone con salsa all'arancia ove tutti gli elementi sono risultati perfettamente armonizzati tra loro, restituendo al palato un gusto unico. In conclusione, lo chef Valerio Ferri, che la Delegazione segue fin dalle prime ore, si riconferma nella sua maestria.



**UMBRIA** 

PERUGIA12 maggio 2022

Ristorante "Gradale del Castello di Monterone" della famiglia Capaccioni, in cucina Domenico D'Imperio. Strada Montevile 3, Perugia; 2075/5724214; info@castellomonterone.it, www.ristorantegradale.com; coperti 48+50 (all'aperto). Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. Valutazione 8.

Le vivande servite: flan alle erbe del Castello, coulis di pomodoro Cesarino, velo di pane; gnocchi allo zafferano della Valle Santa Margherita, guanciale, polvere di pomodoro; morbido di suino, schiuma di birra di Bastian Birraio, millefoglie di patate; semifreddo al bacio e liquore al cioccolato della casa.

I vini in tavola: Blanchus; rosso Colli Martani collezione 2020 (entrambi Terre della Custodia, Gualdo Cattaneo).

Commenti: Il ristorante è ubicato in una suggestiva e ben curata residenza d'epoca. Dopo l'ottimo aperitivo, servito sulla terrazza che offre una meravigliosa vista sulla città, a tavola un menu realizzato con ingredienti a km 0. Un delicato flan insaporito con profumate erbe provenienti dall'orto del castello; coltivato da un'azienda agraria ubicata nella vallata sottostante al complesso lo zafferano degli gnocchi; ugualmente prodotta a poco meno da un chilometro dal castello la birra la cui spuma ha ingentilito un magro di maiale cotto a bassa temperatura; realizzato dalla casa il liquore all'interno del semifreddo al bacio, glassato con cioccolato fondente, molto apprezzato.

material TERNI 2 aprile 2022

Ristorante "Rustico Gusto Umbro" di Yuri Nevi e Roberto Bernardini,

in cucina Roberto Bernardini. ●Via Flaminia Ternana 659, Narni (Terni); 
20744/619898, cell. 338/8367495; rusticogustoumbro@gmail.com, www. rusticogustoumbro.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tartelletta di frolla salata, fave, capocollo e pecorino; riccette di farro al ragù bianco di fagiano e datterini gialli; tortelli ripieni di coratella, fonduta di caprino fresco, carciofi e mentuccia; filetto di maiale in cbt marinato in bbq con spuma di patate e verdure scottate; patate al forno; zuppa inglese espressa con meringa caramellata.

I vini in tavola: Rosa Rosae vino spumante rosato (Tenuta Cav. Mazzocchi); Panata Orvieto Classico Superiore Doc 2020 (Cantina Argillae); Narnot Cabernet Franc Igt 2015 (La Madeleine); Biancospino vino spumante extra brut (Tenuta Cav. Mazzocchi).

Commenti: I Simposiarchi Francesca, Vincenzo Clericò e Vincenzo Cerioni hanno curato in ogni dettaglio la riunione conviviale degli auguri pasquali presso il ristorante gestito da Yuri Nevi e dallo chef Roberto Bernardini. Vi si propone una cucina territoriale in cui si fondono tradizione e innovazione creativa, basata su prodotti stagionali e ottime materie prime. Tra i piatti proposti, nota di merito per la tartelletta di frolla salata e il filetto di maiale in cottura a bassa temperatura. I numerosi Accademici e ospiti hanno gradito anche i vini in abbinamento e il servizio attento e professionale da parte del giovane e cortese personale di sala.



**LAZIO** 

**FORMIA-GAETA** 12 maggio 2022

Ristorante "Gianni il Salernitano" di Andrea Cesale e C., in cucina Andrea Cesale. •Via Appia km 114,900, Monte San Biagio (Latina); 20771/569001; coperti 150+50 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 8. Le vivande servite: salsiccia monticellana, marzolina di capra bianca di Monte San Biagio, olive "pistate" (schiacciate); zippi con salsiccia e broccoletti; fettuccine al ragù di nonna Edda; assaggi al vassoio di coniglio di nonna Edda, trippa alla monticellana, faraona alla cacciatora; carciofi e verdure di campo ripassate; zuppa inglese in coppa.

I vini in tavola: Odys; Terre d'Itrij; Abbuoto e Dracontio (tutti Monti Cecubi di Itri).

Commenti: Un menu della tradizione riportato in auge dai figli del fondatore e dai nipoti, sotto gli occhi attenti di nonna Edda. Zippi cucinati secondo un'antichissima ricetta, I secondi e i contorni serviti al vassoio secondo l'uso delle vecchie trattorie della zona. Unanime il consenso degli Accademici, rimarcato da un applauso al servizio di ogni pietanza. Felice conclusione con una zuppa inglese in coppa. Alla fine, lunga discussione tra gli Accademici che hanno esaminato a fondo ogni piatto, valutandoli tutti eccellenti. Una serata che ha soddisfatto: ogni piatto ha ricordato gli anni della giovinezza. Lungo applauso finale ai fratelli Cesale.

math ROMA EUR 26 aprile 2022

Ristorante "Monumento dal 1884" di Giampiero Gualandri, in cucina Andrea Nelli. Piazza Umberto I n. 8, Ostia Antica, (Roma); 206/5650021; operazioni@live.it, www.ristorantemonumento.it; coperti 70+30 (all'aperto). Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. Valutazione 7,9.

Le vivande servite: polpettine di bollito e frittura vegetale; cappelletti romagnoli al ragù di battuto di carne (ricetta storica); pollo alla Monumento (versione particolare del pollo alla cacciatora) ricetta storica; minestra napoletana (cavolo spigariello) ripassata in padella; torta di mele.

I vini in tavola: Rubillo Cesanese, Lazio rosso Igt (Principe Pallavicini, Colonna), Marteto Morellino di Scansano Docg (Bruni, Fonteblanda); Tellus"Syrah, Lazio rosso Igp (Falesco, Montecchio); Chianti Classico Docg (Banfi, Montalcino).

**Commenti:** Dopo l'introduzione del Delegato, che ha illustrato il radicato legame storico del ristorante e di Ostia Antica con la Romagna, ha avuto inizio la cena caratterizzata da piatti gustosi e porzioni più che abbondanti. Particolare successo per i cappelletti, ancor oggi fatti a mano secondo la ricetta originale di mamma Nerina. Altrettanto apprezzato il pollo alla Monumento, una variante del pollo alla cacciatora, inventata da mamma Nerina, dal gusto e leggerezza eccezionali. Particolare anche la proposta, come contorno, della minestra napoletana. Servizio attento ed efficiente e accoglienza calorosa.



**ATRI** 29 aprile 2022

**ABRUZZO** 

Ristorante "Osteria della Loggia" di Bruno Mancinelli, in cucina Gabriele Viola. •C.so Umberto I, Silvi Alta, Silvi (Teramo); \$\infty 085/932328, cell. 339/4085405; mancinellibruno1@ gmail.com; coperti 40+60 (all'aperto). •Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,5.

Le vivande servite: crostino con alici; ostrica a sorpresa, insalata di mare, seppie con olive e pomodorini, scampo e lumacone di mare bolliti, sgombro con peperoni, alicette fritte in salsa e olio crusco, scampetto al rosmarino, seppiolina ripiena, guazzettino cozza e vongola, polpettine di alici; risotto gamberi e limone; rana pescatrice dell'Adriatico al forno con patate; cubetti di dolci casalinghi.

I vini in tavola: Passerina spumantizzata; Cerasuolo e Pecorino (Santone Silvi).

Commenti: La riunione conviviale ha avuto come relatore d'eccezione il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, che ha intrattenuto sulla ricchezza del pescato di stagione, sulla differenza tra brodetto e zuppa di pesce e, a proposito dei territori interni abruzzesi, del baccalà e dello stoccafisso. Simposiarca Patricia Giosuè che ha spiegato il menu, mentre il Delegato ha presentato il proprietario. La serata ha consentito di gustare un menu a base di pesce dell'Adriatico, preparato in maniera tradizionale. Apprezzati l'antipasto e il secondo,

ABRUZZO segue

mentre il risotto ha suscitato pareri discordanti per la prevalenza del limone. Il risultato della cena è stato pienamente soddisfacente.

**CHIETI** 21 aprile 2022

Ristorante "La Foce" della famiglia Natarelli, in cucina Rocco Natarelli. •Contrada Piana La Fara 18/2, Rocca San Giovanni (Chieti); \$\infty\$0872/897038; info@ acastellana.org, www.acastellana.org; coperti 60+50 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a gennaio o novembre; giorno di chiusura mercoledì. •Valutazione 7.

Le vivande servite: girella di alici al pane aromatico; polpettine di baccalà; lu caracole; seppiolina ripiena; spaghettone "La Foce" con scampi e peperone dolce di Altino; pescatrice e vongole al guazzetto; mousse al cioccolato bianco e caffè.

I vini in tavola: Serrai, Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg extra dry (La Todera Guia di Valdobbiadene); Hedos Cerasuolo d'Abruzzo Dop 2021; Passito bianco Colline Pescaresi Igt (entrambi Cantina Tollo).

Commenti: "Accademia mon Amour" è stato il fil rouge che ha caratterizzato la riunione conviviale che la Delegazione ha tenuto nel ristorante di Rocca San Giovanni, che il Simposiarca Mario Del Zoppo ha selezionato per riscoprire alcuni piatti della tradizione marinara della Costa dei Trabocchi, primo fra tutti "lu caracole", che da anni è sparito dai menu ma che è tenuto vivo dalle massaie dei piccoli centri costieri della Costa dei Trabocchi. Prima del simposio, il Vice Presidente Mimmo D'Alessio ha intrattenuto Accademici e postulanti sui temi della "buona educazione" accademica a tavola, con numerosi interventi e un dibattito acceso, moderato dal Delegato Nicola D'Auria.

**SULMONA** 24 aprile 2022

Ristorante "Posta Pacentrana" di Anna Servidio, in cucina Francesco Cercone. •Via Vetoli 2, Posta Pacentrana (L'Aquila); \$\infty\$0864/41604, cell. 347/7876032; info@postapacentrana. it, wwwpostapacentrana.it; coperti 120+120 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. •Valutazione 8,02.

**Le vivande servite:** prosciutto; mozzarelline e funghi alla brace; zucchine

pastellate; crêpe alla verdura; parmigiana di melanzane; chitarrina zucchine e zafferano; raviolo di ricotta al pomodoro; capretto cacio e ova; cacigni ripassati; patate al forno; insalata mista; pizzillato di Pacentro.

I vini in tavola: Selezione di vini della Cantina Fantini.

Commenti: Riunione conviviale di primavera in un accogliente locale nella ridente campagna della Valle Peligna ai piedi del Monte Morrone. Simposiarca il Delegato che ha accolto e ringraziato i numerosi ospiti, tra cui il Vescovo Fusco e il Presidente della Fondazione Carispac Domenico Taglieri che hanno avuto parole di stima per l'Accademia. Apprezzamento per la qualità dei cibi e anche per la loro presentazione; graditi in particolare la chitarrina e il capretto. In un'atmosfera di amicizia e cordialità, festeggiati i 90 anni dell'Accademico Walter Madama. Prima del suono della campana, la Vice Delegata Carmela ha illustrato il programma dei prossimi mesi.

**TERAMO** 21 aprile 2022

Ristorante "Casa de Campo" di gestione famigliare, in cucina Stefano Di Ventura. •Contrada Colle Pizzuto 13, Mosciano Sant'Angelo (Teramo); 1085/8648405; info@casa-de-campo.it, www.casadecampo.eu; coperti 120+120 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 9.

Le vivande servite: crunch di fiori e foglie pastellate e fritte; crostone integrale con frittata di borragine, misticanza aromatica, crema di porcini arrostiti, guanciale croccante, scaglie di grana e fiori di borragine; cappellacci ripieni di ortica e pollo con la sua demiglace, spuma di pecorino e rosmarino ai fiori di rosmarino; tagliatella al ragù di agnello, crema di burrata e asparagi con fiori di nasturzio ed erba cipollina; filetto di maiale, cuore di porro alla brace, caviale di senape all'aceto balsamico, marmellata d'arancia amara e fiori di tagete; cremoso alla fragola; gelée alcolico alla camomilla con infuso di fiori e latte di mandorla.

**I vini in tavola:** Azienda agricola Chiusa Grande.

**Commenti:** Dal titolo "Ci vuole un fiore", la serata si è aperta con una poesia scritta dall'Accademica Martina Pa-

landrani e declamata dal Delegato dalla quale è scaturita una riflessione sull'importanza dell'ecosostenibilità e della tutela dell'ambiente. Prezioso contributo di arricchimento culturale è stato l'intervento dell'esperto di fiori eduli Lorenzo Umberto Maria Palazzoli, che ha illustrato una carrellata di ben 107 fiori eduli e le loro carateristiche. I piatti, tutti attentamente studiati dallo chef, sono stati preparati con l'introduzione di specifici fiori di stagione che ne miglioravano il gusto e l'aspetto. Spettacolare il dolce.



### **MOLISE**

math TERMOLI 30 aprile 2022

Ristorante "Zi' Peppino" di Giuseppe Larivera. Policarpo Manes 69, Termoli (Campobasso); 20875/872699, cell. 339/3061612; coperti 60. Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. Valutazione 8.

Le vivande servite: salumi e formaggi casarecci tipici molisani; trippa alla castropignanese; pizza e minestra; pallotte cacio e ov'; cavatelli al ragù molisano; ravioli scapolesi pomodoro e formaggio; agnello nostrano e salsiccia alla griglia con patate al forno e verdurine campestri saltate in padella; pizza doce doppia crema; cielli di Roccavivara.

I vini in tavola: Prosecco brut Doc (Voga); Montepulciano Doc Petriera (Catabbo); Taurasi rosso naturale (Piccolo Vignaiolo).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata in questo nuovo piccolo ristorante del centro storico, specializzato nella cucina contadina della tradizione molisana, ha riscosso unanimi positivi consensi. Gli organizzatori hanno voluto confermare la loro stima e fiducia al giovane Giuseppe, provetto cuoco dalla consolidata esperienza ed esperto conoscitore di antichi piatti della tradizione e dei genuini prodotti di questa incontaminata terra necessari per la loro realizzazione. Tutte ben riuscite e ben presentate le numerose pietan-

ze; ottima la cottura e la consistenza della pizza e minestra e della trippa alla castropignanese, ricette rustiche che si tramandano da secoli. Cortese e puntuale il servizio.



CAMPANIA

BENEVENTO 28 maggio 2022

Ristorante "Il Foro dei Baroni" di il Foro dei Baroni, in cucina Raffaele D'Addio.

•Piazza Chiesa 6, Puglianello (Benevento); №0824/946033; info@ilforodeibaroni.it, ilforodeibaroni.it; coperti 60+40 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 9,4.

Le vivande servite: doppia consistenza di asparagi, funghi pioppini, crumble di barbabietola, polvere di aghi di pino; ravioli con ripieno di ragù di braciola e fonduta di formaggio; coscio di pollo in salsa di pomodoro con origano, olive e patate novelle; ricotta e pere.

I vini in tavola: Falanghina Montecigno 2021; Aglianico Montacero 2016 (azienda vinicola I Pentri - Guardia Sanframondi).

Commenti: L'ambiente del ristorante ricrea un'osteria dell'entroterra sannita del passato, arricchita da complementi di arredo moderni ed essenziali in un'atmosfera accogliente con un gradevole giardino fiorito. Il personale di sala è cortese e attento a fornire informazioni riguardo alle pietanze e ai vini serviti. Organizzata per dare il giusto risalto alla consegna del Diploma per i 25 anni di appartenenza all'Accademia a Maria Tiso e a Emilia Pati Chica, la riunione conviviale è stata guidata dalla Simposiarca Angela Evangelista che con dovizia ha rappresentato il menu. Amabili ospiti gli Accademici di Parigi Mariella e Paul Haskel.





### **PUGLIA**

ma Brindisi 10 aprile 2022

Ristorante "Il Fienile" di Maria Rodio, in cucina Enrico Marchese. •Contrada Rosara 7. Ostuni (Brindisi): 20831/1982382; ilfienilenews@hotmail.it, www.ristoranteilfienile.it; coperti 35+35 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì (da giugno a settembre); in inverno aperto solo nel weekend. •Valutazione 8,5.

Le vivande servite: pettoline alla paprika; barbabietola marinata all'aceto di riso con caprino, nocciole e capperi; flan di zucca con pancetta croccante; fagottino di pasta fillo con scarola, olive e pinoli e fonduta di caciocavallo; polpette in umido con cuore di scamorza; raviolotti di carbonara con crema di asparagi e briciole di guanciale croccante; filetto di suino a bassa temperatura demi glace e cavolo viola all'aceto di mirtillo; dessert con ricotta e pere.

I vini in tavola: Negroamaro (Paolo

Commenti: Riunione conviviale tenuta nella Città Bianca di Ostuni, per l'incontro di primavera, che ha visto una buona partecipazione di Accademici e alcuni ospiti. Maria in sala ed Enrico in cucina, coppia anche nella vita, hanno ospitato la Delegazione, con sapiente cura del particolare, nella loro struttura, ricavata da un antico fienile in pietra. Piccolo prologo del Delegato, con un riassunto delle tradizioni pasquali pugliesi. Apprezzati gli antipasti, fini elaborazioni di prodotti locali; particolare la pasta ripiena; qustoso il maialino cotto a bassa temperatura, e infine il dolce, con una ricotta sublime, ha suggellato un pranzo che ha avuto alte valutazioni. Il servizio rapido e premuroso.

> 🟛 FOGGIA-LUCERA 27 marzo 2022

Ristorante "Via Mandara Sera food" di Palma d'Amato, anche in cucina. ●Via Mandara 19/23, Foggia; 20881/777720, cell. 345/9143146; restartsrl@hotmail. com; coperti 35/40+50 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie una settimana dopo il 15 agosto; giorno di chiusura lunedì o martedì. •Valutazione 8.

Le vivande servite: assaggio di alice marinate, alici panate e fritte, polpo alla galiziana, polpo alla brace servito su letto di purea di fave, vellutata di zucca con frittelline di zucchine e gamberi; troccoli con frutti di mare, pistacchi e granella di Bronte; dentice al forno con olive taggiasche.

I vini in tavola: Bombino; Nero di Troia rosato (entrambi Tenuta Sannella).

Commenti: Passaggio di consegne tra i Delegati Agnusdei e Pinto. Dopo i loro interventi, la chef D'Amato ha presentato le pietanze preparate, molto apprezzate non solo dal punto di vista del gusto ma anche del loro impiattamento. Il tutto accompagnato da vini della Tenuta Sannella. Il servizio è stato molto curato come anche l'apparecchiatura. La riunione conviviale ha riconciliato con la presenza e con il gusto di ottimi piatti preparati dalla chef, gratificata, al termine, con il guidoncino accademico.

> **MANDURIA** 6 aprile 2022

Ristorante "Il Girasole" di Cosimo Sannino. •Viale dei Micenei, Pulsano (Taranto); 20995/333090, cell. 333/5700280; info@ristorantegirasole.it, www.ristorantegirasole.it; coperti 200. 
Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,5.

Le vivande servite: fritto di merluzzetti, pettinesse e triglie; polipetti arrosto; cozze gratinate alla tarantina, tranci di tonno sott'olio; risotto ai frutti di mare; tubetti alle cozze tarantine; frittura di paranza; spumone; millefoglie.

I vini in tavola: Rosato del Salento (Vinicola Cicella); Liboll extra dry (San Marzano); Malvasia bianca del Salento (Lizzano).

Commenti: La riunione conviviale, Simposiarca Bruno Garofano, si è svolta in un clima piacevole e disteso, merito della cordialità e disponibilità del padrone di casa. Non è stato predefinito un menu rigido nelle portate ma è stato solo dato un tema: il pescato del giorno, interpretato e sviluppato egregiamente dal titolare e direttore Cosimo. Complici dell'ottima riuscita della giornata sono state anche le condizioni climatiche favorevoli del mar Jonio, che ha regalato un ottimo pescato. Storica e originale è la ricetta di famiglia con la quale viene, da sempre, preparato il caratteristico spumone. Ha fatto da cornice al momento conviviale un servizio curato e attento.

> 🟛 VALLE D'ITRIA 24 aprile 2022

Ristorante "Capatosta - Masseria Ancella" di Francesco Pecarrisi e Francesca Balzano, in cucina Onofrio Serio. •Via Leuzzi 1, Montalbano di Fasano (Brindisi); 2080/2461529; info@capatostaristorante.it; coperti 120+140 (all'aperto). Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8.

Le vivande servite: flan di carciofi su fonduta di caciocavallo; scrigni di burratina e capocollo su vellutata di pomodoro, olio e basilico; capocollo croccante e stracciatella; brasato di manzo al Primitivo di Manduria con patate schiacciate all'olio evo; delizia di ricotta con sedano caramellato.

I vini in tavola: Rosato San Marco (Due Palme).

Commenti: Per la riunione conviviale è stato scelto questo locale per l'atmosfera accogliente, gli ampi spazi e la buona cucina. Gradita ospite la dottoressa Sabrina Soloperto, Consigliera Nazionale delle Donne del vino. Prima del pranzo ha intrattenuto con una chiacchierata sul "vino rosato oggi...", che occupa una quota di mercato sempre più importante per la versatilità, i colori delicati e intriganti, il bouquet floreale e fruttuoso, la morbidezza e piacevolezza. Applausi per tutti i gustosi piatti, preparati con competenza, professionalità e ingredienti di prima qualità, rispettosi della stagionalità e ispirati alla tradizione.



#### **BASILICATA**

🟛 MATERA 24 aprile 2022

Ristorante "Bernaldabella" di Antonio Iannarelli e Tommaso Lacanfora, in cucina Tommaso Lacanfora. •Corso Umberto I, 194, Bernalda (Matera); 20835/543241, cell. 380/9077381; bernaldabellaristorante@gmail.com;coperti 60+40 (all'aperto). Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 8,2.

Le vivande servite: tortino di cardi con salsiccia "pezzente" su fonduta di pecorino; tagliolini al limone; cacio e pepe alla lucana, con crema di fave novelle; "tiella" di agnello con patate e "lampascioni"; fragole Candonga del Metapontino con sorbetto al limone; "scorzetta" di Bernalda.

I vini in tavola: Akratos rosé Primitivo Doc (Cantine Battifarano); Alibante rosso Primitivo Doc (Vigneti del

Commenti: Atmosfera di festa a Bernalda con Noemi Dell'Osso, nella città di suo padre, Giuseppe Dell'Osso. Lo chef ha preparato 34 "tielle" di terracotta con agnello, patate e "lampascioni", chiuse con la pasta di pane fatta in casa e cotte al forno: profumatissimo il piatto al momento della rottura della crosta di pane. Cardi, "pezzente" e pecorino all'antipasto; versione lucana per una cacio e pepe con crema di fave fresche e infine fragole Candonga di Metaponto. La "scorzetta" - nome usato per il mallo verde del guscio delle mandorle asciugate al sole - di Bernalda, biscotto tipico del pasticciere Spinelli preparato con nocciole, zucchero e cioccolato, ha chiuso il convivio.



### **CALABRIA**

AREA GRECANICA-**TERRA DEL BERGAMOTTO** 

18 aprile 2022

Ristorante "Osteria Quattroventi" di Zuco. Contrada San Basilio, Motta San Giovani (Reggio Calabria); 🖀 0965/711229, cell. 338/6372113; lacantinadizuco@gmail.com; coperti 100. Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,03.

Le vivande servite: guanciale e salame con fave fresche e pane contadino, torta pasqualina classica (curcuci, uova, ricotta, salame, mortadella); CALABRIA seque

maccheroni al ferretto con sugo di agnello e ricotta salata; sformato di riso con salsiccia e broccoli; agnello al forno con patate; salsiccia con patate; pastiera della casa.

**I vini in tavola:** Bastardino da vigne motticiane.

Commenti: Torta pasqualina ampiamente migliorabile; buoni gli affettati. Ottimo il riso, un po' meno i maccheroni con l'agnello: un po' slegati e con il sugo troppo lento. Buona la salsiccia; non altrettanto l'agnello, dal sapore troppo deciso e asciutto all'interno. La pastiera, eretica col cioccolato, ha dimostrato di non essere il piatto forte del locale. Nulla da eccepire sul servizio, celere e discreto, soprattutto tenendo conto della giornata particolare. Accettabile il vino, Bastardino locale. Buon rapporto qualità-prezzo.



## **SICILIA**

AGRIGENTO 22 aprile 2022

Ristorante "Trattoria Caico" di Trattoria Caico snc, in cucina Calogero Patti. Via Nettuno 35, Agrigento; 20922/464820, cell. 348/3166341; marco69maccarrone@gmail.com; coperti 62+54 (all'aperto). Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. Valutazione 7,5.

Le vivande servite: caponata di tonno, baccalà in agrodolce; fritturina di calamaretti e seppioline; insalata di polpo con capperi e olive; tagliolini bolognese di polpo; arrosto di pesce spada e triglie; cestinetti di fragoline di Ribera con crema; ciladoni; agnello pasquale favarese.

I vini in tavola: Prosecco Nero Luce (Principe di Butera); Catarratto Igt; Passito (Pellegrino).

Commenti: La Delegazione si è riunita al ristorante situato nel borgo marinaro di San Leone. Ospiti graditissimi, Rosetta Cartella, membro della Consulta Accademica e Delegata di Canicattì, e Nicola Nocilla, Delegato di Cefalù. Il Delegato Claudio Barba, dopo aver ringraziato gli intervenuti, ha dato la parola al Simposiarca Giuseppe Caramazza che ha relazionato sui dolci delle feste di Pasqua, soffermandosi sull'agnello pasquale favarese, squisita e rinomata specialità di dolce di pasta di mandorla e pistacchio realizzata secondo una ricetta storica e simbolo per eccellenza delle festività pasquali, che trova la sua patria a Favara.

## **CALTAGIRONE** 10 aprile 2022

Ristorante "Coria" di Francesco Patti e Domenico Colonnetta. •Via Infermeria 24, Caltagirone (Catania); 20933/26596; info@ristorantecoria. it, www.ristorantecoria.it; coperti 36. •Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. •Valutazione 8,55.

Le vivande servite: aspic di pesce caviale, crudo di pesce, perle di sedano, gelatina di insalata di pomodoro e riccio; ricciola porchettata, "pisci d'ovo" di asparagi e finocchietto e riduzione al Marsala; filetto di triglia con topinambur, carciofi, foie gras di pesce lardellato e fondo bruno; spaghetto chitarra al "sanapone" mantecato con salsa alla carbonara, trippette di pesce al sugo, pomodorino arrosto e bottarga di tonno; maiale farcito "alla ragusana"; millefoglie di patate fondenti alla senape e salsa affumicata; mandorle, passion fruit e cioccolato modicano; piccola pasticceria e colomba pasquale artigianale.

I vini in tavola: Spumante Siciliano Murgo brut; Lucido (De Bartoli); Terre di Conventazzo (azienda agricola Sallemi); Zighidì (Florio).

Commenti: La fantasia dei pittori che si sono cimentati nei secoli nell'espressione artistica del Cenacolo è anche oggi fonte d'ispirazione culinaria per le tavole pasquali. Con i suggerimenti del Simposiarca Maurizio Pedi, gli chef Domenico Colonnetta e Francesco Patti hanno interpretato un menu di pesce e di carne con verdure e aromi che in ottimo equilibrio hanno molto soddisfatto i commensali, come il voto della valutazione ha sancito. Apprezzata la scelta dei vini con i piatti proposti.

## **≘** CANICATTÌ 31 marzo 2022

Ristorante "Costanza Passione d'autore" della famiglia Costanza, in cucina Angela Costanza. ●Viale della Vittoria 166, Canicatti (Agrigento); ☎349/4016190; coperti 100+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** stuzzichini; linguine allo scoglio; frittura di pesce misto; insalata verde; semifreddo al limone.

**I vini in tavola:** Santagostino bianco (Firriato).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata, dalla Simposiarca Cettina Milazzo Calabrò, in un locale nato come bar e trasformato nel tempo in un elegante e moderno ristorante, a conduzione familiare, ma che continua a funzionare e a essere lo storico "Bar del Viale". Serata trascorsa piacevolmente; interessante la relazione dell'Accademica Giuseppina Cartella sui piatti della Tavolata di San Giuseppe. Ottima la frittura di pesce freschissimo. Ricca la carta dei vini con ampia possibilità di scelta.

## **CEFALÙ** 24 aprile 2022

Ristorante "Casale Villa Rainò" della Cooperativa Azzurra, in cucina Nina Nasello.

◆Contrada Rainò Gangi, Cefalù (Palermo); №0921/644680, cell. 338/7798444; info@villaraino.it, www.villaraino.it; coperti 80+20 (all'aperto). ◆Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ◆Valutazione 8,2.

Le vivande servite: uova sode con cipolle caramellate; lardo con cipolletta alla griglia; salsiccia cruda; frittelle con verdure spontanee (finocchietto, asparagi); primo sale alla piastra; ricotta; pasta 'ncasciata col broccolo; maltagliati con il brodetto dell'agnello a sciusciareddu e ceci; agnello a sciusciareddu; rotolo di manzo aggrassato; tiramisù e amaretti della Villa.

I vini in tavola: Nero d'Avola (prodotto dall'agriturismo).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dall'apprezzata Simposiarca Milena Ficano, è stata ospitata nell'ampia e ben areata sala riservata agli Accademici, in una splendida giornata di primavera. La Simposiarca ha richiamato elementi della cucina pasquale madonita, riferendo sulle caratteristiche degli agnelli e sulle modalità della loro preparazione: dal classico agnello al forno al più tipico "agnello a sciusciareddu" preparato, per entusiasti Accademici, dalla signora Nina Nasello che, con grande professionalità, ha proposto una cucina che richiama la migliore tradizione gastronomica contadina. Ineccepibile la mise en place con candido tovagliato. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

## **■** GELA

8 maggio 2022

Ristorante "Bue Bistrot" di Eleonora Maria Scerra, in cucina Antonio Mastronardi.

•Via Navarra 120 - 122, Gela (Caltanissetta); \$\mathbb{2}327/0614894; www.facebook. com/ll-Bue-Bistrot-106500775221043; coperti 45+25 (all'aperto). •Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 7,2.

Le vivande servite: gnocco fritto con salumi, formaggi e confetture della casa: pomodoro, cipolla e arancia; pappardelle al ragù di cinghiale; tagliata di manzo su rucola e grana; fragole con gelato al limone.

Commenti: Nel cuore del centro storico di Gela, il "Bue Bistrot", ristorante tipico dove poter gustare le specialità locali. La cucina offre diverse pietanze a base di carne e una selezione di carni frollate. Gestito con passione da una giovane imprenditrice cresciuta nel Nord Italia, da dove ha importato piatti tipici e riuscite contaminazioni culinarie.

## **SIRACUSA**

10 aprile 2022

Ristorante "La Terrazza sul Mare" di Prisma srl, in cucina executive-chef Giorgio Rimmaudo. •Viale Mazzini 12, Siracusa; \$20931/464600; www.grandhotelortigia.it; coperti 100+40 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 8,5.

Le vivande servite: turbante di branzino al pane perduto; mezze maniche Mancini al pesto di pistacchio di Bronte; dentice e limone di Siracusa; ricciola in salsa d'arancia e finocchi con caponatina; sorbetto di agrumi; semifreddo alle mandorle siciliane con colatura di cioccolato modicano e terroso alla vaniglia.

I vini in tavola: Spumante brut (Duca di Salaparuta); Fania Igt Sicilia; Fanus Igt Sicilia; Don Nuzzo"Moscato di Siracusa Doc (Antiche Cantine Gulino).

Commenti: A esaltare la convivialità accademica, l'unico tavolo imperiale che ha accolto tutti i commensali. Simposiarca dell'incontro il Delegato Angelo Tamburini che ha brevemente ricordato "Le tradizioni pasquali nel territorio siracusano" riscuotendo attenzione e apprezzamento. A seguire è stata servita, con cura e professionalità, una sequenza di pietanze, armoniche nel gusto e molto curate. Il Delegato ha conse-

gnato il guidoncino accademico e la vetrofania 2022 all'executive chef Giorgio Rimmaudo, al maître Lorenzo Bramante e alle loro brigate.

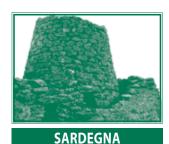
> mal val di noto 8 maggio 2022

Ristorante "Settecento" di Marco Giuliano, anche in cucina. •Via Orologio 6, Palazzolo Acreide (Siracusa); 20931/316041, cell. 331/7136873; info@ristorantesettecento.it, www.ristorantesettecento.it; coperti 80. Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8,3.

Le vivande servite: flan di baccalà, polpettina di patate e merluzzo su cipolla al Nero d'Avola, rollé di parmigiana con pesce spada, spatola al pistacchio, caponata in agrodolce con tonno scottato e mandorle; ravioli di spatola con burro artigianale ed erbette iblee; trancio di ombrina croccante su crema di patate al cappero; degustazione di dessert.

I vini in tavola: Scialuso bianco Igt Terre Siciliane (Bagliesi).

Commenti: Finalmente riunite le tre Delegazioni sorelle di Noto, Ragusa e Modica, dopo la pandemia, anche se stava per rovinare tutto il maltempo. Invece, poiché il ristorante in riva al mare che avrebbe dovuto ospitare gli Accademici è all'aperto e con la pioggia non lavora, con soli 3 giorni di preavviso, è stato chiesto a "Settecento" di prenderne il posto. Trovando gentilezza e mestiere. Inoltre, visto che l'Accademia non è andata al mare, il mare è andato dall'Accademia, grazie a un menu a base di pesce, senza sbavature anche nella presentazione. Ringraziamenti a Marco Giuliano per la sua disponibilità e lodi anche per i ravioloni e il burro artigianale: se colesterolo deve essere, almeno sia di alta qualità.



**EXAMPLE 2 EXAMPLE 2 <b>EXAMPLE 2 EXAMPLE 2** 5 maggio 2022

Ristorante "Sa Scolla" di Gianfranco Massa, in cucina Francesco Vitale. •Via Galvani 2, Cagliari; 2070/8942262; info@sascolla.com, www.sascolla.com; coperti 70+40 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie variabili ma limitate a 1 o 2 settimane l'anno; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8,5.

Le vivande servite: quaglietta arrosto, fondo al mirto, patate, senape e ravanelli; tortelli con ripieno alla campidanese, fiore sardo e zafferano; terrina di maialino sardo, scarola e casu axedu; cheese cake alla ricotta di pecora, arance, mandorle e finocchietto.

I vini in tavola: Li Muri (Bacchjera Calangianus); 3/4 rosso (Sa Defenza Donori); Su' Luci (Su' Entu, Sanluri).

Commenti: Serata piacevole e particolarmente apprezzata dagli Accademici; menu particolarmente originale nei componenti dei singoli piatti pur nel rispetto delle pietanze della tradizione. Ottimi la quaglietta arrosto servita come antipasto, e i tortelli con ripieno alla campidanese. Particolarmente originale la terrina di maialino sardo con scarola e casu axedu che ha reso facilmente "commestibile" un piatto forte della tradizione regionale. Appropriato l'abbinamento con vini di grande qualità ancora poco conosciuti.

> 🟛 GALLURA 24 aprile 2022

Ristorante "Cantina Tani, Agriturismo Il Vermentino" di Tonino, Roberta e Angelica Tani. •Conca Sa Raighina, Monti (Sassari); \$\greak2335/472221; info@ cantinatani.it, www.cantinatani.com; coperti 150+50 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 8.

Le vivande servite: cinghiale in agrodolce con il Vermentino; verdure dell'orto in pastella, mazza frissa; zuppa montina; ravioli di ricotta; chiusoni galluresi; porcetto arrosto; sevadas con miele o zucchero.

I vini in tavola: Cannonau rosé (Vilù); bianco Taerra Vermentino di Gallura Docg Superiore; Cannonau Donosu Iqt Isola dei Nuraghi; Serranu prodotto con uve Muristellu e Merlot; Passito Tani (tutti Cantina Tani).

Commenti: Qualità, professionalità e cortesia nel cuore della Gallura. Una riunione conviviale trascorsa visitando i vigneti e poi testando la cucina. Agriturismo vero, autentico. La famiglia Tani, papà Tonino e le figlie Roberta e Angelica, punta sul km 0: i prodotti dell'orto, i maiali e i cinghiali dietro i vigneti, i vini della cantina. Il risultato è un compendio di tradizione e identità gallurese. A tavola sfilano alcune eccellenze. Ottima la degustazione dei vini.

> **SASSARI SILKI** 6 maggio 2022

Ristorante "Platha de Cotinas" di Stilnovoevolutions srl, in cucina Sebastian Barabino. •Via dei Corsi 3b, Sassari; 2079/235538; info@hotelvittorioemanuele.ss.it, www.hotelvittorioemanuele. ss.it; coperti 50+20 (all'aperto). •Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura invernale. •Valutazione 8.

Le vivande servite: cozze con la cannella; roast beef di cavallo con carpaccio di cavolo viola, aioli e demi-glace alle fragole, polpo fritto su zucchina ripiena, battutino mediterraneo e senape di Dijon; cannellone ripieno di agnello brasato, crema di ricotta ovina speziata e bietolina saltata; cappellacci in brodo di pesce; anatra alla pompia con crema di sedano rapa, porri al Campari e frolla di anatra; filetto di cernia in crosta di miglio con zuppetta di pomodoro; piccola pasticceria: selezione di tre mignon.

I vini in tavola: Rosso e bianco (Cantina Gabriele Palmas).

Commenti: I Simposiarchi Giuseppe Pintus e Luigi Nonne hanno condotto gli Accademici, dopo tanto tempo, a visitare questo ristorante nel quale i nuovi gestori - Ines, Roberto e Luciano, con lo chef Sebastian Barabino hanno proposto un eccellente mix di piatti di mare e terra molto equilibrati e di pregevole fattura. Le preparazioni hanno esaltato il gusto della materia prima unito a un'elevata professionalità nella presentazione dei piatti. Particolarmente apprezzato l'utilizzo di elementi locali tradizionali quali la pompia e, nei dolci, la rivisitazione dei papassini. Il tutto in un ambiente piacevole e con un ottimo servizio.



**EUROPA** 

**BELGIO** 

**BRUXELLES** 1° aprile 2022

Ristorante "Luna Pontina" di gestio-

ne familiare. • Av. Legrand 15, Bruxelles; **20032/23554891**, cell. 0032/485 210782; www.lunapontina.be/it; coperti 30+10 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato e domenica. •Valutazione 7,3.

Le vivande servite: antipasto misto pontino con verdure, salumi e formaggi del Lazio; tagliatelle primaverili ai carciofi dell'Agro pontino; maialino al forno con verdure e patate; dolce alle visciole.

I vini in tavola: Castore 2020 (Cincinnato); Cesanese 2019 (Casale del Gialio).

Commenti: Il menu, ispirato alla stagione primaverile, non ha tradito le aspettative. Particolarmente apprezzato il maialino al forno, per la cottura delicata che lo ha reso gustoso e tenerissimo. Ottima scelta dei vini, coerentemente legati al territorio, e perfettamente abbinati ai piatti. Durante la serata, l'avvocato Daniele Bianchi, esperto in diritto alimentare, consigliere giuridico dalla Commissione Europea e professore alla Sorbona, ha presentato il suo ultimo libro In etichetta, una guida con prefazione di Massimiliano Dona che aiuta a leggere le etichette degli alimenti e a distinguere i prodotti naturali da quelli artificiali.

### **FRANCIA**

**PARIGI** 27 aprile 2022

Ristorante "Di-Ce Caffè" di Diego e Clemence. •11 rue du Pas de la Mule, Parigi; 20033/142715973; dicecaffe@gmail.com; coperti 28-30. 

Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. •Valutazione 7,9.

Le vivande servite: uovo in camicia fritto, puntarelle e guanciale croccante; tagliolini primavera, piselli, zucchine e basilico; meringata di fragole, fiori di sambuco.

I vini in tavola: Valpolicella Terre d'Orti 2020; Verdicchio di Matelica Borgo Paglianetto 2020.

Commenti: La riunione conviviale di aprile si è svolta in una bella cornice e in un ambiente caloroso con il ristorante interamente riservato all'Accademia. Un'ampia partecipazione di Accademici e amici ha creato una simpatica atmosfera, favorita dall'oriEUROPA seque

ginale proposta della giovane coppia italo-francese, Diego e Clémence, che gestisce il locale. Un bel menu equilibrato, con prodotti freschi di stagione, ha riscosso un quasi unanime consenso. Buono l'abbinamento dei vini. Ottimo e premuroso il servizio.

#### **PARIGI MONTPARNASSE** 21 aprile 2022

Ristorante "Sorrentino" di Raffaele Caso, anche in cucina. ●11, rue de Monttessuy - Paris 7eme, Parigi; **200331/45551250**; reservation@ilsorrentino.fr; coperti 50+20 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7.3.

Le vivande servite: pizzette, rustici, arancini, casatiello; lasagna di Pasqua; capretto al forno con patate; fave, piselli e carciofi; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Prosecco Deseo Doc; Lacrima di Cristo bianco e rosso 2019 (azienda Sorrentino).

Commenti: Doveva essere una cena tipica pasquale napoletana ma il mezzosoprano Joelle, quel giorno non ha potuto allietare con il bel canto. A parte l'ottimo aperitivo e casatiello verace, il resto non ha soddisfatto completamente i palati di tutti. Ottimi sono risultati i vini abbinati. Le aspettative erano maggiori. Non è mancato però lo spirito accademico a rendere piacevole la serata e con grande entusiasmo sono state festeggiate le due nuove Accademiche Liva Tavakoli e Catherine Olivari, molto attive e interessate al sodalizio.

#### **PAESI BASSI**



Ristorante "San Siro" di Ralph Boonstoppel e soci, in cucina Tako Peters. •Oudkerkhof 9, Utrecht; 20031/302321683; info@sansiro.nl, www.sansiro.nl; coperti 90+12 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,8.

Le vivande servite: flan di pastinaca; salmone bollito; capesante con lardo di Colonnata e spianata; saltimbocca allo stile del San Siro; tartellette al pistacchio.

I vini in tavola: Viognier 2020 (Belvento Petra); Chardonnay Alto Adige 2020 (Eisacktaler Kellerei); Manzoni e Trebbiano 2017 (Oltre Canoso); Barolo Nebbiolo Piemonte 2015 (Dosio); Brachetto d'Acqui, 2021.

Commenti: Il convivio parte con un buon flan di pastinaca che forse meritava un po' più di sapore. A seguire, un salmone con aragosta perfettamente cotto secondo la tecnica dello slow-cooking. Un primo, magari un po' insolito ma cotto e preparato alla perfezione, sorprende positivamente i commensali: capesante al lardo di Colonnata (osservazione per la salsa a stile "schiumina alla francese"). Il saltimbocca viene commentato solo per il non corretto uso del suo nome, ma cottura e sapori sono di nuovo eccezionali. Il Simposiarca Marnix Weusten sottolinea che l'accoglienza ricevuta, il servizio, la scelta di vini pregiati e l'ospitalità offerta ai commensali meritano una particolare menzione ed elogi.

### **SVEZIA**



26 aprile 2022

Ristorante "Adria" di Michele Montanari, anche in cucina. •Tulegatan 10, Stoccolma; 200468/150080; info@ adriaristorante.se, www.adriaristorante.se; coperti 60+10 (all'aperto). Parcheggio scomodo; ferie 3 settimane tra luglio e agosto; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 8,2.

Le vivande servite: antipasto misto al tagliere con prosciutto crudo, capocollo, salame al tartufo, finocchiona, salame di cinghiale, pecorino di Amatrice, pecorino di Pienza, mozzarella di bufala, olive di Cerignola, verdure, sottaceti; linguine (del pastificio Mancini) alle vongole con colatura d'alici, aglio e peperoncino; costolette d'agnello con purè di cavoli, cuore di carciofo, crema d'aglio e scalogno in agrodolce con arancia; tiramisù.

I vini in tavola: Spumante Charmat Fiano 2020 (Cantina Dryas); bianco Grillo Chardonnay 2020 (Trovati); rosso Bello 2017 (La Caniette).

Commenti: Un piccolo ristorante scelto dai Simposiarchi Lena Collin e Bengt Saverus, da qualche anno punto di riferimento della gastronomia italiana. Michele continua la tradizione della famiglia Montanari previlegiando i prodotti di piccoli produttori italiani, mantenendo una notevole integrità nelle preparazioni. Apprezzati l'antipasto molto ricco e vario e le linguine alle vongole. Delicate le costolette d'agnello impreziosite dai sapori dello scalogno e dell'arancia. Spettacolare il tiramisù, il migliore mai gustato secondo molti. Vini giusti. Servizio attento, preciso e correttamente amichevole, gestito da Michele che ha anche illustrato i piatti. Ambiente caldo e non rumoroso con cucina a vista.

## **SVIZZERA**



Ristorante "Canvetto Federale" di Christian Belleni, in cucina Manuel Banchi. Via Circonvallazione 1. Canobbio (Ticino); 20041/919412552; canvettofederale@ticino.com, www. canvettofederale.ch; coperti 70+50 (all'aperto). Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e

Le vivande servite: stuzzichini e salumi; assaggio di fegato di capretto con salsiccia di capretto; insalata di cicorino; capretto nostrano del Ticino bio (con ripasso); assaggio di capretto francese; fragole fresche con panna e gelato.

martedì. •Valutazione 7,9.

I vini in tavola: Albaluce 2019; Crespera 2018; Terre di Confine Edizione 1-16 VDT 2016; Orizzonte 2008; Orizzonte 2019.

Commenti: La Delegazione si è ritrovata per una serata conviviale pre-pasquale dedicata al capretto arrosto, un piatto della tradizione ticinese. Ospiti: Mauro Prada, uno deali ultimi mastri macellai rimasti in Ticino, grandissimo conoscitore e consulente sia della materia prima, sia dei migliori fornitori del settore, che ha parlato del mondo dei capretti. Myra Zündel, viticoltrice e proprietaria dell'azienda di famiglia, ha commentato i vini in abbinamento. Durante la serata è stato festeggiato l'Accademico onorario Salvatore Maria Fares per i suoi 35 anni di appartenenza al sodalizio. Tutti felici e soddisfatti i 39 partecipanti alla seconda conviviale dell'anno.

> **ZURIGO** 16 marzo 2022

Ristorante "Gandria" di Adriano Peroncini, anche in cucina. •Rudolfstrasse 6, Zurigo; 20041/444227242; info@ restaurantgandria.ch, www.restaurantgandria.ch; coperti 35. Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. •Valutazione 8.

Le vivande servite: carciofo al pino di montagna con peperone crusco e tartufo nero; quaglia ripiena con caponata di verdure, pistacchio di Bronte e umami vegetale al prezzemolo; zuppa inglese moderna con meringa flambata.

I vini in tavola: Fiano (Zin); Primitivo

Commenti: La visita di conferma, organizzata dal Segretario, Simposiarca per l'occasione, si è tenuta a tre anni di distanza dalla prima, a causa delle varie pause imposte dalla pandemia. Ciononostante la cucina dello chef Adriano Peroncini, basata sull'esaltazione dell'artigianalità, della freschezza, della provenienza e della stagionalità dei prodotti, in particolare di specialità italiane, colpisce per la modernità dal sapore antico che si traduce in piatti patrimonio della cultura italiana talvolta ancora sconosciuti in Svizzera. Gli Accademici hanno apprezzato il menu e le spiegazioni dello chef. Sicuramente la meringa flambata in sala ha appagato anche la vista.

## **UNGHERIA**



Ristorante "Fausto's" di Fausto Di Vora, in cucina Fausto Di Vora, Giorgio Cavicchiolo. • Dohany utca 5, Budapest; **20036/305891813**; ristorante@fausto. hu, www.fausto.hu; coperti 40. 

Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 8,7.

Le vivande servite: frico e prosecco; gamberi di fiume con verze viola, soffritto, salame e barbabietola; crema di carota bianca con noci tostate: ciarson con ricotta fresca e pesto alle erbette di campo; filetto di trota affumicata con asparagi, patate e tuorlo d'uovo; tortino di polenta e prugne; biscotti carnici.

I vini in tavola: Bepin de Eto prosecco 2020; Sauvignon 2020; Refosco dal Peduncolo rosso 2019 (entrambi Ermacora).

Commenti: Ancora una volta Fausto's si è dimostrato punta di diamante della ristorazione italiana e non solo a Budapest. La serata, veramente unica sia per il tema trattato sia per le prelibatezze gustate, ha calato gli Accademici in una realtà culinaria particolare, piena di sapori e di contrasti: quella della Carnia. Il menu concordato tra il Simposiarca e gli chef, scelto con estrema cura ed equilibrio, ha esaltato i numerosi Accademici per l'eccellenza dell'offerta sensoriale e l'originalità della presentazione. Unanime e incondizionato il giudizio di apprezzamento. Relatore speciale Aniko Di Vora che ha intrattenuto sul tema: "La Carnia e i carnici". Servizio eccellente; ottimi i vini.



## **NEL MONDO**

### **BRASILE**

**RIO DE JANEIRO** 27 aprile 2022

Ristorante "Babbo Osteria" di Elia Schramm, anche in cucina. •Rua Barào da Torre 632, Ipanema, Rio de Janeiro; 20055/21998085496; osteriababbi@ gmail.com; coperti 105. 

Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. •Valutazione 8,2.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane, melanzana croccante, salsa di pomodoro, burrata, basilico; raviolone con tuorlo, spinaci, fonduta di grana padano e salvia fritta; tonno Rossini; tonno alla griglia, arracha arrosto, fegato grasso e salsa alla Rossini; pannacotta sbagliata: crema di cioccolato bianco, composta e sorbetto di fragole.

I vini in tavola: Chardonnav Reserve brut (Chandon); Audary, Vermentino di Sardegna Doc 2020 (Serdiana).

Commenti: Gli Accademici hanno apprezzato in modo speciale il tonno, servito con fegato grasso fresco e l'arracha arrostita con il suo sapore che apporta un dolce moderato. Tutti i piatti sono stati molto graditi. Elia Schramm, discendenza in parte italiana, è preparato sulla cucina italiana che reinterpreta in modo interessante e con buoni risultati.

> **SAN PAOLO SUD** 5 aprile 2022

Ristorante "I due Cuochi" di Virginia Ribeiro Lima. Shopping Cidade jardim Av. Magalhães Castro 12000, San Paolo; ☎0055/1137582731; coperti 98+86 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8,5.

Le vivande servite: cremoso di baccalà al grana padano e crocchette di anatra; duetto di soffiotti al formaggio di capra; gnocchi con fontina; cannoli alla siciliana con gelato al caffè.

I vini in tavola: Villa Mura Chardonnay 2021 (Sartori); I Balzi Sangiovese 2021.

Commenti: Prima riunione conviviale, dopo due anni, molto ben riuscita grazie all'impegno del Simposiarca Armando Ceravolo e alla gentilezza dei proprietari. Un menu di grande fascino e di indubbia qualità; un servizio inappuntabile in uno scenario realmente impressionante. Insomma, nessuna nota stonata. Il cremoso di baccalà accompagnato dalle crocchette di anatra è stato un antipasto di grande successo. Ben riusciti i soffiotti al formaggio di capra mentre gli gnocchi alla fontina hanno conseguito elogi a non finire. Adeguato l'abbinamento dei vini. La serata è terminata con la consegna, da parte del Delegato Giancarlo Affricano e del Vice Delegato Paschoal Grieco, del meritatissimo piatto dell'Accademia.

## STATI UNITI D'AMERICA

make New Jersey 5 aprile 2022

Ristorante "Lumis" di Shpen Ipekli, in cucina Francois Gilaga. •4 Little Falls Road, Fairfield (New Jersey); 2001/9739442049; www.lumisrestaurant.com; coperti 100+20 (all'aperto). Parcheggio privato del ristorante o aaraae convenzionato: ferie mai: aiorno di chiusura lunedi. •Valutazione 9,5.

Le vivande servite: arancini ai funghi di bosco con olio al tartufo e crema di ricotta, bruschetta alla melanzana con parmigiano, cozze in salsa rossa; pappardelle alla bolognese; ravioli ai funghi; carré d'agnello in crosta di pistacchi; salmone atlantico in salsa beurre blanc con noci tostate; tiramisu.

I vini in tavola: Prosecco Doc (La Marca); Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc (San Rocchetto); Nero d'Avola 2019 Doc (Cusumano).

Commenti: Una serata memorabile! Pietanze davvero raffinate, preparate con attenzione e servite in modo impeccabile. Da non perdere gli arancini, splendida rivisitazione del classico. La bruschetta di melanzane con parmigiano, un antipasto notevole. I ravioli erano cucinati alla perfezione con una salsa deliziosa. La costoletta d'agnello squisitamente condita con una delicata crosta di pistacchio. Con tante versioni di tiramisu ci si può annoiare, ma questa è stata forse una delle migliori da molto tempo. Il proprietario del ristorante Sphen e l'amico di lunga data Francois in cucina, entrambi di origine albanese, dimostrano un vero impegno per la buona cucina italiana.

## ■ NEW YORK

28 aprile 2022

Ristorante "Masseria dei Vini," di Gianni Onofri, in cucina Pino Coladonato. •887 9th Avenue, New York; ☎002/123152888; info@masseriadeivini.com, www.masseriadeivini.com; coperti 100. Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 8.

Le vivande servite: zucchine alla poverella, burratina con asparagi, crudo di spigola; cavatelli con tracchiole; orecchiette con broccoli, rape e mandorle; grano buono di Rutigliano ai frutti di mare e fagioli; orata Giuseppona; braciole di vitello alla barese; sporcamusi e torta alle mandorle e cioccolato bianco.

I vini in tavola: Prosecco (Castello di Roncade); Chardonnay Tormaresca 2020 (Antinori); Primitivo Piolei 2018.

Commenti: La serata è stata organizzata dalle Simposiarche Maria Palandra e Francesca Verga in un ristorante dell'Upper West Side conosciuto per la cucina pugliese. Ha introdotto la serata il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura a New York, dottor Fabio Finotti. Molto apprezzati l'assaggio di antipasti e la pasta di grano antico di Rutigliano con fagioli e frutti di mare, un piatto squisito e molto particolare. Una serata conviviale con ospiti numerosi, in un locale caloroso e dal servizio attento. Alla fine, la Delegazione ha dato il benvenuto al nuovo Accademico Anissa Nouhi, e Cesare Casella ha ricevuto il premio 'Giovanni Nuvoletti".

### **TAIWAN**

🟛 TAIWAN 16 aprile 2022

Ristorante "Marco Polo" di Shangri-La Hotel, in cucina chef de cuisine David Hsu. •106, Taipei City, Da'an District, Section 2, Dunhua S Rd, Taipei; 2008862/77112080; www.tpe.fareasternhotel.com.tw/tc/restaurant/ marco-polo-restaurant/; coperti 80. Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. •Valutazione 8.

Le vivande servite: tartare di salmone e uova; zuppa di astice e mais; ravioli ai tre formaggi fatti in casa; tagliatelle di spinaci con agnello la "porchetta"; tiramisù.

Commenti: Accademici e ospiti hanno festeggiato la ricorrenza pasquale in uno dei ristorante più famosi di Taipei, con un evento splendidamente realizzato dal *aeneral manager* Marco Vazzoler. Il menu preparato dallo chef David Hsu è stato apprezzato da tutti i commensali e servito in un esclusivo privé del ristorante. David Hsu ha oltre un decennio di esperienza culinaria in alcuni dei migliori ristoranti di Taipei insieme a famosi chef italiani pluripremiati. È entrato in Marco Polo nel 2014 ed è stato promosso alla posizione di chef de cuisine nel 2020.

### **URUGUAY**

montevideo 30 marzo 2022

Ristorante "La Hostaria" di Luca Machado, in cucina Luca Machado. •Av. Bolivia 1365, Carrasco, Montevideo; 2 00598/98556179; coperti 30. Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: bruschette con aperitivo a base di Cynar; pomodorini al forno con ricotta cremosa; fettuccine al limone e basilico: saltimbocca alla romana; meringata con gelato alla crema e salsa di cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Villa Sandi); Syrah Montes Toscanini 2020.

Commenti: Dopo un assai lungo periodo di inattività dovuto alla pandemia, la Delegazione si è riunita numerosa. La cucina e i prodotti utilizzati sono sempre di buona qualità, rispettando, nel possibile, la ricca tradizione italiana. Lo chef Luca ha presentato due piatti degni di nota: le fettuccine al limone, ottime, lo stesso dicasi dei saltimbocca. La "Hostaria" continua a essere raccomandabile, seppure la sala meriterebbe una più accurata attenzione (una sola cameriera a piena capienza del locale).

#### **NUOVI ACCADEMICI**

### **PIEMONTE**

**Alba Langhe** 

Michelangelo Bonardi • Emanuele Pittatore • Silvia Rossi

## **LIGURIA**

**■** Savona

Giovanni Baglietto • Gabriella Galeotti

## **LOMBARDIA**

**■** Varese

Andrea Artioli

#### TRENTINO - ALTO ADIGE

Beatrix Waldner

## **VENETO**

Legnago - Basso Veronese e Polesine Ovest

Paolo Amadasi • Alvise Capnist

**■** Padova

Alvise Cappello • Antonio Olivo

#### **EMILIA ROMAGNA**

**Bologna** 

Catia Polverini

#### **TOSCANA**

Cristiana Fichi

Silvano Simone Bettini • Luca Capecchi

■ Valdelsa Fiorentina

Giuseppe Righi

## Viareggio Versilia

Lucia Minutini • Roberta Ranucci

## **MARCHE**

**Ancona** 

Alessandro Badaloni

### **UMBRIA**

**■** Perugia

Gianluca Pasquale Avino 

Maria Paola Domenichetti

Giacomo Giorgi 

Gianni Porzi

## **LAZIO**

Francesco Ferrari

ma Roma Nomentana

Maria Grazia Pinna

## **ABRUZZO**

Sulmona

Fulvia Petrella

**Teramo** 

Alberto D'Alberto • Elio D'Archivio • Sandro Galantini • Tommaso Navarra

### **PUGLIA**

**■** Brindisi

Ignazio Buonsanto • Sergio Stefano Livio Greco

**m** Foggia

Francesco Del Buono • Vincenzo Fratta

**■** Lecce

Alessandra Barillari

## **SICILIA**

**Catania** 

Luciano Sfogliano • Vincenzo Ernesto Tragno

## **SARDEGNA**

**Alghero** 

Giovanna Angela Sechi

Antonio Pillonca

Agnese Davoli • Roberta Pisanu • Evelin Pittalis • Luca Saturno

## **AUSTRALIA**

**Brisbane** 

Antonio Reggi

**Canberra** 

Mark Ian Richardson

## **BULGARIA**

Irina Dilkova

## COLOMBIA

**Bogotà** 

Michele Cavallaro • Marco Santopaolo

## **GIAPPONE**

**■** Tokyo

Massimo Barbini • Sabrina De Rosa • Marta Marmiroli

### PAESI BASSI

**Utrecht** 

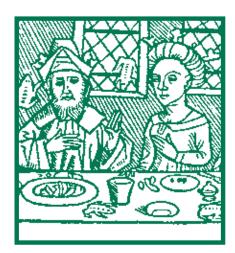
Accademico onorario:

Enrica Augusta van der Avort Panigo

## **PORTOGALLO**

**Lisbona** 

Giulio Sambonet



## SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia Clare Wilson

### STATI UNITI D'AMERICA

m Miami

Paolo Passalacqua

### **Washington D.C.**

Piercarlo Brunino • Massimo Ciarla • Anna Lawton • Annarita Mariotti • Davide Prete

## **NUOVE LEGAZIONI**

## **FILIPPINE**

manila manila

Legato: Andrea Marino Albani Accademico: Donatello Montrone

## **TRASFERIMENTI**

## **LOMBARDIA**

**■** Varese

Tonino Comunale (da Singapore-Malaysia-Indonesia)

### **EMILIA ROMAGNA**

Fabrizio Zoli (da Faenza)

## TOSCANA

Valdarno Fiorentino

Carmencita Bua (da Boston)

### **LAZIO**

ma Roma Eur

Antonio Longo (da Bruxelles)

Roma Nomentana

Camilla Galli da Bino (da Dublino)

#### **FRANCIA**

**■** Parigi

Maria Virginia Ghillani (da Malta)

#### **VARIAZIONE INCARICHI**

### **PIEMONTE**

**■ lvrea** 

Delegato: Maurizio Giuseppe Rossi Vice Delegato: Emilia Sabolo Segretario: Alberto Redolfi Consultori: Alfredo Dell'Amico • Luciano Ziliotto

Vice Delegato: Alessandra Bellaria Segretario: Mirella Morra Tesoriere: Antonio Trombetta

#### **EMILIA ROMAGNA**

Delegato: Chiara Prati Vice Delegato: Filippo Giaroli Segretario: Pietro Silva Tesoriere: Roberta Paladini Consultori: Gianfranco Beltrami • Giulio Dall'Olio • Danilo Ranieri • Giuseppe Scaltriti • Stefano Spagna Musso

## **TOSCANA**

**≘** Lucca

Consultore: Giancarlo Nolledi

### **ABRUZZO**

Segretario: Gianni Di Giacomo

### **BULGARIA**

**■** Sofia

Segretario: Romiana Blagoeva

## **NON SONO PIÙ TRA NOI**

## **LAZIO**

Antonio Scafuri

## **ABRUZZO**

**■** L'Aquila

Giuseppe Pulcini

## **CAMPANIA**

male Penisola Sorrentina

Bruno Raganati

## **CALABRIA**

Francesco Menichini

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



## Nuovo Statuto e Regolamento

#### **NUOVO STATUTO**

#### TITOLO I: COSTITUZIONE E FINALITÀ

#### Articolo 1 - Costituzione e sede dell'Accademia

- L'Accademia Italiana della Cucina, di seguito anche "L'Accademia" o I"'Associazione", è stata fondata a Milano il 29 luglio 1953 da Orio Vergani, insieme a 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, Gianluigi Ponti, Giò Ponti, Dino Villani ed Edoardo Visconti di Modrone, con la presenza di Massimo Alberini e di Vincenzo Buonassisi. Successivamente costituita in Associazione per atto pubblico dell'8 giugno 1988 avente la stessa denominazione, successivamente iscritta presso la Prefettura di Milano nel registro delle persone giuridiche
- L'Accademia Italiana della Cucina ha sede in Milano, all'indirizzo risultante da delibera del Consiglio di Presidenza. La delibera per il trasferimento della sede in altro Comune deve essere adottata dall' Assemblea dei Delegati in seduta straordinaria; mentre il trasferimento della sede all'interno dello stesso Comune viene deliberato dal Consiglio di Presidenza.

#### Articolo 2 - Finalità e attività

- L'Accademia Italiana della Cucina è una Associazione culturale privata riconosciuta con personalità giuridica, che svolge attività di rilevante interesse pubblico, senza fini di lucro, apartitica, ideologicamente libera, che si ispira ai principi democratici della partecipazione di chiunque, senza distinzioni di genere, lingua, religione, opinioni politiche, condizioni personali e sociali. L'Accademia persegue esclusivamente finalità di utilità sociale attraverso l'attività
- gratuita dei suoi organi centrali e territoriali e dei suoi membri, in Italia e all'estero.
- All'attività dell'Accademia è estranea ogni iniziativa politica, commerciale e pubblicitaria che non sia riferibile alle proprie pubblicazioni e attività.
- Eventuali versamenti, contribuzioni e donazioni, che il Consiglio di Presidenza ha facoltà di accettare, saranno destinati esclusivamente ad assicurare l'attività dell'Accademia.

#### Articolo 3 - Attività di interesse generale

- L'Accademia persegue il suo scopo attraverso lo svolgimento delle seguenti attivi-
- interventi di tutela e valorizzazione del patrimonio culturale.
- organizzazione e gestione di attività culturali, artistiche o ricreative di interesse sociale, incluse attività, anche editoriali, di promozione e diffusione della cultura e delle attività di interesse generale.
- In tali settori L'Accademia, a titolo esemplificativo e non esaustivo, si occuperà di:
- studiare i problemi della gastronomia e della tavola italiana, formulare proposte, dare pareri in materia su richiesta di pubblici uffici, di enti, di associazioni e di istituzioni pubbliche e private, e operare affinché siano promosse iniziative idonee a favorire la migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana;
- promuovere e favorire tutte quelle iniziative che, dirette alla ricerca storica e alla sua divulgazione, possano contribuire a valorizzare la cucina nazionale in Italia e all'estero anche come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza; promuovere e favorire la conoscenza presso la pubblica opinione di quegli esercib)
- zi, in Italia e all'estero, che offrono una seria garanzia del rispetto e dell'osservanza della tradizionale e caratteristica cucina nazionale, regionale e locale;
- istituire e conferire riconoscimenti a chi opera per il raggiungimento degli scopi istituzionali.

#### Articolo 4 - Attività diverse

L'Accademia potrà esercitare attività a supporto di quelle indicate all'art. 3, purché le stesse siano secondarie e strumentali al perseguimento delle finalità istituzionali dell'Accademia stessa. L'Accademia, a titolo esemplificativo e non esaustivo, potrà quindi costituire società a fini editoriali e commerciali limitatamente alla propria produzione editoriale, ai servizi agli Accademici (assemblee, convegni, congressi, viaggi studio, ecc.) e agli articoli a loro destinati. Al verificarsi di tale eventualità, tutti gli introiti derivanti dalle attività delle società commerciali costituite dovranno essere interamente utilizzati per il finanziamento delle attività istituzionali dell'Accademia e puntualmente rendicontati. Il Consiglio di Presidenza è delegato ad individuare tali attività da svolgere nei limiti sopra indicati e previa autorizzazione della Consulta Accademica.

## Articolo 5 - Destinazione del patrimonio e Utili della gestione

Il patrimonio dell'Accademia è utilizzato per lo svolgimento delle attività statutarie ai fini dell'esclusivo perseguimento di finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale. È fatto espresso divieto di distribuire, anche in modo indiretto, utili e avanzi di gestione nonché fondi, riserve o patrimonio durante la vita dell'Associazione a meno che la destinazione o la distribuzione non siano imposte per legge.

Eventuali utili e avanzi di gestione dovranno essere impiegati per la realizzazione delle attività istituzionali e di quelle a esse direttamente connesse.

### TITOLO II: PARTECIPANTI ALL'ACCADEMIA

## Articolo 6 - L'Accademico: Candidatura, nomina e incompatibilità

Può essere Accademico soltanto chi condivida gli scopi e le attività dell'Accademia e dimostri un concreto interesse allo studio, alla divulgazione e alla valorizzazione della cucina italiana, che non abbia interessi economici, individuali o societari, collegati, sotto qualsiasi forma, al settore della ristorazione anche a domicilio, del catering e delle scuole di cucina private o pubbliche.

- Per ottenere la qualifica di "Accademico" il candidato, a seguito di invito e per tramite del Delegato o Legato responsabile della Delegazione o Legazione competente per territorio, deve presentare una domanda di ammissione rivolta al Presidente dell'Accademia.
- La domanda, formulata secondo le modalità stabilite dal Regolamento, si intende accolta solo con l'assenso scritto da parte del Presidente da inviare all'interessato e al Delegato o Legato proponente. Le disposizioni di cui sopra si applicano anche per gli "Accademici onorari" di cui al successivo art. 7.
- Qualunque Accademico, in regola col pagamento della quota sociale, con esclusione degli Accademici Onorari di cui all'art. 7, comma 1, del presente Statuto, può candidarsi alla carica di Presidente dell'Accademia, o di componente elettivo della Consulta Accademica, o del Collegio dei Probiviri o dell'Organo di Controllo se in possesso dei requisiti indicati al successivo art. 21. L'Accademico deve inviare la propria candidatura alla Segreteria dell'Accademia almeno 30 giorni prima del giorno di inizio della sessione assembleare ordinaria. L'Accademico può candidarsi a una sola delle suddette cariche.
- La qualifica di Accademico non è a carattere temporaneo e si perde solo per dimissioni, decadenza ed esclusione secondo quanto previsto dall'art. 8 dello Statuto.
- Quote e contributi associativi non sono né trasmissibili, né rivalutabili.
- L'appartenenza in Italia o all'estero a confraternite o associazioni enogastronomiche è compatibile con la qualifica di Accademico solo se questi sodalizi non perseguano fini di lucro, abbiano una struttura democratica, non abbiano finalità contrastanti con quelle dell'Accademia e siano estranei a ogni iniziativa politica, commerciale o di promozione di prodotti enogastronomici e siano estranei al settore della ristorazione o delle scuole di cucina.

#### Articolo 7 - Accademici e Delegati onorari

- Il Presidente dell'Accademia **può**, con il parere favorevole del Consiglio di Presidenza e sentito il Delegato o Legato competente per territorio, o su sua richiesta, conferire la qualifica di "Accademico onorario" a persone esterne all'Accademia di chiara fama o che abbiano acquisito significative benemerenze nei confronti dell'Accademia o della cucina italiana, o a diplomatici o rappresentanti dello Stato che dimostrino particolare sensibilità verso lo sviluppo della cucina italiana di qualità. Detta qualifica può essere revocata a chi non abbia partecipato ad almeno una riunione conviviale della propria Delegazione per due anni consecutivi.
- Può altresì conferire, con le stesse modalità, la qualifica di "Delegato onorario" a chi abbia ricoperto l'incarico di Delegato in modo particolarmente encomiabile per almeno nove anni e che abbia una anzianità accademica di almeno venti anni, al momento in cui lascia la carica di Delegato effettivo. Ogni Delegazione
- può avere un solo Delegato onorario. Queste qualifiche, esentano dal pagamento della sola quota sociale e dall'obbligo di frequenza alle riunioni conviviali accademiche con il limite indicato al precedente comma 1.
- Si può essere "Accademici onorari" e "Delegati onorari" solo nella Delegazione o Legazione nella quale si è stati nominati, dette qualifiche decadono nel momento in cui gli Onorari lasciano la Delegazione o la Legazione. Nel caso in cui richiedano, entro 30 giorni dall'evento, il trasferimento quale Accademico effettivo ad al-tra Delegazione o Legazione, essi, se accettati secondo quanto previsto dalle nor-me regolamentari, mantengono l'anzianità accademica acquisita, perdendo comunque la qualifica di onorario. In mancanza di detta richiesta perdono la qualifica di Accademico.
- Agli "Accademici onorari" e ai "Delegati onorari" si applica il criterio di compatibilità previsto dall'art. 6, comma 1, del presente Statuto, nonché tutte le norme relative alla esclusione dell'Accademico.

- Articolo 8 *Dimissioni, decadenza, richiamo, esclusione*1. La qualifica di Accademico si perde per **dimissioni**, per **decadenza** e per **esclu**sione, esse non danno diritto alla restituzione della quota sociale.
- La decadenza per morosità, per mancata partecipazione alle conviviali della Delegazione, per incompatibilità nell'eventualità in cui, in qualsiasi momento, venissero a mancare i requisiti di cui al comma 1 dell'art. 6 del presente Statuto e l'esclusione sono pronunciate dal Presidente dell'Accademia sentito il Dele-
- gato o il Legato, secondo le norme regolamentari. L'Accademico può essere soggetto a **richiamo scritto del Presidente**, ovvero può essere **escluso dall'Accademia** con provvedimento preso dal Presidente, su favorevole parere del Consiglio di Presidenza e sentito il Delegato o il Legato competente, qualora:
- faccia uso del nome dell'Accademia e dei suoi contrassegni (logo, carta intestata, guidoncini, manifesti, adesivi, ecc.) e dei dati contenuti nel "Carnet degli Accade mici" per motivi personali, politici, commerciali, promozionali e pubblicitari, al di fuori della stretta attività istituzionale di sua competenza; non osservi le norme dello Statuto, del Regolamento e del Codice Etico, o le deli-
- bere prese dalla Consulta Accademica, dal Consiglio di Presidenza e dal Collegio
- abbia subito una condanna penale passata in giudicato;
- Per i componenti degli Organi centrali, per i Delegati e i Legati, per i Coordinatori Territoriali, per i membri Accademici del Centro Studi, per i Direttori e i membri accademici dei Centri Studi Territoriali e per gli onorari procede direttamente il Presidente dell'Accademia su favorevole parere del Consiglio di Presidenza.

### TITOLO III: GLI ORGANI DELL'ACCADEMIA

#### Articolo 9 - Gli Organi dell'Accademia e loro durata

Sono Organi Centrali dell'Accademia:

- l'Assemblea dei Delegati;
- la Consulta Accademica; il Consiglio di Presidenza;
- •
- il Presidente;
- i Vice Presidenti;
- il Segretario Generale;
- il Tesoriere:
- il Collegio dei Probiviri;
- l'Organo di Controllo
- Sono Organi Territoriali dell'Accademia: 2.
  - la Delegazione;
  - il Delegato;
  - la Consulta della Delegazione;
  - i Coordinatori territoriali in Italia
- Tutti gli Organi eletti o nominati hanno durata triennale, entrando in carica dalla data dell'Assemblea Ordinaria dei Delegati. Sono rieleggibili e riconfermabili.

#### Articolo 10 - Le Assemblee dei Delegati, costituzione e convocazione

- L'Assemblea dei Delegati è costituita da tutti i Delegati in carica in regola col pagamento della quota sociale, ciascuno dei quali dispone di un voto. L'Assemblea può essere Ordinaria o Straordinaria ed è presieduta dal Presidente dell'Accade-. mia o in sua assenza dal Vice Presidente Vicario, o in sua assenza dall'altro Vice Presidente o in sua assenza dal Segretario Generale.
- In **sessione Ordinaria** si riunisce **ogni tre anni** per gli adempimenti di competenza ossia nel caso previsto dall'art. 16, comma 5, del presente Statuto. In **sessione Straordinaria** si riunisce per quanto indicato all'art. 12 e in qualsiasi
- momento ogniqualvolta il Presidente dell'Accademia, con il parere favorevole del Consiglio di Presidenza, o la Consulta Accademica ritengano opportuno convocarla. La convocazione dell'Assemblea Straordinaria potrà altresì essere richiesta, con esplicito ordine del giorno, da almeno il venti per cento dei Delegati in carica, in regola col pagamento della quota sociale.
- L'avviso di convocazione delle Assemblee, con il relativo ordine del giorno, deve essere inviato ai Delegati almeno trenta giorni prima della data della sessione assembleare. L'avviso, da inviare per posta elettronica o altri mezzi telematici, deve contenere l'ordine del giorno.
- La subdelega, prevista dall'art. 25 dello Statuto, deve essere inviata alla Segreteria dell'Accademia almeno 15 giorni prima della sessione assembleare.
- L'Assemblea, sia in sessione Ordinaria sia Straordinaria, può svolgersi in presenza o a distanza, o in modalità mista, secondo quanto deliberato dal Consiglio di Presi-denza e in accordo con quanto previsto dalle norme in vigore in Italia. Nel caso di svolgimento a distanza debbono essere rispettati il metodo collegiale e i principi di buona fede e di parità di trattamento dei partecipanti, e in particolare a condi-
- sia consentito al Presidente di accertare l'identità e la legittimazione degli intervenuti, di regolare lo svolgimento dell'adunanza, di constatare e proclamare i risultati della votazione;
- sia consentito al soggetto verbalizzante, che può essere scelto anche tra persone esterne all'Accademia, di percepire adeguatamente gli eventi assembleari oggetto di verbalizzazione;
- sia consentito agli intervenuti di partecipare alla votazione sugli argomenti all'or-
- vengano indicati nell'avviso di convocazione il luogo audio/video collegato a cura dell'Accademia, dovendosi ritenere svolta la riunione nel luogo ove sarà presente il soggetto verbalizzante.

## Articolo 11 - Competenze dell'Assemblea Ordinaria dei Delegati, validità delle delibere

- L'Assemblea dei Delegati in sessione Ordinaria ha le seguenti competenze:
- elegge il Presidente dell'Accademia;
- elegge i componenti elettivi della Consulta Accademica, i componenti dell'Organo di Controllo e i componenti del Collegio dei Probiviri;
- L'Assemblea Ordinaria è regolarmente costituita in prima convocazione con la presenza di almeno la metà più uno dei suoi membri, ed in seconda convocazione, che potrà effettuarsi un'ora dopo la prima, è regolarmente costituita qualunque sia il numero dei membri presenti. Le deliberazioni dell'Assemblea Ordinaria sono prese in ogni caso a maggioranza dei presenti.

## Articolo 12 - Competenze dell'Assemblea Straordinaria dei Delegati, validità delle

- $L'Assemblea\ dei\ Delegati\ in\ sessione\ Straordinaria\ ha\ le\ seguenti\ competenze:$
- delibera sulle modifiche dello Statuto presentate dal Consiglio di Presidenza; delibera il trasferimento di sede secondo quanto previsto dall'art. 1 dello Statuto; b)
- c)
- delibera su eventuali argomenti ritenuti di urgente interesse secondo quanto previsto dall'art. 10 dello Statuto;
- delibera sull'eventuale scioglimento dell'Accademia.
- L'Assemblea Straordinaria è regolarmente costituita in prima convocazione con la presenza di almeno la metà più uno dei suoi membri e in seconda convocazione, che potrà effettuarsi un'ora dopo la prima, con la presenza di almeno un terzo dei suoi membri. Le deliberazioni dell'Assemblea Straordinaria sono prese in ogni caso con il voto favorevole di almeno due terzi dei presenti.

#### Articolo 13 - Composizione della Consulta Accademica

- La Consulta Accademica è composta di trenta membri ed è così costituita:
- da quindici membri eletti dall'Assemblea Ordinaria dei Delegati;
- dal rimanente numero di membri necessario per il raggiungimento del suo ple-

- num cooptati dalla Consulta Accademica stessa.
- La Consulta Accademica è presieduta dal Presidente dell'Accademia o in sua assenza dal Vice Presidente Vicario, o in sua assenza dall'altro Vice Presidente o in sua assenza dal Segretario Generale.

#### Articolo 14 - Convocazione e maggioranza della Consulta Accademica

- La Consulta Accademica si riunisce almeno due volte all'anno, su convocazione del Presidente dell'Accademia, oppure quando sia richiesto dalla metà più uno dei suoi componenti.
- Per la validità delle sue deliberazioni occorre la presenza di almeno la metà dei suoi componenti e delibera con il voto favorevole della maggioranza dei presenti. Ciascun componente ha diritto a un voto.
- Le riunioni della Consulta Accademica possono svolgersi in presenza o a distanza, o in modalità mista, secondo quanto deliberato dal Consiglio di Presidenza o sia stabilito dalle norme in vigore in Italia, con le modalità indicate all'art. 10, comma 6 del presente Statuto.

## **Articolo 15 - Competenze della Consulta Accademica** La Consulta Accademica ha le seguenti competenze:

- delibera sullo svolgimento e l'estensione dell'attività accademica anche in merito a quanto previsto dall'art. 4 dello Statuto.
- b) approva il Regolamento e il Codice Etico ai sensi dell'art. 31 dello Statuto;
- elegge i componenti del Consiglio di Presidenza tra i propri membri; c)
- d)
- ornisce il parere al Consiglio di Presidenza in merito alla nomina del Presidente Onorario e/o Vice Presidente Onorario ai sensi dell'art. 17, comma c) dello Statuto; su proposta del Consiglio di Presidenza, stabilisce la quota sociale; approva il bilancio preventivo e il bilancio di esercizio presentati dal Consiglio di Presidenza e corredati con la relazione dell'Organo di controllo. Il Consiglio di Presidenza, limitatamente all'approvazione dei bilanci, non ha voto;
- può richiedere la convocazione dell'Assemblea Straordinaria ai sensi dell'art. 10 . del presente Statuto, qualora almeno la metà più uno dei membri della Consulta stessa ne faccia richiesta e con esclusivo riferimento alle competenze assegnate all'Assemblea straordinaria dei Delegati dal presente Statuto. La richiesta, con dettagliata motivazione e ordine del giorno, dovrà essere rivolta al Presidente.

#### Articolo 16 - Composizione del Consiglio di Presidenza, delibere e impedimenti

- Il Consiglio di Presidenza è l'Organo di Amministrazione dell'Accademia.
- Il Consiglio di Presidenza è composto dal Presidente dell'Accademia, che lo presiede, e da otto membri eletti dalla Consulta Accademica fra i suoi componenti.

Il Consiglio di Presidenza elegge al proprio interno: due Vice Presidenti, di cui uno Vicario;

- b) il Segretario Generale;
- c) il Tesoriere:
- d) il Segretario del Consiglio di Presidenza
- Detti incarichi possono essere in ogni momento riassegnati con delibera del Consiglio stesso. Le funzioni di Segretario Generale e di Tesoriere sono cumulabili.
- In caso di impedimento temporaneo del Presidente nello svolgere le mansioni di ordinaria amministrazione, egli viene sostituito dal Vice Presidente Vicario, o in mancanza dall'altro Vice Presidente, o in mancanza dal Segretario Generale.
- In caso di **impedimento permanente**, dimissioni o morte del Presidente, il Vice Presidente Vicario, o in mancanza l'altro Vice Presidente, o in mancanza il Segretario Generale, convoca l'Assemblea Ordinaria dei Delegati, da tenersi entro novanta giorni dall'evento, per l'elezione del nuovo Presidente dell'Accademia che rimarrà in carica fino al completamento del mandato del Presidente impedito o dimissionario o deceduto, restando fermi tutti gli altri Organi Centrali e Territoriali.
- Nel caso che l'impedimento permanente o le dimissioni o il decesso si verifichino negli ultimi centoottanta giorni del mandato, esso viene portato a termine dal Vice Presidente Vicario, o in mancanza dall'altro Vice Presidente, o in mancanza dal Segretario Generale, restando fermi tutti gli altri Organi Centrali e Territoriali.
- Le riunioni del Consiglio di Presidenza possono svolgersi in presenza o a distanza, o in modalità mista, secondo quanto deliberato dal Presidente, o sia previsto dalle norme in vigore in Italia, con le modalità indicate all'art. 10, comma 6 del presente Statuto.

#### Articolo 17 - Competenze del Consiglio di Presidenza

- Il Consiglio di Presidenza viene convocato dal Presidente, con apposito ordine del giorno, almeno quattro volte all'anno. È validamente costituito con la presenza di almeno sei membri e delibera a maggioranza. Ha le seguenti competenze:
- presiede all'attività corrente dell'Accademia e delibera su tutte le materie che non siano riservate statutariamente alla competenza dell'Assemblea e della Consulta;
- adotta i provvedimenti in materia del personale dipendente e dei collaboratori; su proposta del Presidente, e con il parere favorevole della Consulta Accademica, può nominare un Presidente Onorario e/o un Vice Presidente Onorario. Dette nomine sono riservate rispettivamente a Presidenti e Vice Presidenti che non ricoprano cariche tranne quella di Consultore Cooptato o Delegato Onorario. Queste qualifiche esentano dal pagamento della sola quota sociale e a essi si applica quanto previsto all'art. 6 comma 1 dello Statuto e dalle norme sugli Accademici onorari;
- approva le insegne (distintivi, cravatte, foulard, ecc.) che possono indossare gli Accademici e il materiale promozionale accademico;
- delibera in merito alla concessione di partenariati, patrocini, sponsorizzazioni, cooperazioni con enti pubblici e privati e in merito alla stipula di accordi e convenzioni con Enti e Associazioni nazionali e internazionali purché detti Enti e Associazioni perseguano analoghe finalità istituzionali e non abbiano fini di lucro, politici e promozionali;
- autorizza la promozione di eventuali giudizi e la conclusione di contratti;



## Nuovo Statuto e Regolamento

- delibera sul programma di spesa e sulle spese non ricorrenti;
- provvede alla costituzione e alla cessazione delle Delegazioni territoriali dell'Accademia in Italia e all'estero e definisce, in qualsiasi momento, il territorio di competenza delle Delegazioni sentiti il Delegato e il Coordinatore Territoriale, ove esistente:
- nomina e revoca i Delegati responsabili delle singole Delegazioni territoriali e i Coordinatori territoriali secondo le norme regolamentari;
- j) provvede alla costituzione e alla cessazione di una Legazione, definendone in qualsiasi momento il territorio di competenza, secondo quanto previsto dall'art. 24 comma 5 dello Statuto:
- delibera sul programma editoriale dell'Accademia e nomina il Direttore Responsabile della Rivista dell'Accademia e della Newsletter; k)
- assegna i premi e i riconoscimenti previsti dalle norme regolamentari;
- presenta alla Consulta Accademica il bilancio preventivo e il bilancio di esercizio m) con la relazione accompagnatoria dell'Organo di controllo;
- n) stabilisce i rimborsi per le trasferte degli Organi Centrali e del Centro Studi;
- nomina e revoca il Presidente e i membri del Centro Studi dell'Accademia intio) tolato a **Franco Marenghi**, secondo quanto previsto dalle norme regolamentari. Il Consiglio di Presidenza ha la facoltà di:
- 2.
- indicare un nominativo ai fini della elezione alla carica di Presidente dell'Accadea)
- predisporre una lista orientativa ai fini della elezione dei membri elettivi della b) Consulta Accademica, dei membri dell'Organo di Controllo e dei membri del Collegio dei Probiviri.

#### Articolo 18 - Il Presidente dell'Accademia

- Il Presidente dell'Accademia **ha la legale rappresentanza dell'Accademia**. Il Presidente decide sulle domande di ammissione all'Accademia e può compiere tutti gli atti non riservati espressamente alla competenza dell'Assemblea, della Consulta Accademica e del Consiglio di Presidenza. Il Presidente si intende munito di tutte le facoltà per il raggiungimento dello scopo statutario.
- Il Presidente dell'Accademia può aprire conti correnti bancari intestati all'Accademia, con la sua firma e con quella del Tesoriere, e gestirli per ogni occorrenza di ordinaria amministrazione dell'Accademia.
- Adotta, nei casi di necessità e urgenza, i provvedimenti necessari per il regolare svolgimento delle attività accademiche, con l'obbligo di sottoporli a ratifica da parte del . Consiglio di Presidenza, nella prima riunione successiva alla loro adozione.
- Sovraintende al funzionamento degli uffici e della Biblioteca dell'Accademia intitolata a "Giuseppe Dell'Osso".
- Nomina e revoca i Legati, i Direttori e i membri dei Centri Studi Territoriali.
- La carica di Presidente non è compatibile con altre cariche, tranne quelle di Consultore Cooptato ai sensi dell'art. 13, comma 1 b) dello Statuto, Delegato onorario, Presidente del Centro Studi, Direttore delle opere editoriali accademiche.

#### Articolo 19 - Il Segretario Generale

#### Il Segretario Generale:

- Assiste e coadiuva il Presidente, anche con mansioni che di volta in volta il Presidente può assegnare.
- Richiede agli Accademici delle Delegazioni indicazioni in caso di non conferma del Delegato, o sue dimissioni, o scomparsa o revoca, come previsto dalle norme regolamentari.
- c) Ratifica le nomine, e revoche e le sostituzioni dei membri delle Consulte delle De-
- Autorizza convegni, manifestazioni, uso del logo secondo quanto previsto dal Regolamento.

#### Articolo 20 - Il Tesoriere

- Il Tesoriere sovrintende alla regolare e diligente tenuta della contabilità dell'Accademia, anche avvalendosi di competenti professionisti esterni all'Associazione.
- Predispone il bilancio preventivo, il bilancio d'esercizio, composto dal rendiconto di gestione, dallo stato patrimoniale e dalla nota integrativa, che mette a disposizione del Consiglio di Presidenza per la loro approvazione.
- A seguito di detta approvazione, trasmette detti documenti all'Organo di Controllo, mettendo a sua disposizione tutta la documentazione contabile per l'accertamento della rispondenza delle entrate e delle uscite, con i titoli e i capitoli, **almeno 15 giorni** prima della riunione della Consulta Accademica convocata anche a tale fine.

## Articolo 21 - Organo di Controllo

- L'Organo di Controllo è eletto dall'Assemblea ordinaria dei Delegati.
- È composto da tre membri effettivi iscritti nel Registro dei Revisori Legali istituito presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze, dei quali uno assume la carica di Presidente, e due supplenti anch'essi iscritti al medesimo Registro. Trovano applicazione le disposizioni di cui agli articoli 2397, comma 2° del c.c. e
- 2399 c.c. L'Organo di Controllo:
- vigila sull'osservanza della legge, dello Statuto e sul rispetto dei principi di corretta amministrazione;
- vigila sull'adeguatezza dell'assetto amministrativo e contabile e sul suo concreto b) funzionamento:
- esercita compiti di monitoraggio dell'osservanza delle finalità accademiche, civic) che e di utilità sociale;
- presenta la relazione accompagnatoria al bilancio di previsione e al bilancio d'esercizio alla Consulta Accademica convocata per la loro approvazione.
- I componenti effettivi dell'Organo di Controllo possono in qualsiasi momento procedere ad atti di ispezione e di controllo e, a tal fine, possono chiedere al Con-

- siglio di Presidenza notizie sull'andamento delle operazioni sociali o su determi-
- l componenti effettivi dell'Organo di Controllo possono assistere alle riunioni della Consulta Accademica alla quale presentano la loro relazione annuale di accompagnamento al bilancio di previsione e di esercizio.
- La carica di membro dell'Organo di Controllo è incompatibile con ogni altra carica accademica centrale o territoriale.
- Per delibera del Consiglio di Presidenza, l'Organo di Controllo potrà esercitare l'attività di revisione legale dei conti.
- In caso di dimissioni o scomparsa del Presidente dell'Organo di Controllo, i membri restanti, con l'inserimento del primo supplente, eleggono il loro Presidente nel loro seno.

#### Articolo 22 - Il Collegio dei Probiviri

- Il Collegio dei Probiviri è composto da tre componenti effettivi, dei quali uno presiede il Collegio, e da due supplenti.
- I Probiviri sono eletti dall'Assemblea Ordinaria dei Delegati.
- Il Collegio dei Probiviri, sulla base della procedura riportata nel Regolamento, delibera inappellabilmente su ogni questione e controversia che dovesse sorgere a
- Provvedimenti presi dagli Organi Centrali dell'Accademia.
- b) Vertenze all'interno delle Delegazioni e fra Organi dell'Accademia.
- Ricorsi nei casi di decadenza, richiamo, esclusione, revoca previsti dal Regolamento. c)
- d) Fatti inerenti all'osservanza di Statuto, Regolamento e Codice Etico.
- L'elezione al Collegio dei Probiviri è incompatibile con ogni altra carica accademica centrale o territoriale.
- 5. Qualora un membro effettivo del Collegio faccia parte di un organo coinvolto nella vertenza, egli viene sostituito dal primo membro supplente del Collegio stesso.
- In caso di dimissioni o scomparsa del Presidente del Collegio, i membri restanti, con l'inserimento del primo supplente, eleggono il loro Presidente nel loro seno.

#### Articolo 23 - I Coordinatori territoriali

- Il Consiglio di Presidenza può nominare in Italia tra i Delegati o gli ex Delegati, uno o più Coordinatori territoriali a seconda dell'ampiezza della Regione e del numero delle Delegazioni.
- Le aree omogenee da affidare ai Coordinatori territoriali sono di competenza del Consiglio stesso che provvede alla loro nomina, sentiti i Delegati del territorio di
- Il Coordinatore Territoriale ha il compito di: coordinare le manifestazioni accademiche e gli eventuali convegni organizzati dalle singole Delegazioni del suo territorio;
- indire almeno due volte all'anno una riunione, anche per via telematica, di tutti i Delegati del suo territorio al fine di armonizzare le loro iniziative accademiche, curando a mezzo di un Segretario, all'uopo nominato, la verbalizzazione della riunione che verrà inviata al Presidente dell'Accademia;
- fornire pareri al Consiglio di Presidenza in merito alla eventuale costituzione di nuove Delegazioni o Legazioni in Italia;
- assistere i Delegati e i Legati per l'eventuale definizione dei confini territoriali;
- d) partecipare, quale componente di diritto, alle riunioni del Centro Studi Territoriale, se costituito.

#### Articolo 24 - La Delegazione e la Legazione - costituzione e chiusura

- Per costituire una Delegazione sono necessari almeno dodici componenti in Italia e nove componenti nei Paesi esteri, i quali, in possesso dei requisiti indicati all'art. 6 comma 1, devono presentare al Presidente dell'Accademia la formale proposta di costituzione, tramite apposito modulo stabilito dal Consiglio di Presidenza, corredato dalle singole domande contenenti un breve curriculum vitae, una dichiarazione di condivisione delle finalità dell'Accademia, l'accettazione delle norme statutarie e regolamentari, del Codice Etico e la liberatoria relativa alla raccolta ed elaborazione dei dati personali come previsto dalla normativa vigente.
- Nella richiesta di costituzione sarà indicato il nominativo del Delegato proposto.
- Il Consiglio di Presidenza, deliberando la costituzione della nuova Delegazione, determina l'ambito territoriale della stessa, sentito il parere del o dei Delegati nel caso dovesse essere scorporata parte del loro territorio ai fini della nuova costituzione e del Coordinatore Territoriale competente, se in Italia e se nominato. Qualora una Delegazione, per qualsiasi motivo, riduca i suoi associati al **di sotto**
- di nove membri effettivi, può essere chiusa dal Consiglio di Presidenza ossia trasformata in Legazione. Il Consiglio di Presidenza delibererà in merito alla attribuzione del territorio della Delegazione chiusa e all'eventuale trasferimento degli Accademici, sentito il parere del Delegato o Legato competente per territorio. In mancanza del trasferimento viene a tutti gli effetti persa la qualifica di Accademico, senza diritto alla restituzione della quota sociale. Qualora non sia possibile costituire o mantenere una Delegazione secondo le
- caratteristiche indicate ai commi precedenti, il Consiglio di Presidenza, può costituire una Legazione. Il Presidente procede quindi alla nomina di un Legato con il compito di monitorare i ristoranti del territorio, di tenere i rapporti con le autorità locali, con i mezzi di comunicazione e, se all'estero, con le rappresentanze diplomatiche. Il Legato ed eventuali altri membri della Legazione debbono essere Accademici effettivi e rispondono al Presidente. La Legazione all'estero può richiedere al Consiglio di Presidenza la nomina di un Accademico onorario. Il Legato non ha i diritti e i doveri del Delegato, non partecipa alle assemblee ordinaria e straordinaria e può essere revocato dal Presidente in qualsiasi momento. La Legazione può essere chiusa, in qualsiasi momento, con delibera del Consiglio di Presidenza. Qualora la Legazione superi il numero degli Accademici indicati al comma 1, essa viene trasformata in Delegazione, salvo diversa delibera del Consiglio di Presidenza.

#### Articolo 25 - il Delegato

- Il Delegato è l'Accademico al quale il Consiglio di Presidenza ha dato l'incarico di presiedere una Delegazione dell'Accademia nell'ambito di un determinato terri-
- Il Delegato ha il dovere di svolgere una proficua attività accademica attraverso periodiche conviviali, convegni, controllo costante dei ristoranti, monitoraggio dell'effettivo della Delegazione, proposizione dei premi previsti dall'Accademia e altre iniziative culturali; egli, inoltre, deve dare la propria attiva collaborazione agli Organi centrali e al Coordinatore Territoriale, ove esistente, per il raggiungimento degli scopi istituzionali dell'Accademia.
- Il nominativo del Delegato viene indicato al Consiglio di Presidenza dagli Accademici della Delegazione secondo quanto previsto dalle norme regolamentari. Il Delegato rappresenta l'Accademia nel suo territorio e gli Accademici della sua
- Delegazione; è responsabile dell'attività della Delegazione e propone al Presidente dell'Accademia l'ammissione di nuovi Accademici.
- Il Delegato è inoltre investito da parte dei singoli Accademici della sua Delegazione, dal momento e per il fatto stesso della loro appartenenza all'Accademia, della loro singola rappresentanza nell'Assemblea dei Delegati e del conseguente diritto all'esercizio di voto assembleare in loro unitaria rappresentanza.
- Il Delegato è responsabile personalmente della gestione della sua Delegazione. Per tale gestione non può assumere collaboratori retribuiti e non è autorizzato a intrattenere rapporti bancari in nome dell'Accademia, la quale non è in alcun modo responsabile delle obbligazioni assunte e delle attività economiche svolte dalla Delegazione.
- Il Delegato presenta alla propria Consulta un'ampia ed esauriente **relazione consuntiva** delle attività accademiche svolte dalla Delegazione nell'anno solare
- Il Delegato o Legato, una volta lasciata per qualsiasi motivo la carica, deve consegnare al suo successore i verbali della sua Consulta e tutta la documentazione relativa alla propria Delegazione o Legazione e la campana accademica, ove posseduta. Nel caso di chiusura della Delegazione o Legazione la documentazione di cui sopra sarà consegnata alla Segreteria dell'Accademia assieme alla campana accademica, se posseduta. Il Delegato può subdelegare l'esercizio del voto assembleare soltanto a un mem-
- bro della Consulta della propria Delegazione, in regola col pagamento della quo-

#### Articolo 26 - La Consulta della Delegazione

- La Consulta della Delegazione è composta dal Delegato e da un numero di componenti compresi tra un minimo di tre e un massimo di nove.
- La Consulta della Delegazione dura in carica per il mandato del Delegato che può in ogni momento sostituire, revocare e nominare nuovi Consultori, previa ratifica da parte del Segretario Generale.
- La Consulta della Delegazione, che deve essere riunita dal Delegato almeno due 3. volte all'anno, anche con modalità telematica, ha le seguenti mansioni:
- esprime il parere sull'ammissione di nuovi Accademici nella Delegazione;
- collabora con il Delegato per il raggiungimento degli scopi dell'Accademia nell'ambito del territorio della Delegazione; coadiuva il Delegato nella programmazione delle attività accademiche della Deb)
- c) legazione e nel monitoraggio dei ristoranti del proprio territorio.

#### Articolo 27 - Libri Obbligatori

L'Accademia in conformità alle disposizioni di legge dovrà tenere:

- Il libro dei partecipanti con indicazione del relativo titolo (Accademici, Accademici onorari, Delegati, Legati, Delegati onorari, Consultori, Consiglieri e Coordinatori territoriali):
- Il libro delle adunanze e delle deliberazioni dell'Assemblea dei Delegati:
- Il libro delle adunanze e delle deliberazioni del Consiglio di Presidenza;
- Il libro delle adunanze e delle deliberazioni della Consulta Accademica;
- Il libro dell'Organo di Controllo.

I libri di cui alle lettere a), b), c) e d) dovranno essere tenuti a cura del Consiglio di Pre-

## TITOLO IV: ESERCIZIO ANNUALE E BILANCIO

#### Articolo 28 - Esercizio annuale

L'esercizio finanziario dell'Accademia va dal 1° gennaio al 31 dicembre di ciascun anno.

### Articolo 29 - Il bilancio di esercizio e il bilancio preventivo

- Il Consiglio di Presidenza, dopo la lettura della relazione accompagnatoria dell'Organo di Controllo, sottopone ogni anno all'approvazione della Consulta Accademica il bilancio di esercizio entro il mese di giugno, e il bilancio preventivo entro il mese di novembre, sempre con le specificazioni delle entrate e delle uscite suddivise per titoli e per capitoli.
- Il bilancio di esercizio approvato dalla Consulta Accademica sarà inviato in copia, a cura del Presidente dell'Accademia, a tutti i Delegati in carica, entro 60 giorni dall'approvazione.

#### TITOLO V: DISPOSIZIONI FINALI

#### Articolo 30 - Scioglimento e devoluzione del patrimonio

- In caso di scioglimento, per qualsiasi causa, l'Assemblea Straordinaria nominerà un liquidatore. La destinazione dell'eventuale saldo attivo della liquidazione, come il patrimonio residuo saranno devoluti, fatta salva diversa destinazione imposta dalla legge, ad altri Enti o Associazioni con analoghe finalità individuati dall'Assemblea Straordinaria o, in mancanza, alla Fondazione Italia Sociale.
- Con la nomina del liquidatore decadranno tutti gli Organi dell'Accademia a eccezione dell'Organo di Controllo che resterà in carica fino al termine delle operazioni di liquidazione.
- All'Organo di Controllo il liquidatore dovrà presentare bilancio finale di liquidazione per la sua approvazione.

#### Articolo 31 - Disposizioni che regolano il funzionamento dell'Accademia

- Il funzionamento dell'Accademia e dei suoi Organi centrali e territoriali è disciplinato dal presente Statuto, approvato dall'Assemblea Straordinaria dei Delegati,
- dal Regolamento, che ne è parte integrante, e dal Codice Etico. Il Regolamento e il Codice Etico sono approvati dalla Consulta Accademica che deve esaminare e approvare anche ogni loro eventuale modifica.
- Per quanto non espressamente previsto dal presente Statuto, si fa riferimento alle norme del Codice Civile.

#### NUOVO REGOLAMENTO

#### TITOLO I: L'ACCADEMICO

#### Articolo 1 - Candidatura, ammissione, rintracciabilità, dimissioni

- La domanda di ammissione, di cui all'art. 6 dello Statuto, dovrà essere inoltrata al Presidente dell'Accademia tramite apposita modulistica stabilita dal Consiglio di Presidenza contenente un breve curriculum vitae, una dichiarazione di condivisione delle finalità dell'Accademia, l'accettazione delle norme statutarie e regolamentari, del Codice Etico e la liberatoria relativa alla raccolta ed elaborazione dei suoi dati personali come previsto dalla normativa vigente. Detta domanda, se presentata da una Delegazione, sarà sottoscritta dal candidato Accademico, dal Delegato presentatore e da un Accademico della Delegazione, previo parere positivo della Consulta, come previsto dall'art. 26 dello Statuto. La domanda dovrà essere inoltrata al Presidente solo dopo che il candidato avrà partecipato ad almeno tre conviviali della Delegazione, salvo possibili motivate deroghe di competenza del Presidente. Se presentata da una **Legazione**, la domanda, da inoltrare tramite apposito modulo, sarà sottoscritta dal candidato e dal Legato.
- Salvo diversa delibera del Consiglio di Presidenza, si può essere Accademico solo nella Delegazione o Legazione comprendente nel suo territorio il Comune della propria residenza o del proprio domicilio o della propria dimora.
- Il candidato Accademico, qualora venga accettato dal Presidente, dovrà corrispondere la quota sociale come previsto dal successivo comma 4, entro 30 giorni dalla comunicazione di accoglimento della domanda. Decorso detto termine senza il versamento della quota sociale, l'accettazione del Presidente si considera annullata, senza ulteriore avviso.
- La quota sociale, limitatamente al primo anno di iscrizione, è aumentata di due terzi rispetto alla quota annua stabilita dalla Consulta Accademica.
- L'Accademico ha il dovere di contribuire, con lealtà e senso di appartenenza, al buon andamento della vita accademica. Egli si conforma alle decisioni legittimamente prese dalla Consulta della Delegazione nell'ambito delle norme statutarie, regolamentari e del Codice Etico.
  L'Accademico ha il dovere di notificare con sollecitudine alla Segreteria, anche
- tramite il proprio Delegato o Legato, ogni variazione che dovesse intervenire in relazione ai dati in precedenza comunicati alla Segreteria (professione, attività svolta, residenza, domicilio, dimora, numeri telefonici, indirizzo mail, ecc.), in modo da rendere sempre possibile la sua rintracciabilità.
- L'Accademico può in ogni momento rassegnare le proprie dimissioni con qualsia-si modalità indirizzandole al Presidente dell'Accademia anche tramite il proprio Delegato o Legato. Le dimissioni sono irrevocabili, non necessitano di presa d'atto e sono immediatamente efficaci. Esse non danno diritto alla restituzione della quota sociale corrisposta.
- L'Accademico in regola con il pagamento della quota sociale riceve annualmente, con le modalità stabilite dal Consiglio di Presidenza, la tessera o la convalida annuale comprovante l'appartenenza all'Accademia e, al momento della sua ammissione, le insegne accademiche.
- Gli Accademici che rivestono un qualsiasi incarico o intendono volontariamente contribuire alle attività culturali, redazionali e promozionali dell'Accademia (Rivista, Guida ai ristoranti, pubblicazioni, sito internet, ecc.), lo fanno a titolo gratuito.

## Articolo 2 - Comunicazione dei provvedimenti

- I provvedimenti di decadenza per mancata partecipazione, per morosità e incompatibilità, i richiami, le esclusioni e le revoche, nonché i provvedimenti di chiusura di Delegazioni e Legazioni, sono pronunciati dal Presidente dell'Accademia che provvede a darne comunicazione per Raccomandata AR o PEC, o con qualunque altra modalità, anche con tecnologie informatiche (a titolo esemplificativo e non esaustivo: posta elettronica ordinaria, Sms, WhatsApp, Messenger, Signal, Telegram, Viber, ecc.) che comporti la trasmissione del provvedimento al destinatario, purché possa essere comprovato il suo ricevimento da parte dell'Accademico.
- I provvedimenti decorrono dalla data di ricevimento del provvedimento stesso o



## Nuovo Statuto e Regolamento

- entro 10 giorni dalla data della eventuale Raccomandata AR inesitata.
- In ogni caso di irreperibilità dell'Accademico destinatario del provvedimento, esso diverrà esecutivo, e non più appellabile, se entro i due mesi successivi alla comunicazione l'Accademico non avrà dato notizia di sé, aggiornando i propri indirizzi atti a ricevere i provvedimenti.

#### Articolo 3 - Decadenza dalla qualifica di Accademico per mancata partecipazione

- Può decadere dalla qualifica di Accademico chi non abbia partecipato negli ultimi 12 mesi, senza fondata giustificazione scritta, ad almeno 2 riunioni conviviali della Delegazione cui appartiene.
- La decadenza di cui al precedente comma è proposta, ai sensi dell'art. 8 dello Statuto, con provvedimento motivato, dal Delegato con il parere favorevole della Consulta della Delegazione ed è pronunciata dal Presidente dell'Accademia che provvede a darne comunicazione con le modalità indicate all'art. 2 del Rego-
- La decadenza dalla qualifica di Accademico non dà diritto alla restituzione della quota sociale corrisposta.

## Articolo 4 - Pagamento della quota sociale, decadenza per morosità e incompa-

- L'Accademico deve versare alla Segreteria dell'Accademia, entro il 31 marzo di ogni anno, tramite il Delegato o il Legato o con altre modalità stabilite dal Consiglio di Presidenza, la quota sociale annua.
- Dopo una sollecitazione scritta (anche per via telematica) da parte del Delegato o del Legato, o dove egli non provveda entro il 31 marzo, del Tesoriere dell'Accademia inviata anche per via telematica, decade dalla qualifica l'Accademico che non abbia comunque provveduto al pagamento della quota dell'anno entro il
- Decade dalla qualifica di Accademico chi, in qualsiasi momento, risulti incompatibile ai sensi dell'art. 6, comma 1 dello Statuto. La decadenza per incompatibilità non dà diritto alla restituzione della quota sociale corrisposta.
- La decadenza di cui ai precedenti commi è pronunciata dal Presidente dell'Accademia, ai sensi dell'art. 8 dello Statuto, sentito il Delegato o il Legato. Il provvedimento è comunicato dal Presidente dell'Accademia, con le modalità
- indicate all'art. 2 del Regolamento.

#### Articolo 5 - Provvedimenti disciplinari: richiamo ed esclusione

- I provvedimenti di **richiamo** e di **esclusione** previsti dall'art. 8 dello Statuto sono comunicati dal Presidente, con le modalità indicate all'art. 2 del Regolamento.
- L'esclusione dalla qualifica di Accademico non dà diritto alla restituzione della quota sociale corrisposta.

#### Articolo 6 - Trasferimento

- Salvo diversa delibera del Consiglio di Presidenza, e secondo quanto previsto dall'art. 24, comma 4 dello Statuto, il trasferimento ad altra Delegazione o Legazione è consentito solo nel caso che l'Accademico trasferisca la propria residenza, o il proprio domicilio o la propria dimora nel territorio di altra Delegazione o Le-
- gazione. Il trasferimento è consentito anche nel caso che la propria residenza, o il proprio domicilio o la propria dimora venga a trovarsi nel territorio di una nuova Delegazione o Legazione.
- Dette richieste debbono essere sottoposte al Presidente tramite apposito modulo contenente il parere del Delegato o Legato di provenienza. Il Presidente può accogliere dette domande sentito il parere del Delegato della Delegazione o del Legato della Legazione nella quale il richiedente intenda trasferirsi.
- Nei casi in cui nel Comune dove l'Accademico intenda trasferirsi sia stata costituita più di una Delegazione, la richiesta di ammissione potrà essere rivolta a una sola
- L'Accademico che trasferisca la propria dimora all'estero in un luogo dove non sia costituita una Delegazione o Legazione, viene considerato dimissionario ai sensi dell'art. 8 dello Statuto. Qualora successivamente si trasferisca in altro luogo ove sia costituita una Delegazione o Legazione, l'Accademico può richiedere al Presidente la riammissione, purché permangano i requisiti prescritti dall'art. 6, comma 1 dello Statuto, versando unicamente la quota sociale dell'anno in corso.

## TITOLO II: FUNZIONAMENTO DEGLI ORGANI DELL'ACCADEMIA

## Articolo 7 - Nomina del Delegato

- Alla scadenza del mandato del Delegato, il Consiglio di Presidenza può confermare il Delegato uscente ai sensi dell'art. 17 dello Statuto. Oppure può richiedere agli Accademici della Delegazione, sentiti dal Segretario Generale con modalità telematica (posta elettronica, messaggistica, ecc.) l'indicazione di uno o più candidati a tale carica tra gli Accademici effettivi in regola con il pagamento della quota sociale, con esclusione del Delegato non confermato.
- In caso di dimissioni, scomparsa, impedimento e revoca del Delegato, gli Accademici, sentiti dal Segretario Generale con le modalità indicate al comma 1, indicano al Consiglio di Presidenza uno o più candidati tra gli Accademici effettivi in regola con la quota sociale, con esclusione del Delegato dimissionario o revocato
- Il Consiglio di Presidenza, ai sensi dell'art. 25 dello Statuto, tiene conto delle indicazioni di cui ai precedenti commi che debbono pervenire **entro 15 giorni** dalla richiesta o dall'evento e che debbono essere corredate da esaustivo curriculum accademico. Dopo averle valutate, procede alla nomina del Delegato ai sensi dell'art. 17 dello Statuto, ovvero richiede agli Accademici della Delegazione l'indicazione di un altro candidato, con le modalità indicate al comma 1. Nel caso in

- cui gli Accademici della Delegazione non esprimano le indicazioni richieste entro 15 giorni, il Consiglio di Presidenza può provvedere alla nomina con propria
- Ove, per mancata indicazione o per mancata accettazione della nomina o per qualsiasi altra causa, risulti impossibile nominare il Delegato, la Delegazione verrà chiusa dal Consiglio di Presidenza e gli Accademici saranno considerati dimissionari, senza diritto alla restituzione della quota sociale corrisposta. Il Consiglio di Presidenza delibererà in merito alla eventuale attribuzione del territorio della Delegazione chiusa o alla sua trasformazione in Legazione.

- Articolo 8 Dimissioni e impedimento del Delegato
   Qualora un Delegato sia dimissionario, oppure per qualsiasi altra causa o impedimento, sia impossibilitato a svolgere regolarmente la sua mansione, il Delegato stesso, o il Vice Delegato con maggiore anzianità accademica, o in mancanza il Consultore con maggiore anzianità accademica, provvede a segnalare il fatto con immediatezza al Presidente dell'Accademia.
- In ogni caso, con delibera del Consiglio di Presidenza, assume la funzione di Delegato ad interim, sino alla nomina del nuovo Delegato, il Vice Delegato con maggiore anzianità accademica o, in mancanza, il Consultore con maggiore anzianità accademica.

#### Articolo 9 - Revoca del Delegato e del Coordinatore Territoriale

- Il Delegato e il Coordinatore Territoriale possono essere revocati in qualsiasi momento, con provvedimento motivato, dal Consiglio di Presidenza, qualora non osservino le norme dello Statuto, del Regolamento e del Codice Etico e le direttive emanate dagli Organi Centrali dell'Accademia. Il Coordinatore Territoriale viene revocato qualora il Consiglio di Presidenza, in
- qualsiasi momento, deliberi di non nominare il Coordinatore Territoriale ai sensi dell'art. 23, comma 1, dello Statuto.
- La revoca, di per sé, non implica esclusione o decadenza dall'Accademia, salvo i casi previsti dall'art. 8 dello Statuto.

- Articolo 10 La Consulta della Delegazione
   Ai sensi dell'art. 26 dello Statuto, il Delegato deve costituire al più presto, e comunque entro 30 giorni dalla nomina, tra gli Accademici effettivi, la Consulta della Delegazione e nominare tra i propri Consultori uno o due Vice Delegati, un Segretario e, facoltativamente, un Tesoriere, affidando loro le opportune competenze per il buon funzionamento della Delegazione. Le cariche di Vice Delegato e di Segretario non sono cumulabili.
- I verbali delle riunioni della Consulta vengono redatti dal Segretario, o in sua assenza da altro Consultore, e sono tenuti dal Delegato e messi a disposizione degli Accademici della Delegazione.

#### Articolo 11 - Vertenze e Collegio dei Probiviri

- Per quanto indicato dall'art. 22 dello Statuto, ogni questione e controversia deve essere sottoposta al Collegio dei Probiviri entro 30 giorni dalla data d'inizio della stessa.
- La richiesta deve contenere l'esposizione ampia dei fatti e deve essere inviata tanto al Presidente del Collegio, quanto alle parti interessate. Il ricorso ai Probiviri non sospende l'efficacia delle delibere degli Organi Centrali dell'Accademia.
- Il Presidente del Collegio, può, informandone le parti, e salvo esplicita richiesta contraria di una delle parti in causa, decidere inappellabilmente in merito, in veste di amichevole compositore.
- Su decisione del Presidente del Collegio, o quando previsto dalle norme in vigore in Italia, le riunioni in presenza possono essere sostituite da comunicazioni e deliberazioni a distanza, tramite posta elettronica o altri sistemi informatici o telematici.
- Il Collegio, o il Presidente del Collegio, decide inappellabilmente applicando le norme contenute nello Statuto, nel Regolamento e nel Codice Etico entro 30 giorni dal ricevimento del ricorso.

#### TITOLO III: PREMI, DIPLOMI, RICONOSCIMENTI

### Articolo 12 - Premi, Diplomi e Riconoscimenti

- Tutti i riconoscimenti, i premi e i diplomi sono destinati a non Accademici e possono consistere in somme in denaro, opere d'arte o targhe o medaglie o attestati, deliberati dal Consiglio di Presidenza.
- I premi concessi dal Consiglio di Presidenza sono:
- Premio Orio Vergani a persone, organizzazioni o associazioni che abbiano onorato, con la loro attività e le loro opere, la cultura gastronomica e la civiltà della tavola italiana in qualsiasi campo, in Italia o all'estero. Premio **Gianni Fossati**, a giornalista della carta stampata, che, con i suoi scritti
- originali, abbia contribuito, in Italia o all'estero, alla valorizzazione della cultura gastronomica italiana.
- IÍ Delegato può inviare al Consiglio di Presidenza, entro il mese di marzo di ogni anno, previo parere favorevole della Consulta della Delegazione, proposte per l'assegnazione dei riconoscimenti, premi e diplomi in essere decisi dal Consiglio di Presidenza.
- Premio **Dino Villani** al prodotto artigianale di comprovata tipicità locale e con una tradizione da mantenere e tutelare.
- Premio Giovanni Nuvoletti a persona o organizzazione che abbia contribuito in modo significativo alla conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale.
- Premio Massimo Alberini, assegnato a nome della Delegazione, a quegli esercizi commerciali o attività artigianali che, da lungo tempo, offrono alimenti di produzione propria, lavorati con ingredienti di qualità eccellente e tecniche

- rispettose della tradizione del territorio, del Codice Etico e delle norme vigenti.
- d) **Diploma di Cucina Eccellente** in Italia.
- e) **Diploma di Buona Cucina** in Italia e all'estero.
- La soppressione, la modifica e l'introduzione di premi e riconoscimenti sono di competenza del Consiglio di Presidenza e non richiedono la revisione del presente Regolamento.
- Le Delegazioni, le Legazioni e i Centri Studi Territoriali non possono istituire diplomi, attestati, premi, borse di studio a nome dell'Accademia Italiana della Cucina, senza l'autorizzazione del Consiglio di Presidenza.

## Articolo 13 - Deposito Ricette tradizionali e azioni a tutela di prodotti agroalimentari

- Il Delegato, con il parere favorevole della Consulta della Delegazione, può inviare al Consiglio di Presidenza, tramite apposita modulistica, una richiesta per il deposito presso Enti pubblici o studi notarili, di ricette classiche della tradizione locale particolarmente meritevoli di essere tutelate. Il deposito potrà avvenire solo dopo aver ottenuto il consenso del Consiglio stesso.
- dopo aver ottenuto il consenso del Consiglio stesso.
   La Delegazione, previa autorizzazione del Consiglio di Presidenza, può contribuire a tutelare, anche a supporto di Enti Pubblici, con varie forme (De. Co, P.A.T. IGP, DOP o altro) particolari prodotti della nostra gastronomia tradizionale.

#### TITOLO IV: L'ATTIVITÁ CULTURALE ED EDITORIALE

#### Articolo 14 - Il Centro Studi dell'Accademia

- Nel quadro delle attività rivolte al conseguimento degli scopi istituzionali dell'Accademia, è costituito il Centro Studi intitolato al suo ideatore Franco Marenghi con funzione di indagine, di analisi e di consulenza su argomenti di carattere storico, economico, sociologico, gastronomico, nutrizionale e tecnico inerenti la cucina italiana.
- Il Consiglio di Presidenza nomina e revoca in qualsiasi momento il Presidente del Centro Studi e fino a un massimo di 15 componenti, di chiara fama e competenza nel settore della civiltà della tavola e della cultura gastronomica.
- Il Presidente del Centro studi provvede alla nomina di un Vice Presidente e di un Segretario.
- Tutti i componenti del Centro Studi entrano in carica e decadono in coincidenza con gli altri Organi statutari dell'Accademia.
- Il Centro Studi deve riunirsi almeno una volta all'anno, anche per via telematica, su convocazione del suo Presidente; i verbali di dette riunioni vengono inviati per conoscenza al Consiglio di Presidenza.

#### Articolo 15 - I Centri Studi Territoriali

- Possono costituirsi, in Italia, i Centri Studi Territoriali (CST) aventi come oggetto lo studio di fenomeni e temi a carattere generale e locale con la competenza territoriale indicata dal Consiglio di Presidenza. Essi svolgono altresì attività di ricerca e di studio in merito ai temi che di volta in volta vengono indicati dal Consiglio di Presidenza e contribuiscono alla redazione di opere gastronomiche pubblicate dall'accademia
- Il CST è costituito sia da Accademici che da altre persone esperte nel settore della civiltà della tavola e della cultura gastronomica, residenti nel territorio di competenza. Tutte le nomine hanno durata triennale e coincidono con le nomine degli altri Organi statutari dell'Accademia.
- La nomina e la revoca, in qualsiasi momento, del Direttore del CST sono di competenza del Presidente dell'Accademia, sentito il parere del Coordinatore Territoriale.
- 4. La nomina e la revoca, in qualsiasi momento, dei componenti dei CST sono di competenza del Presidente dell'Accademia, sentito il Direttore del Centro Studi Territoriale. È prevista la presenza di un solo Accademico, non Delegato, per ogni Delegazione, fatta eccezione per il Coordinatore Territoriale che è componente di diritto del CST, ma che non può ricoprire la carica di Direttore o Segretario del CST.
- Il CST è convocato dal suo Direttore e si riunisce almeno una volta l'anno, anche per via telematica. I verbali della riunione sono tenuti dal Segretario del CST, nominato dal Direttore, e messi a disposizione del Presidente dell'Accademia.

#### Articolo 16 - La Biblioteca dell'Accademia

Nel quadro delle attività rivolte al conseguimento degli scopi istituzionali dell'Accademia, è costituita la Biblioteca intitolata al suo ideatore "Giuseppe Dell'Osso", formata da opere provenienti da donazioni o acquisti. La Biblioteca, che può essere collocata anche presso Enti pubblici o poli universitari, fa parte del servizio bibliografico nazionale (SBN), rete promossa dal Ministero dei Beni e Attività Culturali, ed è aperta al pubblico.

#### Articolo 17 - Le Pubblicazioni accademiche: Rivista, Guida ai Ristoranti, Pubblicazioni monografiche, Carnet degli Accademici, siti Internet

- Rientrano tra le attività editoriali rivolte al conseguimento dello scopo istituzionale le pubblicazioni che cura l'Accademia: la Rivista periodica "Civiltà della Tavola", la "Guida ai Ristoranti", opere di interesse gastronomico, che potranno essere pubblicate a mezzo stampa e/o attraverso il sito internet dell'Accademia, nonché tramite altre forme di consultazione on line.
- La Rivista dell'Accademia è aperta alla collaborazione gratuita di tutti gli Accademici. La pubblicazione nella Rivista delle schede relative a riunioni conviviali nelle Delegazioni può essere effettuata solo se esse saranno inviate alla Segreteria dell'Accademia non oltre trenta giorni dalla data del convivio.
- La "Guida ai Ristoranti", coordinata e diretta dal Presidente dell'Accademia, deve avere uniformità nei criteri di esposizione e di giudizio, secondo le indicazioni

- che, anche sotto gli aspetti redazionali, verranno diramate ai Delegati, ai Legati e ai Coordinatori territoriali.
- 4. La Segreteria dell'Accademia cura periodicamente gli aggiornamenti del "Carnet degli Accademici", che viene messo a disposizione degli Accademici con le modalità stabilite dal Consiglio di Presidenza. Anche ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, i dati contenuti in detto carnet sono soggetti all'obbligo della riservatezza ed è vietato l'uso di essi per impieghi personali, politici, commerciali, promozionali e pubblicitari e per la comunicazione di fatti e notizie che non siano di stretta pertinenza culturale accademica.
- Nella Rivista, nella Newsletter, nella Guida ai ristoranti e in ogni altra pubblicazione accademica, anche edita localmente dalle Delegazioni, è vietata ogni pubblicità di prodotti enogastronomici o di esercizi della ristorazione, dell'accoglienza o di scuole di cucina.
- 6. Le Delegazioni possono pubblicare, a loro cura e spese, gli atti dei convegni culturali da esse organizzati e opere di carattere gastronomico, previa autorizzazione del Consiglio di Presidenza. È vietata la vendita di dette pubblicazioni, o la loro distribuzione, sotto qualsiasi forma, al di fuori dell'ambito dei membri della propria Delegazione o del Centro Studi competente per territorio, senza la preventiva autorizzazione del Consiglio di Presidenza.
- 7. Le Delegazioni, le Legazioni, i Centri Studi Territoriali e gli Accademici non sono autorizzati ad aprire siti internet, né possono inviare newsletter, notiziari, bollettini o altro materiale consimile a nome dell'Accademia Italiana della Cucina o dei suoi Organi Territoriali al di fuori dell'ambito dei membri della propria Delegazione, Legazione o del Centro Studi competente per territorio; è invece ammessa la partecipazione, con il consenso e sotto la diretta responsabilità del Delegato o Legato, a blog o social network purché il logo dell'Accademia appaia sempre collegato al nome della Delegazione o Legazione e riguardi esclusivamente l'attività della stessa.

#### Articolo 18 - Le riunioni conviviali, il Simposiarca e la valutazione del ristorante

- 1. Fondamentale importanza per il conseguimento dello scopo istituzionale hanno le riunioni conviviali fra gli Accademici nelle singole Delegazioni.
- Le riunioni conviviali fra Accademici nelle singole Delegazioni sono tenute, a cadenza almeno bimestrale, con un numero minimo di sei all'anno, fatte salve le opportune frequenti visite di monitoraggio dei ristoranti nel territorio, da parte anche di singoli Accademici, previa una consigliabile predisposizione di un loro programma annuale da parte del Delegato con la Consulta della Delegazione.
- 3. Al termine della riunione conviviale, preferibilmente organizzata da un Simposiarca Accademico della Delegazione, individuato di volta in volta dal Delegato, gli Accademici della Delegazione effettuano la valutazione a mezzo dell'apposita scheda stabilita dal Consiglio di Presidenza. Non vengono valutate le riunioni conviviali svolte in circoli o abitazioni private o comunque in locali non aperti al pubblico e nei locali al di fuori del territorio della Delegazione o Legazione.
- Le valutazioni di cui al comma precedente, riferite esclusivamente alle conviviali accademiche, potranno essere riportate nelle schede pubblicate sulla rivista dell'Accademia.
- Le recensioni e le valutazioni dei ristoranti da inserire nelle Guide dell'Accademia debbono essere frutto di esperienze di Accademici sotto la direzione e la responsabilità del Delegato o Legato.
- Nel corso delle conviviali accademiche è vietato fumare.
- 7. Le riunioni conviviali possono essere tenute fuori dal territorio della Delegazione, fino a un massimo di due all'anno, salvo diversi accordi tra i Delegati. In tali casi il Delegato che organizza la riunione conviviale fuori dal proprio territorio deve per tempo informare il Delegato ospitante e comunque prima dell'invio della comunicazione della riunione ai propri Accademici e non deve procedere ad alcuna valutazione o consegnare premi, riconoscimenti, vetrofanie, guidoncini, ecc.
- 3. Il Delegato, prima di procedere all'organizzazione di convegni e manifestazioni culturali e gastronomiche, anche se tenute per via telematica, che non siano le normali riunioni conviviali accademiche, deve sottoporre il programma al Segretario Generale almeno 15 giorni prima dell'evento e ottenerne l'autorizzazione.
- Il Delegato prima di utilizzare il logo e il nome dell'Accademia o accettare di rappresentare ufficialmente l'Accademia in particolari manifestazioni, deve ottenere l'autorizzazione da parte del Segretario Generale.
- 10. Fatto salvo il comma 7 del presente articolo, in caso di manifestazioni accademiche da svolgere fuori dal territorio della propria Delegazione, il Delegato proponente deve ottenere l'autorizzazione del Segretario Generale sottoponendogli il programma almeno 30 giorni prima dell'evento, allegando il parere del Delegato del territorio dove si tiene l'evento e del Coordinatore Territoriale competente, ove esistente.
- Nel corso delle riunioni conviviali e di altre manifestazioni accademiche non sono consentite iniziative di carattere promozionale o commerciale al di fuori delle pubblicazioni o delle attività dell'Accademia.
- Le relazioni di altre attività accademiche al di fuori delle normali riunioni conviviali dovranno essere inviate alla Segreteria dell'Accademia per la loro eventuale pubblicazione nella Rivista dell'Accademia.

#### Articolo 19 - La scheda informativa annuale

Il **Delegato** deve inviare ogni anno alla Segreteria, entro il mese di febbraio, la scheda informativa e delle attività svolte nell'anno precedente, stabilita dal Consiglio di Presidenza.

#### Articolo 20 - Norma transitoria

I membri presenti nell'Albo d'Onore, al momento dell'approvazione del presente Regolamento, mantengono le loro prerogative.

## **FOCUS**

see page 3

# SUMMER ARRIVES WITH NUMEROUS ADVERSITIES BUT ALSO BRINGS AN IMMENSE LUST FOR LIFE

Beyond rising prices and shortages of many raw materials, which affect everyone, restaurants are experiencing another crisis:

the 'no-show' phenomenon.



his strange summer arrives burdened by innumerable adversities. Torrid heat, accompanied by a disastrous drought which undermines cultivation and causes water rationing even for drinking or washing. More than justified fears about gas shortages and consequent rising electricity costs. Exorbitant petrol and diesel fuel prices passing the 2-euro mark. Missing raw materials from the warring nations, Russia and Ukraine, alongside the ghastly images which we witness with utter horror. A terrifying rate of Covid-positive cases and, consequently, contagion, which only a few months ago would have induced our minders to barricade us at home. And yet, everything is open, everyone roams freely, unmasked at the stadium, at mega-concerts with over 70,000 **spectators**, stacked like sardines at the Palio in Siena; even the last bastion has crumbled: the few faithful attendees of the Holy Mass are almost all missing masks. Add several disasters, natural or otherwise (the Marmolada avalanche and various fires in Rome), drownings and sudden low-cost airline strikes which turn holidays into a veritable nightmare.

## After so much suffering, the economy must restart

Despite all this, the desire to escape, live, go out, have fun overrides every negative event: artistic cities teeming, seaside and mountain resorts fully booked, no hotel vacancies or restaurants to eat without being mobbed. Good. We needed this. After so much suffering, the economy needs to restart. However, as noted above, this is a critical moment for Italian restaurateurs: rising costs, low professionalism among staff, frequently poor ingredients, monotonous menus, the urge to hoard. In these crowded times, we shout for joy when we leave a restaurant satisfied by the meal. The habitually com-

plaint-prone category of restaurateurs now faces the painful problem of no-shows: a table is booked and nobody turns up. This inconsiderate behaviour is apparently on the rise; rumours are rife that besides rude, uncouth clients, malicious competitors are also involved. Restaurateurs defend themselves by requiring names and mobile numbers, calling soon after a booking to check or a few hours before the reserved time to confirm it. The swankiest, priciest venues require credit card details, taking hefty advance payments even for waiting lists, let alone reservations. No-shows are generally charged the price of a tasting menu without the wine. Some have sued, and lost. A booking is now a contract, with a deposit. None of this, of course, applies to Academicians who always book and then turn up or call to apologise for being unable to sample the cuisine due to unforeseen circumstances.

In this issue of the magazine you will find, as the final items, **the new Statute and By-laws**. These are very important regulations elaborated following years of experience, and must be familiar to all Academicians. We are also having a dedicated brochure printed for inclusion in the next issue of *Civiltà della Tavola*, so that it will always be conveniently available for consultation.

President Paolo Petroni, the President's Council, the Secretariat in Milan and the Editorial Office in Rome offer all Academicians, in Italy and abroad, their best wishes for an enjoyable summer holiday.

> The offices of the Milan Secretariat will remain closed from 8 to 19 August; the Editorial Office in Rome, from 1 to 31 August.



### **FOOD AND UPCYCLING**

See page 4

Up-cycled foods use ingredients otherwise excluded from human consumption, and have positive ecological effects. Examples include: beverages made from antioxidant-rich avocado seeds; flours obtained from plant milk by-products, such as soya, oat or almond pulp; or cocoa water, which is beneficial and thirst-quenching.

## FOOD AND CULTURE IN PIER PAOLO PASOLINI

See page 6

A century after Pier Paolo Pasolini's birth, Lunigiana Academician Giuseppe Benelli recalls the writer's dining habits, describing some of his characters who only consumed what was strictly necessary.



## GIANNI FRASI: A MAN, MANY TALES

See page 8

Treviso Academician Giancarlo Saran describes the figure of the Veronese Gianni Frasi, who passed away in 2018: a self-proclaimed 'bean hunter' and protagonist in the world of coffee and beyond. Perhaps Italy's foremost coffee expert, he discovered niche plantations on several continents and was also a connoisseur of Sarawak pepper, with its distinctive aroma.



#### THE SUGAR BUSINESS IN GENOA

See page 11

Until the second post-war period and continuing into the early 1960s, Genoa was, in terms of entrepreneurship, still a 'capital' of the sugar industry. Paolo Lingua, Academician for Genova-Golfo Paradiso, narrates the long history of the Genoese quest for a sugar trade monopoly, from the Crusades onwards.

## AMARO SILANO: 2 CENTURIES OF HISTORY

See page 14

The liqueur Amaro silano stands out for its beneficial tonic and digestive properties combined with herbaceous overtones: scents evoking the typical fragrances of undergrowth, and a pleasantly medicinal taste. Its ingredients come from the Sila National Park.

## SOPRESSA D'ALTA MARCA, A TYPICAL NICHE PRODUCT

See page 16

Sopressa from Treviso is a large salame-like preparation whose size varies according to that of the bovine casing which contains it. It is made in limited batches by small producers following a strict protocol. The filling must remain tender and compact, exuding the pleasant, almost sweet fragrance of slow-cured meat and spices.

## SAMBUCA FROM CIVITAVECCHIA

See page 18

Massimo Borghetti, Honorary Delegate for Civitavecchia, tells the true story of sambuca, which began far earlier than the proliferation of its many imitators. Devised in Civitavecchia in 1851 by the patriot Luigi Manzi, its 'ultra-secret' recipe was inherited by his descendants, who then recently sold it to the Molinari company.

## **CANNOLO: A SICILIAN DELICACY**

See page 20

The *cannolo*, an extraordinary dessert in all its simplicity, is one of the world's favourite Sicilian specialities, perceived as an icon of Italian pastry art. The history of Sicilian *cannoli* (the plural) is steeped in myths and legends both sacred and profane, and each province has its characteristic filling and decoration style.



### **PEACHES: QUEENS OF SUMMER**

See page 22

There are many varieties of this hypocholesterolaemic low-calorie fruit, which is rich in minerals and antioxidants. Among the best-loved summer fruits, it stars in many culinary creations, and in the early 20<sup>th</sup> century, several delicate, exclusive peach-based desserts were dedicated to aristocrats or famous figures.





## MAINSTAYS OF ITALIAN SUMMER CUISINE

See page 24

A trolley of Italy's greatest summer dishes, beginning with the classic melon and prosciutto and continuing with the ever-popular Piedmontese vitello tonnato (veal with tuna sauce), cold rice salad, carpaccio and chicken salad. But the enduring standard-bearer of Italian summer foods remains caprese: sliced tomato, mozzarella and fragrant basil.

## FONIO AND TEFF: RISING STARS AMONG CEREALS

See page 26

In reality, they are the world's most ancient cereals, but new horizons are opening for them because they are adapted to arid ground (they grow in an area of Africa known as the Sahel), and their whole-grain flours are very versatile, even for coeliac disease patients, as they are gluten-free.



#### **MICROWAVE OVENS**

See page 28

Gorizia Delegate Roberto Zottar lists and explains the functions, advantages and disadvantages of an appliance whose use is increasingly common in the kitchen. The microwave oven heats food by harnessing the interaction between matter and electromagnetic fields generated by the machine. The latest generation of microwave ovens also offer a traditional oven function, whether ventilated or static.

#### THE GREEN PEARL

See page 30

The pea, with its perfect spherical shape, sweet flavour and brilliant colour, is like a tiny green pearl. In particular, the pea had a starring role during the Middle Ages on the tables of both peasants and nobles, though in different ways. Peasants dried peas, while the wealthy ate them fresh. Peas have long been the focus of many recipes.



#### **SIGNS: MAKING RESTAURANTS VISIBLE**

See page 32

Signs indicating restaurants, *trattorie* and inns are among the most immediate ways of promoting their activities locally. A carefully wrought sign outside a venue provides a set of messages to attract customers' attention. A distinctive sign can excite curiosity and represent a venue's identity.

## THE FOOD SYSTEM: THE SCENARIO FOR 2022

See page 34

Andrea Vitale, Honorary Academician for Milano Navigli, reports on the problems and possible solutions discussed in the recent G7 Agricultural meeting. These include the surge in food prices and the necessity to face the sustainability problem in agriculture, sharing the different EU countries' varied experiences.



### **MARMALADE AND JAM**

See page 35

Marmalade is made from citrus fruits, while jam comes from other fruits, and, in Italy, exists in normal and 'extra' (more fruit-rich) varieties. Rome Delegate Gabriele Gasparro explains how to discern these differences, paying attention to the correct degree of cooking during home preparation.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga Summarized: Federica Guerciotti