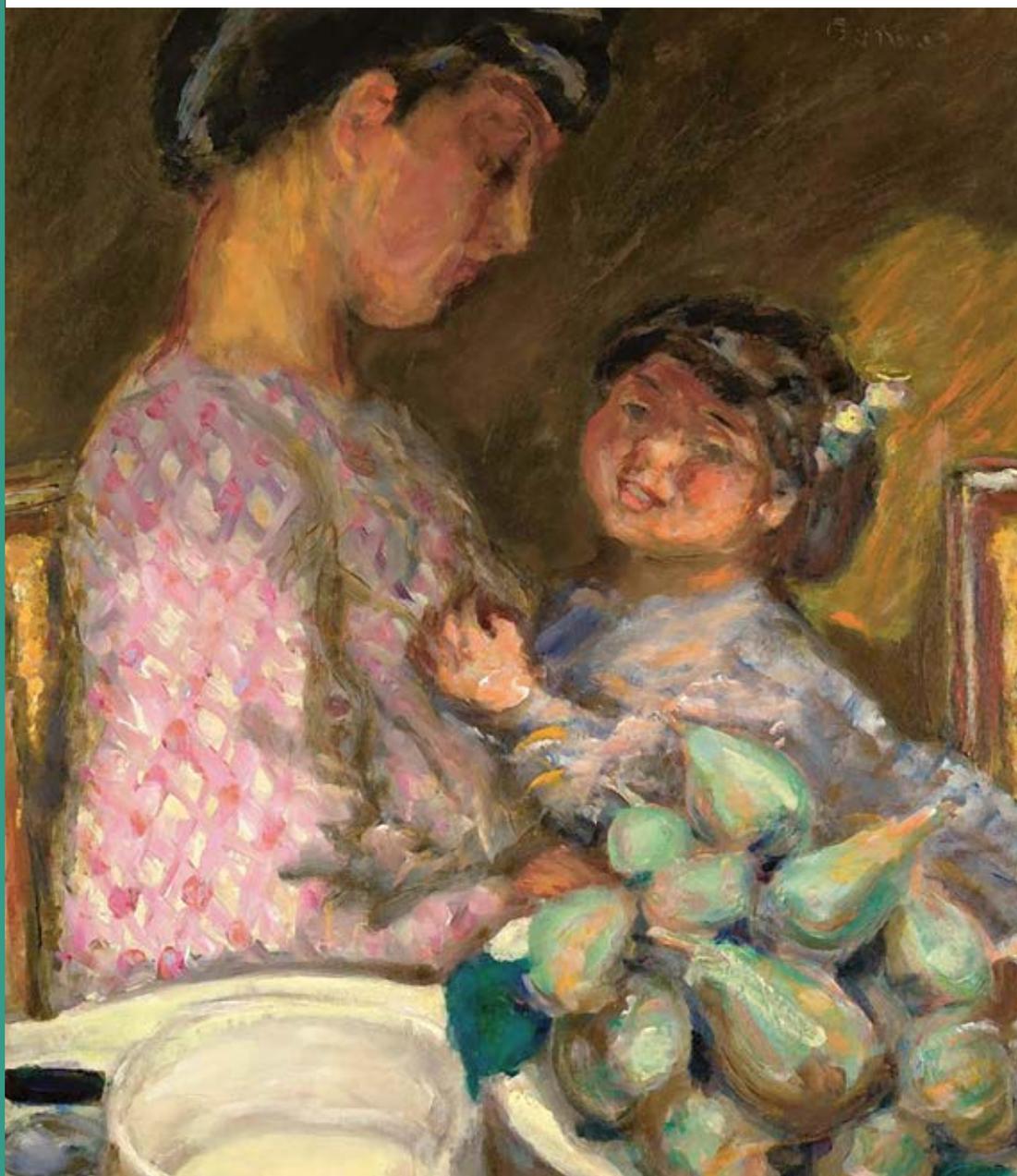


CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 351, SETTEMBRE 2022 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

SETTEMBRE 2022 / n. 351

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIÙ

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIUSEPPE BENELLI, ROBERTO BONATI,
ATTILIO BORDA BOSSANA, GIANCARLO BURRI,
ELISABETTA COCITO, FRANCESCO DONATI,
FLAVIO DUSIO, GABRIELE GASPARRO,
PAOLO LINGUA, PAOLO PETRONI,
MATTEO PILLITTERI, TULLIO SAMMITO,
GIANCARLO SARAN, ALDO E. TAMMARO,
ANDREA VITALE.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.



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



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

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

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
Via GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



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



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Un piatto di fichi" (1921) di Pierre Bonnard, collezione privata

Focus del Presidente

3 Il mitico e misterioso carrello della spesa
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Il consumismo alimentare
solidale
(Tullio Sammito)



6 Un cambio di panorama?
(Elisabetta Cocito)



Tradizioni • Storia

8 Galileo e il buon vino
(Giuseppe Benelli)



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.



- 10** Garibaldi e i miti del Risorgimento a tavola
(*Francesco Donati*)



- 12** Maestro Martino, sei secoli ma non li dimostra
(*Aldo E. Tàmmaro*)

- 14** La Razione K e la Dieta Mediterranea
(*Attilio Borda Bossana*)



Territorio • Turismo • Folklore

- 16** Il carciofo spinoso di Menfi
(*Matteo Pillitteri*)



- 18** La fava greca
(*Paolo Lingua*)



Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 20** Il puzzone di Moena
(*Giancarlo Saran*)



- 22** Per fare un buon risotto
(*Roberto Bonati*)

- 24** I magnifici quattro
(*Giancarlo Burri*)

- 26** Pasta e fagioli: un vanto italiano
(*Flavio Dusio*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 28** Aumenta il consumo degli alcolici fra i giovani
(*Gabriele Gasparro*)

- 30** Il vertiginoso aumento dei prezzi dei generi alimentari
(*Andrea Vitale*)

In libreria

- 32** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 33** Eventi e Convegni delle Delegazioni
38 Accademici in Primo Piano
39 Calendario Accademico
42 Attività e riunioni conviviali
52 Carnet degli Accademici
53 Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"
54 International Summary





Il mitico e misterioso carrello della spesa

*Un insieme di prodotti simbolici
acquistati da un ipotetico
(e un po' pazzoide) cliente.*

I problemi cui si accennava a inizio estate sono presenti, anzi acuiti, a inizio autunno. I giornali, sempre con titoli sensazionalistici, in attesa delle nuove varianti invernali del perfido virus, ci parlano di bollette pazze di gas e corrente, di inflazione galoppante e del mitico e misterioso **"carrello della spesa"**. Cosa sia e cosa contenga nessuno lo sa. Tuttavia fa notizia, colpisce l'immaginario. Ci si immagina un cliente di un ipotetico supermercato, non importa se al Nord o al Sud, se conveniente o meno, che riempie questo carrello con i prodotti decisi da chi sa chi e, così facendo, si accorge che la sua spesa è aumentata del 10% rispetto a qualche mese fa. Un po' come il paniere ISTAT dei prezzi al consumo: sono tanti prodotti simbolici che nessuno però compra in un unico paniere.

Consumare ciò che serve e non sprecare nulla

Vediamo in che consiste la "botta": 564 euro a famiglia! Ma quale famiglia? Di quante persone? Cosa mangia questa famiglia? Quello che vogliono loro! Un misto indigeribile: olio di semi, burro, margarina, farina, uova. Tra questi, il gelato che sarebbe aumentato del 18% (cosa che penso nessuno abbia notato nel mese di agosto rispetto a giugno o luglio) e **la pasta, con un aumento, a oggi, del 22%**. La pasta costa circa 1 euro (da 0,60 a 1,60 e oltre) al pacco da 500 grammi, cioè per 5 persone: 0,044 centesimi di aumento a testa. **In un anno, 10 euro in più a testa, secondo gli ultimi consumi**, che per altro in questi mesi sono aumentati del 21%. Insomma, lo reggiamo tale aumento, basta consumare ciò che serve e non sprecare nulla anche a causa delle scadenze spesso fittizie scritte sulle confezioni.

Delle lamentele dei ristoratori abbiamo già diffusamente parlato: dopo il vuoto da *lockdown* al pienone estivo ma **con bollette della luce stratosferiche, la richiesta di ristori è un continuum.**

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia



Un divertente argomento gastronomico estivo

Un altro argomento gastronomico estivo, molto divertente, **è stato un falso manifesto-parodia comparso sui social** in cui viene chiesto di scegliere tra **"la carbonara con la pancetta o con il guanciale"**? La risposta oggi è ovvia: per la carbonara, sono tutti concordi, ci vuole il guanciale. Ma non è così dappertutto e non è sempre stato così nell'evolversi della ricetta. Sono stati scritti molti libri e articoli su tale diatriba e non è certo questo il luogo per parlarne.

Il guanciale, al di fuori di Roma e del Lazio, era introvabile fino a qualche anno fa e ancora oggi moltissimi preparano la carbonara con la pancetta, anzi l'industria alimentare la vende a cubetti, nelle apposite vaschette, spesso, ahinoi, affumicata. Ricordo bene che anche a Roma, negli anni Settanta, la facevano quasi tutti con la pancetta. Usarla non è un sacrilegio, il bello delle ricette è che le varianti fanno parte della cucina e della sua storia.





Il consumismo alimentare solidale

di Tullio Sammito

Accademico di Ragusa

Dai Gruppi di Acquisto Solidale (GAS), ai cosiddetti "Alveari", ossia comunità di acquisto diretto tramite produttori locali.

Gli "Alveari" rappresentano oggi il punto d'arrivo del consumismo alimentare solidale. Bisogna partire da lontano, ossia dai GAS, sigla che sta per Gruppi di Acquisto Solidale. Negli ultimi decenni, abbiamo assistito alla nascita e all'inarrestabile crescita di innumerevoli fenomeni, soprattutto in quegli scenari mondiali in cui l'anima pulsante economica era, ed è ancora, il capitalismo, con i suoi capi-

saldi irrinunciabili di crescita costante e tendente all'infinito, e di sfruttamento di risorse materiali e umane illimitate. Tuttavia, gli incombenti **cambiamenti climatici**, il progressivo **esaurirsi delle materie prime**, i flussi migratori inarrestabili, la crisi mondiale epidemica non ancora finita e, davvero ultimi in ordine di tempo, **i cambiamenti degli assetti geopolitici mondiali** innestati dalla guerra in Ucraina hanno inferto duri e gravi colpi al complesso sistema di interconnessioni e di internazionalizzazione delle economie mondiali.

Nuove potenzialità di sviluppo commerciale e, soprattutto, sostenibile

Questo è lo scenario che, con gli innumerevoli suoi settori in crisi, ha rappresentato l'*humus* particolarmente fertile per

le nuove potenzialità di sviluppo commerciale e, soprattutto, sostenibile. **L'ottimizzazione necessaria della disponibilità di materie prime**, il riutilizzo e riciclo di prodotti esistenti, la ricerca di prodotti a chilometro zero **in funzione dell'immediata reperibilità e sicura genuinità**, hanno dato vita a **un nuovo sistema** capace di auto generarsi e in grado di procedere all'infinito pur con risorse finite. Insomma, non più estrarre, produrre, distribuire, consumare e smaltire, bensì **riutilizzare, recuperare, innovare, ottimizzare**, creando una logica, e perché no, anche una logistica inverse. Ecco delineato lo sfondo della nascita, dell'affermarsi e della trasformazione dei GAS. Il primo nacque a Fidenza, in Emilia Romagna, nel 1994. Nel 2004, dopo dieci anni, essi erano divenuti 170. Oggi, nella sola Lombardia se ne contano 429.

I Gruppi di Acquisto Solidale possono strutturarsi in una tripla modalità.

- La tipologia di organizzazione più semplice e informale: **un insieme di persone che acquistano collettivamente**, senza che siano divenuti struttura e senza che si siano costituiti in alcuna forma associativa che abbia la pur minima configurazione giuridica.
- Una seconda tipologia consistente in **un gruppo di acquisto di privati che però divengono soci di un'Associazione** che si registra presso l'Agenzia delle Entrate.
- La terza via, la più complessa, rappresentata da un gruppo che si costituisce in Associazione, diviene soggetto giuridico presso l'Agenzia delle Entrate e **ottiene strutture, locali pubblici, piazze, stand privati e agevolazioni varie** consistenti anche in finanziamenti e incentivazioni con fondi locali, regionali o statali.



Prodotti popolari nell'Alveare



Di questo terzo gruppo fanno parte gli "Alveari". Il primo nasce a Le Fauga, vicino Tolosa, e **Madame Odile** è la prima Ape Regina. Oggi essi sono **diffusi in tutta Europa e sono più di 1500.**

Il primo "Alveare" italiano nasce nel 2014 a Torino

Il primo Alveare italiano nasce nel 2014 a Torino, **nel quartiere operaio Mirafiori.** Nel 2019, i membri consumatori iscritti nella piattaforma raggiungono l'incredibile numero di **centomila e più di mille sono i produttori.** A Milano, il primo Alveare nasce a Isola, nel maggio 2019. Oggi, fanno parte della rete 2.600

aziende agricole che servono 229 gruppi di acquisto i quali effettuano ogni mese oltre venticinquemila ordini di latte, formaggi, uova, frutta e verdura tramite piattaforma o *app-mobile*. **Al momento, in Italia operano 235 "Alveari"**, di cui 34 solo a Milano.

Il produttore vende *online* i suoi prodotti direttamente ai membri (Alveari), **senza intermediari**, stabilendo autonomamente i prezzi ed effettuando un guadagno dell'80% sul prezzo pagato dal consumatore; il 20% spetta al titolare dell'Alveare. La media della distanza di distribuzione va dal massimo di 41 km a Milano a distanze di gran lunga minori in tutti gli altri luoghi d'Italia e il cui minimo è dato dall'"Alveare" di Modica, sito in viale Resistenza Partigiana, ossia nel cuore pulsante

te della città e per di più vicinissimo, circa l'approvvigionamento, a orti, frutteti, masserie, caseifici artigianali, tutti ubicati appena fuori dal centro abitato.

Nel primo anno di Covid e di totale *look-down*, quando gli "Alveari" si attivarono per fare le consegne a domicilio (come riporta la giornalista **Luisanna Benfatto** de "Il Sole 24 Ore" in un'intervista a **Simona Cannataro**, responsabile della comunicazione per la rete degli "Alveari"), si è registrato un picco di iscrizioni di 35.000 nuovi utenti.

Gli "Alveari" hanno raggiunto impensabili livelli di diffusione

Gli ultimi dati del 2021, primi mesi, riportano 11.500 ordini mensili fatti dai consumatori nella rete; un incremento di vendite del 62% per i produttori, rispetto al 2020, e **un fatturato totale che sfiora i 4 milioni di euro.** Grazie a Internet e dietro la spinta del Covid, gli Alveari hanno quindi sancito la loro piena affermazione, raggiungendo impensabili livelli di diffusione. Per finire, un breve elenco dei nomi più noti e dei gruppi di distribuzione più radicati nelle varie regioni di cui i tanti "Alveari" fanno parte: Le galline felici; L'Alveare che dice sì; Social Market La formica; L'Arca; Campi aperti per la sovranità alimentare; E Circles (50 "GAS" a Milano) e, infine, Portal GAS (gestione web di un'*app mobile*) che permette agli iscritti la gestione tecnologica e informatizzata dei propri ordini: dalla produzione, alle ordinazioni, alla distribuzione, alla vendita al consumatore.





Un cambio di panorama?

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

I paesaggi piemontesi, punteggiati di vigne, di coltivazioni di mais, o di risaie allagate, stanno mutando a causa del forte cambiamento climatico, tuttavia, nuove colture potrebbero essere avviate con successo.

Una vecchia cartolina dal Piemonte e, ai tempi d'oggi, una foto inviata via whatsapp delle bellezze naturali e degli inconfondibili paesaggi punteggiati di vigne, di dorate coltivazioni di mais, oppure delle risaie allagate, potrebbero entrare nell'album dei ricordi o nei programmi televisivi del genere "come eravamo"? Forse no, almeno non a breve; vale comunque la pena fare **alcune considerazioni sullo stato attuale dell'agricoltura della regione, ma soprattutto su quello che verrà.**

Il paesaggio rappresenta la narrazione storica delle condizioni socio economiche e delle evoluzioni della tecnica e della scienza che si sono succedute nel tempo e quello che è oggi davanti ai nostri occhi è, purtroppo, il risultato della trascuratezza, dell'eccessivo sfruttamento dei terreni mirato a ottenere la massima produttività e quindi il massimo profitto. A ciò si aggiunge il forte cambiamento climatico che sta caratterizzando le nostre terre, minacciando il nostro avvenire.

Emblematico è il caso delle risaie, oggi aride

Emblematico è il caso delle risaie che, richiamando il titolo, cambiano panorama; la suggestiva immagine dei campi irrigati ha lasciato, per ora, posto a piantine germogliate su un terreno arido, **con una coltivazione ridotta rispetto allo scorso anno.** Alcuni risicoltori hanno abbandonato il riso **destinando i campi a una soia di seconda coltura.** Un problema che **riverbera i suoi effetti anche sulla cucina.** Il riso piemontese si caratterizza per la sua eccellenza, per la resa in cottura e per la salubrità; per difenderlo dall'aggressività del mercato estero si è puntato su tali aspetti, tanto che oggi, finalmente, la domanda è salita, sia in Italia sia all'estero, e sarebbe paradossale non poterla soddisfare appieno.

Il problema si pone anche per il mais, l'erba medica e il foraggio: si prevede



una riduzione dei raccolti variabile tra il 30% e il 40%. In particolare le semine di mais si sono ridotte a favore di colture che esigono meno acqua come il sorgo, il girasole e la soia.

Volendo vedere però il bicchiere mezzo pieno, il rialzo delle temperature in un territorio come il Piemonte, abituato a climi più freschi, può **offrire l'opportunità di implementare o sperimentare colture insolite**. Il cambio di clima sta modificando anche i tempi di raccolta, favorendo chi ha puntato sui prodotti tardivi e questo va inevitabilmente a influenzare anche i consumi, la cucina e i suoi sapori. **Ne sta beneficiando l'agricoltura a quote più alte**: a fine giugno abbiamo ancora ottime ciliegie, taccole, piselli quando, nelle condizioni precedenti, la stagione sarebbe praticamente finita. Per contro, dolci deliziosi e confetture saporite si possono già fare con frutti immessi in grandi quantità sul mercato a prezzi abbordabili.

Un esempio innovativo è l'arachide, la cui produzione potrebbe essere tentata su larga scala

Un esempio innovativo è l'arachide, coltivata in Italia già dagli anni Cinquanta del Novecento soltanto in piccola percentuale, ma la cui produzione, complice il cambiamento climatico, potrebbe oggi essere tentata su larga scala. È infatti in corso **uno studio di fattibilità** da parte di un'azienda piemontese produttrice di frutta secca **in collaborazione con l'Università di Torino**. Sono state individuate due aree, una nel Vercellese e una nel Torinese, che offrono **terreni adatti a prevalenza sabbiosa** dove testare le diverse varietà di piante. Nel 2021, ne sono state testate sette e nel corrente anno quattro. Se gli esperimenti dovessero dare esiti positivi, le arachidi piemontesi potrebbero entrare in commercio già nel 2023, con innegabili vantaggi economici e di sostenibilità ambientale. **La pianta è ecosostenibile** in quanto non richiede grandi quantità di concimi azotati e, inoltre, consentirebbe di sostituire



gradualmente l'import dall'estero evitando così trasporti a lunga distanza. Un prodotto, quindi, al cento per cento Made in Italy.

L'arachide, come noto, **fornisce un olio molto utilizzato** dall'industria alimentare nei prodotti da forno, nella maionese e anche nella frittura. Abbiamo a lungo sorriso, quasi con compatimento, davanti alle immagini dei film americani in cui i protagonisti fanno merenda con il loro amatissimo **burro di arachidi**, una crema ottenuta dalla macinatura dei semi; la nostra diffidenza davanti a questa merenda è sempre stata palpabile. L'invenzione pare si debba a **George A. Bayle jr**, un farmacista di Saint Louis il quale, nel 1890, appurato l'alto valore proteico delle arachidi, volle creare qualcosa di alternativo alla carne per la popolazione meno abbiente che, dato l'alto costo, non poteva permettersela. Forse una lezione da cui trarre profitto: d'altro canto non abbiamo forse guardato con diffidenza molti vegetali arrivati dal nuovo mondo che sono poi diventati parte integrante della nostra cucina? Potrà forse turbare, ma magari un domani anche il burro di arachidi potrebbe diventare una risorsa...

Produrre anche generi "esotici" è ormai una via quasi obbligata

Tentare di produrre in autonomia per il consumo nazionale anche generi "esotici" è ormai una via quasi obbligata: vediamo gli **avocado** e le **banane** che crescono in zone del nostro Paese fino a ieri

destinate ad altre colture, così come non ci deve stupire se l'olivo sta tornando in Piemonte e se **un imprenditore coraggioso ha dato vita a una piantagione di tè sul lago Maggiore**. Per quest'ultima coltura, già in passato sono documentati diversi tentativi, in particolare a Parigi a metà Ottocento e poi a Pavia. È proprio da qui che il nostro imprenditore ha preso ispirazione: gli studi di Pavia avevano riscontrato che il territorio di Premosello, nel Verbano Cusio Ossola, presentava un terreno adatto alla coltivazione del tè. **Dopo venti anni di sperimentazione e lunghi viaggi di formazione in Cina, oggi l'azienda di Premosello ha già ottenuto un discreto raccolto** e riconoscimenti internazionali.

Su un altro fronte, due giovani intraprendenti, studiando gli archivi locali, hanno scoperto che **il Monferrato e l'Astigiano, nel Medioevo, erano un punto di riferimento importante per la produzione dello zafferano**, apprezzato anche alla corte di Parigi, e hanno così deciso di impiantarne una coltivazione, appoggiandosi all'Università di Parma, che si occupa della valutazione dello zafferano a livello mondiale, per quanto riguarda in particolare gli aspetti di gusto e olfattivi.

Questi sono solo alcuni esempi di come **l'agricoltura sia in movimento continuo**, a volte piegandosi alle bizze del clima, a volte sfruttandone le potenzialità. Non potremo certo competere con i grandi produttori mondiali, ma se ci riusciremo, otterremo prodotti sani, freschi che influenzeranno la nostra cucina nei piatti in cui li useremo, rendendoli unici. Voglio crederci.



Galileo e il buon vino

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

“Accelera la potenza fantastica e la speculazione creatrice”.

Per quasi due millenni **Aristotele** è stato l'autorità indiscussa per quanto riguarda la fisica, l'astronomia e la scienza in generale. **Galileo Galilei**, nato nel 1564 e morto nel 1642, mise in discussione le teorie aristoteliche, dimostrando che la Terra ruota intorno al Sole, elaborando il principio di inerzia, la relatività del movimento e molto altro ancora. Più di tutto, però, Galileo ha teorizza-

to e messo in pratica il moderno metodo scientifico. Quasi mai ci si sofferma sulla cucina del genio pisano che, stando a una serie di testimonianze storiche, **pare fosse un raffinato amante del vino d'eccellenza**. Nel *Capitolo contro il portar la toga*, poemetto scritto nella giovinezza contro l'ipocrisia delle convenzioni, scrive: “Che importa aver le vesti rotte o intere,/che gli uomini sien turchi o bergamaschi,[...] anzi vo' dirti una mia fantasia,/ che gli uomini son fatti com' i fiaschi.// Quanto tu vai la state all'osteria,[...] guarda quei fiaschi, innanzi che tu beva/quel che v'è drento; io dico quel vin rosso,/che fa vergogna al greco e alla verdea:/tu gli vedrai che non han tanto addosso,[...]”

e poi son pien di sì eccellente vino,/che miracol non è se le brigate/gli dan del glorioso e del divino.//Gli altri, ch'han quelle veste delicate,/se tu gli tasti o son pieni di vento,/o di belletti o d'acque profumate,/o son fiascacci da pisciarvi drento!”

Descriveva il vino come “sangue della terra”

La passione di Galileo per il buon vino è confermata da una lettera inviata al conte fiorentino **Lorenzo Magalotti**, nella quale descriveva il vino come “sangue



Villa “Il gioiello”, dimora di Galileo ad Arcetri

della terra”, **illustrandone con grande maestria i piaceri che procurava nella mente e nel corpo**. Lo scienziato **trasse spunto proprio dal vino**, e dalle sue migliori caratteristiche di dilatazione termica rispetto all’acqua, **per progettare il termoscopio**, un particolare tipo di termometro **per misurare la temperatura atmosferica**. Nei *Discorsi e dimostrazioni matematiche intorno a due nuove scienze*, Galileo analizza un esperimento in cui il vino rosso passa in una fiasca d’acqua senza immediatamente diffondere ma restando coeso.

Da profondo intenditore, **usava dire che il vino è un insieme di “umore e luce”**, aprendosi a nuove riflessioni sopra l’irradiazione solare che porta alla maturazione del frutto della vite e alla sua trasformazione in vino. Galileo partiva dalla viticoltura, dalle tecniche di allevamento delle viti da lui coltivate e studiate scientificamente con la precisione del compasso geometrico, trasformando i suoi campi in modelli di matematica precisione.

Il primo microscopio apre la via al futuro nello studio dell’uva

La realizzazione del primo microscopio apre la via al grande futuro nello studio dell’uva, del mosto e del vino.

Vincenzo Viviani, nel *Racconto storico della vita del Sig.r Galileo Galilei*, scritto nel 1654, annota: “Quantunque le piacesse la quiete e la solitudine della villa, amò però sempre d’aver il commercio di virtuosi e d’amici, da’ quali era giornalmente visitato e con delizie e regali sempre onorato. [...] E particolarmente premeva nell’esquisitezza e varietà de’ vini d’ogni paese, de’ quali era tenuto continuamente provvisto dall’istessa cantina del Ser. mo Gran Duca e d’altrove: e tale era il diletto ch’egli aveva nella delicatezza de’ vini e dell’uve, e nel modo di **custodire le viti, ch’egli stesso di propria mano le potava e legava nelli orti delle sue ville**, con osservazione, diligenza et industria più che ordinaria”. Così Galileo aveva in regalo dal principe **Leopoldo de’ Medici** “vino di Montepulciano” e

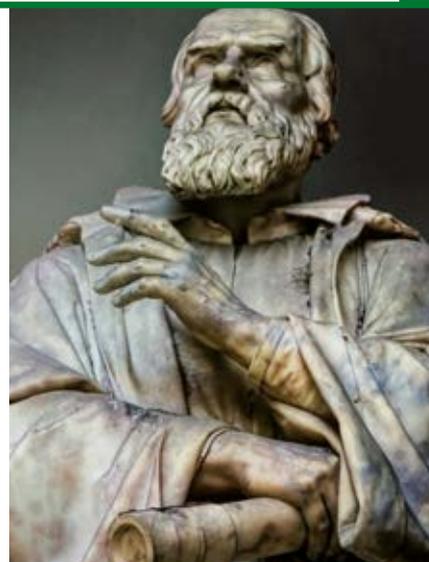
chiedeva in pagamento per la costruzione di un compasso “un secchio del miglior vino che si sia fatto questo o l’anno passato”, tenendo a chiarire la “cognizione della misura del secchio” ovverosia “... tanta, che quattro buoni compagni in una sentata ne vedrebbero il fondo”.

Negli anni in cui visse agli arresti domiciliari, la vigna era quasi un’ossessione

Negli ultimi anni della sua vita, a seguito del ben noto processo per eresia, Galileo visse agli arresti domiciliari **nella sua dimora di Arcetri, trovando sollievo nella viticoltura, nello studio dell’idraulica della vite e nella produzione di vino**. **Nicolò Ghirardini**, canonico toscano, racconta che “Pochi erano quelli che sapevano metter in pratica i suoi precetti nel tempo di potare e legare le viti. Si tratteneva molte ore continue in un suo orticello, e tutte quelle pergolette ed anguillare accomodava di sua mano, con tanta simmetria e proporzione, che era cosa degna d’esser veduta”. La vigna era per Galileo quasi un’ossessione e negli anni era divenuto un esperto coltivatore che lasciava appunti enologici su come “cavar da un medesimo tino il vino dolce e maturo e far che vi resti l’agro”.

Nel 1633, la figlia suor **Maria Celeste** parla dell’arrivo di dieci barili di vino da San Miniato al Tedesco che furono immagazzinati in due botti della capienza di 6 barili una e di 5 ½ l’altra, mentre in una missiva del 2 febbraio 1634, **Geri Bocchini**, segretario privato di **Ferdinando II** e amico personale dello scienziato fiorentino, scriveva, seguendo le indicazioni del Granduca: “Ho finalmente procurato l’ordine del vino cioè di cinque barili, bianco, rosso, ciliegiuolo, chiarello, claretto, bruschetto, piccante, dolce, e di qualunque altro colore o sapore, che V. S. desidera, perché di Castello non vi deve essere altro che del dolce, per quanto mi dicono”.

Il suo modo di bere e fare il vino ci è tramandato da Viviani: “**Era parco per**



lo contrario nell’uso del vino, ma lo desiderava buono, e perciò era solito farlo egli stesso, o farlo fare secondo un suo metodo, del quale tramandò a noi la memoria il Senatore **Andrea Arrighetti**. [...] Per cavare da un medesimo tino il vino dolce e maturo, e far sì che vi resti l’agro, si faccia empire il tino di uve senza ammostare, in grappoli interi, e si lasci così stare qualche poco di tempo; che, sturando la cannella, uscirà vino maturo, che sarà quello dei grani delle uve più maturi spremuti dal peso e carico proprio dei grappoli, che sono i primi a scoppiare, e dopo che sarà uscito tal vino dolce, pigiando ed ammostando l’uve, ne uscirà il vino assai meno maturo, anzi assai agro, secondo però che l’uve per loro stesse saranno più o meno mature generalmente”. Una sperimentazione che ha delle forti analogie con quella che oggi viene chiamata “macerazione carbonica”.

Per Galileo quegli “esquisiti nettari” acceleravano la potenza fantastica e la speculazione creatrice. **Bere buon vino aiutava a “dilucidare e svegliar le menti”** per “introdursi nel ricchissimo erario della natural filosofia”. E gli “esquisiti nettari” sembravano rappresentare lo strumento per eccellenza per attivare quella “chiave de’ sensi” che aiuta “le osservazioni e l’esperienze”. Il vino, dunque, non solo rappresenta la perfetta allegoria del sole e della luce, consona a combattere il freddo dell’inverno e della vecchiaia, ma anche **lo strumento sensitivo che apre il pensiero** e permette di raggiungere uno stato di grazia, un’intima relazione tra uomo e mondo.



Garibaldi e i miti del Risorgimento a tavola

di **Francesco Donati**
Accademico di Ravenna

*L'eroe dei due mondi
amava la frugalità,
al contrario di Cavour,
che pranzava
al ristorante,
e di Mazzini, goloso
di cioccolato e torte.*

I vari diari che parlano di **Garibaldi** ne restituiscono un uomo **amante della cucina semplice, basata sui ritmi delle stagioni**. Riferiscono che a tavola fosse parco e, potendo, preferisse mangiare **pane e formaggio**, accompagnato magari in stagione da **fave fresche** sguosciate. Altri affermano che amava il **pesce crudo** e questo sarebbe compatibile con la sua lunga vita di marinaio. Gli piacevano **le gallette, che ispirarono poi i "biscotti di Garibaldi", tuttora in vendita nei negozi inglesi**. Nella sua azienda di Caprera, indossò per lo più i panni dell'agricoltore. Per primo seminò un campo di fave di cui era particolarmente goloso. Si narra che quando tornava dai campi mangiasse su una tavola apparecchiata con fogli di giornale, ma su di essa non mancavano i prodotti freschi del suo orto e del suo campo.

*A Caprera allevava
centoquaranta mucche,
duecento capre e cento pecore*

A Caprera c'erano centoquaranta mucche, duecento capre e cento pecore. La figlia **Teresita** gli curava, inoltre, **un fornito pollaio** e da bravissima amazzone andava a caccia tornando spesso con qualche cervo o cinghiale.

Il rapporto di Garibaldi col vino risulta controverso. **Si narra che bevesse poco, magari solo quello prodotto con le uve della sua Caprera**. Non deve però essere stato sempre così, e come tanti amava avere in tavola cibi buoni. Nelle memorie curate da **Alexandre Dumas** (*Vita e memorie di Giuseppe Garibaldi, scritte e pubblicate da lui medesimo*, 1860), mentre si trovava in Francia (1834) in fuga per imbarcarsi a Marsiglia, si fermò in una osteria dove afferma di aver trovato "una buona cena e del vino di paese assai gustoso". Secondo un altro aneddoto, trovandosi nelle colline del Parmense (1861), ospite della contessa **Trecchi Araldi**, madre di un colonnello dei garibaldini, si invaghì della locale malvasia frizzante e ne fece spedire decine di barbatelle a Caprera da mettere nella sua vigna. **Francesco Carrano** (*Garibaldi nella guerra del 1859 in Italia*) narra che, nel corso della seconda Guerra di Indipendenza, trovandosi a Gattinara, fu invitato a cena dall'arciprete di quel paese, noto per l'ottima cucina e per le rinomate bottiglie di vino Gattinara che invecchiava dieci e più anni. Il generale ricusò l'invito, ma vi andò un certo numero di suoi ufficiali. A Teano (1860), **Vittorio Emanuele II** lo invitò a colazione, ma lui rifiutò con la scusa di aver già pranzato.





Caprera, Monumento a Garibaldi (Luigi Bistolfi)

Lo trovarono poi seduto su di un gradino che mangiava pane e formaggio con alcuni ufficiali. Probabilmente **non gradì sedersi a tavola con personaggi politici e di corte che non gli avevano lesinato dispetti**.

Diversi sono gli episodi che riferiscono come Garibaldi si accontentasse di una cena o di un pranzo improntati alla frugalità. Si tratta per lo più di episodi legati alle guerre, alla fuga da nemici o a incontri non graditi. Dopo la morte di **Anita**, trovandosi all'“Osteria del Genio” di Palazzolo sul Senio (1849), dovette accontentarsi di una cena a base di pane, uova e una tazza di caffè.

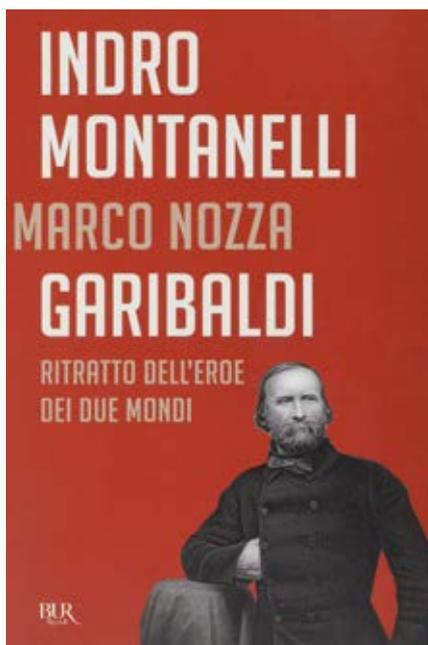
La biografia scritta da Indro Montanelli e Marco Nozza

Nella biografia di Garibaldi scritta da **Indro Montanelli** e **Marco Nozza**, si legge che mangiava di rado carne, però **quando si trovava nell'America del Sud ne gustava per lo più arrostita**. Gradiva cuocerla mettendone un blocco crudo sui carboni ardenti, raschiandone e mangiandone il sottile strato annerito dalla brace, e rimettendola poi ad arrostitore un'altra volta. **È noto che era ghiotto di caffè**. In occasione del suo **terzo viaggio in Inghilterra** (1864), Garibaldi fu acclamato al suo arrivo da centinaia di migliaia di persone. Incontrò, oltre a **Mazzini** e **Panizzi** (fuori-



Novara, Monumento a Camillo Benso (Giuseppe Dini)

uscito reggiano che era direttore del British Museum), diversi rivoluzionari russi. Fu ospite di **Seely**, deputato liberale e uno dei più ricchi industriali inglesi; incontrò anche **Palmerston** ma tanta popolarità non fu gradita alla **regina Vittoria**. A casa Seely, Garibaldi si alzava presto per fare il caffè, poiché non gli piaceva quello delle cucine del padrone di casa. Leggendo le memorie del garibaldino **Giuseppe Bandi** (*I mille, da Genova a Capua*) si apprende che, mentre era al servizio della Repubblica del Rio Grande do Sul, al comando della nave da lui battezzata “Mazzini”, catturò un naviglio carico di caffè che vendette a un mercante di Montevideo. Pochi giorni dopo



Pisa, Monumento a Giuseppe Mazzini (Orazio Andreoni)

fu ferito alla testa e si riprese dopo che **Carignolia** gli versò in gola una tazza di caffè. Fermatosi alcuni mesi nella città di Laguna dove conobbe Anita (1839) cominciò a bere anche il “matè” e **Clelia** afferma che lo consumava nella sua casa di Caprera. Infine, circa **i piatti preferiti da Garibaldi**, la figlia Clelia (*Mio Padre, ricordi di Clelia Garibaldi*) scrive che amava **lo stoccafisso, il baccalà, il minestrone genovese e le olive in salamoia**.

Altri protagonisti del Risorgimento a tavola

All'opposto dell'eroe dei Mille, **Cavour amava la buona cucina**; pranzava, come è noto, in uno dei migliori ristoranti di Torino, il “Ristorante del Cambio” dove si custodisce ancora il “suo” tavolo. Lo statista piemontese era solito dire che “cattura più amici la mensa che la mente”. Amministrava varie proprietà agricole e contribuì allo sviluppo del vino Barolo importando dalla Borgogna tecniche di vinificazione avanzate. Dicono **amasse bere il “bicerin”**, tipica bevanda torinese a base di cioccolato, caffè, crema di latte. **Mazzini era invece golosissimo di cioccolato e torte** e si racconta che durante gli anni dell'esilio ripetesse: “Il cioccolato ha mille pregi: consola dai fallimenti, dai tradimenti, dalle ingiurie della vita, dalla malinconia per le passioni perdute e per quelle mai avute”.



Maestro Martino, sei secoli ma non li dimostra

di Aldo E. Tàmmaro

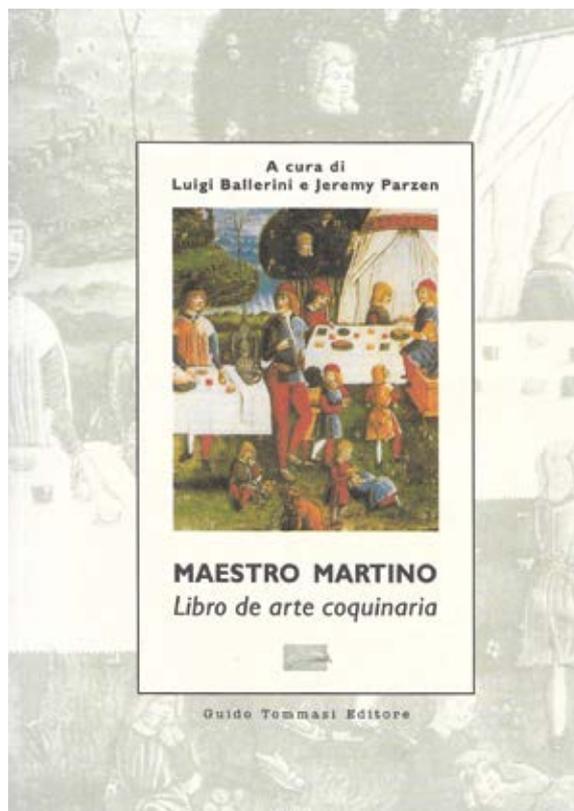
Accademico di Milano Brera

*Definito dal Plàtina
"principe dei cuochi",
ha permesso, con il suo
ricettario,
di ridurre le distanze
fra le raffinatezze
culinarie delle corti
e la cucina popolare.*

Una sola circostanza è certa per quanto riguarda la nascita e la dipartita di **Martino de' Rossi**, o Martino de Rubeis, il luogo in cui vide la luce: Grumo, frazione di Torre, in Valle di Blenio, allora facente parte del Ducato di Milano, conquistata nel 1495 dai cantoni svizzeri e oggi appartenente al Canton Ticino. L'anno di nascita si pone in una data poco definibile del 1430 e per la morte si parla dell'ultimo ventennio del secolo, molto probabilmente a Milano (ma c'è anche chi propende per Roma). Superando queste incertezze e desiderando celebrare quello che forse è stato il loro concittadino più illustre, i suoi convallerani di

Blenio **hanno deciso di celebrarne nel 2022 il sesto centenario**. La sua propensione per la culinaria si manifestò molto presto, quando Martino divenne cuoco e rettore di un ospizio oggi scomparso, ma allora tappa importante per i viandanti che si spostavano fra il Nord e il Sud dell'Europa attraverso il passo del Lucomagno. Si trasferisce poi a Milano, alla corte di **Francesco Sforza** e infine approda a Roma come cuoco personale del cardinale camerlengo **Ludovico Scarampi Mezzarota**, patriarca di Aquileia, tanto noto per l'opulenza dei suoi banchetti da essere soprannominato cardinal Lucullo.

*La qualifica "alla catalana"
accompagna molte
delle sue ricette*



Durante i lunghi soggiorni napoletani del prelado, Martino ebbe l'occasione di **venire in contatto con la cucina araba** e soprattutto di **approfondire i rapporti con le tradizioni alimentari catalane**, già iniziati a Roma; la qualifica "alla catalana" accompagna, infatti, molte delle sue ricette, a testimonianza del fatto che a quei tempi la cucina catalana era dominante, come lo sarebbero state poi quella italiana e quella francese, "e oggi chi lo sa", come sostiene lo studioso **Luigi Ballerini**. Per inciso, quest'ultimo è autore della succosa introduzione al martiniano *Libro de arte coquinaria* (Guido Tommasi, Milano 2003), che contiene anche una serie di ricette di Martino interpretate in chiave moderna dalla gastronomo **Stefania Barzini**, e rese accessibili a chi vi ci si volesse cimentare, da sé.

L'unica immagine di Maestro Martino, a destra vestito di rosso, alla corte degli Sforza. Da Liber Jessus, Biblioteca Trivulziana, Milano

I limiti temporali sono anch'essi incerti, ma pare che dal 1456 fino ad almeno il 1467 Martino lavorò alle **non meno di quattro stesure della sua opera**, sessantacinque fogli manoscritti non numerati, in lingua volgare, il cui sottotitolo recita: *Composto per lo egregio Maestro Martino Coquo olim del Reverendissimo Monsignor Camorlengo et patriarcha de Aquileia*. Quattro sono gli esemplari di manoscritti giunti fino a noi: il *Bueler nr. 19* alla Pierpoint Morgan Library di New York; l'esemplare della Library of Congress di Washington; l'esemplare Vaticano Urbinate *Anonimo Catalano* e quello di Riva del Garda. **Dell'esemplare più prezioso, in pergamena, si sono perse le tracce nel 1970** dopo ripetuti passaggi di proprietà.

Il significato storico-gastronomico dell'opera ha portato a diverse definizioni del cuoco

Il significato storico-gastronomico dell'opera di Martino ha portato a diverse definizioni del cuoco bleniese: da **"Leonardo da Vinci dell'arte gastronomica"** a **"antenato degli chef"**, a **"fondatore della cucina italiana moderna"**, e via dicendo. In effetti, non si può disconoscere che in quei sessantacinque fogli sia compendiate una serie di caratteristiche che ne fanno **un'opera innovativa e sotto certi aspetti anche rivoluzionaria**. I piatti non vi compaiono come un mero elenco di ricette, ma **sono ordinati in base agli ingredienti e all'ordine delle portate**; le dosi sono rapportate al numero dei commensali; vengono indicati i tipi di strumenti da impiegare; si indicano i tempi di cottura (scanditi in preghiere: uno o due *paternoster*, un *miserere*) e gli ingredienti alternativi a quelli che venissero a mancare. All'epoca di Martino, l'occupazione del Mediterraneo orientale da parte dei Turchi aveva fatto crollare l'importazione delle spezie dall'Estremo Oriente: un grave colpo per le abitudini culinarie di allora, che prevedevano un ampio uso di questi esotici e dispendiosi insaporitori. *L'arte coquinaria* di Martino prevede **l'impiego di ingredienti nostrani per insaporire le**



vivande, rendendo così questa pratica **accessibile anche alle classi meno abbienti**, che fino ad allora non avevano potuto permettersi gli alti costi delle spezie orientali. **La scelta del volgare, lo stile preciso**, la mancanza di fronzoli lessicali evidenziano l'intenzione dell'autore di **rendere la sua opera ampiamente fruibile**. Una serie di elementi che consentono di affermare che il ricettario di Martino ha permesso anche di ridurre le distanze fra le raffinatezze culinarie delle corti e la cucina popolare.

Le ricette di Martino furono divulgate da Bartolomeo Sacchi, detto Plàtina

Il ricettario di Martino ebbe all'epoca una scarsa diffusione, cosicché il suo autore avrebbe potuto benissimo figurare nel famoso interrogativo che il **Manzoni** fa "ruminare" a don Abbondio: "Maestro Martino, chi era costui?". Se questo non avvenne fu perché le ricette di Martino furono divulgate con grande successo in tutta Europa grazie a **Bartolomeo Sacchi**, detto Plàtina, umanista e prefetto della Biblioteca Apostolica Vaticana, che le riportò in quello che viene generalmente considerato il primo libro di cucina a stampa, scritto in latino e pubblicato intorno

al 1470, con ristampe nel 1516 e nel 1530: *De honesta voluptate et valetudine*, liberamente traducibile in *Il piacere onesto e la salute*. Nel presentare la sua opera, **il Plàtina tributò onestamente e lealmente a Martino i riconoscimenti che riteneva meritasse** definendolo "principe dei cuochi" o con frasi come "Quale cuoco, o Dei immortali, può essere paragonato al mio Martino da Como, dal quale ho imparato la maggior parte delle cose che vado scrivendo?".

E proprio **per onorare e valorizzare la figura di Maestro Martino** si è costituito nella valle di Blenio un comitato che ha elaborato un'articolata **serie di eventi in programma fino al 16 novembre**, consultabile sul sito *maestro-martino.ch*. Oltre ai numerosi eventi culturali, sarà possibile ammirare le due ristampe dell'opera del Plàtina e assaggiare i piatti ispirati alle ricette di Maestro Martino in numerosi ristoranti del territorio. Per il contenuto e l'originalità delle sue proposte culinarie, il cuoco bleniese è stato anche definito "l'antenato degli chef": non sorprende, quindi, che proprio uno di loro, **Carlo Cracco**, abbia deciso di rendergli omaggio fondando, nel 2011, l'Associazione Maestro Martino, nel cui ambito opera il "Ristorante Didattico", con lo scopo di promuovere e qualificare l'offerta enogastronomica del territorio (*maestromartino.it*).



La Razione K e la Dieta Mediterranea

di **Attilio Borda Bossana**

Accademico di Messina

Fu Ancel Keys a ricevere l'incarico, nel 1941, di definire una razione completa, economica, di peso limitato e poco ingombrante. Dalle sue iniziali nacque la Razione K.

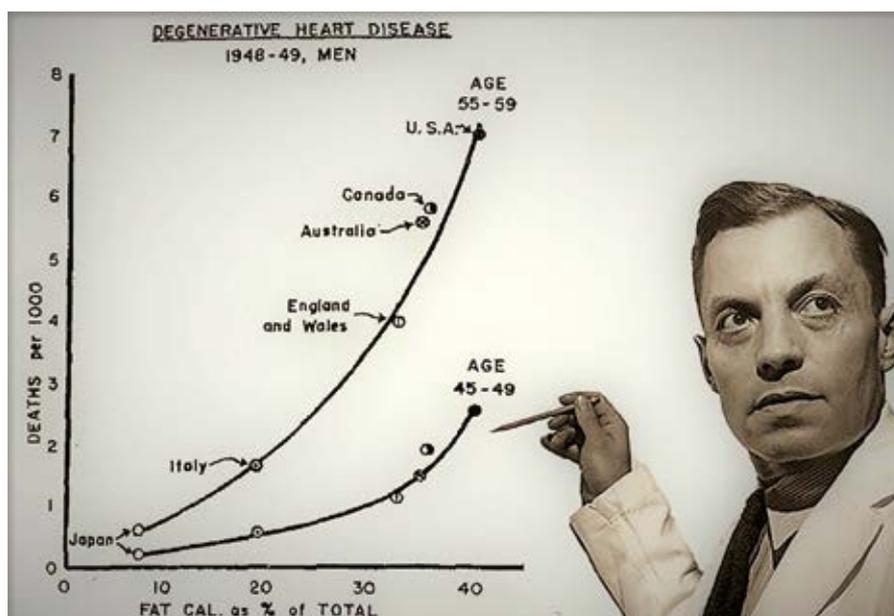
Ancel Keys

Napoleone Bonaparte sosteneva che "Un esercito marcia e combatte con lo stomaco" e, forse, anche a tale presupposto si devono le battaglie perse nella campagna di Russia quando la Grande Armée rimase senza viveri. La logistica del cibo ebbe rilevanza nelle sorti della guerra di Secessione, che insanguinò l'America dal 1861 al 1865 e fu l'origine, nel 1905, dell'ammutinamento dell'equipaggio della corazzata *Potëmkin*, obbligato a mangiare carne infestata da vermi.

Andando a ritroso, si giustifica l'espansione dell'Impero romano anche con l'adagio "più con il farro che con il ferro", che ascrive la risorsa energetica dei legionari a quel cereale arrivato con gli Arabi, attraverso la Sicilia, prima della pasta, e oggi attualizzato con la minestrina romana "farricello" nella variante con pomodoro e guanciale.

L'uso strategico dei vettovagliamenti divenne nodale nel Secondo conflitto mondiale

L'uso strategico dei vettovagliamenti divenne nodale durante il Secondo conflitto mondiale e il medico nutrizionista americano **Ancel Keys**, nel 1941, neo direttore del laboratorio di Igiene Fisiologica di Minneapolis, fu incaricato di definire una razione completa, economica, di peso limitato e poco ingombrante. **Dalle sue iniziali nacque la Razione K**, introdotta dalle Forze Armate U.S.A. e composta di gallette, carne di maiale essiccata, cioccolata, frutta secca, limone liofilizzato e pillole per sterilizzare l'acqua. **La razione alimentare comprendeva tre pasti** (colazione, pranzo e cena) e la sua formulazione si adeguava ai nuovi scenari di guerra, fuori dal raggio della logistica del rifornimento e per l'attività di reparti speciali o paracadutati. Il National Research Council aggiunse fiammiferi, sigarette, apriscatole, materiali per l'igiene, set per il cucito. **Nelle Forze armate italiane**, l'antesignana della Razione K fece la sua apparizione **già nel corso della Prima guerra mondiale, con generi di lunga conservazione**, ossia due scatolette di carne e quattro pacchetti di gallette. La prima Razione K italiana fu codificata nel 1952; con un peso di 2,6 kg e un potere calorico di circa 4.000 Kcal/uomo/giorno, aveva componenti pronti per il consumo, inseriti in tre scatole di carta paraffinata, una per ogni pasto, a loro volta contenute, unitamente a un fornello, in un secondo contenitore.



Scatolette alimentari della Grande Guerra



La composizione attuale della dotazione alimentare

Oggi è composta da sette moduli, identificati da sette colori diversi: giallo, rosso, grigio, verde, bianco, rosa e blu; i moduli in tre scatole diverse (colazione, pranzo e cena) si differenziano tra di loro per la varietà delle pietanze. Una lattina di ravioli al ragù, un vasetto con pollo in gelatina, e un barattolo con macedonia di frutta, con un set di accessori che va dal fornello scaldavivande allo spazzolino da denti, figurano oggi tra i principali contenuti della "Razione Kappa" destinata ai reparti impegnati in teatri operativi, o quale scorta alimentare per interventi di soccorso durante calamità naturali. Il mondo di queste "scatole" alimentari, è stato al centro di una mostra ospitata, nel 2015, alla Triennale Design Museum di Milano, dedicata alle Razioni K utilizzate dagli eserciti di tutto il mondo.

L'evoluzione ha salvaguardato comunque le tradizioni e le abitudini alimentari di ogni Paese dell'Alleanza atlanti-

Lo zaino dei legionari Romani



ca e le nuove confezioni, rispetto alle antiche, **non prevedono più l'utilizzo del fornello da campo ma una soluzione che, a una lieve pressione, provoca una reazione chimica che scalda il contenuto.** A colazione non mancano pane o cracker, due porzioni di marmellata di frutta, cioccolata, biscotti e una barretta energetica. A pranzo, grissini, dessert, *energy drink* e barrette energetiche, con menu di un primo e secondo piatto che si alternano per offrire una più ampia varietà al militare in missione. Per la cena, il pasto è più leggero, con un involucro contenente la portata principale, cracker, grissini, cereali e *fruit bar*, alternati a seconda dei diversi menu. Tra i prodotti alimentari supplementari disponibili anche il "sacchetto bevanda Cappuccino", il caffè solubile e il the al limone, gomme da masticare senza zucchero per l'igiene orale, compresse per purificare l'acqua, stuzzicadenti e salviette umidificate.

Una dieta equilibrata dal punto di vista nutrizionale

Una dieta equilibrata dal punto di vista nutrizionale e in linea con la tradizione gastronomica italiana, in cui ritrovare anche un integratore *ante litteram*, apprezzato pure dai civili, quale è stato il cioccolato militare fornito dalle Forze Armate, fin dal 1937; le mitiche tavolette di fondente avvolte in una confezione storica, recentemente tornate sul mercato per suscitare memorie come la "cucina" sa fare.

Come è noto, il fisiologo e biologo statunitense Keys ha un altro merito, essendo stato **lo studioso che contribuì alla (ri)**



Razione K esposta alla Triennale di Milano (2015)



Fornello scalda vivande in uso ai militari italiani sino agli anni Settanta

scoperta della Dieta Mediterranea, alla quale si accostò casualmente durante il primo Convegno sull'Alimentazione che si tenne a Roma nei primi anni Cinquanta, rimanendo affascinato dalla bassa incidenza di patologie cardiovascolari e di disturbi gastrointestinali della regione Campania e dell'isola di Creta. Una correlazione che lo spinse ai primi studi su un campione di popolazione di Nicotera, in Calabria, per analizzare l'influenza di un'alimentazione scorretta sulle malattie cardiovascolari. Nel 1962, si trasferì a Pioppi, nel Cilento, dove vivrà per ventotto anni, studiando accuratamente l'alimentazione della popolazione locale e giungendo così alla conclusione che la cosiddetta "Dieta Mediterranea" - termine da lui stesso coniato - apporta evidenti benefici alla salute, grazie al suo elevato consumo di frutta, verdura, cereali, latticini, all'uso esclusivo di olio d'oliva per cucinare e condire e al modesto consumo di carne e pesce.

Era il 1975 quando i ricercatori americani Ancel e **Margaret Keys** pubblicarono il libro *How To Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way*, che fece conoscere la Dieta Mediterranea in tutto il mondo. Keys, morì a Minneapolis il 20 novembre 2004, all'età di 100 anni, esempio concreto dei suoi risultati scientifici.



Il carciofo spinoso di Menfi

di **Matteo Pillitteri**

Accademico di Sciacca

*Una varietà autunnale
che si presta a ogni tipo
di cottura.*

Le origini delle colture del carciofo spinoso di Menfi, ecotipo della specie *Cynara scolymus*, sono riconducibili al 1800, con testimonianze accertate dai diversi documenti storici che ne confermano l'esistenza.

Ne parlò perfino **Goethe** durante il suo viaggio in Sicilia nel 1787, sull'uso di mangiarlo crudo: "Vuolsi però dire che qui sono molto più teneri, e di gusto molto più squisito che presso noi".

Oggi, questo ecotipo, che è **un Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat)**, viene prodotto all'interno di una più vasta estensione di coltivazioni di carciofo: dei 450

ettari soltanto 10 sono dedicati allo spinoso; gli altri appartengono a varietà moderne senza spine e decisamente più produttive.

*Viene piantato a settembre,
con un importante
risparmio d'acqua*

Il carciofo spinoso di Menfi è **una varietà autunnale**: i primi capolini, chiamati mammi, hanno una forma ellissoidale, mentre i secondi, gli spaddi, sono ovoidali; inoltre,



lo spinoso è sostenibile: le altre varietà formate da selezioni sono impiantate a luglio, lo spinoso, invece, è piantato a settembre, permettendo di **evitare i mesi più caldi** dell'anno e avere un importante risparmio d'acqua. La coltivazione durante l'estate, inoltre, espone le piante a patogeni più aggressivi che il coltivatore deve combattere con agrofarmaci; con lo spinoso, invece, **si riesce il più delle volte ad arrivare in produzione con zero trattamenti**, perché le condizioni climatiche sono più favorevoli (iniziano le prime piogge e le temperature si abbassano). **La raccolta avviene manualmente** a partire dalla fine di novembre fino alla fine di aprile. Tuttavia, l'aspetto più importante è che tale tipo di carciofo **rappresenta l'identità del territorio:** è frutto di un'evoluzione genetica e di conseguenza risponde, meglio delle altre varietà, ai fattori avversi nel lungo periodo.

Una delle eccellenze gastronomiche di Sicilia, ingrediente versatile e gustoso

Il carciofo spinoso di Menfi ha dimensioni medie rispetto alle altre varietà autunnali; le brattee, ossia la parte edibile, hanno una colorazione di base verde e **un sopraccoloro violetto**; nella parte superiore sono presenti grandi spine dorate, e per questa caratteristica in passato era conosciuto anche con il nome di "spinello". Il prodotto è **una delle eccellenze gastronomiche di Sicilia, e può essere utilizzato in numerosi piatti della cucina siciliana**, mostrandosi come un ingrediente versatile e sempre gustoso: si può mangiare crudo, cotto sulla brace ma anche conservato sottolio. Il carciofo sembra mantenere la sua capacità antiossidante anche dopo la bollitura, la cottura con la pentola a pressione, la grigliatura e addirittura dopo la frittura. Inoltre, per il suo alto contenuto di lignina, è molto adatto sia alla conservazione in olio, sia al calore intenso della brace. Ciò non toglie che **la cottura in acqua rimane la tecnica da prediligere** rispetto alle preparazioni che sfruttano l'olio ad



alte temperature, per evitare la formazione di composti potenzialmente dannosi per l'organismo.

Il carciofo non è una verdura ma un bellissimo fiore, appartenente alla famiglia delle *Asteraceae*, coltivato in tutto il bacino del Mediterraneo. È una fonte ricca di elementi nutraceutici, con proprietà terapeutiche legate ai polifenoli, concentrati in maniera decrescente dalla parte centrale verso la parte esterna. E, ancora, il carciofo **contiene la cinarina**, importante sostanza che agisce sul fegato, andando a migliorare la produzione, in termini quantitativi, della bile, oltre a renderla più fluida (importante ai fini digestivi). Ci sono poi due molecole, **luteina e cinaroside**, preziose alleate **per il contenimento del colesterolo**. Sotto l'aspetto nutrizionale, infine, il carciofo è ricchissimo di **sali minerali** (in particolare potassio), vitamine, fibre e ha soltanto 23 calorie in 100 grammi.

L'utilizzo del carciofo come pianta medicinale risale all'antichità

L'utilizzo del carciofo come pianta medicinale risale all'antichità, soprattutto per il trattamento di patologie epatiche e per stimolare la produzione di bile. I carciofi sono ricchi di acqua e poveri di grassi, per questo l'apporto calorico risulta decisamente limitato. La caratteristi-

ca nutrizionale che li contraddistingue è **il contenuto di fibra:** una porzione soddisfa circa la metà del quantitativo giornaliero raccomandato. Per di più, contengono una particolare tipologia di **fibra solubile**, cioè quella in grado di **trattenere acqua contribuendo al senso di sazietà**, chiamata inulina. Consumando una porzione di carciofi si raggiunge anche un quinto del fabbisogno giornaliero di due importanti minerali: **calcio e ferro**.

Nonostante le molte proprietà dei carciofi, esistono **alcune controindicazioni**.

Il consumo di questo ortaggio è **sconsigliato nei soggetti che soffrono di calcoli biliari** in quanto potrebbero provocare il blocco o l'ostruzione del dotto biliare con conseguenti coliche dolorose. L'alto contenuto di fibre di tipo insolubile, esercitando una vera e propria azione meccanica sulla parete intestinale, può causare **fastidi a chi soffre di colite** e di sindrome del colon irritabile. Le persone che soffrono di diverticoli del colon devono limitare l'assunzione di carciofi, in quanto potrebbe scatenare una situazione di per sé già acuta a livello intestinale.

Vietata l'assunzione a chi soffre di allergia alle piante della famiglia delle *Asteraceae*.

Il carciofo, inoltre, è **controindicato in allattamento**, dato che influisce negativamente sulla secrezione latte, riducendo la produzione di latte materno.

Tuttavia, al di là di alcune controindicazioni, il carciofo è salute, buono e ricco di virtù.



La fava greca

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

Il grosso legume ha accompagnato per molto tempo lo stoccafisso in un piatto simbolo della gastronomia genovese.

Pochi sanno che nel cuore del centro storico di Genova, nella zona di Sarzano, c'è un vicolo contorto che si chiama Salita della Fava Greca. **La cosiddetta "fava greca" è una grossa fava seccata**, commercializzata spezzata, **con la quale**, per secoli, **i genovesi hanno accompagnato lo stoccafisso "accomodato"** o bollito oppure, sempre lavorando questo legume, confezionavano una sorta di purea.

Nella toponomastica dei "carrugi" si recuperano le funzioni mercantili

Le fave fanno parte della storia gastronomica ligure (come ha ricordato, proprio in un recente articolo di questa nostra rivista, **Egidio Banti**) e qualche secolo fa, **il vicolo era certamente un punto di**





arrivo e di scarico delle fave greche trasportate dalla Grecia via nave (ma se ne compravano, soprattutto fresche, ingenti quantità anche dalla Tunisia, perché la produzione locale era assai limitata e non reggeva le richieste del mercato). Va notato che nella toponomastica dei "caruggi" del centro storico si recuperano i ruoli e le funzioni mercantili. Basterebbe pensare al **Vico dei Caprettari** dove si macellavano le capre scaricate vive dalle navi provenienti dalla Sardegna e dalla Corsica. Oppure la **Via dei Macelli** di Soziglia, altro centro di macelleria che sorgeva sopra la copertura del rio Susilia, uno degli oltre trenta torrenti che scorrevano nel centro storico della città e poi inglobati, nel tempo, nella rete fognaria.

Il ruolo peculiarmente "genovese" dell'umile legume

Vale la pena di ricordare il ruolo peculiarmente "genovese" di questo umile legume. **Il piatto classico che vedeva protagonista le fave**, sia sulle tavole familiari sia su quelle di trattorie e di ristoranti sino alla prima metà del Novecento, era lo **"stoccafisso e bacilli"**, dove "bacilli" è il termine dialettale che indica i "baccelli". In un primo momento era una pietanza tipica della festività dei defunti. Poi divenne un piatto abituale senza più riferimenti religiosi o anniversari. Le fave erano legate al rito dei defunti da parte degli antichi Egizi, ma è arduo opinare che esi-

sta un collegamento diretto tra i genovesi del Medioevo e i riti religiosi del mondo dei Faraoni. Tornando alla pietanza genovese, occorre sottolineare che sino a che era possibile a livello stagionale, si impiegavano le fave fresche; poi, per il resto dell'anno, si usava la "fava greca" seccata. Dalla seconda metà del XIX secolo, tuttavia, lo stoccafisso è stato più volentieri accompagnato dalle patate, dalle olive e persino dai pinoli.

Lo "stoccafisso e bacilli" prevedeva che **le fave e il pesce fossero bolliti a parte** (per le fave era previsto anche un passaggio di 48 ore nell'acqua fredda per ammorbidirle). Poi si faceva **l'amalgama in una terrina con olio, limone, sale, pepe e aglio a fettine**. Lo stoccafisso era presente sulle tavole genovesi e liguri con una frequenza in crescendo sin dal Medioevo. Il merluzzo seccato all'aria era stato scoperto e apprezzato dalle navi mercantili genovesi e veneziane che ne avevano fatto un commercio di una certa importanza nei mari del Nord e che aveva retto anche dopo il XVI secolo, quando sul mercato europeo aveva fatto irruzione il merluzzo salato atlantico di cui erano monopolisti i Portoghesi.

"Stoccafisso e bacilli" è rimasto un riferimento della gastronomia popolare

Lo "stoccafisso e bacilli" è rimasto, comunque, un riferimento della gastro-

nomia popolare genovese, tanto è vero che il famoso duo canoro dialettale, "I Trilli", lo inserirono, negli anni Settanta, in una delle loro canzoni di successo come sogno d'un'abbuffata familiare. Tramontata l'era della "fava greca", **le fave - quelle fresche e tenere - sono rimaste come antipasto** o addirittura come cena durante i mesi primaverili, tra marzo e maggio, accompagnate dal salame e dal formaggio pecorino fresco (di provenienza sarda o corsa).

Erano il cibo preferito di Giuseppe Garibaldi che le offriva a tutti gli ospiti, compresi quelli provenienti da regioni italiane dove non erano gradite.

La figlia **Clelia**, nel libro *Mio padre* ha ricordato che gli ospiti, imbarazzati e seccati, si sbarazzavano delle fave gettandole nei grandi vasi di piante e di fiori collocati attorno alla tavola della casa di Caprera quando l'Eroe dei due mondi era distratto.

I vassoi di fave fresche con salame (si suggerisce quello di Sant'Olcese, confezionato alle spalle di Genova in Val Bisagno, che va consumato fresco) **e con il pecorino** (oggi esclusivamente sardo), per i mesi primaverili, occupano le tavolate delle famiglie ma sono presenti sempre nei ristoranti sia come antipasti sia come pietanza.

Si accompagnano con i vini bianchi leggeri della Valbisagno, ma anche con i Vermentini della Riviera di Ponente. Si suggeriscono anche rossi leggeri quale l'Ormeasco. Aumentano l'allegria, i legami familiari e l'amicizia.



Il puzzone di Moena

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Un saporito formaggio delle valli trentine, nato per caso.

Se, ai primi approcci in “Colazione da Tiffany”, **George Peppard** avesse voluto corteggiare **Audrey Hepburn** proponendole un puzzone galeotto, per iniziare il rito del corteggiamento conviviale, forse la storia si sarebbe bloccata al primo ciak: lei, al massimo, in “Vacanze Romane”, girando in vespa con **Gregory Peck**, poteva aver assaggiato, di formaggi italiani, il pecorino. Eppure, **nel terzo millennio, il puzzone di Moena è il formaggio trentino più conosciuto (e apprezzato) all'estero.** Ma riavvolgiamo la pellicola e ripartiamo dalle origini, cioè

dai **pascoli delle valli di Fassa, Fiemme e Primiero**, quei paesaggi **mirabilmente descritti dal genio pittorico di Giovanni Segantini** che vedeva protagoniste, oltre allo sfondo delle cime dolomitiche, le **silenziose ruminanti di razza grigio alpina o bruna**, fonti lattee di tanta meraviglia golosa.

Era un tempo in cui i **malgari avevano la necessità di ricavare il massimo dal prodotto dei pascoli estivi**, per avere di che vivere economicamente, spesso con il baratto, e poi a tavola, del prodotto delle mungiture d'alpeggio. Ecco perché, **dalla lavorazione del latte, si cercava di “spremere” quanto più possibile per ottenere il burro.** Ciò che restava era formaggio conservato con attenzione per la stagione invernale, giù a valle. Tuttavia, si sa, quando è necessità a far virtù si aguzza l'ingegno e ne possono nasce-

re straordinarie e, per certi versi, inattese opportunità.

Dopo i disastri della Grande Guerra che vide le tre valli, loro malgrado, protagoniste dello scontro tra le armate asburgiche e l'esercito dei Savoia, **vi fu qualcuno che**, con previdenza, per salvaguardare al massimo le provviste per l'inverno, **cominciò a lavare le forme casearie con acqua e sale.** L'obiettivo era chiaro, **evitare** che, nell'umidità delle cantine, qualche **inopportuna contaminazione microbica compromettesse il quotidiano e frugale gemellaggio alimentare tra formaggio e polenta.** L'espedito funzionò, ma con un **piacevole imprevisto.** Ossia che, così salvaguardate da aggressioni esterne, grazie anche al formarsi di una buccia che faceva da scudo, **le piccole cenerentole casearie**, spremute al massimo per cedere





Le quattro varianti secondo la stagionatura e il legno delle tavole sulle quali è posto

le loro giovani virtù organolettiche al burro di pronto consumo, **potevano dare anche altro.**

Dopo il taglio, si liberano le virtù nascoste

Grazie all'alimentazione delle loro fattrici lungo i pregiati pascoli estivi che, oltre al foraggio, prevedevano anche fioriture assortite, **le forme puzzone, nel buio complice delle cantine, potevano esprimere ulteriori virtù**, frutto di una intrigante maturità. E qua arriviamo al **gioco sensoriale** che ha contribuito a rendere unico il puzzone dolomitico. **Il primo approccio, olfattivo, potrebbe essere poco stimolante**, ma è pura esteriorità, perché **il bello arriva dopo**, quando, una volta tagliato, si liberano le qualità nascoste, frutto di intriganti fermentazioni anaerobiche. Una eccellenza per lungo tempo riservata a pochi, tra gli abitanti delle valli e i turisti d'altura. Anche perché **il nome destava poca curiosità "spretz tzaori"**, terminologia ladina, quella in uso da secoli, per indicare **un formaggio pressato (spretz) e saporito (tzaori)**. Commercialmente di scarso impatto per i non autoctoni.

Nome e successo arrivano con una trasmissione RAI

Ma qui arriva il colpo d'antenna, **nel 1974, con il battesimo radiofonico che si propaga nell'etere**. Ospiti presso la sede **RAI di Trento**, alcuni esponenti del caseificio sociale di Moena che cercano di valorizzare il prodotto delle loro fatiche, con la

sua tradizione, la lunga storia che lo accompagna. Si sa, i giornalisti, spesso, sono portati a fare sintesi, e prima ancora che si declamasse l'identità che recitava di *spretz tzaori*, il conduttore di allora se ne esce con un'entusiasta **"ma, allora, voi ci state presentando il puzzone di Moena!"**. Da lì è una strada in discesa, verso mete e consumatori che si avvicinano, via via fidelizzati, a questa piccola cenerentola di montagna, destinata a diventare riconosciuta principessa al gusto. Il resto è conseguente, tanto che pochi anni dopo, **nel 1984, il puzzone si aggiudica la medaglia di bronzo al prestigioso Concorso internazionale dei formaggi di montagna di Grenoble**. Il riconoscimento della **Dop europea arriverà nel 2014**. Qui entrano in gioco le particolarità del puzzone, che ne valorizzano l'originalità (e l'impegno di tutto il mondo dedicato intorno). Di formaggi che non potrebbero mai fare concorrenza a Chanel n. 5 ce ne sono diversi, di radicata tradizione, dal gorgonzola al *casu marzu* sardo, per non parlare del *cabrales* delle Asturie, ma qui l'iniezione dei principi attivi avviene dall'esterno. L'acido propionico, l'elemento alla base della fermentazione anaerobica che poi sviluppa le intriganti proprietà organolettiche del puzzone, è un processo che ritroviamo anche nella fontina o nell'emmental, ma **il cacio delle tre valli trentine oltre a rivendicare la particolarità della flora alpina alla base del nutrimento vaccino, può vantare, soprattutto, la componente artigianale lungo tutta la filiera produttiva** che ne sta alla base, a iniziare dal fatto che **le balle di fieno devono essere conservate come un tempo, senza essere avvolte nel nylon** che, in qualche modo, potrebbe alterare i delicati equilibri della natura.

Il puzzone attualmente in produzione si può alternare in quattro varianti, a seconda della stagionatura, posta un'altra eccellenza che lo caratterizza, ossia **le tavole di legno** sulle quali viene riposto. È **abete rosso, quello della foresta dei violini di Paneveggio**, ricercato dai maestri liutai sin dal XVII secolo, su tutti **Antonio Stradivari**, che giungeva apposta da Cremona, per le straordinarie proprietà di risonanza che permettevano di allestire violini e violoncelli che hanno attraversato i secoli. Come dimostrato da **Mario Brunello**, uno dei maggiori violoncellisti contemporanei, che qui, più di una volta, ha improvvisato concerti dal vivo.

Di pronto consumo quello fresco, dopo una stagionatura di tre mesi, ottimo per la preparazione di fondute o risotti.

Molto ricercato quello di malga (ha impressa una grande "M" a certificarne la provenienza), che porta con sé il profumo dei pascoli e dei fiori d'alta quota, dopo una stagionatura che può andare dai tre ai sei mesi.

Dal sapore più intenso e complesso, lo stagionato, tale dopo cinque mesi, ideale nell'impasto dei canederli (magari assieme alla cugina più giovane, la primierotta toSELLA). **Infine lo stravecchio**, dieci mesi di gestazione, ottimo con la polenta. Puzzone a tutto menu, come proposto da **Paolo Donei** che, a Moena, **lo serve sulle ali del buon ritorno come gelato**, forse ispirato dalla sintesi che ne offre **Bernardo Pasquali**, sottile e ironica penna gourmet: **"C'è puzza e puzza, ma quella del puzzone di Moena è l'unica che si può portare in casa facendo sempre bella figura"**. Per chi volesse saperne di più, ogni anno, a metà settembre, ecco il **Festival del Puzzone**, dove i puzzonei peccati di gola vengono alleggeriti da svariate proposte mobili, dal trekking alle mountain bike, per conoscere e ammirare le mille bellezze di questi luoghi nativi di un **formaggio che, forse, avrebbe stregato anche una perplessa Audrey Hepburn.**



Per fare un buon risotto

di **Roberto Bonati**

Accademico di Lecco

*Ci vogliono 18 minuti...
più 10/12 anni
di ricerca.*

La lenta evoluzione genetica del riso coltivato in Italia, uniformato nelle caratteristiche morfologiche da una biomogeneità varietale, ha condizionato un prodotto denominato, fino a metà 1800, Nostrale.

La particolare natura cleistogama del fiore del riso, la durata di poche ore della fioritura e i ristretti tempi utili per la fecondazione (dai 5 ai 60 minuti) avevano inibito tutti i tentativi di incrocio. L'intuito del professor **Sampietro**, lomellino di Gambolò, smentì tale convinzione. **Egli perfezionò la tecnica della ibridazione incrociata** e la diffuse tra volenterosi agricoltori che trasformarono i loro campi in laboratori di ricerca. Qualche nome di produttore o di una sua creatura suo-

nerà sicuramente familiare: **Roncarolo** (Gigante di Vercelli, 1936), **Piacco** (Nano Vialone meglio conosciuto come Vialone Nano, 1939), **De Vecchi** (Carnaroli, 1945), **Marchetti** (Arborio, 1946).

A Castello d'Agogna, nel cuore della Lomellina, l'**Ente Nazionale Risi** gestisce il Centro Ricerche sul Riso e **custodisce nel suo prezioso caveau** di Banca del Germoplasma **oltre 1.600 accezioni di semi storici italiani ed esotici**.

*Le irrinunciabili qualità per la
costituzione di nuove varietà*

Il dottor **Haxhari**, genetista con una solida esperienza maturata in quarant'anni di attività tra laboratori e risaie nostrane, albanesi, cinesi e coreane, spiega che lo scopo principale del Centro Ricerche dell'Ente Nazionale Risi è la costituzione di nuove varietà che rispondano alle esigenze della filiera risicola, dal campo al consumatore finale di oggi, ma specialmente di domani.

Le irrinunciabili qualità per una nuova varietà italiana sono: incremento delle capacità produttive; resistenza alle malattie; ridimensionamento della taglia; predisposizione alle variazioni climatiche in atto; attitudine a condizioni che impongono il risparmio idrico; predisposizione al minor utilizzo della chimica; resistenza ai freddi primaverili; arricchimento delle proprietà merceologiche e qualitative salutari, sensoriali e organolettiche del chicco.

Valutare l'altezza del culmo diventa sostanziale per il coltivatore nel momento in cui decide di **produrre Carnaroli**,





con un sacchetto per evitare ulteriori impollinazioni indesiderate.

Il procedimento, laborioso e necessario di estrema cura, **permette di effettuare decine di incroci giornalieri**. A questo punto la natura farà il suo corso: al termine del ciclo vegetativo, la pannocchia fornirà la prima generazione, e da lì inizierà una serie di semine e selezioni che porteranno alle generazioni successive (denominate F2, F3). Si cominceranno a prendere in considerazione l'altezza e l'architettura della pianta e la tipologia del granello. Poi con la F3 la selezione entra nel vivo e, generazione dopo generazione, attraverso l'osservazione delle caratteristiche fenotipiche indotte dalla sperimentazione condizionata da particolari caratteri pedoclimatici, **si punta dalla sesta generazione a una buona stabilità genetica**. Seguiranno ancora semine e cernite, misure e osservazioni di circa 20.000-24.000 genotipi ogni anno prima di giungere a **individuare un quantitativo di seme puro che permetterà di effettuare severissimi test** sulla resistenza alle malattie, sull'adattabilità ai diversi suoli, sulla resa produttiva. Tutto ciò - se superato - permetterà, dopo prove in diverse aziende agricole distribuite su tutto il territorio a vocazione risicola, di richiedere l'iscrizione al Registro Nazionale.

Un lavoro lunghissimo della durata di 10/12 anni, non sempre coronato da successo. L'introduzione recente dell'utilizzo di una camera climatica (fitotron) permette di accelerare e dimezzare i tempi di selezione genetica e testare, sui circa 800 genotipi ospitati, la resistenza agli stress ambientali creati artificialmente. Molto è stato fatto, molto ci sarà da fare. **Scenari futuri ipotizzano tropicalizzazione del clima**, aumento delle temperature, **carezza di risorse alimentari**. Sono allarmi fondati e i *breeders* lo sanno bene. Anzi lo hanno sempre saputo perché questo è il loro impegno. Perché per loro il riso è una questione seria.

riso lombardo nato dalla caparbietà di **Ettore De Vecchi**, in una cascina di Paullo, dall'incrocio di madre Vialone e padre Lencino. Il Carnaroli classico, a crescita ultimata, può superare i 150 cm di altezza; **il coltivatore dormirebbe più tranquillo se quella spiga fosse alta la metà**, specialmente quando i temporali di agosto imperversano prima del raccolto settembrino. Di fatto, da quando sono state introdotte varietà simili - Carnise, Karnak, Caravaggio - può disporre di culmi che non superano gli 80 cm pur producendo un chicco dai caratteri morfologici e merceologici pressoché indistinguibili dal Carnaroli classico.

L'esigenza di un chicco grosso e croccante per preparare il "risott giald"

La specifica tecnica di cottura del milanesissimo risott giald, le preferenze espresse dai consumatori volte ad apprezzare un chicco grosso e croccante in un contesto sensoriale di morbidezza e cremosità, **hanno spinto i ricercatori a selezionare un chicco di lunghezza superiore a 6 mm**, con rapporto lunghezza/larghezza inferiore a 3, con alto contenuto di amiloso, di consistenza e collosità attorno al valore 1 e con presenza di perla.

Il risotto alla milanese compare nei menu dei migliori ristoranti del mondo ed è un piatto forse difficile da realizzare ma si-

curamente impossibile se gli chef non disponessero di **un chicco dalle caratteristiche vocate non casuali** ottenute applicando raffinate conoscenze in genetica non disgiunte da massicce dosi di caparbietà, pazienza e intuito - come si conviene ai numerosi *breeders* che agiscono in silenzio e lontano dai riflettori.

Il fondamento che guida i programmi di miglioramento genetico del C.R.R.

La tecnica dell'incrocio artificiale tra due varietà, necessariamente scelte con estrema cura in funzione delle loro caratteristiche, poiché esse dovranno essere sintetizzate nella linea discendente, rimane il fondamento che guida i programmi di miglioramento genetico che il Centro applica, così come praticata ormai un secolo fa dal professor Sampietro, con le dovute innovazioni che l'esperienza ha apportato.

Individuato il fugace momento della fioritura, si asporta con forbicine molto affilate **la parte superiore della calotta del fiore**; si rimuovono con una pinzetta **le sei antere che costituiscono l'organo maschile**, avendo cura di non danneggiare l'ovario con lo stigma, **destinando così questa pianta a essere la madre**. Dalla pianta padre si raccoglie con un pennellino il polline e lo si lascia cadere in ciascun fiore precedentemente emascolato. La pannocchia fecondata viene infine isolata



I magnifici quattro

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Divagazioni
sui porcini...
per i non fungaioli.*

Cambiamenti climatici permettendo, **tra la fine di agosto e quella di ottobre**, nei boschi dovrebbe fare la sua comparsa, per la gioia di gastronomi e buongustai, **il poker d'assi dei porcini**. Sono, infatti, quattro le specie fungine appartenenti alla sezione *edules* del genere *Boletus* L., che, per le particolari proprietà morfologiche e organolettiche possono fregiarsi, a pieno titolo, di tale denominazione: *Boletus edulis* Bull., *Boletus aereus* Bull., *Boletus pinophilus* Pilát &

Dermek., *Boletus aestivalis* Schaeff. **Caratteristiche comuni sono il cappello piuttosto gonfio e tondeggiante**, con sotto un tessuto spugnoso (imenio) bianco giallino negli esemplari giovani e tendente al verdognolo in quelli adulti, gambo robusto con reticolo (più o meno evidenziato), carne bianca e immutabile.

Odore gradevole, inconfondibile, più o meno intenso, e **sapore tendente al dolce**, che richiama quello della nocciola o del lievito.





Qualche consiglio per chi li acquista

Se si ricorre all'acquisto, per procurarsi i porcini, può essere utile qualche ragguaglio. **La vendita dei funghi freschi** spontanei destinati al dettaglio è consentita, **previa certificazione** di avvenuto controllo da parte dell'ASL di competenza, e **l'etichetta attestante tale controllo deve accompagnare il prodotto** (funghi interi, in buono stato di conservazione e puliti di corpi estranei e terriccio) in tutte le fasi di commercializzazione.

Per i funghi essiccati, che nel caso dei porcini risultano più fragranti rispetto a quelli freschi, **la normativa prevede 5 categorie di vendita**: extra, speciali, commerciali, briciole, polvere, a seconda del grado di integrità delle fette, e l'indicazione della categoria deve sempre figurare sulla confezione.

Poiché il porcino italiano copre oggi una fetta di mercato molto marginale, essendo assorbito, per la quasi totalità, dalla ristorazione locale, a fronte di troppe non veritiere attestazioni di "provenienti dal Trentino", è opportuno far presente che, nella maggior parte dei casi, **il prodotto in vendita negli ortofrutta e nei supermercati è d'importazione**. Qualitativamente, il mercato mostra di apprezzare in particolar modo **i porcini di origine balcanica, per gli aromi particolarmente gradevoli e intensi**, mentre per quelli di origine polacca e scandinava risultano decisamente più inconsistenti.

I funghi porcini di Borgotaro, veramente speciali

Parliamo di "porcini veramente speciali"? I funghi di Borgotaro!

Il marchio "Fungo di Borgotaro", primo prodotto ortofrutticolo non coltivabile ma caratterizzato da **crescita spontanea certificato Igp** a livello europeo, tutela, infatti, i *Boleti edulis, aereus, pinophilus e aestivalis* - **raccolti nell'emiliana Val di Taro e nella Lunigiana toscana** - contraddistinti da aroma particolarmente intenso e sapore piacevolmente dolce e delicato, **frutto di una pluricentenaria attenta e lungimirante gestione forestale**.

I funghi freschi sono posti in vendita in appositi contenitori di legno, cui viene apposta una retina con inserita una fasciatura sigillata.

Le eccellenti proprietà organolettiche dei porcini ne consentono **un ruolo da protagonisti in molte preparazioni gastronomiche**. A cominciare dalla più semplice (se freschissimi): crudi in insalata, tagliati a fette sottili e conditi con un'emulsione di olio e limone, scagliette di grana, prezzemolo tritato e un po' di pepe. Una vera delizia, ma non per tutti!

Sono infatti attestati casi di intolleranza per questo tipo di consumo, con sintomi di non grave entità, dovuti all'impossibilità di scindere il trealosio (un disaccaride di cui i funghi sono ricchi) per carenza, nell'inconsapevole consumatore, dell'enzima trealasi.

Ingredienti per preparazioni fantasiose

Porcini come ingrediente principale con la pasta, nei risotti, nelle zuppe, negli umidi di carne, con il pesce e i crostacei; trifolati o grigliati come contorno, persino in versione dolce! Molti gli chef stellati che hanno voluto realizzare estrose preparazioni impegnando proprio il porcino nell'insolita interpretazione.

Damiano Nigro, nel suo ristorante cuneese, è autore di una **mousse al gianduia, polenta, porcini e cremoso al parmigiano**, dove i funghi affondano in una crema di polenta e di formaggio, resa ancora più invitante da una mousse al cioccolato, da un croccante al caramello e da un terriccio alle mandorle.

Di **Tano Simonato**, chef del ristorante "Tano Passami l'Olio" di Milano, la proposta di un **mix dolce e salato con funghi porcini caramellati**, composto da fette di porcini, cosparse di olio extravergine, zucchero e sale e passate al forno per 7-8 minuti, adagiate nel piatto di portata coprendole con lardo d'oca affumicato o lardo bianco con dadini (*brunoise*) di speck, qualche goccia di aceto balsamico e scaglie di tartufo nero.

Tiramisù di porcini, per lo chef **Stefano Baiocco** del ristorante "Villa Feltrinelli" di Gargnano (Brescia), nel quale a un biscotto savoiardo, bagnato per qualche istante con un brodo di porcini, viene sovrapposto un budino di porcini (sagomato come il savoiardo), con qualche foglia di cerfoglio, un cucchiaino di porcini saltati in padella con guanciaie, e crema al mascarpone. Si serve spolverizzando il tiramisù con polvere di cacao ai porcini e un pizzico di sale fino.





Pasta e fagioli: *un vanto italiano*

di **Flavio Dusio**

Accademico di Novara

*La scienza oggi
ha svelato il segreto
di tale bontà.*

Non c'è regione d'Italia che non abbia una propria versione di questo piatto, espressione, fra l'altro, della vera tradizione mediterranea.

Il fagiolo era già noto ai tempi dei Romani, definito da **Virgilio** *vilem phaseulum*, consumato con verdure e spezie.

Gli ingredienti, oggi fondamentali, sono principalmente due: un legume, il fagiolo e un carboidrato complesso, la pasta. Attorno a essi, ruotano ingredienti con varie interpretazioni. Cipolla, carota, se-

dano, salsa di pomodoro, o concentrato, aglio, olio, prezzemolo, pepe. In alcuni casi, una purea di patate che si aggiunge ad altrettanta ridotta dai fagioli. Guanciale, battuta di lardo, pancetta, e in alcune versioni, oltre al formaggio, addirittura prosciutto crudo.

Un tempo, prima dell'arrivo del fagiolo comune, proveniente dalle Americhe, esisteva solo il fagiolo "vigna", così definito dal botanico **Domenico Vigna**, direttore dell'orto botanico di Pisa dal 1609 al





1632. Il fagiolo detto "dell'occhio", è la *vigna unguiculata* che ancora si coltiva in poche regioni (Toscana, Puglia, Veneto), sostituito dalle varietà importate in Europa dopo il 1492.

Il fronte della pasta è poi il più ampio possibile con tante varianti, dalla pasta all'uovo, a quella di grano duro, con l'espressione più vasta dei formati. Oltre 300 sarebbero quelli nati dalla tradizione e dalla fantasia dei nostri pastai.

Connubio unico fra semplicità degli ingredienti e completezza nutrizionale

Ebbene, questo connubio unico fra la semplicità degli ingredienti e la completezza nutrizionale **quale segreto nasconde? La ricerca ci dice che si tratta di un aspetto gustativo insolito, nuovo, percepito dal nostro sistema gustativo-olfattivo, mai analizzato prima.**

Il termine va ricondotto alla cucina orientale e si chiama: *kokumi*, da *koku* (ricco) e *mi* (sapore). Esso contiene anche, in acronimo, le iniziali, in giapponese, di tre parole: consistente, spesso, robusto. Il *kokumi* è **utilizzato per descrivere una serie di sostanze chimiche che sono in grado di conferire agli alimenti una maggiore gradevolezza** al palato aumentandone il gusto percepito: **dunque un insieme di caratteristiche di pienezza, corpo, morbidezza, persistenza e capacità saziante**, proprio come dimostra di avere la nostra vera pasta e fagioli.

Il *kokumi* agisce sul sapore, non esaltando i singoli gusti, quanto piuttosto l'insieme, un *unicum*, delle percezioni sensoriali. Ecco allora che ponendo lo sguardo sulle varie ricette si dovrebbe **aggiungere sempre un formaggio a pasta dura** della nostra tradizione (parmigiano, grana, pecorino) con **olio** in finale e **pepe, per esaltare al massimo il kokumi e i benefici connessi.**

Legumi e cereali raggiungono un soddisfacente "valore biologico" per l'organismo

Un aspetto interessante riguarda la collocazione di questo piatto nazionale **alla luce della Dieta Mediterranea.** In tale contesto, infatti, **i legumi assumono un**

ruolo chiave nella dieta, per il loro "valore biologico" legato al contenuto proteico. Le proteine sono costituite da "mattoni" detti aminoacidi, con i quali si sintetizzano tutte le componenti dell'organismo. Nel nostro organismo sono presenti oltre 5.000 proteine di diverse dimensioni e con differenti funzioni. Tutte le proteine sono costituite dalla combinazione di venti aminoacidi. Di questi "mattoni", nove sono definiti "essenziali" e come tali devono essere assunti esclusivamente con la dieta; i rimanenti sono sintetizzati dal nostro organismo. Non tutti gli alimenti, però, hanno lo stesso quantitativo di aminoacidi essenziali e per tale ragione entra in gioco il "valore biologico" delle proteine. **I legumi, come i fagioli, contengono proteine definite di medio valore biologico.**

La relativa carenza proteica di un alimento può essere compensata dall'abbinamento con un nutriente di più alto valore biologico. Ecco dunque che **associando proteine dei legumi con i cereali, si può raggiungere un alto valore biologico pari alle proteine animali.**

Dunque il detto popolare che **i fagioli sono la carne dei poveri** non è del tutto sbagliato se associato a un cereale: fagioli e pasta, riso e ceci.

Anche se non è necessaria la contemporanea assunzione nello stesso pasto, ma è sufficiente nell'arco della giornata, prepariamoci una magnifica pasta e fagioli con il suo esaltante effetto *kokumi*.





Aumenta il consumo degli alcolici fra i giovani

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Il problema non è solo salutare ma sociale, se il disagio dei giovani si riflette sulla necessità di assumere alcol.

Si consuma meno vino. La bottiglia o il classico fiasco non occupano più il desco nell'ora di pranzo. Le abitudini alimentari stanno gradatamente cambiando. La bottiglia "buona" compare solo nelle grandi occasioni o nei giorni di festa. Da tempo, sono scomparse le osterie dove gli avventori andavano a scacciare le preoccupazioni e a rifugiarsi nel tranquillo torpore del bicchiere di vino. **Il consumo di vino sta diminuendo mentre quello delle bevande alcoliche sta freneticamente aumentando** e ciò che più preoccupa è che **nella classe giovanile dilaga la propensione agli alcolici e super alcolici.**

Il problema non è solo salutare ma sociale, se il disagio dei giovani si riflette sulla necessità di assumere lo stimolo dell'alcol.

Il Ministero della Salute ha presentato un preoccupante rapporto

In Parlamento, il Ministero della Salute ha recentemente presentato un preoccupante rapporto. **Sono ben 8,6 milioni le persone, nel nostro Paese, considerate a rischio di dipendenza dall'alcol.**

Ciò che è più grave è che fra questi sono ben **800mila i minorenni** che, complice la ormai dilagante moda della "movida", assumono alcol fuori dai pasti e in breve arco di tempo. I consumi, nei valori massimi, **si concentrano nei giovani tra 18 e 24 anni di cui il 22,1% sono ragazze e il 14,3% ragazzi.** Per i più giovani, **tra gli 11 e i 15 anni**, è preoccupante nota-





re che **anche in questo caso sono le ragazze che fanno registrare una frequenza più elevata** rispetto ai coetanei maschi.

Il cosiddetto binge drinking, fuori dalle pareti domestiche, **ha interessato 4 milioni e 100mila consumatori che si sono ubriacati nel 2020** (930mila tra gli 11 e i 25 anni di età) con **120mila minori intossicati**. Di questi solo 3.300 hanno fatto ricorso a un pronto soccorso e rappresentano il 10% circa gli accessi per intossicazione alcolica.

Aperitivi digitali sulle chat e sui social network

Secondo l'**Osservatorio Nazionale Alcol dell'Istituto Superiore della Sanità**, l'isolamento causato dal **Covid ha incrementato il consumo incontrollato** di bevande alcoliche anche mediante **iniziative ex-novo** come gli aperitivi digitali sulle chat e sui **social network**.

I timori diffusi nella popolazione, resa più fragile per **problematiche lavorative ed economiche, conseguenza della congiuntura attuale**, hanno fatto da leva per i consumi di bevande alcoliche. La tendenza è l'aumento del consumo di

alcol occasionale e fuori pasto con la progressiva riduzione della quota di consumatori che bevono solo vino o birra, soprattutto fra i più giovani e le donne che superano i 45 anni.

L'alcol dipendenza resta un ambito che richiede **grande attenzione per le implicazioni sanitarie e sociali** che ne derivano, per cui le autorità sanitarie competenti stanno affrontando il problema.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità afferma che la prevenzione deve essere svolta esclusivamente da chi, con un severo impegno, ha mandato e vocazione per la salute pubblica e non da chi è portatore d'interessi incompatibili o commerciali.

L'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, l'OMS e il Parlamento Europeo indicano in modo chiaro **la direzione da intraprendere**: strategia **alcol zero per i minori** attraverso la riduzione della disponibilità delle bevande alcoliche; adeguamento di tassazione e delle politiche sui prezzi; regolamentazione più rigorosa di **marketing** e pubblicità; controllo di divieto di vendita e somministrazione anche **online**; limiti alla sponsorizzazione di sport, eventi culturali e musicali.

Emanuele Scafato, Direttore dell'Osservatorio Nazionale alcol, ha affermato che è urgente adottare programmi di preven-

zione per i minori adeguati all'età e allo sviluppo evolutivo e cognitivo, evitando l'ambiguità del modello del "bere responsabile", inappropriato per i giovani e privo di qualunque efficacia.

Il problema in questi termini esiste, tuttavia **ben chiara deve essere la strategia per la regolarizzazione dei consumi** con la distinzione evidenziata e precisa fra le bevande alcoliche e il vino.

L'ultramillenario "nettare degli Dei" non deve essere demonizzato e confuso con gli alcolici. Il vino è il vanto della nostra Terra, artefice dell'abbinamento con i cibi della nostra tavola. Deve essere immune da subdoli attacchi come di sovente accade, per opera di chi ha celati interessi per l'aumento dei consumi di altre bevande anche non alcoliche.





Il vertiginoso aumento dei prezzi dei generi alimentari

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Il consumatore è costretto a riconsiderare le proprie abitudini, nella speranza di non dover rinunciare anche alla qualità e alla sicurezza degli alimenti.

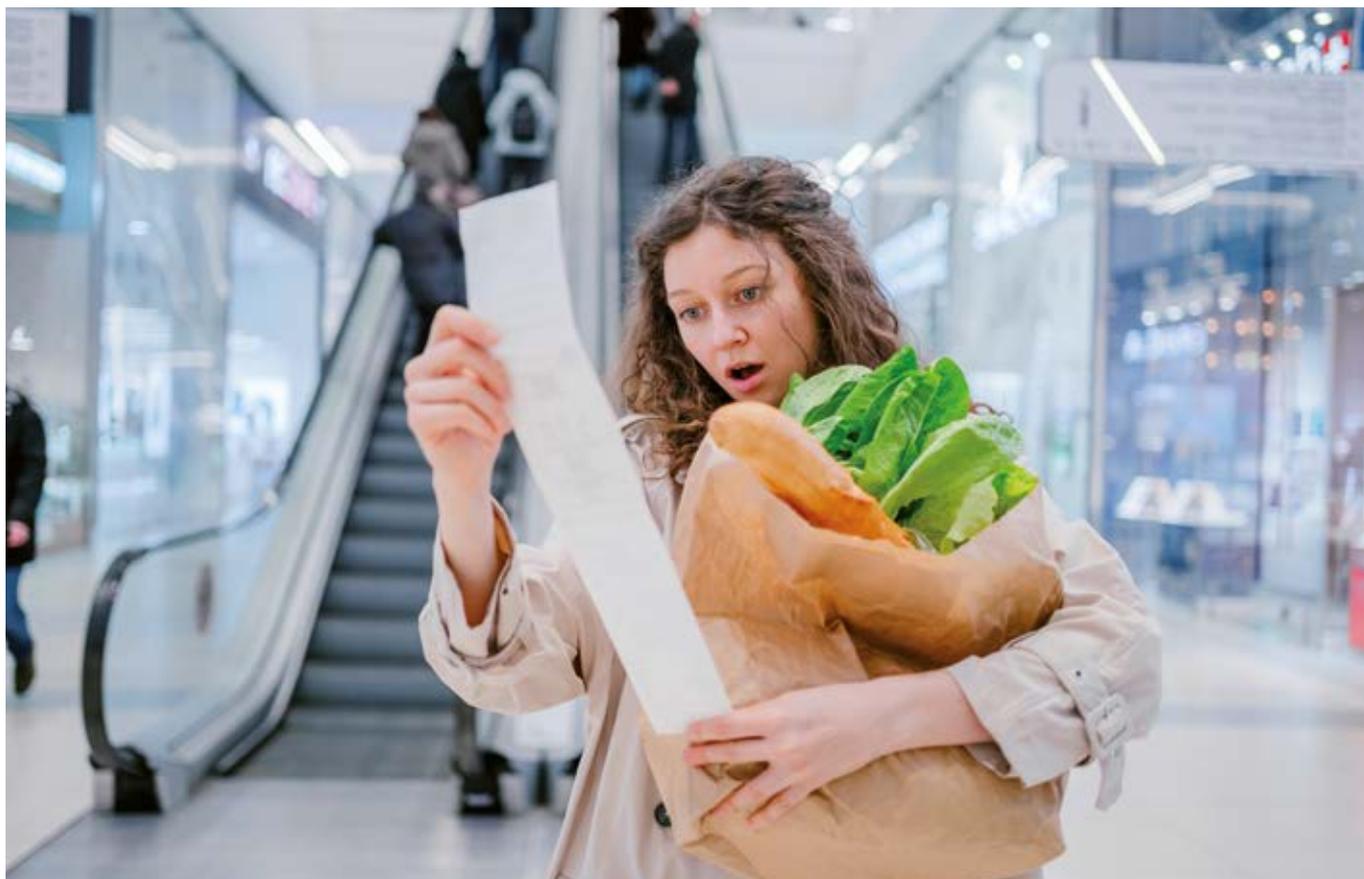
Secundo quanto **pubblicato dall'Istat nel mese di giugno 2022**, l'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC), al lordo dei tabacchi, ha registrato un aumento dell'1,2% su base mensile e dell'8% su base annua (da +6,8% del mese precedente).

L'inflazione è salita a un livello (+8%) che non si registrava da gennaio 1986 (quando fu pari a +8,2%) e, pertanto, i prezzi al consumo, al netto degli energetici e degli alimentari freschi, hanno manifestato aumenti che non si vedevano

dal 1996 e, contemporaneamente, l'accelerazione dei prezzi degli alimentari, lavorati e non, ha fatto sì che **il costo del "carrello della spesa" aumentasse circa del 10%**, valore mai così alto da gennaio 1986.

L'aumento dei prezzi dei generi alimentari è purtroppo costante da inizio anno

L'aumento dei prezzi dei generi alimentari è purtroppo costante da inizio anno





e l'indice FAO, che rileva le variazioni mensili dei prezzi internazionali di un paniere di prodotti alimentari diffusamente commercializzati, ha raggiunto il suo massimo storico nel marzo 2022, attestandosi a 159,3 punti. È proprio di questi giorni la notizia che per un chilo di spaghetti si arriva a pagare anche il 237% in più rispetto al 2011.

Anche in passato si sono verificate situazioni simili, ma se allora si trattava di "picchi" dovuti a una particolare contingenza, ora ciò che preoccupa è il trend di costante e consolidata crescita.

Le analisi dei prezzi dei principali prodotti alimentari, condotte dall'Osservatorio di Federconsumatori, confermano tale tendenza.

Alcuni esempi: la farina, nel 2001, costava in media 0,57 centesimi per 1 chilo; nel 2021: 0,79 centesimi, mentre quest'anno è già giunta a 1,29 euro; il pane nel 2001 costava in media 1,80 euro al chilo; nel 2021: 3,36 euro e oggi arriva a 4,20 euro; la confezione di uova da 6 nel 2001 costava 1,09 euro; nel 2021: 2,18 euro e ora 2,49 euro; la passata di pomodoro in bottiglia, nel 2001, costava 0,69 centesimi; nel 2021: 1,59 euro e nel 2022 1,69 euro.

Le ragioni sono molteplici: conflitto Russia-Ucraina; perdurare della pandemia; clima

Le ragioni sono molteplici e devono imputarsi tanto al conflitto Russia-Ucraina, quanto alla difficoltà di considerare conclusa la pandemia e alle condizioni meteorologiche estreme che stanno caratterizzando questo 2022 e che hanno causato l'aumento dei costi delle materie prime a livelli tali da generare forti pressioni sulle imprese produttive.

In particolare, come evidenziato da Assolombarda in un recente studio, il gas naturale è aumentato del 647% e il petrolio Brent del 104% rispetto a gennaio 2020, così come il fertilizzante a base di urea e nitrato di ammonio del 337%; il mais del 112% e l'acciaio dell'82%.

Naturalmente **ciò si ripercuote su tutti i costi della filiera alimentare**, dalla produzione al *packaging*, al trasporto e alla distribuzione e, naturalmente, si riverbera anche sul comparto della **ristorazione commerciale** (bar, ristoranti, pizzerie) i cui prezzi, a **maggio 2022**, hanno fatto

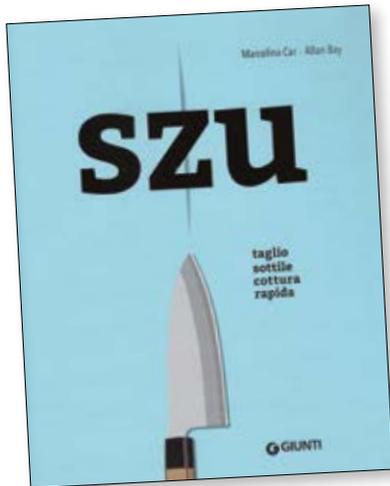
registrare una variazione dello 0,7% rispetto al mese precedente e del 4,6% rispetto allo stesso mese di un anno fa e, a livello generale, i prezzi al consumo sono aumentati del 6,8%.

Numeri importanti che, come naturale, **finiscono per incidere sul "portafoglio del consumatore"** che si troverà, purtroppo, costretto a riconsiderare le proprie abitudini nella speranza che ogni sua eventuale rinuncia debba limitarsi ad alcuni generi alimentari e non anche alla qualità e sicurezza sacrificate sull'altare del contenimento dei prezzi.





Giunti,
Firenze-Milano 2022, pp. 215
€ 26,00



SZU

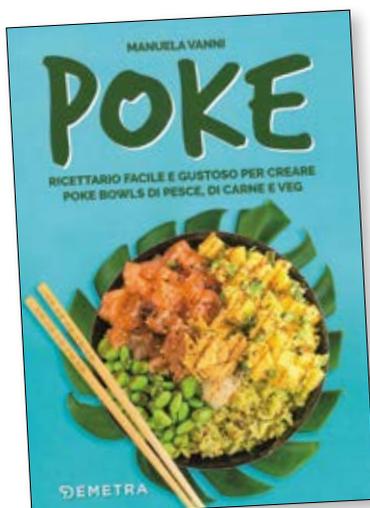
Taglio sottile cottura rapida

di Marcelina Car e Allan Bay

Anche se non tutti i sinologi sono d'accordo, pare che, venticinque secoli fa, Confucio abbia richiamato i suoi contemporanei alla necessità di ridurre i tempi di cottura delle vivande, visto che il prezzo della legna aveva raggiunto cifre insostenibili. "Che il riso sia bianco e la carne tagliata sottile" sono le parole attribuite al grande filosofo; il riso integrale e i grandi pezzi di carne richiedevano, infatti, tempi di cottura prolungati, con grande dispendio del combustibile, divenuto prezioso. I recenti eventi geopolitici hanno ricreato nel nostro mondo la stessa situazione dei tempi di Confucio, costringendo tutti noi a ripensare il nostro comportamento nei riguardi delle fonti energetiche. Ecco che Marcelina e Allan hanno raccolto la sfida e ci propongono questa guida a una nuova tecnica culinaria,

appunto lo SZU, che in cinese significa "tagliare sottile" e ha come logica conseguenza la riduzione dei tempi di cottura a 4-5 minuti, senza nulla togliere all'appetibilità delle vivande che abbiamo confezionato. Una volta procurati gli strumenti e gli ingredienti elencati nel primo capitolo, non ci resta che passare all'azione: possiamo scegliere fra 200 ricette di carne, pesce, vegetariane e vegane, tutte realizzabili con l'impiego di un solo tegame. È chiaro che il risparmio energetico è un aspetto secondario della proposta degli Autori. Il fine primario è quello di suggerire un nuovo approccio alla preparazione dei piatti che non ne cambia il sapore, ma solo il modo di cucinarli. Le ricette sono originali, di facile attuazione e strutturate in modo tale che semplicità e velocità non significhino mai banalità.

Giunti Editore,
Firenze-Milano 2022, pp. 95
€ 9,90



POKE

Ricettario facile e gustoso per creare poke bowls di pesce, di carne e veg

di Manuela Vanni

La parola hawaiana *Poke*, che si pronuncia *Poh-kay* e significa "tagliare a pezzi", ridurre in bocconcini, è da poco entrata a far parte del nostro lessico gastronomico, per identificare le preparazioni, generalmente in ciotola (*bowl*) a base di pesce o carne, crudi, marinati o scottati, accompagnati a verdure, legumi, frutta, salse agrodolci speziate o piccanti, e farinacei, perlopiù riso, ma anche pasta o spaghetti di soia. Gli ingredienti e le loro combinazioni creano un'armonia di colori, sapori e profumi destinata a coinvolgere e soddisfare i sensi che ci consentono di apprezza-

re appieno il piacere dell'alimentazione. Dopo averci fornito le indicazioni di base per la conoscenza e la preparazione dei *Poke*, Manuela Vanni ci offre la possibilità di assemblarci da soli siano essi a base di pesce crudo, marinato o cotto, di carne cruda, marinata o scottata o semplicemente rispondenti alle esigenze di un'alimentazione vegana. Le proposte sono allettanti, come lo è la possibilità di esercitare un po' la nostra creatività nella combinazione degli ingredienti di base e di accompagnamento, con l'intento, più o meno segreto, di stupire i nostri ospiti e, perché no, anche noi stessi.



Piemonte

BIELLA

La pezzata rossa d'Oropa

Illustrate le caratteristiche zootecniche e gastronomiche della pregiata razza bovina autoctona.

La Delegazione si è data appuntamento al ristorante alpestre "Circolo San Grato", adiacente all'omonima chiesetta che sovrasta Sordevolo che, tra il 1800 e il 1900, ospitò il poeta Giosuè Carducci, lo scrittore Giuseppe Giacosa e l'intellettuale Arrigo Boito. Tema della serata, realizzata in sinergia con l'antica e premiata macelleria Mosca di Biella, "la pezzata rossa d'Oropa", razza bovina autoctona. Gli Accademici hanno potuto ottenere una serie di dotte e puntuali informazioni sulle caratteristiche zootecniche e gastronomiche della pezzata rossa da parte dei relatori Francesca Ribaldone (laureanda in Produzione e gestione degli animali in allevamento e selvatici) e Alberto Mosca (titolare della macelleria). Proprio Mosca, con i suoi prodotti, derivati da uno studio sulla valo-

rizzazione della razza biellese, ha contribuito in modo decisivo alla riuscita della serata. Dopo un aperitivo a base di salame di vacca, toma biellese e maccagno, a tavola è stata gustata la "mucroncina", una speciale bresaola. Purtroppo, la fantasia del cuoco Marco Botto ha troppo spaziato, servendola con una salsa a base di cannellini e cipolla glassata frullati, in sé ottima, ma che ha smorzato la purezza della mucroncina. La lingua al bagnetto verde ha poi anticipato le caserecce pappardelle nobilitate dal ragù. A seguire, una tagliata con patate al forno e la torta millevoglie, una sorta di trifle a base di paste di meliga, ciliegie, Ratafià e crema chantilly. Il Rossonoa, Coste della Sesia dell'azienda Noah, e il Ratafià di Andorno hanno accompagnato i piatti. (Giovanni Orso)



Lombardia

MANTOVA

Riunione conviviale estiva

Uno storico locale in stile Liberty ha accolto gli Accademici con un ottimo menu.

Grande riunione conviviale della Delegazione al "Gran Caffè Liberty" di Asola. Gli Accademici sono stati generosamente ospitati da Gino, uno chef sicuramente in continua crescita, in un'atmosfera altamente suggestiva. Il luogo è stato riconosciuto locale storico di rilievo regionale e conserva inalterati gli interni in pieno stile Liberty con boiserie e specchi, ottoni e vetri. Il locale storico di Luigi "Gino" Di Girolamo parla di anni d'oro, di Belle Époque, di stile inconfondibile, ma anche di buonissima cucina. Un menu decisamente a favore del pesce di mare, ogni giorno freschissimo, e delle bollicine di ogni religione, con

una proposta di piatti della tradizione mantovana eseguiti con sorprendente passione. Il menu ha sorpreso soprattutto con l'antipasto e il primo piatto. Infatti, il piccolo fritto di calamari e gamberi, accompagnato da un digestivo a base di lime e zenzero, e il riso al nero di seppia, calamari e gamberi con riduzione di kumquat non hanno deluso, bensì entusiasmato i numerosi commensali, seduti sotto il portico rinascimentale che precede il ristorante. Prolungati applausi a Gino e alla brigata di cucina. Ottimo il rapporto qualità-prezzo, (altro *atout* del locale) anche per la qualità (e quantità) del fresco Ribolla Gialla. (Omero Araldi)

Veneto

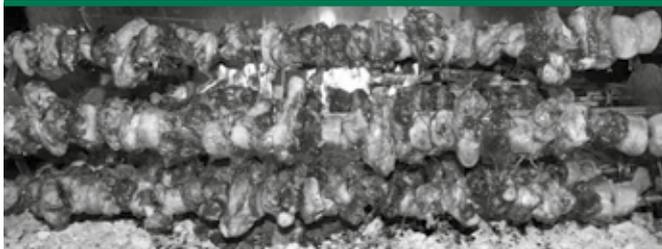
ALTO VICENTINO

Lo spiedo vicentino: amore, arte e tradizione

Un rito che ancora oggi si svolge attraverso precisi gesti.

In occasione della serata che si è svolta una settimana dopo il solstizio d'estate, la Delegazione, Simposiarchi, Marco Caltran e Daniela Carlotto, ha organizzato, alla "Trattoria Amabile", una cena basata sui sapori della tradizione: uno spiedo tradizionale vicentino, preparazione in cui il locale si è specializzato. Un rito che ancora oggi si svolge attraverso precisi

gesti. Nel Vicentino, sin dal 1500, si ha notizia degli spiedi preparati nelle cucine delle ville palladiane: l'architetto vicentino, infatti, fu molto attento alla progettazione delle cucine perché fossero dotate di focolari d'apertura adeguata ai grandi spiedi che erano richiesti dalle consuetudini dell'epoca. Quanto alle preparazioni, basta scorrere la lista delle portate da



banchetto nel Rinascimento: piatto principe era "il pavone nostrale arrostito allo spiedo", poi veniva il tacchino, appena giunto dalle Americhe sotto il nome di "gallo d'India", nel Vicentino il "dindo", quindi la selvaggina da pelo, rappresentata da lepri, cervi, caprioli e cinghiali e quella da piuma: beccaccini, beccacce (nel Vicentino "galinasse"), oltre ai fagiani, ai tordi, alle "lodole tramizzate con un fegatello di pollo in la rete". Non venivano sdegnati nemmeno i capponi e i mezzi capretti e porchette: le dimensioni

dei camini lo permettevano. Infine, sorprendenti sono anche gli spiedi di pesce come "anguille grosse arrostito allo spiedo con sua crosta", "lucci grossi ripieni" e "pezzi di storione serviti con suo sapor sopra", visto che tale pesce era abbondante nei corsi d'acqua del territorio. Insomma, salvo alcune eccezioni legate alle norme di legge in vigore, tutto un repertorio che allietta ancora la cucina allo spiedo nel Vicentino, basta conoscere il locale giusto e organizzare la riunione conviviale con gli amici. (Renzo Rizzi)

Marche



FERMO

L'apericena del Fermano e la notte di San Giovanni

Delizie gastronomiche e culturali hanno impreziosito l'evento.

Splendida riunione conviviale quella predisposta da Mariella Meconi, Simposiaria per l'occasione, nello scenografico parco delle querce di "Villa Lattanzi". Accademici e ospiti si

sono ritrovati per godere delle delizie gastronomiche e culturali che hanno impreziosito l'evento. Molti gli spunti nella dotta relazione di Mariella: il solstizio, la notte di San Giovanni e i riti purificatori e




BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI, VICENZA

Festeggiato il solstizio d'estate

Prima del convivio, un viaggio nella natura per riscoprirne tutto l'incanto.

Le due Delegazioni si sono riunite a pranzo, nello splendido scenario dell'Altopiano di Asiago, per festeggiare assieme il solstizio d'estate. L'ottima amicizia che le unisce e il fortissimo interesse per i luoghi e i prodotti del territorio vicentino, le hanno portate a visitare prima della riunione conviviale il "Bosco Testimone", guidati da un grande narratore ed esperto del mondo naturale, lo scrittore, già Generale del Corpo Forestale dello Stato, Daniele Zovi, che ha accompagnato gli Accademici in un "viaggio" nella natura per riscoprirne tutto l'incanto.

Il convivio si è svolto al ristorante "ST Hubertus" dove i convitati sono stati accolti dalla nuova brigata della "Stube Gourmet" di Asiago. I piatti, accuratamente preparati con i prodotti selezionati provenienti dal territorio, hanno suggerito il tema della riunione conviviale: "In Bosco". Grazie ai due Delegati, Luigi Costa e Paolo Portinari, la giornata si è svolta in un'atmosfera di festa e autentica amicizia, e si è conclusa con la consegna del guidoncino allo chef Fabio Falsetti. Un'altra importante tappa del percorso accademico condiviso dalle due Delegazioni.



propiziatori per accogliere l'arrivo della bella stagione. Nel Fermano, nella notte fra il 23 e 24 giugno, è ancora molto diffusa l'usanza di raccogliere fiori ed erbe, e proprio questi, con le noci acerbe, sono stati confezionati per l'occasione dalla stessa Mariella, e utilizzati per comporre deliziosi centrotavola.

Il convivio è stato organizzato come un apericena, dove al buon bere di cocktail, bollicine e vino, si accoppia una più facile e informale consumazione di cibo atta anche a favorire la socializzazione. Piatti identitari del territorio, ma serviti in *buffet* come *finger food*:

formaggi e salumi; olive ripiene; cremini, verdure e fiori di zucca fritti e al cartoccio; frascarelli al ciauscolo; polentine al sugo di caccia; carpaccio di manzo; petto di faraona al limone; spiedini di capocollo; pomodori e verdure dell'orto della villa al forno. Tutto, però, sino ai vincisgrassi, rigorosamente serviti a tavola come poi i dolci. Grande il gradimento degli Accademici e meritissimi i ringraziamenti del Delegato al maître/sommelier Moreno Bracciotti, al giovane cuoco Rodion Dodu e al personale tutto, con consegna del guidoncino dell'Accademia.

Umbria

PERUGIA

Nei luoghi del Perugino

Visita a Città della Pieve, che diede i natali al "divin pittore".

La Delegazione, "spingendosi" ai confini estremi del territorio di competenza, ha organizzato un tour turistico-gastronomico a Città della Pieve, con visita ai tesori del Perugino e ai numerosi reperti etruschi. In preparazione dei festeggiamenti per i 500 anni dalla morte di Pietro Vannucci, detto il Perugino, e di Luca Signorelli, che cadono nel 2023, è partito infatti il progetto "Trasimeno, Terra del Gusto e dell'Arte" che vede tra i luoghi protagonisti anche Città della Pieve. È prevista una serie di iniziative tese a valorizzare l'arte, l'enogastronomia e l'enoturismo coinvolgendo numerose aziende

agricole, commerciali e turistiche, in un territorio ricco di tradizione e attrattore di un turismo di nicchia. Dopo l'interessante tour guidato "nei luoghi del Perugino", nel centro della città, gli Accademici si sono recati presso la storica "Trattoria Bruno Coppetta", una garanzia di materie prime e di tradizione umbro-toscana a tavola, con un menu curato nei particolari. Appropriati gli abbinamenti dei vini - un bianco umbro e un rosso toscano - e un servizio professionale. Molto interessante e piacevole la conversazione con il patron Maurizio Coppetta sulle materie prime e sui piatti preparati. (Marilena Moretti Badolato)



Lazio

ROMA NOMENTANA

Convivio dedicato alla cucina marchigiana

Accolto nella Delegazione, come Accademico onorario, Andrea Canepari del MAECI.

L'interessante riunione conviviale è stata anche l'occasione della consegna, da parte del Delegato Alessandro Di Giovanni, delle insegne di Accademico onorario al dottor Andrea Canepari. Dopo svariate esperienze all'estero dove ha ricoperto incarichi tra cui quello di Console Generale a Philadelphia e di Ambasciatore a Santo Domingo, rientrato in Italia al MAECI, Canepari è ora a capo dell'Ufficio per l'Internazionalizzazione delle Autonomie Territoriali, Turismo e Sport che si occuperà, tra l'altro, della prossima edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Il proprietario del ristorante "Da Enrico", Enrico Barboni, marchigiano di Jesi, gode di una fama di tutto rispetto a Roma, grazie alla sua ultra quarantennale attività, proponendo una serie di specialità romane e marchigiane di eccellenza, oltre a

una varietà di vini, tra cui, alcuni Verdicchio Docg notevoli, se non eccezionali.

Per la serata, il menu, di ispirazione marchigiana, concordato con il Simposiarca Enrico Martini, prevedeva una serie di frittini, tra cui le immancabili olive all'ascolana, i cremini fritti, difficili da trovare fuori delle Marche meridionali, i carciofini, i moscardini e le alici fritte spinare, imperdibili. A seguire, lasagne al ragù di pesce in bianco e un risotto alla crema di scampi. Il piatto principale è stato degnamente rappresentato da una zuppa di pesce alla marchigiana, con il finocchietto selvatico, freschissima e dal sapore equilibrato. I vini della Cantina Alessandro Finocchi di Staffolo sono stati apprezzati da tutti i commensali. Il servizio è stato particolarmente cordiale, amicale, professionale e attento. (Enrico Martini)





Abruzzo



ATRI

Maggio teramano

Tesori naturali e tesori in tavola: protagonista la bellezza del territorio dal punto di vista naturalistico e culinario.

La Simposiarca Anna Laura Di Febo, nell'arguta proposta agli Accademici, ha saputo legare un menu tipico del luogo sia alla stagionalità sia alle bellezze naturali di questa terra, invitando un appassionato relatore, Adriano De Ascentiis, Direttore dell'Oasi WWF, Riserva Naturale Regionale Calanchi di Atri. Partendo per un viaggio immaginario lungo i vecchi tratturi o sorvolando il paesaggio aspro e suggestivo delle scoscese punte dei calanchi di Atri, fenomeno carsico presente nei pendii a Nord-ovest del comune, il relatore ha condotto tutti tra le oasi teramane. Ha illustrato come un esempio di degrado ambientale sia stato rivoluzionato per essere visitato e apprezzato nella sua unicità naturalistica anche da un gruppo di stranieri che l'indomani avrebbero partecipato alle nu-

merose iniziative naturalistiche di "Oasi Aperte" con escursioni e punti ristoro a base di prodotti locali. Nel racconto del relatore, si è fatta menzione anche di altre riserve: Roseto degli Abruzzi, Castel Cerreto, Penna Sant'Andrea. Un altro luogo da considerare è tra Pietracamela e Prati di Tivo, dove i paesaggi boschivi mantengono intatte faggete vetuste, come nel Bosco della Schiera. Dopo il tour tra le oasi e il benvenuto dello chef, la proposta culinaria è iniziata con le tipiche "virtù" teramane, legate al virtuosismo delle massaie che con la raccolta delle erbe di maggio fanno rendere unico un piatto ricco e profumato che rispecchia una tradizione molto antica, vicina alle pratiche del culto della Terra in occasione del Calendimaggio, festeggiato dalle civiltà contadine. (Patricia Giosuè)



CHIETI

Registrata la ricetta tipica delle "pallotte cace e ove"

Nell'occasione, si è svolta anche la consegna dei premi accademici 2022.

Tra le eccellenze gastronomiche del territorio teatino, le "pallotte cace e ove", polpette al sugo realizzate senza carne, ma solo con uova e formaggio, racchiudono in sé tutte le caratteristiche tipiche della

gastronomia abruzzese, fatta di ingredienti semplici e poveri, per una cucina del riuso: dal mese di luglio, questa specialità ha finalmente un disciplinare ufficiale. Un verbale, finalizzato al deposito e alla registrazione della ricetta tipi-



AVEZZANO E DELLA MARSICA

La gioia della convivialità

Vino e convivio nella poetica oraziana.

"Convivio in fiore", con graditissimi ospiti, presso l'elegante, rinnovato ristorante "Le Ginestre", che già nell'aperitivo (verdure in tempura, bruschette profumate di campo) è un invito alla festa culinaria, proseguendo con risotto con caprino, maggiorana e croccante guanciaie, e ancora "mafaldine" con polvere di olive nere e arrosto con salsa chimiciurri. Lo chef Minghino ha messo in luce la sua ormai nota professionalità. Ottimo l'operato del Simposiarca Bruno Bernardi nel destreggiarsi fra i tanti interventi, e applauditissima la relazione della dottoressa Francesca Trinchini, che ha messo in evidenza uno dei motivi principali della poetica oraziana: la gioia della convivialità, del sedersi assieme ai propri amici per discorrere, mangiare, bere, ridere. Il protagonista del convivio, naturalmente, è il vino "che dà libertà", com'è detto nell'*Ars poetica*, che scioglie gli affanni e le lin-

gue. In Orazio esso rappresenta il momento della socialità e della comunione con gli altri, ma anche la gioia che va colta oggi, prima che sia troppo tardi. Le molteplici valenze del vino nella lirica oraziana sono ben esemplificate dal dittico in chiusura del primo libro delle *Odi*. La celebre *Nunc est bibendum* è percorsa interamente dal motivo dell'ebbrezza. Anche nell'ultima ode del primo libro, il vino è protagonista, ma in un contesto differente: troviamo il poeta e il suo giovane schiavo intenti a decorarsi le chiome di mirto (sacro a Venere) e mentre lo schiavo mescce il vino, Orazio beve all'ombra della pergola intrecciata di vite. Il Delegato Franco Santellocco Gargano ha avuto compito facile nel congratularsi con Minghino (originario di Luco dei Marsi) con Daniela e il suo staff di sala e con Accademici e ospiti per avere reso importante questo momento di sana e genuina convivialità. (Franco Santellocco Gargano)

ca, è stato infatti firmato presso la sala di rappresentanza della Prefettura di Chieti, alla presenza del Prefetto, Armando Forgione, e del Vice Presidente Vicario dell'Accademia, Mimmo D'Alessio. La codifica, che indica gli ingredienti e il procedimento preciso per ottenere il "vero" piatto tradizionale di "pallotte cace e ove", è il frutto del

lavoro della Delegazione teatina, guidata dal Delegato Nicola D'Auria, che è anche il CT dell'Abruzzo, e dell'impegno del Consultore Gabriella Orlando. L'atto, sottoscritto davanti al notaio Federica Verna, è stato seguito dalla cerimonia di conferimento dei premi accademici per il 2022: il premio "Dino Villani" è stato assegnato al sal-



sicciotto casolano della macelleria "Travaglini Assunta" di Casoli; il "Massimo Alberini" alla storica "Gastronomia Andreina" di Chieti, nella persona di Lorenzo Carosel-

la, e il Diploma di Buona Cucina al ristorante "Caldora Punta Vallevò" di Rocca San Giovanni, di Luca e Marco Caldora. (Antonello Antonelli)

PESCARA

Premiate le eccellenze del territorio

Consegnati i premi "Nuvoletti", "Alberini" e il Diploma di Buona Cucina.



Serata di consegna dei premi "Nuvoletti" e "Alberini" per la Delegazione guidata da Giuseppe Fioritoni. Nella veranda del ristorante "Marechiaro da Bruno", gli Accademici hanno voluto rendere onore alle eccellenze territoriali che operano in campo gastronomico e agroalimentare, durante una riunione conviviale alla presenza del Sindaco di Pescara Carlo Masci. Il Delegato,

coadiuvato dal primo cittadino, ha conferito il premio "Giovanni Nuvoletti" a Lorenzo Pace, cuoco del ristorante "Wine & Wine" di Pescara e Presidente dell'Unione cuochi abruzzesi, che da sempre svolge un ruolo fondamentale per la conservazione, la valorizzazione, la divulgazione della cultura gastronomica regionale. I premi "Massimo Alberini" sono andati a "Gastronomia del Buongusta-

COORDINAMENTO TERRITORIALE ABRUZZO

Forum delle Consulte d'Abruzzo

"L'Accademia e il suo futuro" è stato il tema dibattuto, con relatori d'eccezione e numerosi partecipanti.

L'Accademia e il suo futuro": con questo impegnativo titolo si è svolto, presso l'hotel "Villa Maria" di Francavilla al Mare, il forum regionale che ha visto attorno al tavolo tutti i Consulteri delle nove Delegazioni d'Abruzzo. Riuniti dal CT Nicola D'Auria, gli oltre 70 partecipanti hanno riflettuto su temi di importante attualità, alla luce delle novità introdotte nello Statuto e nel Regolamento dell'Accademia. Con la supervisione del Presidente Paolo Petroni, si sono avvicendati sul podio dei relatori il Vice Presidente Vicario, Mimmo D'Alessio, che ha proposto una riflessione su "Cultura accademica e conviviale"; il Segretario Generale Roberto Ariani, che

ha illustrato le novità statutarie in tema di Consulta accademica; l'Accademico Leonardo Seghetti, membro del Centro Studi "Franco Marengi", che ha incantato la platea parlando di "Gusto, sensi e valutazione accademica". Tre impegnative relazioni, che hanno messo al centro dell'attenzione l'importanza della preparazione dell'Accademico che è tale in ogni momento della giornata e che quindi si impegna a mantenere uno stile uniforme in ogni occasione. Al termine, il DCST Maurizio Adezio ha intervistato Peppino Tinari, chef stellato del ristorante "Villa Maiella" di Guardigrele, che ha tratteggiato le sfide dei ristoratori in questo tempo di post-pandemia. (A. A.)



io" di Pescara, specializzata nella cucina tipica abruzzese, e all'azienda agricola "Verde Abruzzo" di Città Sant'Angelo che coltiva, seleziona e lavora alcuni prodotti agricoli tradizionali, anche in regime biologico certificato (olive, pomodori, altri ortaggi e legumi).

Al ristorante di Bruno Micomonicò è stato assegnato il Diploma di Buona Cucina. Infine, il Delegato Fioritoni, insieme alla Consultrice Patrizia Accorsi, ha dato il benvenuto al nuovo Accademico Angelo Amoroso. (Alessandra D'Attilio)



Molise

CAMPOBASSO

La sfida di Lucio Testa, giovane chef emergente molisano

I piatti classici della tradizione e del territorio incontrano nuovi metodi di cottura e tecniche moderne.

Lo chef Lucio Testa del “Contrasto Restaurant” di Ceremaggiore, si propone come accompagnatore in un viaggio fatto di sapori, profumi ed emozioni. I piatti classici della tradizione e del territorio incontrano nuovi metodi di cottura e tecniche moderne, in un movimento tra passato e futuro che sorprende e affascina. La proposta appassionata, ispirata da una filosofia gastronomica giovanile, diventa una sfida coraggiosa, che si concretizza in una bellissima

esperienza sensoriale il cui ricordo resterà impresso nei cuori degli Accademici. Il menu prevedeva: trota e pera nera in composta; scalogno in pose di caffè, uovo e gallina; raviolini di cacio e cavolo viola, mousse di pancetta e fave di Tonka; orzotto alla zucca, porcini disidratati, lardo e alloro; agnello, camomilla e pecorino; zucca caramellata; gelato di mele limoncello. Impeccabile il servizio in sala da parte di ragazzi gentili e professionali. (Ernesto Di Pietro)



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademica di Bologna, **Carla Comellini**, è stata nominata Presidente del Cenacolo Bolognese di Società e Cultura.

L'Accademico di Lugo di Romagna, **Enzo Fresolone**, è stato eletto Presidente del Lions Club Imola Host.

L'Accademico di Aosta, **Roberto Sapia**, è stato nominato componente del Consiglio di Amministrazione del Centro Studi delle Camere di Commercio Guglielmo Tagliacarne.

Il Delegato di Gorizia, **Roberto Zottar**, è stato nominato Presidente del Rotary Club di Gorizia per il periodo 2022-2023.

Campania

SALERNO

66ª Regata Storica delle Antiche Repubbliche Marinare

Festeggiata, in un convivio, la vittoria di Amalfi dopo uno straordinario e avvincente sprint finale.

L 5 giugno si è svolta ad Amalfi la 66ª Regata Storica delle Antiche Repubbliche Marinare, tra le città di Amalfi, Genova, Pisa e Venezia.

La competizione sportiva ha visto la vittoria del “Galeone” di Amalfi, dopo uno straordinario e avvincente sprint nelle “remate” finali. Nell'occasione, la Delegazione - com'è tradizione da molti anni - ha organizzato una riunione conviviale al ristorante “Sensi”, all'interno dell'hotel Residence, palazzo nobiliare del XVIII secolo, trasformato in albergo negli anni Cinquanta.

All'iniziativa hanno partecipato numerosi Accademici, tra i quali anche quelli di Nola con il Delegato Giuseppe de Martino e di Benevento. Sulla splendida terrazza del ristorante fronte mare, prima del pranzo, un valente giovane del “Centro di Cultura e Storia Amalfitana” ha intrattenuto sulle “interessanti suggestioni, soprat-

tutto dal punto di vista marittimo e mercantile, delle repubbliche marinare” e sui “simboli araldici, le vesti e armature nelle raffigurazioni del corteo storico”.

Lo chef ha offerto il meglio di sé con pietanze semplici del territorio, ma molto gustose: polpo grigliato con schiacciata di patate e salsa di pomodoro San Marzano; risotto con canocchia affumicata, curcuma, erbe del Mediterraneo, caviale di colatura di alici e limone; spigola all'acqua pazza, guazzetto con pomodorini, olive nere, capperi, patate e cipolle; delizia al limone.

In chiusura, in un'atmosfera davvero affascinante, il Delegato ha chiamato in sala lo chef stellato Alessandro Tombolino con la sua brigata di cucina, il *restaurant manager* Pasqualino Franzese per la proprietà, e ha consegnato loro, rispettivamente, il guidoncino e il piatto in silver dell'Accademia. (Giuseppe Anastasio)



Sicilia

CATANIA

Diploma di Buona Cucina a Seby Sorbello del ristorante "Sabir"

Piatti con ingredienti stagionali e della tradizione contadina in onore degli Accademici di Fermo in gita in Sicilia.

Al ristorante "Sabir", a Zafferana Etnea, si è tenuta la riunione conviviale

della Delegazione, con moltissimi partecipanti in onore degli Accademici di Fermo in gita in Si-

culia, accompagnati dal Delegato Fabio Torresi e dal Vice Delegato di Ancona Pierpaolo Simonelli. Il Delegato Gianclaudio Tribulato si è rallegrato per la presenza degli ospiti di Fermo, e ha proceduto poi alla consegna del Diploma di Buona Cucina a Seby Sorbello, punta di diamante della cucina etnea, patron e chef del ristorante "Sabir". Un attestato che premia la sua indiscussa bravura, la straordinaria versatilità e la disarmante semplicità che il successo non ha mai scalfito. Allo chef premiato è stato richiesto di illustrare il menu appositamente ideato per gli amici di Fermo. Piatti con ingredienti stagionali e della tradizione con-

tadina, povera ma ricca di sapori e colori, tra cui tortelli alla Norma, una sapiente, insolita e ardita rivisitazione del piatto principe della cucina catanese; un ottimo capocollo di maialino nero dei Nebrodi con una deliziosa salsa all'Etna rosso. Per concludere, una grandiosa cassata siciliana. Erano presenti il Consigliere di Presidenza Ugo Serra e il CT Vittorio Sartorio. Una bella serata caratterizzata da grande cordialità e dal conferimento di un Diploma, fuor di dubbio meritato, a un cuoco che instancabilmente, come dice lui, "crea e non inventa". Il personale è stato estremamente professionale, simpatico e cortese.

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2022

SETTEMBRE

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-Cattolica**

Ventennale della Delegazione

Convegno "L'Adriatico Romagnolo-Marchigiano.

Storia e attualità del pescato e della molluschicoltura"

30 settembre - **Alessandria**

Sessantennale della Delegazione

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

24 - 30 ottobre - **San Paolo**

11ª Settimana della Cucina Regionale Italiana

NOVEMBRE

11 novembre - **Imola**

Convegno "È nato prima il raviolo o il tortello?"



GELA

Passato e prospettive dell'alimentazione in Sicilia

Un interessante e partecipato convegno, organizzato per il ventennale della Delegazione.

Si è tenuto, nell'elegante cornice dell'hotel "Villa Perretti", il convegno "Passato e prospettive dell'alimentazione in Sicilia. Da Archestrato ai food influencer", organizzato in coincidenza con il ventennale della Delegazione. La Delegata, Concetta Battaglia, ha ricordato le numerose attività svolte negli anni e ha introdotto i lavori del convegno

alla presenza di numerosi Accademici e Delegati e del CT Sicilia Orientale Vittorio Sartorio. Il Consigliere di Presidenza Ugo Serra ha portato il saluto del Presidente Paolo Petroni. Hanno partecipato in videoconferenza il Segretario Generale Roberto Ariani e numerose Delegazioni, tra cui quelle di Brisbane e Budapest, con interessanti interventi. Con la guida



del moderatore, Segretario della Delegazione, Gualtiero Cataldo, i relatori hanno evidenziato i fattori che hanno influenzato i cambiamenti delle abitudini alimentari delle popolazioni in generale e nello specifico dei siciliani. In passato, le invasioni hanno portato una nuova lingua, una nuova cultura e tradizioni culinarie diverse; poi la disponibilità di nuovi

prodotti, come quelli provenienti dall'America, ha comportato trasformazioni radicali.

Oggi, *food influencer* e *food blogger*, unitamente a pubblicità e media, influenzano fortemente il consumo di prodotti, l'adozione di stili alimentari, la diffusione di ricette e l'individuazione delle tipologie di luoghi dove consumare i pasti.

SCIACCA

Giornata dedicata al tartufo dei monti Sicani

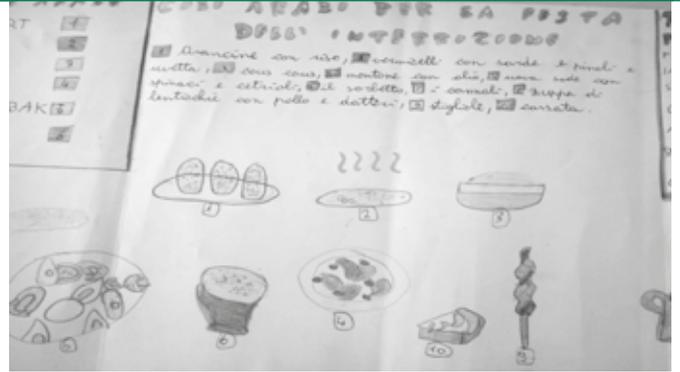
Esperti del settore hanno approfondito gli aspetti, le peculiarità e le curiosità del prezioso prodotto.

Entusiasmante giornata dedicata al "Tartufo dei monti Sicani", organizzata in collaborazione con il Comune di Burgio (Agrigento) che fa parte dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo.

Grazie alla presenza di esperti del settore, la dottoressa Antonella Brancadora, Direttrice dell'Asso-

ciazione Nazionale delle Città del Tartufo, il micologo e ricercatore di tartufi Destrino Giuseppe Pappia e l'Accademico nutrizionista Matteo Pillitteri, sono stati approfonditi gli aspetti, le peculiarità e le curiosità del tartufo dei monti Sicani. A conclusione dell'evento, Accademici e ospiti hanno degustato piatti tipici del territorio a

base di tartufo dei monti Sicani, sapientemente preparati dallo chef Alfonso Pollari, tra i quali: uovo al tartufo; bruschetta di pane casereccio al tartufo; ricotta e formaggi locali; arancinetta con zucchini; vastedda del Belice e tartufo di Burgio; gelato al tartufo e ciliegie. (Santo Spagnolo)



PALERMO

L'Accademia e i bambini

La storia della cucina italiana tra i banchi di scuola.

La gioia negli occhi dei bambini, incuriositi dal libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti* e dal lavoro che svolge l'Accademia. È così che gli alunni delle classi quinte della scuola "Umberto Giordano" di Palermo, sapientemente guidati dalle loro insegnanti, hanno iniziato un viaggio attraverso le civiltà del passato, i loro cibi, le usanze, i costumi, il linguaggio, origini e valenza multi-etnica della cucina italiana. Piatti tipici palermitani: pasta con le sarde, arancine di riso, cassata, cannoli che risalgono agli Arabi; *sayyid, shukran, yalla* ... alcune delle parole arabe che ai bambini non sono sfuggite e con cui hanno costruito un piccolo glossario. Gli alunni, attraverso

alcuni *lapbook* da loro progettati e realizzati, hanno visivamente sintetizzato, con immagini e testi, ciò che hanno appreso. Il loro grazie sincero è stato rivolto a tutti "i responsabili" dell'Accademia, "perché un libro a fumetti - scrivono - non solo fa divertire, ma apre anche un mondo di conoscenze". Il nostro grazie va a loro per l'entusiasmo con cui hanno lavorato, alle loro insegnanti, in particolare alla maestra Maria Rosa Marino che li ha guidati con passione; alla Preside Vincenza Piscitello che è stata la prima a credere in questo progetto. Dalla Delegazione, copie dei libri agli alunni, alla Preside, alle insegnanti e alle biblioteche dei due plessi. (Maria Rita Sarpietro)

SIRACUSA

Celebrato il sessantesimo anno di fondazione della Delegazione

Cena con i piatti del territorio in una clima di festa.

Nell'intima e accogliente cornice del giardino dell'Agriturismo "Ter-rauzza sul Mare" si è tenuta la celebrazione del sessantesimo anniversario di fondazione della Delegazione. Il Delegato Angelo

Tamburini ha ricordato i precedenti Delegati e ha ringraziato, per il loro apporto fattivo, i componenti della Consulta. A seguire, Tamburini ha chiamato a intervenire Carla Siena, che gli ha consegnato alcune testimonian-



ze storiche relative al periodo di gestione da Delegato del padre Enzo Siena, e fra questi l'antico guidoncino. La cena in tavola è stata una sequenza di pietanze confezionate in maniera tradizionale e con genuini prodotti dell'orto e del campo dell'agriturismo e del territorio siracusano. All'aperitivo: tuma e acciughe di Aspra in barchetta di limone, olive condite, salsiccia secca, mandorle

di Avola; all'antipasto: cupoletta di melanzane e ricotta. Hanno fatto seguito: linguine al limone; tortiglioni al pesto siciliano; filetto di tonno alla siracusana con peperoni e cipolla; gelo di limone di Siracusa e torta del 60°.

A conclusione della serata, la consegna ai convenuti di una pregiata ceramica celebrativa, realizzata dall'Accademica Renata Emmolo. (Angelo Tamburini)

Nel Mondo

Giappone

TOKYO

Ripercorsa la storia del sedano in farmacopea e in cucina

Nelle caserecce al pesto di sedano, proposte durante la cena, l'ingrediente ha dato al piatto un gusto intenso e sapido.

Un'altra serata di successo per la Legazione, che si è ritrovata per l'ultima riunione conviviale prima della pausa estiva. In una Tokyo stretta nella morsa del caldo, gli Accademici hanno trascorso una serata fresca nei contenuti e nell'atmosfera. Una trentina di partecipanti si sono riuniti presso la trattoria "Mari e Monti" che ha proposto un

menu molto apprezzato. I piatti sono risultati più sorprendenti e gustosi al palato e all'occhio. Lo chef Mitsunobu Suzuki ha gestito egregiamente la cena con un servizio regolare.

Si è parlato di come la cucina italiana abbia una grande abbondanza di piatti salutari e al contempo gustosi, un esempio su tutti le caserecce al pesto di

sedano proposte durante la cena, dove il sedano, noto nelle diete e spesso proposto in tristi insalate, ha dato al piatto un gusto intenso e sapido. Nell'occasione è stata ripercorsa la storia di



Europa

Regno Unito

LONDRA

Festa d'estate

Il tradizionale e atteso incontro si è svolto al ristorante "Fiume" con la partecipazione di oltre cento persone.

Il tradizionale e attesissimo Summer Party della Delegazione si è tenuto presso il ristorante "Fiume", ospiti del *celebrity* chef patron Francesco Mazzei, che ha diretto personalmente lo staff di cucina. La serata si è svolta nella meravigliosa coreografia del Tamigi all'ombra dell'iconica centrale di Battersea ed è cominciata con un lungo aperitivo in terrazza.

L'Ambasciatore, nel suo saluto iniziale ha ricordato l'impegno dell'Accademia nella promozione dei valori della cucina italiana nel mondo, sottolineando la collaborazione con le Istituzioni che formano il "Sistema Italia"; il Delegato ha illustrato in dettaglio le attività Accademiche nel mondo. La partecipazione è stata di oltre cento persone e ciò ha reso ancora più piacevole il lungo aperitivo,

organizzato dal Delegato Maurizio Fazzari per salutare personalmente autorità e ospiti. La serata ha visto la partecipazione delle autorità istituzionali più rappresentative: l'Ambasciatore italiano a Londra, S.

E. Raffaele Trombetta; il Console Generale d'Italia, dottor Marco Villani; il Presidente della Camera di Commercio, avvocato Alessandro Belluzzo e il Direttore dell'Ufficio ICE/ITA dottor Giovanni Sacchi. La serata ha visto la degustazione al tavolo di un menu fresco e dal sapore già estivo. Si è così passati dai tortelli di melanzane al filetto di ombrina in fricassea di verdure, accompagnato da uno strepitoso Gavi etichetta nera 2017 e 2019 dal sapore intenso. Il dolce è stato un babà al bergamotto con crema al mascarpone e vaniglia e salsa ai lamponi, piatto forte dello chef Mazzei che ricorda la sua Calabria. Il Delegato ha ringraziato la brigata di cucina e l'impeccabile servizio, invitando ad applaudire i Simposiarchi Sidney Ross e Rocco Franco. (Maurizio Fazzari)



questa pianta in cucina e in farmacopea: dalla sacralità a essa attribuita dai Greci, all'utilizzo nei banchetti degli antichi Romani per contrastare l'ebbrezza alcolica, alle proprietà afrodisiache riconosciute da Madame Pompadour nella Francia del 1700, fino ai tempi moderni.

La ricetta della pasta al pesto di sedano, stampata sul menu, è stata "regalata" ai commensali come *vademecum* per le preparazioni estive.

La riunione conviviale è stata l'occasione per salutare la cara Accademica Daniela che si trasferisce in Italia. (Emanuela Orighi)



PIEMONTE

ALBA LANGHE
27 maggio 2022

Ristorante "La Madernassa" di Arti e sapori srl, in cucina Giuseppe D'Errico. ●Regione Lora 2, Guarene (Cuneo); ☎0176/611716, cell. 335/1430810; info@lamadernassa.it, www.lamadernassa.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 7 gennaio - 10 febbraio; giorno di chiusura lunedì; martedì a pranzo. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: insalata di pomodoro, mango, ananas e avocado; polpo e patate; ravanella e crema di acciughe; involtino di barbabietola e zenzero; trota Fario in gelatina di carpione di Moscato; gamberi rossi di Mazara del Vallo, arancia, cipolla in agrodolce e pralinato di cipolla; asparago bianco cotto in brodo di dashi, salsa tonnata, foglia e fiore di cappero; conchiglie (Pastificio Setaro), lumache (LumaRoè), aglio orsino, aglio fermentato umami, erbetto e fiori di campo; coniglio grigio di Carmagnola farcito con scampi e carote; pralinato di nocciole Igp Piemonte; cocco, ananas, coriandolo cristallizzato; gelato al Rhum e lime; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Alta Langa 2018 (Cantine di Nizza); Langhe Arneis Impremis 2018 (Cascina Ghiomo);

Nebbiolo d'Alba 2016 (Fabrizio Pinoglio); Farfarello 2021 Moscato d'Alba (Giacinto Gallina).

Commenti: Cena perfetta dalla prima all'ultima portata. Ottimi il servizio e l'abbinamento dei vini. Un'esperienza unica che conferma le qualità dello chef D'Errico e che gli Accademici ricorderanno a lungo.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
27 maggio 2022

Ristorante "Pernambucco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182/53458, cell. 333/5605655; massimoalelessandri@libero.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: sformatino di asparagi violetti di Albenga con fonduta di parmigiano reggiano; insalata di asparagi violetti con gamberi e sogliole; asparagi gratinati con burro di alpeggio del Colle di Nava e parmigiano reggiano; ravioloni di ricotta e asparagi violetti al burro nocciola; baccalà in spuma con tempura di asparagi violetti; sorbetto all'asparago; pastiera alla napoletana.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Pigato Costa de Vigne Doc 2020; Riviera Ligure Vermentino Doc Costa de Vigne Doc 2020; Riviera Ligure di Ponente Granaccia 2019; (tutti Cantina Massimo Alessandri in Ranzo).

Commenti: Consueta riunione conviviale celebrativa, dedicata allo squisito asparago violetto di Albenga che è stato più volte apprezzato al Quirinale e dai reali inglesi, oltre dai molti gastronomi che lo aspettano con ansia ogni anno, tra aprile e giugno. La bravura della cuoca Nicoletta ha permesso di provarlo in diverse versioni, tutte ottime e gradite dai numerosi Accademici. Come sempre, molto buoni i vini in tavola, chiara espressione di un territorio, il Ponente Ligure, in forte ascesa per la qualità eccellente di vino e olio. Grazie a questo bel ristorante che accoglie sempre con stile e bravura.



LOMBARDIA

BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI
26 maggio 2022

Ristorante "Osteria Cominelli" di Graziano Cominelli, anche in cucina. ●Via della Palla 4, Folzano (Brescia); ☎cell. 329/1153252; osteriacominelli@gmail.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,8.

Le vivande servite: quiche alle verdure con fonduta di taleggio; polenta taragna; gnocchetti di patate con vellutata ai porcini della Cisa; pollo alla cacciatora; cheesecake.

I vini in tavola: Lugana Doc bianco 2021 (Fratelli Zenegaglia); Cadetto Umbria Igt rosso 2020 (Lungarotti).

Commenti: Graziano Cominelli, dopo una carriera "stellata" e piena di successi, si è ritirato a godersi la pensione in questa graziosa osteria alla periferia di Brescia. Qui ha abbandonato il menu da grande ristorante per dedicarsi a una "cucina della nonna", curata con tecniche

moderne: piatti semplici, perfettamente eseguiti.

MILANO NAVIGLI
17 maggio 2022

Ristorante "El Ganassin" di Amicibo srl, Giorgio Gibelli, Feng Ye, Marcello Fantozzi, in cucina Bruno Mangano. ●Via dei Sormani 14, Milano; ☎02/36687680; info@elganassin.it, www.elganassin.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15-29 agosto; 29 dicembre-6 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: spuma di montagna; dim sum de Berghem; carrè di agnello; torta paesana.

I vini in tavola: Chardonnay Pinot Nero Rosé 28.9 2021; Barbera Croatina Uva Rara Poggio Rosso 2021; Pinot Nero 2020; Spumante metodo classico Domm 2018 (tutti Cantina Nettare dei Santi di San Colombano al Lambro).

Commenti: Nella zona residenziale Washington Solari, in una Milano quasi nascosta, Bruno Mangano studia ed esplora le ricette di tradizione lombarda con preparazioni e ingredienti orientali. Fra gli ulivi della terrazza, in tavola la Valtellina con una spuma di casera in un canno- lo di pasta wanton ripieno di brunoise di verdure a contrasto con lo yozucosho. La Bergamasca con una versione più delicata di casoncello servito su una zuppa di dashi tiepida con alga wakame è stato un piatto particolarmente apprezzato. Cotture impeccabili e attenzione al dettaglio della forma estetica. Nell'incontro dei sapori la scelta enologica, descritta per ogni portata, ha condotto sulle colline milanesi.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE
11 maggio 2022

Ristorante "Cà Nova" di Alessandro Bertacchini, in cucina Francesco Bertacchini. ●Via delle Terme 60, Godiasco - Salice Terme (Pavia); ☎cell. 333/2946809; ale.bertha@libero.it, www.cavegia.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie da ottobre a marzo; giorno di chiusura lunedì e dal martedì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: carpaccio di carne salada; senape dolce e mous-



se di grattone; risotto Cascina Venaria: peperoni dolci di Voghera, mostarda di Barbieri e bon bon roquefort; guancia di bue al Buttafuoco, patate dolci, fichi caramellati e verdure acidulate; sfornato di tartatin alle mele verdi con ganache di cioccolato bianca.

I vini in tavola: OP metodo classico (La Genisia); Moscato Giallo (Fondazione Mach); Buttafuoco (Giorgi).

Commenti: Questa è da poco la nuova sede dell'ormai storico "Ca' Vegia" e, se la Ca' Vegia era un ristorante elegante e accogliente, la Cà Nova è ancora meglio. Oltre all'interno, infatti, dispone di una luminosa veranda e di un vasto giardino perfetto per l'estate. Sulla cucina, che dire? Sempre all'altezza della fama ormai consolidata. Il giovane chef (figlio del titolare) ha proposto una sequenza di piatti bellissimi da vedere e ottimi da mangiare. Stupendo l'antipasto e impareggiabile il risotto. Bravissimo! Buoni i vini e perfetto l'abbinamento della tartatin con il Calvados.



TRENTINO - ALTO ADIGE

 **BOLZANO**
26 maggio 2022

Ristorante "Hotel Haus am Hang" della famiglia Morandell, in cucina Costantino Fidelio. ●San Giuseppe al Lago 57, Caldaro (Bolzano); ☎0471 960086; info@hausamhang.it, www.hausamhang.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,04.

Le vivande servite: focaccia (segale e trigonella), agretti al limone, acciuga; Buchtel (Danubio) ripieno di asparagi bianchi, crema di carciofi, spugna di patate dolci; risotto Carnaroli alle rape rosse, formaggio di capra "ziegello", chutney di pera; scamone di cervo alla griglia carbone, purea di sedano rapa affumicato, fagiolini e speck croccante; "citrus" tarte al limone, bisquit all'arancia, sorbetto al bergamotto.

I vini in tavola: Kettmeir brut rosé; Sauvignon Blanc Karolina (Tenuta Nicolussi-Leck); Cuvée Trias (Tenuta Ignaz Niedrist); Cabernet Sauvignon Campaner 2018; Cabernet Sauvignon Quintessenz 2016 passito Serenade (tutti Cantina Caldaro).

Commenti: Era la riunione conviviale n. 600 della Delegazione e meglio di così non si poteva festeggiare. Oltre la bellezza del luogo, con vista sui vigneti e lago di Caldaro, la qualità delle vivande servite era eccellente. Già con l'aperitivo si parte bene, grissini e pane fatto in casa. Forse l'antipasto è stato l'unico piatto che ha lasciato un po' perplessi, ma subito dopo è arrivato un risotto alle rape rosse e formaggio di capra strepitoso. Cosa dire poi del tenerissimo scamone di cervo, cotto alla perfezione con ottime verdure. All'altezza anche il dessert, buonissimo il fresco sorbetto al bergamotto. Molto interessante il confronto dei vini che ha sapientemente proposto e spiegato Otto Cologna.

 **MERANO**
24 maggio 2022

Ristorante "Hidalgo" di Otto Mattivi. ●Via Roma 7, Postal (Bolzano); ☎0473/292292; info@restaurant-hidalgo.it, www.restaurant-hidalgo.it; coperti 200+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: tre tipi di pâté di wagyu al prosciutto, salame e olive; variazione di wagyu altoatesino & kobe beef; cannelloni di wagyu con asparagi tiepidi marinati; filetto di manzo alla griglia con salsa al Lagrein; schiuma ghiacciata al vino dolce con pralina di cioccolato fondente e biscotto alle mandorle.

I vini in tavola: Souvignier Gris 2020; Lagrein Doc Riserva 2020 (Cantina Bolzano).

Commenti: Serata ricca ed emozionante per il passaggio di campana. Il Delegato uscente, Emanuele del Nobili, ha riconsegnato, dopo tre anni di buon governo, la responsabilità della guida della Delegazione a Raoul Ragazzi, già Delegato per 5 anni. E per l'occasione il ristorante, che sfoggia ben 9 piatti di diverse annate, non ha tradito le attese. L'unico ristorante Wagyu in Alto Adige ha deliziato numerosi Accademici e ospiti illustri con una serie di piatti che hanno esaltato la carne più

preziosa al mondo. In particolare, da segnalare la marezzatura di grado 9 dell'antipasto, pregiatissima e davvero gustosa. Attento e preciso il servizio, ottima la carta dei vini.



VENETO

 **TREVISO-ALTA MARCA**
14 maggio 2022

Ristorante "Il Bosco" di Carla e Alessandro Livieri, in cucina Francesca Livieri e Alessio Piccin. ●Via Maren 7, Vittorio Veneto (Treviso); ☎347 3116774; info@agriturismoilbosco.com, www.agriturismoilbosco.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio e due a settembre; giorno di chiusura domenica sera; dal lunedì al sabato a pranzo. ●Valutazione 7,5.

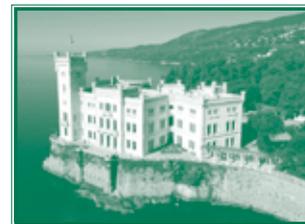
Le vivande servite: insaccati e sott'aceti, crostino di lardo; stuzzichini a base di manzo e verdure; tartare di carne chianina; fiocchi di chianina spadellati e fiammeggiati; tagliata di sottospalla di chianina alla griglia; tagliata di picanha di chianina alla griglia; patate arrostiti; porro croccante; crostata 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: Il menu, curato dal Simposiarca Vice Delegato Albertin, è stato impostato sugli insaccati e sui tagli delle carni di produzione dell'agriturismo. La titolare Carla Livieri ha voluto introdurre le varie e molteplici specialità spiegando che l'allevamento e la macellazione sono curati direttamente nel rispetto rigoroso dei



requisiti disciplinari e tutto ciò che viene portato a tavola è il risultato dell'attività della loro azienda prettamente familiare. Un'interessante e particolare esperienza che ha soddisfatto tutti e ha consentito di memorizzare i veri sapori della carne chianina. Un particolare apprezzamento è stato fatto per la tartare realizzata con carne molto tenera e gustosa.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **UDINE**
13 maggio 2022

"Trattoria Locanda Al Grop" dal 1850 della famiglia Del Fabbro. ●Via Giacomo Matteotti 1, Tavagnacco (Udine); ☎0432/660240; info@algrup.com, www.algrup.net; coperti 150+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: tartara agli asparagi; fiori di zucchine in tempura ripieni; asparagi verdi fritti al sesamo; sfogliatine agli asparagi; crudité di asparagi bianchi e verdi con mango, spinacini, formaggio di fossa, all'aceto di lampone e olio extravergine; risotto della tradizione agli asparagi; asparagi alla friulana; petto di faraona con losanghe di asparagi; crostata alle fragole e crema chantilly.

I vini in tavola: Spumante Pinot Bianco (Anzelin); Sauvignon Friuli Colli Orientali (Sirch); Cabernet Sauvignon (Ronco delle Betulle); Moscato d'Asti (Elio Perrone).

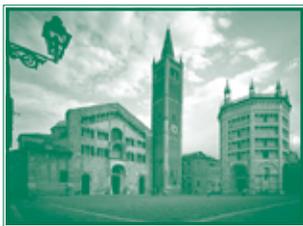
Commenti: La serata dedicata all'asparago si è svolta in questo storico locale di Tavagnacco, luogo di elezione dell'asparago bianco friulano. Il locale è gestito dalla metà del 1800 dalla famiglia Del Fabbro e oggi è condotto dalle sorelle Silvia e Simona. Dopo un ricco buffet di benvenuto, sono state apprezzate dagli Accademici le varie portate, realizzate con maestria e dai gusti equilibrati. Particolare elogio per il risotto, servito al dente e perfettamente mantecato. Gradito l'abbi-



FRIULI - VENEZIA GIULIA segue



namento con i vini del territorio e impeccabile il servizio, fornito con cordialità e simpatia. Presentata ufficialmente la nuova Accademica Federica Duri, che è stata accolta con un lungo applauso.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO 8 maggio 2022

Ristorante "Da Gianna" di Christian Tomesani. ●Via Longarola 65/d, Castello di Campeggi - Calderara di Reno (Bologna); ☎051/723100; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prime settimane di settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,93.

Le vivande servite: crescentine con affettati misti e squacquerone Dop (caseificio Valsamoggia); tortelloni di ricotta burro e salvia; grigliata mista di carne con patate al forno e verdura; tenerina al cioccolato con mascarpone al pistacchio.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante Doc (Corte D'Aibo); Cabernet Sauvignon Doc (Cantina Alfredo Bertolani).

Commenti: Il convivio festeggiava i cinquant'anni della Delegazione di Cento-Città del Guercino, nata grazie all'appoggio della più anziana Delegazione di Bologna. I due De-

legati, Cristina Bragaglia e Roberto Vicenzi, che del convivio erano anche Simposiarchi, simbolicamente hanno scelto una trattoria al confine dei territori di competenza, a uguale distanza tra Cento e Bologna. L'ambiente, semplice e accogliente, ha fatto da sfondo a una vera festa, dove gli Accademici delle due Delegazioni si sono conosciuti e hanno progettato future attività. I piatti scelti appartenevano rigorosamente alla tradizione del territorio bolognese, d'obbligo negli anniversari celebrati nella campagna emiliana.

BOLOGNA-SAN LUCA 4 maggio 2022

Ristorante "Palazzo de' Rossi" della famiglia Bevilacqua Ariosti, in cucina Ivan Poletti. ●Via Palazzo Rossi 14, Sasso Marconi (Bologna); ☎051/401295; info@palazzoderossi.it, www.palazzoderossi.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera, lunedì a pranzo. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crescentine con belcolotto, squacquerone e cipolline in agrodolce; imbutini con salsiccia e piselli; costine di maiale glassate all'aceto balsamico e patate al forno; crema cotta.

I vini in tavola: Perditempo Colli Bolognesi Chardonnay Doc (Terre Rose Vallania Zola Predosa); Casalforte Valpolicella Superiore Doc (Riondo Monteforte d'Alpone).

Commenti: Un nuovo formato di pasta di semola sta, poco a poco, conquistando posto negli scaffali delle botteghe del gusto: gli imbutini, ora conosciuti in tutta la regione. Ad averli creati e brevettati (registrati all'Uami) è stata Flavia Valentini. Particolare la loro storia, anche perché a idearli è stata un'in-

fermiera. Così quando notò in un mercatino, circa 5 anni fa, quello strano arnese, una sorta di girella "taglia qualcosa", chiese subito cosa fosse. Le dissero che si trattava di un taglia pasta, e da qui nacquero gli imbutini. Il piatto è stato preparato dallo chef Ivan Poletti con un sugo di salsiccia e piselli. Molto gradite la presentazione da parte della signora Valentini e la cena.

CASTEL DEL RIO- FIRENZUOLA 22 maggio 2022

Ristorante "Azienda Agrituristica Calcinaia" della famiglia Sozzi, in cucina Lorenzo Sozzi. ●Via Bordignano Ca Nova, 15/D, Firenzuola (Firenze); ☎055/8101029, cell. 339/8681129; aziendacalcinaia@virgilio.it, www.agriturismocalcinaia.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima metà di settembre; giorno di chiusura mai, aperto sempre su prenotazione. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: affettati e salumi di produzione propria; ficattola con farina integrale; uova di quaglia; tortelli delicati al lampredotto; gnudi toscani burro e salvia; peposo di cinghiale, cipolle e pomodori gratinati; latte alla portoghese e meringa.

I vini in tavola: Rè mole Toscana 2020 (Frescobaldi); Chianti Classico Le Ginestre Riserva 2016.

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta in un agriturismo in un antico e caratteristico insediamento, immerso nelle colline dell'alto Mugello. Simposiarca, il Consulatore Dario Vecchione. La riunione conviviale era aperta a ospiti e famiglie, compresi alcuni bambini. La famiglia Sozzi, proprietaria dell'agriturismo, opera nella ristorazione da tre generazioni. Gli Accademici hanno unanimemente apprezzato tutte le portate, con particolare menzione, tra gli antipasti, per i salami e la coppa, prodotti da maiali allevati in agriturismo. I tortelli con ripieno di lampredotto al burro fuso, antica ricetta di famiglia, rappresentano una peculiarità del ristorante. Ben abbinati i vini e puntuale il servizio.

CERVIA- MILANO MARITTIMA 7 aprile 2022

Ristorante "Casa delle Aie" dei fratelli Battistini, in cucina Clara Di Lello.

●Via Aldo Ascione 4, Cervia (Ravenna); ☎0544/927631; info@casadelleaie.it, www.casadelleaie.it; coperti 200+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: cappelletti al ragù; tagliatelle con scalogno e prosciutto; misto di carne alla griglia; zuppa inglese.

I vini in tavola: Sangiovese (Paolo Zoli, Forli); Pignoletto (Terre di Ce-vico, Forli); Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Commenti: Serata conviviale in un ambiente caloroso, in stanza riservata con addobbi e attrezzi della tradizione. Antipasto tipico a base di affettati, squacquerone con piadina, serviti su taglieri di legno. Fantastico bis con cappelletti al ragù, degni di nota, tagliatelle con scalogno e prosciutto serviti in fiamminghe. Misto di carne alla griglia accompagnata da pinzimonio e ovviamente piadina. Sublime la zuppa inglese per terminare. Giusto plauso, a fine serata, alla brigata.

MODENA 9 maggio 2022

Ristorante "Osteria dei Girasoli" di Silvia e Francesco Ballardini, anche in cucina. ●Circonvallazione Nord Est 217-219, Sassuolo (Modena); ☎0536/801233; odg@osteriadeigirasoli.com, www.osteriadeigirasoli.com; coperti 50+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1° - 6 gennaio, 10 - 20 agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì sera. ●Valutazione 7,18.

Le vivande servite: la melanzana incontra la mozzarella di bufala; risotto in salsa balsamica; manzo laccato al Lambrusco; verdure di stagione; millefoglie con crema leggera, nocciole e cioccolato fondente.

I vini in tavola: Franciacorta brut (S.A. Vezzoli); Nebbiolo d'Alba 2015 (Rizieri); Moscato d'Asti (Saracco).

Commenti: Il Delegato Mario Bardali ha presentato l'Accademico Luigi Gallinoni trasferitosi dalla Delegazione di Milano Navigli. Carlo Alberto Bulgarelli, Simposiarca, ha presentato il menu e gli abbinamenti con i vini. In un locale elegante, gestito da due giovani chef, la melanzana a fette con la mozzarella di bufala è stata accompagnata da un Franciacorta brut Vezzoli. Il risotto

con il ragù al balsamico e il filetto di manzo laccato al Lambrusco di Modena sono stati accompagnati da un Nebiolo Rizieri. Una millefoglie di crema leggera, nocciole e cioccolato fondente accompagnata dal Moscato d'Asti di Saracco ha concluso una serata piena di profumi e sapori.

PIACENZA 6 maggio 2022

Ristorante "Novo Osteria" di Gianni Maini, in cucina Daniele Lunghi. ●Piazza De Cristoforis 30, Borgonovo (Piacenza); ☎051/340175; info@novo-osteria.it, www.novoosteria.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì; giovedì a pranzo. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: salumi e aperitivo; uovo con asparagi, salsa bernese; Carnaroli cipolla e caprino; coda di vitello alla diavola e cicoria; dessert dello chef.

I vini in tavola: Roccapetra extra brut; Verdicchio Riserva 2018; Barbera Riserva L'Attesa 2015; Malvasia (Solenghi).

Commenti: Bellissima location per questa novità gastronomica di tutto rispetto. Il locale è appena stato restaurato con gusto ed eleganza e ha il sapore della migliore accoglienza. Lo chef propone una cucina saporita e leggera, applicata a materie prime di alta qualità reperite nel ricco territorio della Val Tidone. La carta dei vini è adeguata alle aspettative e tutto lo staff è decisamente mirato a ottenere presto importanti riconoscimenti.

RIMINI 11 maggio 2022

Ristorante "Delinda" della famiglia Canducci. ●Via Marechiese 345, Rimini; ☎0541/727082; candu92@hotmail.it; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima settimana di gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: tagliatelle al ragù e piselli; galletto alla cacciatora con patate; tagliata al sale grosso e rosmarino; verdure gratinate; erbetto in padella; varietà di dolci della casa.

I vini in tavola: Bianco frizzante Sangiovese Superiore (Podere dell'Angelo).

Commenti: Rinomata per la tipica cucina romagnola, mai delude gli affezionati amatori delle tagliatelle che vengono servite con il classico ragù per i puristi e, per chi vuole, con piselli a parte. Gli altri piatti sono semplici ma cucinati secondo sistemi tradizionali. Alla Delegazione è stata riservata la sala che si affaccia sulla cucina a vista, secondo le nuove tendenze degli ambienti della ristorazione. La serata si è svolta piacevolmente e l'illustrazione dei vari piatti da parte del Simposiarca Fernando Pelliccioni ha suscitato il confronto sulle preparazioni tipiche del territorio.

SALSOMAGGIORE TERME 18 maggio 2022

Ristorante "Colombo" di Patrizia Ramelli, anche in cucina. ●Via Mogadiscio 103, Polesine Zibello (Parma); ☎0525/98114; ristorantecolombo@gmail.com; coperti 100 compreso all'aperto in estate. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane dal 10 gennaio e 20 luglio - 10 agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: culatello "Colombo" 24 mesi; crudo di Parma "Colombo" bio 30 mesi; salame "Colombo" bio 120 giorni; pancetta lardellata "Colombo"; burro di zangola montato allo sciroppo d'acero; giardiniera con verdura di stagione; zuppa di cipolle; agnolotti all'erba orsina con burro d'acciuga e "miseria" croccante; cubotti di brasato al Barbera con patate ratte duchessa; zabaione al Rhum con torta sbrisolona.

I vini in tavola: Sauvignon frizzante (Barattieri); Lambrusco Vecchio Moro (Rinaldini); Gutturmio Superiore La Barbona (Poggiarello); Valdobbiadene Superiore Docg (Bekes).

Commenti: La Delegazione, guidata dal Delegato Roberto S. Tanzi, ha visitato lo storico locale nel quale il vecchio patron Gogliardo Ramelli stagionava con infinita attenzione i suoi salumi di eccellenza. Rimasto nel tempo uno dei fiori all'occhiello della cucina della Bassa Parmense, "Colombo" conserva un attento rispetto dei piatti della tradizione con moderate variazioni e personalizzazioni. Simposiarca della riunione conviviale l'Accademico Eugenio Manenti che ha illustrato il filo conduttore che lega la cucina moderna alle vecchie ricette contadine e alle tecniche di preparazione

degli insaccati che hanno scritto la storia dell'arte culinaria rivierasca del fiume Po.



TOSCANA

GARFAGNANA- VAL DI SERCHIO 26 maggio 2022

Ristorante "Da Carlino" della famiglia Andreucci, in cucina Loredana Gai. ●Via Garibaldi 15, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/644270, cell. 346/7272783; coperti 170+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 6 - 20 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: polenta di formentone otto file, macinata a pietra, al ragù di funghi; infarinata frita; salvia pastellata; fiori di acacia in uovo, pasta frita, tomini freschi all'erba cipollina, pane di cereali, di castagne, di formentone; ravioli ricotta e ortica al primo sale su fumé di peperoni dolci; risotto all'aglio orsino in riduzione di barberosse con fiori di calendula e fiordaliso; nodino ai prugnoli con sformatino di ricotta e cicoria in riduzione di fondo bruno e dadolata alle verdure; mousse al limone con foglie di menta.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Vernaccia di San Gimignano Carromatto; rosso Pretto di Bolgheri Doc.

Commenti: Tra una portata e l'altra gli Accademici e gli ospiti hanno

seguito la relazione del dottor Marco Pardini, naturopata, ricercatore, studioso ed esperto di etnomedicina ed etnobotanica. Con dovizia di particolari e citazioni greche e latine, ha descritto le virtù alimentari e terapeutiche delle varie erbe mediche, e alimentari, utilizzate nelle pietanze della riunione conviviale, eseguite con grande abilità dalla cucina del ristorante. Servizio rapido e cortese; rapporto qualità-prezzo ottimo. Eccellente la regia del Simposiarca e Delegato, Ezio Pierotti.

LIVORNO 28 maggio 2022

Ristorante "Da Orestina" di Federica Cecchi. ●Via di Quercianella 120, località Castellaccio, Livorno; ☎cell. 377/9699184; lacecchi237@gmail.com; coperti 40+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie da ottobre a maggio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: assaggi di affettati vari, formaggi, crostini, pappa al pomodoro, melanzane; zuppa estiva alla toscana; pappardelle al cinghiale; "frittura del cortile" con pollame e coniglio, con contorno di chips (trucioli di patate); panna cotta.

I vini in tavola: Chardonnay (Rovasi); Tegole Toscano Igt 2019 (Piccini).

Commenti: Il Delegato ha convocato gli Accademici e gli amici sulla collina più alta del comprensorio livornese per una degustazione di pietanze di terra, in una trattoria già aperta nel 1969 e di recente passata a nuova e stagionale gestione. Piacevole la riunione, con liete conversazioni fra i commensali in un luogo fresco e panoramico, con degustazione, in particolare, della zuppa alla toscana leggera (un po' brodosa) e delle pappardelle al cinghiale. Lento e non proprio qualificante il servizio,





TOSCANA segue

nonostante l'evidente buona volontà dei camerieri. Il *carnet de table*, preparato dal Segretario, riportava esplicitazioni storiche e fotografie sull'origine del toponimo.

 **LUCCA**
20 aprile 2022

Ristorante "Osteria del Bamboro" di Ivano Lenzi snc. ● Via per S. Alessio 903/G, Lucca; ☎ 0583/331432; www.bamboro.it; coperti 50. ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì sera. ● Valutazione 7,2.

Le vivande servite: acciughe fritte e pane fritto; tortelli al ragù; pollo e coniglio fritto con zucchine e carciofi fritti; crostata di mele con gelato di vaniglia e caramello; tiramisù con buccellato lucchese gratinato, chicchi di cioccolato e fragole.

I vini in tavola: Linchetto (azienda agricola Valle del Sole).

Commenti: La trattoria è tutta per la Delegazione. Il fritto sarà il leitmotiv della serata. Acciughe fritte ben calde e morbide al palato, accompagnate da un fragrante e ben sapido pane fritto. Gli Accademici apprezzano gli abbondanti tortelli al ragù, non proprio della tradizione, ma più delicati. Pollo e coniglio fritto sono ben accolti da tutti, qualche parere però non è proprio in linea con una valutazione mediamente più che discreta. Le verdure fritte, in particolare i carciofi, raccolgono unanimi consensi. Buono il dolce a scelta fra una classica crostata di mele con gelato e un più che abbondante tiramisù al buccellato gratinato. Setata piacevole che riabilita alle riunioni conviviali in presenza.

 **MONTECATINI TERME-
VALDINIEVOLE**
13 maggio 2022

Ristorante "Il Fornello" di Gabriele Giuliani. ● Via Mammianese Nord 5, Altopascio (Lucca); ☎ 0583/216528; info@osteriaalfornello.it; www.ristoranteilfornello.it; coperti 70+40 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie a gennaio, 1 settimana in estate; giorno di chiusura lunedì; sabato a pranzo. ● Valutazione 7,8.

Le vivande servite: grana e verdure fritte; asparagi spadellati con lardo; crostini di carne alla toscana; sformatino di asparagi su vellutata

al formaggio; risotto agli asparagi; tortellone di ricotta e asparagi su salsa allo zafferano; asparagi giganti all'agro; cioncia alla pesciatina; semifreddo ai fichi e noci con crema chantilly.

I vini in tavola: Rosé Clarente (fattoria Wandanna, Montecarlo); bianco e rosso di Montecarlo Doc (selezione il Fornello); 655 Particella (Fattoria S. Beda, Montecarlo); Moscato d'Asti (Tendenti della Signoria).

Commenti: La riunione conviviale degli asparagi è andata decisamente bene. Ospiti il CT Roberto Vasarri, alcuni Accademici di Empoli, guidati dal Delegato Massimo Vincenzini, che, come Presidente dei Georgofili, ha parlato del ricco passato della sua Accademia, ma soprattutto dell'imponente lavoro che essa svolge sui temi dell'agricoltura, tornati drammaticamente d'attualità. Il menu ha celebrato in varie declinazioni l'asparago, con grande soddisfazione dei convitati, che hanno pure gradito la cioncia (per alcuni una vera scoperta). Unica riserva sul tortellone, in cui il gusto dello zafferano risultava prevaricante. Ben abbinati i vini.

 **MUGELLO**
19 maggio 2022

Ristorante "La Fornace de' Medici" di gestione familiare - Guido e Lorenzo Ciatti, in cucina Vittorio Celentano. ● Via del Villani, 756 - Località Villani, Vaglia (Firenze); ☎ 351/6618986; lafornacedemedici@gmail.com; www.lafornacedemedici.com; coperti 45+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 10 gennaio - 10 febbraio; giorno di chiusura mai; dal 16 settembre al 9 gennaio aperti solo la sera e a pranzo la domenica. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: benvenuto dall'orto della Fornace; carpaccio di lombo fresco ripieno di crema al formaggio di mucca del Mugello e salsa ai frutti di bosco; fusilli di grano Verna al sugo bianco di coniglio su passata di prugnoli arrosto; cosciotto di cinghiale della riserva cotto a bassa temperatura servito con variazione di verdure dell'orto; dolce tra vino e cioccolato.

I vini in tavola: Alfeno Montecucco Doc 2018 (Perazzeta); Chianti Classico vinificato in anfora 2018 (La Castellina); Cybo Massareta 2018 (Apuani); Aleatico di Sovana (Fattoria Aldobrandesca).

Commenti: Atmosfera di festa e di sentita amicizia per la riunione conviviale che si è tenuta in una fornace del 1500 all'interno di un incantevole agriturismo. La serata si è svolta alla presenza graditissima del Segretario Generale Roberto Ariani, che ha appuntato il distintivo ai nuovi Accademici, Simone Bettini e Luca Capecci. I piatti, accuratamente preparati con i prodotti biologici provenienti dall'agriturismo, hanno suggerito il tema del convivio: "Incontro al tema dell'anno", e sono stati molto apprezzati, insieme ai vini, pur con qualche nota divergente. Premuroso il servizio. La serata si è conclusa con la consegna del piatto dell'Accademia al patron e del guidoncino allo chef Vittorio Celentano.

 **PISTOIA**
12 maggio 2022

Ristorante "Rafanelli" di Ristorante Rafanelli snc. ● Via Sant'Agostino 45, Pistoia; ☎ 0573/23046, cell. 335/6820831; ristoranerafanelli@gmail.com; www.ristoranerafanelli.it; coperti 80+25 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 29 luglio - 29 agosto; giorno di chiusura lunedì; sabato a pranzo e domenica sera. ● Valutazione 7,7.

Le vivande servite: mini tartare di trota lievemente affumicata con pomodoro fresco, cetriolo e zenzero; acciughe "che vanno" arrotolate al capper con verdure croccanti e fresche; polpettine di tonno sott'olio con salsa al pomodoro dolce; assaggio di trippa "Rafanelli"; risotto al cavolo cappuccio e taleggio; papardelle di pasta spianata fresca con ragù di anatra; arrosto in bianco di coniglio, patate al forno e cicoria saltata; macedonia di frutta fresca gratinata al forno con gelato di crema.

I vini in tavola: Attilio rosé spumante brut; Mamaiora 2020 Vermentino di Sardegna Doc; Sartiglia 2020 Cannonau di Sardegna Doc; Vernaccia di Oristano Flor (tutti dell'azienda agricola Attilio Contini di Cabras).

Commenti: Serata speciale per l'ingresso di 4 Soci: Donatella, Martina, Alessandro e Marco che hanno ricevuto il distintivo dal Segretario Generale Roberto Ariani. Particolarmente apprezzata è stata la varietà degli antipasti. Stupenda la trippa in bianco, molto gradito il dolce gratinato e impeccabili gli altri piatti, mai banali seppur attenti alla tradizione e alla stagione. Un approdo sicuro

per la genuinità delle pietanze e per il servizio professionale e cordiale. Una cucina a gestione familiare dove le antiche e gelose ricette dell'entroterra toscano vengono riproposte e rivisitate di generazione in generazione.



MARCHE

 **PESARO-URBINO**
27 maggio 2022

Ristorante "Hosteria del Castello" di Raimondo Biccari, Maria Angela Biccari e Marco Lenti, in cucina Raimondo Biccari, Maria Angela Biccari. ● Strada Farneta 25, Acqualagna (Pesaro Urbino); ☎ 0721/798778, cell. 338/9895459; hosteria.delcastello@libero.it; coperti 50+40 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie periodo di gennaio solo nei fine settimana; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8,15.

Le vivande servite: crostino al pesto di aglio ursino; polenta con le lumache; coratella di agnello; salvia scleara frita; tagliatelle con i prugnoli; tagliatelle al ragù di piccione; coniglio in porchetta con finocchietto selvatico; uovo di oca al tegamino con prugnoli; erbe di campo; crostata e ciambellone con digestivi alle erbe fatti in casa.

I vini in tavola: Vernaculum, Pergola Aleatico Doc (Fattoria Villa Ligi).

Commenti: Riunione conviviale dedicata al fungo prugnolo, condotta magistralmente dall'Accademico Fiorenzo Giammattei. I piatti che hanno riscosso maggior consenso sono stati: la polenta, le cui lumache di terra sono state cucinate con grande abilità e accortezza; il sugo si presentava ben ristretto, saporito e molto equilibrato, ove si distingueva piacevolmente il finocchio selvatico; lo stesso dicasi per la coratella di agnello, spettacolare al palato. Ottimi i piatti dedicati al prugnolo: l'uovo di oca al tegamino e le sublimi tagliatelle fatte rigorosamente a mano, sono state una delizia. Il vino si è ben sposato ai piatti serviti.



UMBRIA

ASSISI

26 maggio 2022

Ristorante "MagnaVino" di Stefania Tagliavento, in cucina Mario Carli. ●Via dell'Isola Romana 3, Bastia Umbra (Perugia); ☎333/376 9658; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: fiori di zucca ripieni di ricotta e pistacchi, tortino di melanzane con burrata su vellutata di San Marzano; asparago bardato con guanciale di suino brado, su nido di pasta kataifi con zabaione salato; cappelloni con ripieno di pappa al pomodoro, pesto di basilico e mandorle; coniglio in fricassea e carciofo allo zafferano; semifreddo al frutto della passione, lampone e terra di cacao.

I vini in tavola: Metodo classico brut rosé (Lungarotti); Grillo (Donnafugata).

Commenti: La cena si apre con un antipasto composto, dove spiccano la delicatezza del tortino e della farcitura dei fiori di zucca. I cappelloni si presentano freschi, con un ottimo pesto e spessore della pasta tirata a mano bilanciato rispetto al ripieno. Il pesto forse prevale troppo sul sapore delicato della pappa al pomodoro. Il coniglio in fricassea è particolarmente delicato, e perfetto l'abbinamento con carciofo e zafferano. Un dessert di altissimo livello, non eccessivamente dolce e con i sapori ben bilanciati, chiude un menu da tutti ritenuto molto interessante. I vini si sposano bene con le pietanze proposte, e in particolare il Grillo ha riscosso consenso unanime.

FOLIGNO

5 maggio 2022

Ristorante "C'ereria delle Conce" di Paolo Ercolani e Stefano Luciani, in cucina Valeriano Federici. ●Via delle Conce 29, Foligno (Perugia); ☎0742/668540; coperti 60+60 (all'a-

perto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì, a pranzo. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: sformatino di carciofi, julienne di San Marzano al profumo di maggiorana; tagliatina di fegatini di pollo al Vinsanto; pizzi di pasta fresca con asparagi selvatici e guanciale; coniglio dell'aita arrosto al finocchietto; erbetta del Subasio saltate; crostata di frutta con crema al latte di mandorle.

I vini in tavola: Arneto; rosso di Montefalco (entrambi Tenuta Bellafonte).

Commenti: Dopo un lungo periodo di pausa, con la cena della ripartenza la Delegazione ha ripreso la sua attività. Sito nel cuore del centro storico di Foligno, i piatti più apprezzati sono stati la tagliatina di fegatini e il coniglio arrosto al finocchietto.

ORVIETO

21 maggio 2022

Ristorante "Vis à Vis, cucina&eventi" di G.R.E.G. srls, in cucina Emanuele Rengo. ●Piazza XXIX Marzo 8a, Orvieto (Terni); ☎331/2117528; visavis.homerestaurant@gmail.com, www.visaviscucinaeventi.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: cialda di patata, crema di piselli, fragole al pepe ty-mut e puzzone di Moena; giardiniera cbt, spugna al prezzemolo e gel di essenza di scamorza affumicata; asparago e uovo, salsa olandese, tartufo bianchetto e pane croccante; Vialone nano in risotto, fave, black lime e burro chiarificato alle erbette; raviolo ripieno di ricotta all'aglio orsino, baby carote, formaggio Silter e tartufo; polpettine di fagiolo secondo del Piano, all'ucelletto; mousse al caramello mou, nocciole pralinate e bisquit al cacao.

I vini in tavola: Noe dei Calanchi Orvieto Dop Classico Superiore; Chardonnay I Calanchi di Vaiano Igp Lazio; Villa Tirrena Igp Lazio (tutti Cantina Paolo&Noemia d'Amico);

Commenti: Egregiamente accolti dalla proprietaria Rea, in un ambiente caldo e raffinato, con tavoli tondi disposti a ferro di cavallo. Lo chef Emanuele Rengo ha deliziato con preparazioni esclusivamente vegetariane, come da filosofia del

locale. I piatti sono stati serviti con dovizia e scenografia originale, come l'uovo presentato da asparago e viceversa. Per le preparazioni sono state utilizzate tutte materie prime di stagione e a km 0, esaltate al palato dalle squisite ricette, degnamente descritte dalla padrona di casa.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

26 maggio 2022

Ristorante "La Confraternita di Celle" di Mirella Ponti, in cucina Gianfranco Termine. ●Borgo Celle, Città di Castello (Perugia); ☎075/8510025; info@borgodicelle.it; coperti 160. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì-sabato a pranzo. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: insalata di seppia arrosto con verdure e polpo croccante; tortello di fave con gambero e barbozzo croccante; costolette di agnello scottadito; carciofi fritti e melanzane alla mentuccia; semifreddo croccante di mandorle con coulis al fondente.

I vini in tavola: Orvieto Classico Castello 2021 (Corbara); rosso di Montefalco 2017 (Rocca dei Fabbrici); Moscato.

Commenti: Una bella serata con Accademici e amici ammalati dall'incantevole luogo. La cena "Mari e Monti in terrazza", da un'idea dello chef Gianfranco Termine, ha avuto un bel successo. Particolarmente apprezzata la seppia arrosto che ha stimolato un "dibattito" tra la signora Sabrina Zappone e il dottor Michele Palmieri. Meraviglioso il dolce che ha concluso la serata.



LAZIO

ROMA EUR

11 maggio 2022

Ristorante "Aventina - Carne e Bottega" di Andrea Ceccarelli, in cucina Matteo Militello. ●Viale della Piramide Cestia 9, Roma; ☎06/66594152; info@aventinaroma.com, www.aventinaroma.com; coperti 30+30 (all'aperto).

●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,8.

Le vivande servite: picci al ragù bianco di cortile; capocollo di maiale allevato allo stato semibrado dall'azienda Pretzhof (Alto Adige), laccato con barbecue all'italiana, sedano e maionese alla finocchiella; in alternativa: polpette vegetali di ceci e lenticchie; millefoglie di patate al burro e crema di fave; l'autentico cannolo siciliano di Piana degli Albanesi.

I vini in tavola: Ficiligno Sicilia Doc 2020 (Baglio di Pianetto, Santa Cristina Gela), Perolla rosato Toscana Igt 2020 (agricola San Felice, Castelnuovo Berardenga); rosso vino da tavola 2018 (Cascina Ebreo - Novello).

Commenti: Serata con molte luci e ombre in un ristorante di recente inaugurazione. I maggiori apprezzamenti sono stati rivolti al capocollo di maiale per la squisita morbidezza delle carni. Diversità di opinioni sui picci, da taluni giudicati troppo sapidi e da altri piuttosto collosi, pur essendo questa una caratteristica della pasta fresca, specie di quella acqua e farina, e sulle polpette vegetariane, per qualcuno troppo secche. Gradimento generale invece per il cannolo siciliano, dalla sfoglia croccante e dal ripieno ben lavorato, autentica specialità di Piana degli Albanesi. Buono il servizio. Rapporto qualità-prezzo da rivedere.

VITERBO

4 maggio 2022

Ristorante "La Macina" di Massimiliano Sanetti, anche in cucina. ●Via Giuseppe Mazzini 2/4, Vetralla (Viterbo); ☎0761/483329, cell. 340/9615706; www.lamacina.org; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili a gennaio e settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: gamberoni in pasta kataifi e maionese alla nocciola; tagliatelle con asparagi di Canino, porro e pancetta croccante; rollata di coniglio leprino con patate, olive nere e finocchietto selvatico; cicoria ripassata; torta Emma con crema bavarese al mascarpone e fragole.

I vini in tavola: Bianco Calanchi di Vaiano; rosso Atlante (entrambi Cantina Paolo e Noemia D'Amico di Castiglione in Teverina).



LAZIO segue

Commenti: Riunione conviviale importante perché la prima dell'anno. Serata partecipata e commovente per l'auspicato ritorno alla normalità e la gioia di incontrarsi di nuovo. Menu del tutto soddisfacente e apprezzato, con antipasto di pesce e primo e secondo con prodotti di eccellenza della tradizione locale, giustamente valutati dalla cucina. Particolare e buono il dolce, creato dallo chef in occasione di una festa della figlia. Buoni il servizio, l'ambiente e i vini serviti.



ABRUZZO



ATRI
28 maggio 2022

Ristorante "Resilienza" di gestione familiare, in cucina Mattia Fuschi. ●Via Milano 1, Pineto (Teramo); ☎cell. 331/4584273; resilienzascnc@hotmail.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: cialda di farro e maionese allo zafferano, frolla al nero di seppia e ricotta mantecata al limone; polpetta cacio e ovo, mazzarella, arrosticino d'agnello, formaggio fritto, coniglio alla "canzanese"; virtù teramane; agnello e albicocca (controfiletto di agnello cotto a bassa temperatura, composta di albicocche e pinzimonio agrodolce); piccola pasticceria: ferratella, bocconotto, cantuccio cocco, cioccolato bianco e arachidi, gelée alla genziana.

I vini in tavola: Liberamente Cerasuolo Pecorino Tua Pina; Liberamente Montepulciano (tutti Centorame di Casoli di Atri).

Commenti: La riunione conviviale ha avuto come protagonista la bellezza del territorio teramano. Ospite della serata, Adriano De Ascentiis, Direttore dell'Oasi WWF, Riserva Naturale Regionale Calanchi di Atri, che ha relazionato sulle riserve naturalistiche della provincia e sui prodotti locali a esse collegati. La Simposiarca, Anna Laura Di Febo, ha proposto

un menu legato alla stagionalità, che è stato molto apprezzato dai commensali; ha suscitato qualche perplessità l'agnello cotto a bassa temperatura, per via del sapore intenso. Serata gradevole e giudizi positivi unanimi.



CHIETI
10 maggio 2022

Ristorante "La Grotta dei Raselli" della famiglia Spadaccini, in cucina Franco Spadaccini. ●Via Raselli 146, Guardiaregre (Chieti); ☎0871/808292, cell. 347/8694693; info@lagrottadeiraselli.it, www.lagrottadeiraselli.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: cialda croccante; crema di piselli con mini proffiterole alle erbe; fiore di zucca in tempura; fantasia di asparagi e uova di quaglia; anellini alle primizie di primavera; coniglio ai carciofi e sedano rapa; goloso alle fragole.

I vini in tavola: Marramiero brut, spumante metodo classico, (Cantina Marramiero); Rosae Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2021 (Torre dei Beati); passito bianco Doc (San Lorenzo - Castilenti).

Commenti: Alla ricerca di stagionalità e tradizione, i due poli del convivio primaverile. Il postulante Ariberto Di Felice regala una serata in uno dei locali storici della zona pedemontana, che ha interpretato al meglio le tante ricchezze di questo periodo nell'orto e nelle dispense. Preceduta da una dotta dissertazione del Consultore Gerardo Di Cola, infaticabile creatore dei menu, proprio sull'arte di scrivere la "lista cibaria" (come la definiva D'Annunzio), la riunione conviviale curata dallo chef ha esaltato i tanti ingredienti di stagione inseriti nei piatti, riuscendo a ottenere un *ensemble* equilibrato e squisito.



PESCARA
13 maggio 2022

Ristorante "Osteria La Corte" di Maurizio Della Valle e Gianluca Tocco. ●Via Montani snc, Spoltore (Pescara); ☎085/4159787; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì e domenica sera (inverno); martedì e domenica a pranzo (estate). ●Valutazione 8.

Le vivande servite: filetti di sogliola in emulsione di olio e carciofi; uovo croccante su crema di asparagi; risotto alla barbabietola rossa e crema di gregoriano; maialino nero d'Abruzzo, purea di mela, cipolla al lampone e spinaci; macedonia di fragole e aceto balsamico; millefoglie a modo mio.

I vini in tavola: Lambrusco Igt Otello Etichetta Nera (Ceci); Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc 2018 Spelt (La Valentina).

Commenti: Tema: "L'aceto balsamico", brillantemente esposto dalla signora Cristina Crotti con l'ausilio di diapositive. Le pietanze sono state molto apprezzate dai numerosi convitati, rimasti piacevolmente ammirati per la loro presentazione, per il sapore e per le variopinte colorazioni dei piatti, particolarmente vivaci. Degno di nota il rosso del risotto contrastato, nel centro, dal bianco della mousse di pecorino "gregoriano". Tenerissimo e saporitissimo il maialino nero d'Abruzzo, una razza che era in estinzione, di recente recuperata brillantemente. Anche l'abbinamento dei vini è stato molto indovinato.



PESCARA ATERNUM
25 maggio 2022

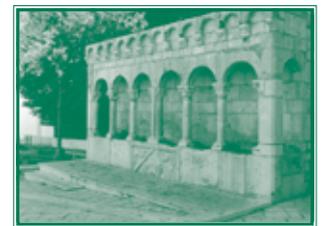
Ristorante "Taverna 58" di Taverna 58 srl, in cucina Giuseppe Marro. ●Corso G. Manthonè 46, Pescara; ☎085/690724; taverna58.pescara@gmail.com, www.taverna58.it; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie luglio; giorno di chiusura venerdì e sabato a pranzo; domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: fellata abruzzese di benvenuto con pecorino marcetto di Castel del Monte, prosciutto di Torano e arrosticino; frittatina sublime con ortaggi e caprino; cotto e crudo di pecora con hummus di ceci e rosmarino; strangozzi alla borbonica; pecora della Maiella al tegame sul letto di patate rosolate; parrozzo pescarese con zabaione al Marsala.

I vini in tavola: Lapis rosato 2021 Colline Teatine Igt (Dora Sarchese); Divus Montepulciano d'Abruzzo Dop 2017 (Ciavolich).

Commenti: Uno dei ristoranti storici di Pescara, la Taverna 58, ha ospitato una riunione conviviale di soli Accademici. Mimmo Russi, che da sempre respira e vive la vecchia Pescara,

ha aperto la serata trasportando gli Accademici, virtualmente, all'interno dell'antica Fortezza borbonica, dove trovarono i natali personaggi come D'Annunzio, Flaiano e Cicognini. La parola è, poi, passata a Leonardo Seghetti, da poco nominato membro del Centro Studi "Franco Merenghi". Tra una portata e l'altra, scelte con cura dal Simposiarca Nicola Candelloro, gli Accademici si sono potuti confrontare liberamente sulle attività da svolgere durante l'anno.



MOLISE



TERMOLI
28 maggio 2022

Ristorante "Le Terra del Sacramento" di Luca Pennica. ●C/da Collefalcone, Guardialfiera (Campobasso); ☎0874/1865813, cell. 347/6016923; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: cilindro di verdure campestri e funghi cardoncelli; pizza e minestra con crema al caciocavallo; ravioli di borragine con ventricina croccante; chitarra al sugo di maiale; agnello cacio e ova con carciofi; tagliata di frutta fresca; tiramisù ai pepatelli.

I vini in tavola: Aglianico del Molise Floralia rosé (Di Majo Norante).

Commenti: Scrupolosamente organizzata dall'Accademica Daniela Battista, la riunione conviviale si è tenuta presso il ristorante sito nelle joviniane Terre del Sacramento in una panoramica posizione che sovrasta il paesino molisano di Guardialfiera. Ospite d'onore e dotto relatore, l'agronomo Michele Tanno ha presentato il suo ultimo libro *Gli anni della fame* dove racconta, con dovizia di particolari, le carestie e le devastanti calamità di fine Settecento e inizi Ottocento che colpirono il contado di Molise. Ben curata la presentazione dei piatti della tradizione contadina, la cui realizzazione, però, non ha convinto: il giudizio degli Accademici è stato appena sufficiente.



PUGLIA

 **BRINDISI**
22 maggio 2022

Ristorante "Marea Seaside Experience" di Giuseppe Baldacci, in cucina Gianluca Carbone, Simone Picoco. ●Piazzale Lenio Flacco 32, Brindisi; ☎ 0831/524084, cell. 351/9363719; www.mareabrindisi.com; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parccheggio scomodo; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: trancetti panati di merluzzo con insalata con dikon, maionese e yogurt greco; cozze al gratin; tagliatelle di seppia brasata su crema di fave al suo nero; salmone salmistrato profumato alle erbette e agrumi; gnocchetti ai crostacei con bisque di zafferano, mentuccia e lime; tonno su crème fraîche con erbe aromatiche e glassa di barbabietola; mousse al cioccolato bianco e limone.

I vini in tavola: Fì Fiano; Sorso della Monaca rosato Igp; Susù Susumaniello Igp (tutti Cantine Risveglio).

Commenti: Riunione conviviale tenuta in Brindisi, presso la più antica attività ristorativa ancora in esercizio, che di recente ha cambiato gestione. La famiglia Baldacci, forte di una lunga esperienza nel campo, ha ristrutturato un locale caro ai ricordi della comunità locale, fornendogli un livello di accoglienza più moderno. Gli Accademici, riuniti in buon numero, hanno apprezzato, oltre alla piacevole vista sul porto, lo sforzo profuso dalla giovanissima terna di chef in cucina. Menu improntato su base del pescato, che ha forse sofferto il contingente fermo dei pescherecci locali. Buona elaborazione dei piatti e conseguente presentazione. Ottima selezione dei vini. Servizio attento e premuroso.



SICILIA

 **ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO**
15 maggio 2022

Ristorante "Bricco Matto" di Noto e Inghilleri, in cucina Antonio Appesti. ●Via Principe Umberto 34, Partinico (Palermo); ☎ cell. 320/2705895; bricomatto@gmail.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie ultima decade di agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,9.

Le vivande servite: flan di patate su fonduta di parmigiano e funghi porcini; spaghetti quadrato cacio e pepe con tartare di fassona e bottarga di quaglia; filetto di maialino nero dei Nebrodi in due cotture con riduzione di Nero d'Avola; millefoglie con crema pasticciera e frutti di bosco.

I vini in tavola: Rosso Perricone Terre Siciliane (Brugnano).

Commenti: La riunione conviviale ha avuto un ampio riscontro di presenza fra gli Accademici. Il ristorante è stato visitato per la prima volta da parte della Delegazione. Presenta un ambiente molto caratteristico, per una vasta raccolta di vini e per l'esposizione di radio antiche. Il menu proposto dal cuoco ha riscontrato ampio consenso, sia nella presentazione dei piatti sia nella qualità e ricercatezza nell'abbinamento dei gusti. Corretto il rapporto qualità-prezzo.

 **GELA**
8 maggio 2022

Ristorante "Bue Bistrot" di Eleonora Maria Scerra, in cucina Alessandro Mastronardi. ●Via Navarra 120-122, Gela (Caltanissetta); ☎ 327/0614894; coperti 45+25 (all'aperto). ●Parccheggio 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.

I vini in tavola: Nero d'Avola della casa.

Commenti: La cucina offre diverse pietanze locali e nazionali a base di carne e una selezione di carni frollate. Nel corso della serata, l'Accademico Gualtiero Cataldo ha trattato il tema "Le tecniche di frollatura della carne", soffermandosi sul *dry aging*, *wet aging* e sulle nuove sperimentazioni con ultrasuoni. Si è partiti dalla frollatura nella storia e dalle rappresentazioni in opere pittoriche dal XVI secolo per arrivare all'utilizzo delle specifiche celle frigorifere con controllo dei parametri di temperatura, umidità e Ph. Esaminata poi la curva di frollatura della carne e i miglioramenti che essa apporta a gusto e morbidezza; si è concluso sull'importanza determinante della cottura.

 **SIRACUSA**
16 maggio 2022

Ristorante "Mamma labica" di Gianni Cavallaro, anche in cucina. ●Via Gian Battista Perasso 13, Siracusa; ☎ cell. 333/1893176; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: arancinetta con nero di seppia e ricotta di bucheri su patata novella di Siracusa; frittura di alici con cipolla rossa caramellata; lolli con ragù bianco di cernia; cavati con farina di carrube con zucchine, menta, buccia di limone e bottarga; trancio di ombrina con zafferano e limone con contorno di patate; scurzunera (antico sorbetto di scorzonera hispanica con essenza di gelsomino e cannella); bigné con crema di nocciola dei Nebrodi.

I vini in tavola: Prosecco Degagé (Santa Margherita); Salina Igt bianco e rosso; Malvasia delle Lipari Doc Najh (Colosi-Lipari).

Commenti: Simposiarca il Delegato Angelo Tamburini, che ha invitato a un brindisi e poi presentato "Viaggiare cucinando e gustando con i cibi che ci rendono felici". Gli Accademici hanno apprezzato la prolusione e la tematica molto attuale. È stata poi servita la cena: una sequenza di pietanze gustose e gradevoli realizzate con materia prima del territorio e nel rispetto della stagionalità. In

buon abbinamento i vini proposti dalla maestra di sala Laura Foti. Gli Accademici hanno potuto assistere alla preparazione delle pietanze, grazie alla cucina completamente a vista. Infine, la consegna del guidoncino e della vetrofania da parte del Delegato agli staff di cucina e di sala.



SARDEGNA

 **CAGLIARI**
12 maggio 2022

Ristorante "Chiaro Scuro" di Marina Ravarotto, anche in cucina. ●Corso Vittorio Emanuele II 380, Cagliari; ☎ cell. 347/9630924; chiarooscurocagliari@tiscali.it; coperti 35. ●Parccheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: fritto di quinto quarto di terra su maionese alla sapa; crema di cipolla, uovo e pane alle erbe; su filindeu; macaronnes de poddige al ragù di cinghiale; mattonella di maialino e il suo contorno; dolce fatto e cotto.

I vini in tavola: Cupanera Cannonau di Sardegna Classico Doc (Giuliana Puligheddu).

Commenti: La chef Marina Ravarotto ha proposto un menu con forti richiami alla cucina tradizionale nuorese come omaggio alla sua terra d'origine. È stato particolarmente apprezzato il sapiente utilizzo del quinto quarto di manzo, reso croccante da una leggera panatura, e il filindeu, un sottile intreccio di fili di pasta tirati a mano, proposto con il brodo di pecora sgrassata e il





SARDEGNA segue

pecorino sardo Dop. Il maialino di latte arrosto, un classico della cucina agropastorale della Sardegna, è stato disossato e ricomposto in una succulenta mattonella ricoperta da un sottile strato di cotenna.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

18 maggio 2022

Ristorante "Piccolino" di Nicolas Pouget, in cucina Salvatore Laudando. ●16 rue Copernic, Parigi; ☎00339/189165857; admin@piccolino-parigi.fr; www.piccolinoparigi.fr; coperti 47. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: asparagi verdi con crema di pecorino, guanciale croccante, zabaione; risotto di scampi, piselli e coulis d'arancia; baccalà fritto alla napoletana, polenta alla griglia e salsa crudaiola; salto in Sicilia: spuma di ricotta e agrumi, croccante al pistacchio.

I vini in tavola: Prosecco Phoja (Coletti); Erbaluce di Caluso 2020; Piana dei Castelli 2018 (M. Cerrachi); Dolcetto d'Alba 2020 (Fratelli Barale).

Commenti: Simpatica serata in un ristorante di recente apertura che propone alla vendita un'ottima scelta di oli d'oliva pugliesi. I numerosi Accademici e amici hanno apprezzato la cucina di impronta mediterranea, in particolare gli asparagi e il risotto. Molto gradita la proposta di degustazione di differenti oli d'oliva con focaccia calda. Buoni i vini, attento il servizio. La Delegazione ha



accolto una nuova Accademica, Maria Virginia Ghillani, proveniente da Malta. A fine serata, si è ringraziata Luisa Polto, per nove anni alla guida della Delegazione, offrendole una caraffa in vetro di Murano.

PARIGI MONTPARNASSE

19 maggio 2022

Ristorante "Ciasa" di Samuele Mocchi, anche in cucina. ●19, Rue Laplace, Parigi; ☎0033/143291977; semocci@gmail.com; www.ciasamia.com; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 9,3.

Le vivande servite: speck di agnello affumicato al fieno, cialde al saraceno e verdure in agro-dolce; strangolapreti alle ortiche selvatiche, burro, salvia e trentingrana; salmeriggio alpinopoché, verdure di stagione; la ciambella dell'amizizia; Schneemilch con sorbetto di rabarbaro.

I vini in tavola: Müller Thurgau 2021 (Cantina Rottensteiner); Lagrein Riserva 2018; Pinot Grigio 2021; Gewürztraminer 2021.

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati in un ristorante tipico della Valle di Fassa trasferitosi a Parigi, non lontano dalla Montagne di S. Geneviève (5eme) guidato da Samuel Mocchi in cucina e Francesca, sua moglie, in sala. Dal 2010, anno di apertura del locale, con il solo scopo di "invitare" i clienti come a casa propria, sono riusciti in pieno a realizzare il loro sogno. Il giudizio unanime non ha fatto altro che confermare la gentilezza, l'accoglienza, la professionalità e l'originalità del menu classico del Trentino e dei vini scelti per valorizzare ogni portata.

STRASBURGO E METZ

18 maggio 2022

Ristorante "Osteria dei Sapori" di "Osteria dei Sapori" di Caterina Fasano e Armando Borrello, in cucina Caterina Fasano. ●9, rue Dupont des Loges, Metz; ☎0033/354484285; cell. 0033/767077916; armabor6565@gmail.com; www.osteria-dei-sapori.metro.rest; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie 8-21 agosto (soggetto a variazioni); giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: caponata in agrodolce con tocchetti di pesce spa-

da; risotto al nero di seppia con crema di burrata e granella di pistacchio; scorfano cotto a bassa temperatura con purea di asparagi e insalatina di finocchi e arancia; tiramisù al limone.

I vini in tavola: Grillo bio bianco (Sicilia); Dolcacqua Superiore rosso (Liguria).

Commenti: Vi è stato un consenso generale, da parte degli Accademici e degli ospiti, sull'eccellente qualità degli ingredienti e della loro preparazione e cottura. Il susseguirsi delle portate è parso tracciare un percorso dai sapori forti, dell'antipasto e del primo piatto, a quelli più delicati, del secondo e del dessert. Una cucina sapiente, radicata si nella tradizione italiana, ma ottimamente "contaminata" da quella locale. La scelta dei vini è stata ritenuta eccellente, così come il loro abbinamento con i cibi. Qualche informazione in più al momento della presentazione degli uni e degli altri ne avrebbe messo ancor più in luce la qualità.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO

10 maggio 2022

Ristorante "Giallo" di Giacomo Giallombardo. ●22 Rue du Curé, Lussemburgo; ☎00352/26200027; www.giallo.lu; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì sera. ●Valutazione 7,87.

Le vivande servite: ribollita toscana; orecchiette di pasta fresca con fave novelle, guanciale di Norcia e salsa al pecorino romano; filetto di maialino lardellato, cotto a bassa temperatura con purea di patate profumate al tartufo e scalogno glassato all'aceto balsamico di Modena; torta millefoglie alle fragole con crema pasticciera.

I vini in tavola: Prosecco Superiore brut Doc (Masottina); Polvanera Falanghina Igt bio 2020 (Polvanera); Cabernet Franc Doc 2017 (Tenuta Luisa).

Commenti: Bella serata, organizzata brillantemente da Marco D'Orazio, prima volta da Simposiarca. Il ristorante, scelto per l'occasione, si è confermato uno dei migliori ristoranti italiani a Lussemburgo. Ingredienti freschi, di stagione e sapientemente cucinati. Locale accogliente e servizio impeccabile. Tra i piatti, un cenno particolare

va alla ribollita, preparata ad arte, e alla torta millefoglie per la quale è stato richiesto il bis da molti Accademici. Scelta e abbinamento dei vini eccellente. Un'occasione piacevole per ritrovarsi con un'ottima cucina.

REPUBBLICA CECA

PRAGA

12 maggio 2022

Ristorante "Amano" di Riccardo Lucque, in cucina Jan Vachuda. ●Na Porici 48, Praga; ☎00420/602201720; info@amanoprague.cz; www.amano.lacollezioni.cz; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: cappuccino di asparagi; carpaccio di polpo, asparagi selvatici e maionese di asparagi; linguine al pesto di asparagi e grattata di lingotto di caviale; quaglia, asparagi e tartufo; sorbetto di asparagi; tortino di asparagi con chutney di asparagi bianchi, mandorle affumicate e concassé di pomodori; gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco Alice; Gavi La Raia Riserva 2018; Valpolicella Camporeno dall'Ora 2017.

Commenti: Riccardo si è superato: riunione conviviale al di sopra di ogni aspettativa. Dopo una breve esposizione del Delegato sull'asparago, protagonista della serata, il convivio si è aperto con l'amuse-bouche: un cappuccino di asparagi che ha sorpreso un po' tutti. Eccezionale il carpaccio di polpo servito con asparago selvatico in tre finiture: fermentato, crudo e al vapore; ottime e perfettamente amalgamate con il pesto le linguine; quaglia sublime, di grande successo, sorprendente. Sorbetto e tortino di asparagi hanno chiuso la riunione conviviale. Ottimo l'abbinamento con i vini. Gli Accademici hanno premiato con un voto importante la cucina e il servizio.

SVIZZERA

LOSANNA-VENNES

31 maggio 2022

Ristorante "Côté Jardin" di Hôtel Lausanne-Palace. ●Rue du Grand-Chêne 7-9, Losanna; ☎0041/21 3313208; www.lausanne-palace.ch; coperti 36+36 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura la sera; lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: pallotte cacio e ova; antipasto alla giuliese; gnocchi di patate con ragù di rana pescatrice; cif e cial di maiale con torta rustica di patate, cipolla e zafferano abruzzese; parrozzo abruzzese.

I vini in tavola: Meraviglia Pinot Grigio 2021 Igp; Aida Montepulciano 2016 Doc; Santinumi, Montepulciano 2015 Doc in magnum; Santità passito rosso, Montepulciano 2020 Igt. Liquori: Corfinio Barattucci e Centerba Toro (tutti della Cantina Marchesi de' Cordano, Loreto Aprutino).

Commenti: Alla presenza del Console Generale d'Italia, del Presidente del Gruppo Esponenti Italiani e soci, della Presidente dell'Associazione per la cultura italiana "Il Cenacolo" e di numerosi ospiti, la Delegazione ha celebrato la nona tappa del suo Giro d'Italia delle Cucine tradizionali delle sue regioni: questa in onore della cucina tradizionale abruzzese. Dopo la relazione del Siniscalco sulle tradizioni gastronomiche della regione e presentato il menu, il convivio si è svolto in un'atmosfera estremamente cordiale e interessata alla scoperta di ricette, colori, sapori e profumi abruzzesi, resi benissimo dalla squisitezza delle materie prime e dalla bravura del giovane chef Domenico Gurnari.



NEL MONDO

COLOMBIA

 BOGOTÀ

25 maggio 2022

Ristorante "18 Scalini" di Giuliana Zito, in cucina Luca Rojatti. ●Cta 9 # 70 -41, Bogotà; ☎0057/6013573495, cell. 0057/3508855926; contactos@18scalini.com, www.18scalini.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Natale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: prosciutto e salame, parmigiano, pomodori secchi, verdure; gnocchi fritti; saltimbocca

alla romana fettine di filetto di manzo con prosciutto e salvia fresca, in una delicata salsa di vino bianco accompagnata con patate al forno; panna cotta con salsa di lulo e frutto della passione.

I vini in tavola: Prosecco Gorio Valdobbiadene del Veneto Docg 2019 (azienda Malibràn); Soave Classico San Michele Doc 2019 (azienda Carugate); Nero d'Avola Doc 2019 (azienda Feudi Branciforti).

Commenti: Il Simposiarca Francesco Formisano ha impeccabilmente relazionato sul menu e sugli abbinamenti con i vini, in collaborazione con lo chef. Ottime le proposte, tutte realizzate con materie prime italiane o prodotte in Colombia seguendo i procedimenti della tradizione italiana. Gli Accademici hanno degustato con attenzione ogni portata e hanno attribuito la valutazione più elevata al saltimbocca alla romana. L'eccellente filetto di manzo è stato proposto, in accompagnamento, con un ottimo Nero d'Avola. Degna di menzione anche la panna cotta, gradevolmente "contaminata" con la dolcezza del lulo (frutto autoctono esclusivo della Colombia) e la piacevole acidità del frutto della passione.

GIAPPONE

 OSAKA E KANSAI

15 giugno 2022

Ristorante "Level 36" di ANA Crowne Plaza Hotel, in cucina David Tamburini. ●c/o ANA Crowne Plaza Hotel Kobe, 1-chome Kitano-cho, Kita-Ku, Hyogo 650-0002, Kobe; ☎0081/782911121; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: passatina di fave, pecorino romano, erbe fini; tagliatelle di seppia, salsa al nero, pisellini primavera, pane fritto; tubetti mancinari in minestra di pesci di scoglio e fagioli cannellini; ricciola e patate arrosto come un potacchio; "uovo di Pasqua".

I vini in tavola: Prosecco rosé Zéro, millesimato (De Stefani); Ribolla Gialla Doc Friuli Colli Orientali 2019 (Zorzettig); Bardolino Chiaretto rosé bio 2020 (Gorgo).

Commenti: Si è svolta al ristorante Level 36, a Kobe, la cena conviviale

della Legazione sul tema "Le tradizioni culinarie della Quaresima". Alla presenza di 38 partecipanti, il Legato Francesco Santi Formiconi, Simposiarca della serata, ha spiegato le principali tradizioni gastronomiche del periodo pre-pasquale e il loro legame con la religione cattolica e i riti pre-cattolici. I partecipanti, di 6 nazionalità diverse (e tra loro il Console delle Filippine e il Console di Panama) hanno molto apprezzato i piatti eleganti e semplici dello chef Davide Tamburini.

STATI UNITI D'AMERICA

 WASHINGTON D.C.

31 maggio 2022

Ristorante "Stellina Pizzeria" di Antonio Matarazzo, in cucina Matteo Venini. ●508 K Street NW, Washington DC; ☎001/2024992094; www.stellina-pizzeria.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: tagliere di prosciutto crudo, mortadella, salame, rucola, mozzarella di bufala, composte di visciole e noci; polenta con porcini; risotto allo zafferano con salsiccia (versione vegetariana senza salsiccia); porchetta fatta in casa con cipollotto (per vegetariani: polpo alla griglia); cannolo con ricotta, gocce di cioccolato e pistacchio o caprese.

I vini in tavola: Coda di Volpe (Il Pino Irpinia); Nero d'Avola organico "Regaliato"; Barbera di Dogliani 2019 (Einaudi); Sangiovese (San Felice).

Commenti: La prima riunione conviviale della Legazione di Washington D.C. è stata anche la prima occasione per i 6 Accademici di incontrarsi. La Legata, Maby Palmisano, ha descritto l'Accademia, il suo mandato e la sua missione. I proprietari del locale sono Antonio Matarazzo (campano) e Matteo Ve-

nini (lago Maggiore). Matteo, chef più volte riconosciuto dalla guida Michelin, ha preparato il menu, cercando di raccontare l'Italia contadina attraverso le sue portate. Il menu è stato accolto dagli Accademici con grande entusiasmo, soddisfazione e un grande applauso.

TUNISIA

 TUNISI

15 maggio 2022

Ristorante "La Terrasse" di Mr. Abbes Hassib, in cucina Haitan Mammoudi. ●Zone Touristique El Merezka Hammamet Nord, Hammamet (Tunisi); ☎0021/672322659, cell. 0021/628377260; laterrasse.hammamet@yahoo.com; coperti 80+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie durante il Ramadan; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: polpo tiepido su crema di patate e carciofi; spaghetti alla chitarra al ragù di mare; filetto di San Pietro in salsa d'agrumi; coppa di fragole fresche con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Kurubis blanc (Korba); Clipea Chardonnay (Mornag).

Commenti: L'accogliente ed elegante location primaverile all'aperto, proposta dal Simposiarca Gian Paolo Sessa, è stata ammirata da tutti i commensali. Prima del convivio, il Delegato Luigi Collu ha accolto nella Delegazione il nuovo Accademico Tommaso Sansone, Vice Ambasciatore d'Italia in Tunisia, mentre l'Accademico Makram Arfaoui ha illustrato la storia della Municipalità di Hammamet. Il ristorante ha confermato un alto standard qualitativo. Tutte le portate, elaborazioni raffinate con materie prime locali, sono state giudicate eccellenti e originali nel gusto, riscontrando unanimi apprezzamenti. Ottimi gli abbinamenti con i vini.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

 **Cuneo-Saluzzo**
Massimo Lampugnani

LIGURIA

 **Savona**
Renato Chiarlone • Roberto Miniscalco •
Giorgio Rutelli

LOMBARDIA

 **Brescia-Terre dei Fontanili**
Antonio Manenti • Pierlorenzo Molinari •
Maria Valente

VENETO

 **Bassano del Grappa-
Altopiano dei Sette Comuni**
Guido Cella • Valentina Maman •
Massimo Rigoni

 **Treviso-Alta Marca**
Roberto Immucci

FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Gorizia**
Leopoldo Duzzi • Pierpaolo Marzini

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna dei Bentivoglio**
Giancarlo Suardi

 **Faenza**
Carla Aghito • Paolo Volpato

 **Ferrara**
Maria Vittoria Baruffaldi

 **Rimini**
Nadia Fantini

TOSCANA

 **Elba**
Isabella Zolfino

 **Maremma-Grosseto**
Valentina Di Natali • Lamberto Londini •
Paola Tamanti

 **Valdarno Fiorentino**
Mario Morganti

 **Versilia Storica**
Francesca Arquint

 **Viareggio Versilia**
Maria Cristina Ercini

ABRUZZO

 **Pescara**
Angelo Olinto Amoroso

PUGLIA

 **Bari**
Marisa Randolfi Adduci

 **Valle d'Itria**
Rosa Maria Latorre

SICILIA

 **Agrigento**
Ignazio Vaccaro

 **Messina**
Natale Naccari

FRANCIA

 **Lilla**
Blandine Jouni

 **Parigi Montparnasse**
Accademico onorario: Luigi Ferrelli

GIAPPONE

 **Osaka e Kansai**
Viviana Di Blasi

PAESI BASSI

 **Den Haag-Scheveningen**
Accademico onorario: Giorgio Novello

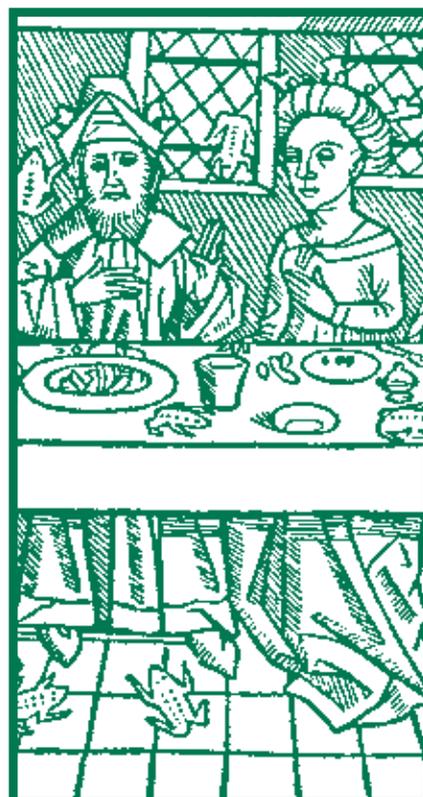
REPUBBLICA DOMINICANA

 **Santo Domingo**
Accademico onorario:
Stefano Queirolo Palmas

NUOVE LEGAZIONI

BRASILE

 **Fortaleza**
Legato: Vittorio Ghia
Accademici: Carlo Bonzano •
Santos Filho Dejarino • Guido Fasolini •
Paulo Eduardo Magnani Fabricio •
Lizette Caroe Nielsen • Maurizio Perrotta



TRASFERIMENTI

LIGURIA

 **La Spezia**
Maurizio Sambataro (da Bucarest)

VENETO

 **Padova**
Antonino Inturri (da Udine)

 **Verona**
Giuseppe Badagliacca
(da Area Grecanica-Terra del Bergamotto)

LAZIO

 **Roma Aurelia**
Claudio Di Veroli (da Roma Appia)

 **Roma Eur**
Massimo Bartolucci (da Roma Nomentana)

AUSTRIA

 **Vienna**
Sergio Monti (da Roma Nomentana)

VARIAZIONE INCARICHI

TOSCANA

 **Pontedera Valdera**
Segretario: Andrea Mazzoni
Tesoriere: Riccardo Luisi
Consultori: Fabio Falorni ●
Alessandro Mascitelli

MARCHE

 **Fermo**
Tesoriere: Maura Raccichini
Consulatore: Adriana Botticelli

LAZIO

 **Roma Aurelia**
Vice Delegato: Gianluca Germani

ABRUZZO

 **Pescara Aternum**
Consultori: Vincenzo D'Antuono ●
Rocco Di Mascio ● Marino Giorgetti ●
Domenico Morra

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **Singapore-Malaysia-Indonesia**
Vice Delegati: Giacomo Clerici ●
Renato Silvio Sirtori

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

 **Novara**
Paolo Biancalani

LOMBARDIA

 **Mantova**
Daniela Ferrari ● Giorgio Menani

 **Milano**
Nice Barberis Figari

EMILIA ROMAGNA

 **Terre Modenesi**
Giovanni Bartolotti

SICILIA

 **Modica**
Michelangelo Aprile

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Eugenio Tino Callegari, Delegato di Parigi
"École parfaite des officiers de bouche" (Parigi: s.e., 1729)

Delegazione di Matera
"C'era una volta il forno di una volta"
di Nicola Rizzi (Matera: BMG Editrice, 2009)
"Erbe spontanee della Basilicata. Guida al riconoscimento
e all'utilizzo delle piante alimentari tradizionali"
di Rita Accogli, Giuseppe Gambetta e Piero Medagli (Lecce: Edizioni Grifo, 2017)

**Paolo Petroni, Presidente
dell'Accademia Italiana della Cucina**
"Il Monferrato in cucina dal 1871. L'evoluzione del gusto e dei prodotti tipici"
(Casale Monferrato: Editrice Monferrato srl, 2021)

**Un sentito ringraziamento a Serena e Riccardo Vicentini
per la donazione di numerosi volumi del papà Giovanni Vicentini
che arricchiranno la Biblioteca dell'Accademia.**

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



FOCUS

see page 3

THE MYTHICAL AND MYSTERIOUS SHOPPING TROLLEY

An array of symbolic products bought by a hypothetical (slightly unhinged) customer.

The problems mentioned in early summer persist, and have indeed intensified, in early autumn. Awaiting new winter variants of the perfidious virus, newspapers churn out sensationalist headlines about surging electricity and gas bills, galloping inflation and the mythical and mysterious “**shopping trolley**”. **What it is and what it contains, nobody knows.** Yet it is newsworthy and stokes the imagination. We picture a hypothetical supermarket customer - it matters not whether the shop is in the north or south, convenient or less so - filling this trolley with goods chosen by who knows whom, and thereby discovering a 10% cost increase in comparison with a few months ago. Like the ‘shopping basket’ posited by ISTAT (Italian National Institute of Statistics), it contains various representative products which nobody, however, would buy in the same basket.

Consuming what is necessary, without waste

Let’s explore this ‘whopper’: 564 euros per family! But what family? With how many members? What do they eat? Whatever they desire! An indigestible mixture: seed oil, butter, margarine, flour, eggs. Furthermore, ice cream, which allegedly costs 18% more (though I suspect nobody has noticed this in August in comparison with June and July) and **pasta, with a 22% increase to date.** Pasta costs about 1 euro (from 0.60 to 1.60 and beyond) for a 500-gramme packet, yielding 5 portions: 0.044 eurocents more per person. **In a year, 10 euros more per head, according to the latest statistics about consumption,** which has increased by 21% in recent months. A bearable increase, therefore: we need merely consume what we need without wasting anything because of the frequently arbitrary expiry dates written on food packaging. We have already variously discussed **restaurateurs’ complaints:** emptied by the lockdown and now teeming with summer customers but **paying sky-high electricity bills, restaurants constantly require economic assistance.**



An amusing summer gastronomic topic

Another amusing summer gastronomic topic was the **parody manifesto** was the **parody manifesto which appeared on social media** asking the public to choose between **carbonara with pancetta or guanciale.** The answer seems obvious today: all agree on the necessity of *guanciale*. But this does not hold everywhere, nor was it always thus as the recipe evolved. Many books and articles have tackled this thorny subject, and this is no place to discuss it.

The *guanciale* was impossible to find outside Rome or Latium until a few years ago, and many people still use *pancetta*; indeed, the food industry sells trays of cubed *pancetta* - often smoked, alas - destined for carbonara. I remember well that even in Rome, in the 1970s, almost everyone made carbonara with *pancetta*. Using it is not a sacrilege; the beauty of recipes is that variants are part of cuisine and its history.

Paolo Petroni





CONSCIENTIOUS FOOD SHOPPING

See page 4

Ragusa Academician Tullio Sammito describes an increasingly widespread sustainable shopping method guaranteeing immediate availability and reliable quality, from the *Gruppi di Acquisto Solidale* (GAS: 'Collaborative Purchase Groups') formed in the '90s to the newer 'Hives' for direct purchase from local producers.

A CHANGING PANORAMA?

See page 6

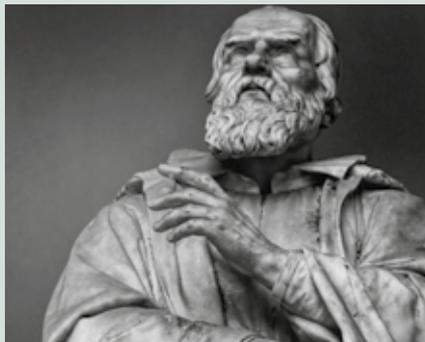
The Piedmontese landscape of maize fields, vineyards and flooded rice paddies is being modified by substantial climate change; however, new crops could successfully take root. An innovative example is the peanut, already grown in Italy since 1950 but in limited amounts; larger-scale cultivation could be attempted, as with plantations for tea on Lake Maggiore and saffron in Monferrato, which, following years of experimentation, have reaped success.



GALILEO AND GOOD WINE

See page 8

Galileo Galilei was apparently a refined wine gourmet. It was wine itself, with its better thermal expansion properties compared with water, that inspired the scientist to design his thermoscope which measures



atmospheric temperature. Galileo started from viticulture, from the methods of tending the grapes that he himself grew and studied scientifically with compass-like precision, transforming his fields into models of mathematical exactitude.

GARIBALDI AND THE RISORGIMENTO HEROES AT TABLE

See page 10

Garibaldi's various diaries reveal him as a lover of simple food, who ate frugally and loved bread and cheese, raw fish and hardtack. His favourite foods also included stockfish, salt cod, Genoese-style *minestrone* and brined olives. On the contrary, other protagonists of the *Risorgimento* such as Cavour and Mazzini loved fine dining: Cavour habitually lunched in one of Turin's best restaurants, while Mazzini was a chocolate fiend.



MAESTRO MARTINO: SIX CENTURIES YOUNG

See page 12

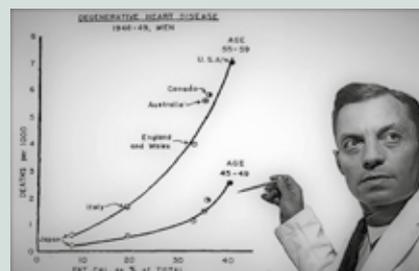
Through his cookbook, Martino de' Rossi, known as Maestro (Master) Martino and hailed by the gastronimist Plàtina (Bartolomeo Sacchi) as "prince of cooks", bridged the chasm between refined court cuisine and popular cooking. A committee

founded in the Blenio valley to honour and raise awareness about him has organised a series of events running until 16 November 2022 to mark six centuries since his birth.

K-RATIONS AND THE MEDITERRANEAN DIET

See page 14

Strategic food provision became crucial in the Second World War, and in 1941 the American physician and nutritionist Ancel Keys was commissioned with creating a complete, affordable, compact and physically light ration. The resulting K-Rations, possibly named after him, introduced to the US Armed Forces consisted of crackers, dried pork, chocolate, dried fruit, powdered lemonade and water purification pills. Keys has another merit: rediscovering the Mediterranean Diet.



THE SPINY ARTICHOKE OF MENFI

See page 16

The spiny artichoke of Menfi is an autumnal variety representing the territory's identity: it arose through genetic evolution and is consequently harder than other varieties. One of Sicily's flagship foods, it can be used in many Sicilian dishes as a versatile and always delicious ingredient.





GREEK FAVA BEANS

See page 18

For centuries, the Genoese have eaten large dried split fava beans alongside stockfish or as a purée. *Stoccafisso e bacilli* ('stockfish and beans') remains a mainstay of Genoese culinary tradition, and trays bearing fresh fava beans with *salame* and *pecorino* cheese are prominent on family tables and in Ligurian restaurants.

PUZZONE DI MOENA

See page 20

Puzzone di Moena - 'Moena Stinker' - is the Trentino region's best-known and most appreciated cheese abroad, though its gastronomic excellence was long limited to a small audience. At first sniff, it might seem unappealing; but once cut open, it unleashes its hidden qualities, created by intriguing anaerobic fermentation processes. It has four varieties depending on ageing and the type of wood on which it matures.



MAKING A PROPER RISOTTO

See page 22

The particular technique for preparing the quintessentially Milanese *risottò giallo* ('yellow risotto', with saffron) has motivated researchers to select a grain with very specific traits by using refined genetic methods: a lengthy endeavour lasting 10-12 years. In the Castello d'Agogna, a castle in the heart of the Lomellina rice-growing territory, the National Rice Authority manages a Rice Research Centre whose precious Seed Bank stores over 1,600 types of historic Italian and exotic seeds.

THE MAGNIFICENT FOUR

See page 24

Between late August and late October, the hearts of gastronomists and gourmets should be gladdened by the arrival of the fantastic fungal foursome: *Boletus edulis* Bull., *Boletus aereus* Bull., *Boletus pinophilus* Pilát & Dermek., and *Boletus aestivalis* Schaeff. Padua Academician



Giancarlo Burri describes these four types of porcini mushrooms and their particular organoleptic and morphological properties, and provides advice on acquiring them.

PASTA E FAGIOLI: AN ALL-ITALIAN FAVOURITE

See page 26

No Italian region lacks a version of this dish. *Pasta e fagioli* ('pasta and beans') combines completeness, substance, softness, persistence and satiating capacity which increase its palatability and enhance its perceived flavour. Recent research has delved into a little-known aspect of food appreciation called *kokumi* ('rich taste').

MORE YOUNGSTERS ARE CONSUMING ALCOHOL

See page 28

Wine consumption is falling while other alcoholic beverage sales rise, and most worryingly, drinks with a higher alcohol content are increasingly popular among youngsters. This is not only a health problem but also a social one, indicating malaise among the youth, who turn to alcohol for stimulation.

FOOD PRICES RISE VERTIGINOUSLY

See page 30

Food prices have, alas, risen constantly and solidly since the year began. Food staple price analyses by the Italian consumer research body ONF (Osservatorio Nazionale Federconsumatori) confirm this tendency, whose reasons are manifold: the Russia-Ukraine conflict; the enduring pandemic; the climate. Consumers must perforce reconsider their habits, hoping to avoid having to skimp on quality and food safety.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*