

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

OTTOBRE 2022 / N. 352

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIÙ

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

ALESSANDRO ABBONDANTI, GIUSEPPE BENELLI,
FRANCO BIANCHI, IRENE BOERO,
ELISABETTA COCITO, FLAVIO DUSIO,
MARIA ATTILIA FABBRÌ DALL'OGGIO,
GABRIELE GASPARRO, GIANNI GILARDI,
ANNUNZIATA GABRIELLA ORLANDO, GIGI PADOVANI,
MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI, LUCIO PIOMBI,
ANTONIO RAVIDA, GIANCARLO SARAN, LUCA SOCCI,
ALDO E. TAMMARO, ROBERTO S. TANZI,
ALBERTO TIBALDI, MARTA VILLA, ANDREA VITALE,
ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK, MARTA VILLA, MUSE TRENTO.



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



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

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

STAMPA
DIGITALLAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO 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
"Bevertrici di birra" (1878) di Edouard Manet,
The Burrell Collection, Glasgow

Focus del Presidente

3 "Carmencita, chiudi il gas
e vieni via!"
(Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 Pietro Citati
e l'elogio del pomodoro
(Giuseppe Benelli)



6 La cultura in viaggio
(Elisabetta Cocito)

8 Il pane delle palafitte
(Marta Villa)

Territorio • Turismo • Folklore

10 La cucina della Corsica
(Gigi Padovani)

13 "I" gnòchi de susine
(Roberto Zottar)

16 Il sublime culatello di Zibello
(Morello Pecchioli)



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.



- 18** Il carciofo di Salsomaggiore
(*Roberto S. Tanzi*)
- 20** Un peccato di gola:
la Torta Costanzo
(*Giancarlo Saran*)
- 22** I fimaroli
(*Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio*)



- 24** Sa còrdula
(*Irene Boero*)
- 26** Dalla transumanza al riuoso:
le pallotte cace e ove
(*Annunziata Gabriella Orlando*)
- 28** La riscoperta del vino dei Papi
(*Franco Bianchi*)



Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 29** Il gran bollito piemontese
(*Flavio Dusio*)
- 30** L'olio extravergine d'oliva
toscano
(*Alessandro Abbondanti,
Luca Socci*)
- 32** I finferli non sono maschilisti
ma le finferle sono sconosciute
(*Gianni Gilardi*)
- 33** Due dolci tipici orobici
(*Lucio Piombi*)

Ristorazione e cuochi

- 34** Il falso italiano in tavola
a Budapest
(*Alberto Tibaldi*)



- 36** Aggiungi un posto a tavola
(*Antonio Ravidà*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 37** Food delivery
(*Gabriele Gasparro*)



- 38** Le schede prodotto
(*Andrea Vitale*)

In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41** Eventi e Convegni delle Delegazioni
42 Calendario Accademico
50 Attività e riunioni conviviali
68 Carnet degli Accademici
69 Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"
70 International Summary





"Carmencita, chiudi il gas e vieni via!"

La nostra economia sta vivendo un momento molto difficile. Nonostante ciò, l'attività accademica prosegue in modo esemplare.



manovratori delle famose condutture del gas chiamate "Nord Stream", non possono aver visto, per età e nazionalità, una vecchia pubblicità televisiva degli anni '60 di una nota marca di caffè nella quale il *caballero* diceva alla sua amata "Carmencita, chiudi il gas e vieni via!". Siamo totalmente ignoranti in materia, ma sappiamo, da semplici padri e madri di famiglia, che quando c'è una fuga di gas la prima cosa da fare è chiudere il rubinetto. Non si capisce, per la verità assieme a molte altre cose, perché una perdita, sia pure grave, debba far ribollire il mare per giorni e giorni senza che nessuno chiuda una paratia, un rubinetto, una saracinesca, una manovella che fermi il flusso del gas a monte della perdita. Bisognerà anche cambiare alcuni modi di dire, tipo "quello è alla canna del gas", perché a quel poveretto il gas, divenuto costosissimo, potrebbero averlo chiuso per morosità. Anche la meno violenta alternativa "siamo alla frutta" è a rischio, con quello che costa la frutta, forse non potremo permettercela.

Gli aumenti stellari delle bollette mettono a rischio le attività economiche

A parte qualche battuta, la situazione si sta facendo pesante sia per il perdurare della guerra, sia per gli aumenti stellari delle bollette, che mettono a rischio le attività economiche che si stavano risollevando dopo la pandemia della quale, al momento, si parla poco ma che sicuramente, con l'inverno alle porte, si farà risentire. **Lo sconcerto deriva anche dalle motivazioni di tali aumenti**, per larga parte incomprensibili e certamente **frutto della più feroce e indegna specula-**

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia

zione. Tuttavia, l'attività accademica, grazie a tutti i Delegati, Legati e Accademici, **prosegue in modo esemplare**: solo in questi primi 9 mesi dell'anno **si sono iscritti oltre 450 nuovi Accademici**.



Le iniziative accademiche nel mondo si moltiplicano grazie alla vitalità della nostra Istituzione

Un'ottima notizia ci viene **dall'Ucraina** dove grazie al nostro Ambasciatore, **Pierfrancesco Zazo**, sta per nascere **una nuova Legazione a Kiev** dove ci sono molti buoni ristoranti italiani e dove la nostra cucina è apprezzata. Nei limiti del possibile, anche lì la vita va avanti.

A breve ci attende una nostra grande partecipazione alla nuova edizione della "**Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**" che si svolgerà dal 14 al 20 novembre e avrà come tema "*Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del pianeta*". Tutte le Delegazioni e Legazioni all'estero si sono attivate per affiancare le nostre rappresentanze diplomatiche al fine di promuovere la nostra cultura e la nostra ristorazione.

È giunto anche il momento di verificare lo stato dell'arte della ristorazione inserita nella **Guida alle buone tavole**. Salvo chiusure dovute agli alti costi, la situazione, funestata dal Covid, dovrebbe essersi consolidata, per cui non attendiamo ulteriore tempo. Controlleremo con pazienza e precisione tutti i locali recensiti per dar vita alla nuova edizione nei primi mesi del prossimo anno. Intanto "**Buona conviviale ecumenica!**" a tutti i nostri Accademici.



Pietro Citati

e l'elogio del pomodoro

di **Giuseppe Benelli**

Accademico della Lunigiana

Lo scrittore ne celebra il gusto ormai perduto, in un articolo del 2006 su "la Repubblica".

Pietro Citati, lo scrittore che ha raccontato i grandi della letteratura, è morto recentemente, all'età di 92 anni. Nato a Firenze il 9 febbraio 1930, nella sua lunga riflessione ha spaziato da **Omero** a **Leopardi**, da **Goethe** a **Proust**, da **Manzoni** a **Kafka**. Non c'è intellettuale che non abbia letto con partecipazione emotiva i libri di Citati che riuscivano a farci calare nei panni dell'autore che analizzava. Con la biografia dedicata a Goethe vinse il Premio Viareggio nel 1970;

con quella intitolata a **Lev Tolstoj** si aggiudicò l'edizione del 1984 del Premio Strega. Per anni ha collaborato con le pagine culturali dei quotidiani, tra cui "Il Giorno", "Corriere della Sera" e negli ultimi anni "la Repubblica". Grande umanista, **riteneva che i classici avessero la capacità di trasmettere sensazioni e messaggi nuovi a ogni nuova generazione.**

Non ammetteva repliche, soprattutto quando si trattava di alimentazione

L'amico **Carlo Fruttero** racconta che, nella conversazione, Citati non ammetteva repliche, soprattutto quando si trattava di alimentazione. "Quella pasticceria di Gavorrano è l'unica che sa fare i salattini; quel certo albergo in Cadore è l'uni-



co dove si sta veramente bene... Se accenni a un albergo in Val d'Aosta, Citati taglia corto con una smorfia: 'La Val d'Aosta non esiste, cancellata dalla mappa'. Quando **Carlo Emilio Gadda**, verso il quale provava "un'immensa venerazione", gli telefonava - rigorosamente all'ora di pranzo -, la bistecca al sangue di Citati "intristiva, intrizziva, diventava gelida e indesiderabile". Scrive **Giuseppe Conte**: "Riceveva a cena. Una volta lui e io soli mangiammo in cucina, la domestica aveva lasciato qualcosa da mettere sul fuoco e lui tirò fuori dal frigo un barattolino di uova di lompo: 'è il sostituto economico del caviale', mi disse con uno sguardo di autoironia ligure: se il padre era siciliano, era ligure la madre, **Andreina Amadeo**, nobildonna che a Cervo, dove viveva a Palazzo Citati, fu a lungo ricordata per la sua proverbiale eleganza".

Citati era capace di momenti di infantile dolcezza, come quando scrisse l'elogio del pomodoro dal gusto ormai perduto, in un articolo su "la Repubblica"

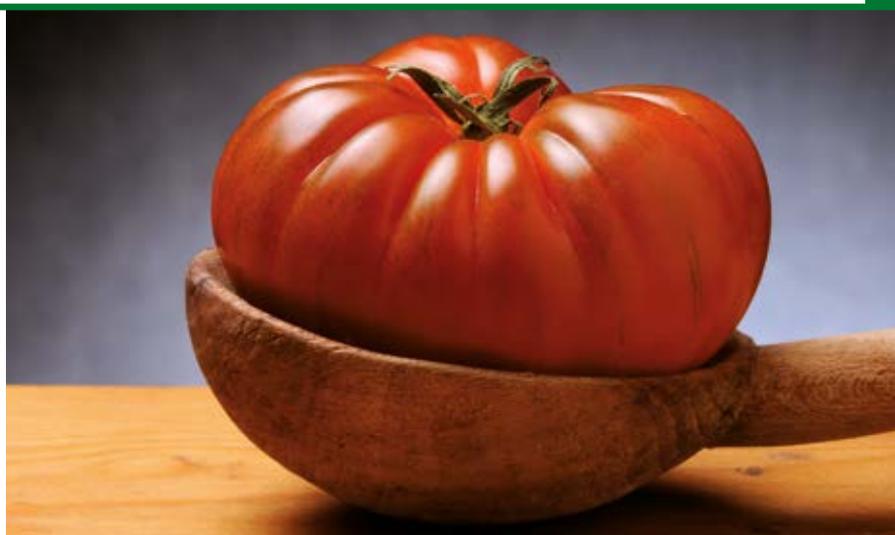


del 18 agosto 2006. *L'Elogio del pomodoro* è la descrizione di quel sublime frutto, ormai standardizzato nella forma e privo di sapore.

Il pomodoro rappresenta il rimpianto per la lontana giovinezza

Il pomodoro rappresenta per Citati il rimpianto per la lontana giovinezza trascorsa a Cervo Ligure, quando condito con olio e sale costituiva il principe della tavola. "Il pomodoro era il frutto supremo del Mediterraneo: indorato, accarezzato, amato dal sole, che formava dentro di lui la polpa sostanziosissima, dove affondavo i sensi, la pelle delicata, i semi, il profumo squisito, il colore, degno di **Chardin** e di **Veronese**. **Quando lo mangiavo, ero penetrato dalla sostanza del sole, trasformato in una pianta.** Insieme al cattolicesimo, costituiva l'essenza della civiltà mediterranea: stemperava gli eccessi ascetici della religione, invocava indulgenza per i nostri peccati, ricordava che noi siamo, in primo luogo, corpi. **Oggi i pomodori sono morti, non sanno di niente**".

Quale fondo di verità abbiano simili discorsi se lo chiede **Antonio Pascale** che, oltre a essere una delle voci della narrativa, è anche agronomo. E da scienziato si misura con gli interrogativi e i timori della scienza che la grande discussione bioetica di questi anni ha portato tra di noi. Lo fa attraverso una riflessione che parte dal dato quotidiano per spingersi con ironia attraverso i timori, le ossessioni, i luoghi comuni legati al mondo della scienza così come viene comunemente percepito. **Per Pascale, in realtà, i pomodori di adesso sono migliori e su questi argomenti c'è troppa disinformazione.** Nel nostro Paese esiste una dissociazione tra cultura umanistica e scienza e, soprattutto, "... tante volte gli intellettuali meno sanno e più cercano di colmare il vuoto con la retorica". Citati risponde su "la Repubblica" dell'11 dicembre 2008 con l'articolo *Veri pomodori e libri melensi*. "Ricevo un libro di Antonio



Pascale, *Scienza e sentimento*, pubblicato da Einaudi. Non so assolutamente chi sia Antonio Pascale, sebbene posseda - così almeno afferma - 'solide conoscenze scientifiche'. Parla di un mio articolo dedicato ai pomodori di oggi. Dicevo che non valgono niente. Sebbene mi occupi per mestiere di letteratura, mai un mio articolo aveva suscitato una simile eco".

La polemica con lo scrittore e agronomo Antonio Pascale

Nel suo libro, Pascale sostiene che, come tutti i letterati puri, Citati è ignorante "in questioni di tecnica agronomica, genetica, genetica sperimentale, fisiologia delle piante coltivate, zootecnia, tecniche di diserbo, chimica e chimica del suolo, biochimica, conservazione del prodotto coltivato, meteorologia". Citati lo riconosce: "Ammetto anche che non so nulla di letteratura mongola, uigura e nordcoreana; e sono persino disposto ad ammettere che Antonio Pascale conosca minuziosamente i centodieci volumi previsti del *Dizionario biografico degli italiani* (Treccani). Ma è un pasticcione: nel suo libro sostiene che avevo una casa a Cerro Ligure, mentre l'avevo a Cervo Ligure, un bellissimo paese della Liguria occidentale; e che il mio era un 'lungo testo' mentre era breve. Dunque, non sa leggere. E, se non sa leggere, dubito che si intenda di pomodori e di qualsiasi cosa dell'universo. Se non sa leggere, non sa scrivere: come infatti dimostra il suo melensissimo libro". **Tuttavia, la polemica, che ha assunto un tono fin troppo sprezzante, ha por-**

tato a un risultato sorprendente e gioioso. "Intanto, in pochissimi giorni, i corrieri e le poste inviavano a casa mia una regale corrente di doni: grandi ceste di pomodori, specialmente cuore di bue, e barattoli di conserva. Fu una pura beatitudine. Per quasi due settimane, mia moglie, mio figlio e io, trascurando i cattivi pomodori, il pesce, la carne e le verdure, ci nutrimmo esclusivamente di pomodori, olio, sale, friselle, origano e cipolla di Tropea". Quella stessa gioia che descrive nel libro *Elogio del pomodoro* ricordando gli anni nei quali ha insegnato negli avviamenti professionali di Frascati e Roma. "Il momento più bello - me lo ricordo con struggimento - era attorno alle dieci e un quarto, quindici minuti prima dell'intervallo: in ogni classe, tutti i quaranta ragazzi aprivano con un gesto assolutamente contemporaneo la cartella o il sacco. Ne estraevano un grosso brandello di carta unta, dal quale fuoriusciva un immenso panino: come dicono a Roma, una *ciriola*. Non avevo mai visto una *ciriola* così monumentale. Ognuna era aperta a metà; e conteneva una cotoletta, oppure una spessa e odorosa frittata di zucchine. Le mandibole dei ragazzi non riuscivano ad afferrare la *ciriola*: la smozzicavano in punta, la mordicchiavano ai lati, fino a impadronirsi del cibo desiderato da due ore". Scrive **Paolo Lagazzi**, che ha curato il Meridiano Mondadori a lui dedicato nel 2006: "Proprio nel suo essere insieme malleabile e coriaceo, morbido e intransigente, partecipe e distaccato dal mondo, si annida il segreto del suo fascino, della sua impareggiabile magia di scrittore e di uomo".



La cultura in viaggio

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

Un antico ricettario spagnolo, nella Biblioteca del Seminario di Novara, offre un interessante spaccato della cultura della tavola secentesca.

La stampa è stata fuor di dubbio un'invenzione che ha rivoluzionato il mondo del sapere e la sua diffusione, sia al livello alto sia per gli aspetti più pratici della vita quotidiana.

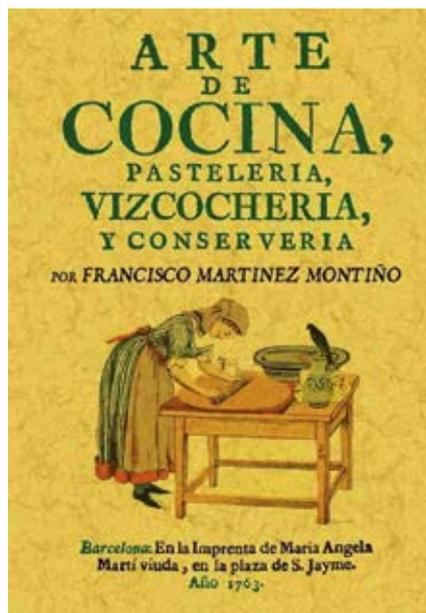
Emblematica, per quanto riguarda l'ambito culinario, è stata **la circolazione dei ricettari stampati** che hanno consentito non solo a una vasta, seppur circoscritta, platea del tempo di apprendere e scambiarsi ricette e conoscenze, ma di far giungere fino a noi **testimonianze scritte dei costumi e delle abitudini di un'epoca**. La lettura di un ricettario antico non ci parla solo di cibo, ma anche di storia, geografia, politica, benessere e malessere dei suoi tempi.

Significativo, a tale proposito, è stato il ritrovamento, nella Biblioteca del Seminario di Novara, di una copia del trattato in lingua spagnola, *Arte de Cocina. Pasteleria, Vizcocheria, y Conserveria*, del cuoco della corte regia spagnola **Francisco Martinez Montiño**, stampato a Madrid nel 1611. La nostra copia è del 1637 e reca il sigillo del tipografo di Alcalà, città un tempo araba e sede di una nota Università.

La presenza di un testo spagnolo a Novara si spiega con la storia: nel 1600, Novara e la Lombardia facevano parte dell'impero spagnolo; tutte le città avevano governatori, castellani e presidi militari provenienti da Castiglia, Estremadura e Andalusia. Nella città piemontese vi era sicuramente un contingente catalano, documentato anche dalla presenza, nella chiesa di Santa Maria e Santa Trinità, della statua della *Morenita*, la Vergine nera venerata a Monserrat, sui monti della Catalogna.

Un corposo manuale, le cui ricette sono destinate ai cuochi delle cucine dell'alta nobiltà

Anche se l'autore definisce la sua opera un *librito*, si tratta in realtà di un corposo manuale, le cui ricette sono destinate ai



cuochi che lavoravano nelle cucine dell'alta nobiltà. Montiño ci offre un interessante spaccato della cultura della tavola durante *el siglo de oro*. **I banchetti e gli allestimenti proposti ricalcano i sonuosi banchetti rinascimentali italiani**. Molto rilievo viene infatti posto sul servizio, cui è dedicato un intero capitolo, a riprova di come, all'epoca, l'aspetto scenografico e la gerarchia del personale di servizio fossero particolarmente importanti. Montiño si dichiara il primo ad aver scritto un ricettario spagnolo, affermazione in realtà non vera: nel 1599 **Diego Granado** diede alle stampe il *Libro de l'arte de cocina*, contenente 769 ricette, di cui 587 mutuate dal volume dell'italiano **Bartolomeo Scappi**. Un'ulteriore dimostrazione della circolazione e dell'interazione culturale in cucina.

Un'ampia introduzione sull'importanza della pulizia della cucina e l'igiene degli alimenti

Montiño apre il suo volume con un'ampia introduzione dedicata all'importanza della pulizia della cucina e all'igiene degli alimenti, **tema piuttosto inusuale per l'epoca**, la cui rilevanza verrà invece sottolineata in testi più recenti: uno tra tutti *La cucina casalinga, sana ed economica* di **Francesco Chapusot**, del 1851, dove l'autore traccia le linee guida per una corretta igiene: "Non basta che siano lucidi gli utensili, ma il pavimento ben lavato e netto di fango... senza lezzo di odori la persona del cuoco...". Sfogliando le pagine del manuale del Montiño, altre affinità con i nostri ricettari saltano all'occhio, per esempio, negli

spazi dedicati alla mensa degli infermi da sostenere con brodi corroboranti. In altre pagine ritroviamo la "moda" di nobilitare e dare un tocco "esotico" ad alcune pietanze, come la ricetta delle ciliegie di Genova, del cappone alla tedesca e del montone alla francese.

Incuriosisce il termine *capirotada* che identifica una ricetta inserita nel capitolo del pranzo di Natale: una sorta di pasticcio, in questo caso con carne bovina, pernici e salsicce. Oggi la *capirotada* è un piatto tipico quaresimale messicano, portato appunto dagli Spagnoli, che ha come base il pane secco. Il nome sembra derivi da *capirote*, il cappuccio usato dai monaci nelle processioni della settimana santa. Ci incuriosisce perché, proprio nel 1618, nel *Clypeo del Gentilhuomo* di **Guglielmino Prato**, speciale astigiano, viene citata una salsa *capirottata* con cui condire la carne, una sorta di antenata della salsa del vitello tonnato. Non è dato sapere se l'origine del termine sia spagnola, ma la coincidenza è sicuramente curiosa.

Per certo è stata molto discussa nel tempo l'origine della parola "caponata" che alcuni vorrebbero far risalire proprio alla parola spagnola *capirote*. Sempre nel testo di Prato si riporta la ricetta di una torta salata di nocciole che lui chiama "villanata", molto probabilmente originata dal termine spagnolo *avellana* (nociola).

Molti termini del ricettario, relativi alle preparazioni, riportano a ricette italiane

Sempre "giocando" sulla terminologia, nel testo spagnolo troviamo il **besugo in scabece** (*pagellus bogaraveo*, noto anche come occhione o pezzogna), ma il termine *besugo*, molto popolare in genovese, oltre a identificare il tipo di pesce, si applica a una persona sempliciotta, che, come il pagello, abbocca facilmente all'amo. Nel ricettario di Montiño molti sono i piatti preparati in **fricasea**, termine molto in uso ancora oggi nella nostra cucina.

Nel volume di Montiño si incontrano ricette tipiche della classica cucina delle



corti dell'epoca: **la carne, sovente, viene cucinata con latte, zucchero e cannella**; molto diffuso è **l'uso del marzapane**; numerose sono le preparazioni dolci e salate del *manjar blanco*.

Sono anche riportate le indicazioni per preparare in modo corretto l'*alcuzcuz* (il cuscus) a richiamo della cucina araba. È anche proposta la ricetta della **olla potrida**, un piatto robusto a base di fagioli e di parti umili del maiale, risalente al Medioevo ma ancora esistente nella tradizione di alcune aree della Spagna e **molto simile ai nostri piatti della tradizione contadina**, legati al periodo della macellazione del maiale.

Una nota a parte è dedicata alla me-

renda, molto ricca, varia e conviviale che, suggerisce l'autore, se va a prolungarsi nel tardo pomeriggio può sostituire la cena, usanza **simile alla merenda sinoir del mondo contadino piemontese**, che rappresentava e rappresenta tuttora, seppur con varianti, un vero rito gastronomico e fortemente aggregativo.

Ogni lettura, sia essa lieve o profonda, lascia elementi su cui riflettere. Penso che scorrere il volume di Montiño ci ricordi, ancora una volta, come la cucina sia il risultato di una somma di esperienze, di scambi culturali, di coperture e adattamenti. Abbiamo viaggiato con la mente a scovare un po' di Spagna a Novara e forse un po' di Italia in Spagna.





Il pane delle palafitte

di **Marta Villa**

Accademica di Trento

L'arte di panificare tra le montagne fin dalla preistoria.



Il reperto risalente all'Età del Bronzo.
Per gentile concessione del MUSE, Trento

In Provincia di Trento, grazie anche alla collaborazione del CST dell'Accademia, è stato realizzato **un progetto di ricerca** e innovazione, interessante dal punto di vista storico alimentare. Nella prima metà del XX secolo, con le prime campagne di scavo dopo la scoperta nel 1929 del sito palafitticolo di Ledro, **è stato ritrovato un reperto archeologico di notevole pregio: un pane conservato dall'ambiente di torbiera** prodotto dagli uomini e dalle donne che abitavano in quelle località lacustri.

Da quando è stato inventato, il pane è caratteristica comune di quasi tutti i popoli della Terra. Ancora oggi le culture del mondo portano in tavola alimenti prodotti con farine o chicchi di cereali interi cotti con diversi metodi e più o meno lievitati. I pani assumono forme

diverse, colorazioni varie; inglobano altri ingredienti che donano maggiore valore nutrizionale ed energetico all'impasto; portano con sé una serie di saperi immateriali e di strumentazioni tradizionali, ma sono anche l'esempio più vivido di come l'innovazione continui a studiare per migliorarne le caratteristiche, la digeribilità, la palatabilità. Non è un caso che diverse religioni e credenze abbiano il pane come elemento centrale di rituali e feste e non è un caso che i diversi momenti topici della vita siano segnati dalla lavorazione di pani (per la nascita, per il matrimonio, per i defunti). **Anche nel passato il pane era un alimento quotidiano essenziale:** veniva prodotto collettivamente o individualmente e si tentava di escogitare strategie di conservazione.

Uno studio in più fasi ha permesso di ricreare il profumo e i sapori del pane preistorico

Alcuni siti archeologici italiani ed europei hanno conservato reperti alimentari che risalgono a tempi molto lontani e in Trentino, a Ledro, ne è stato rinvenuto uno. Lo studio, **condotto dai docenti e ricercatori dall'Università degli Studi di Trento Mauro Rottoli, Anna Luisa Pedrotti, Fabio Santaniello** attraverso le strutture all'avanguardia del Laboratorio Bagolini di Archeologia, Archeometria e Fotografia (LaBAAF) di UniTrento e la stretta collaborazione con **Michele Lanzinger**, Direttore del MUSE e **Alessandro Fedrigotti** del Museo delle Palafitte del Lago di Ledro che con-



Palafitte di Ledro



servano il manufatto, ha permesso di **scoprire come fosse fatto un pane preistorico**. Dalle loro analisi e dai risultati ottenuti, la Camera di Commercio della Provincia di Trento e l'Associazione Panificatori del Trentino, che hanno finanziato tutta l'attività di studio, **hanno investito gli artigiani panificatori del territorio** e la Scuola di Arte Bianca dell'Istituto Alberghiero di Rovereto per ricreare il profumo e i sapori di allora. **Ne è risultato un prodotto da forno dalle fragranze intense**, composto di farro e farricello, contenente farina integrale e chicchi cotti inglobati nell'impasto. La crosta dura racchiude un cuore che, seppure senza la presenza di lieviti ma con la sapiente arte panificatoria dell'attesa e della fermentazione naturale, si presenta **gonfio e altamente digeribile**. I cereali di allora avevano meno glutine rispetto a quelli odierni e l'uso, anche nella nuova ricetta, di farine derivate da questo straordinario cereale antico permette di



Nella foto a sinistra, reperti nelle palafitte di Fiaavé; a destra, pane delle palafitte riprodotto oggi

avere un prodotto alimentare dall'alto valore nutrizionale e adatto a tutti.

L'impasto era irregolare, grossolano, a forma di mezzaluna

L'impasto delle palafitte era irregolare, grossolano; conteneva molte spighette o piccole parti di esse che oggi non vengono mai inserite: forse chi aveva macinato il grano era stato poco attento oppure, come hanno ipotizzato gli scienziati che hanno condotto lo studio, volevano far sembrare il pane più grosso e che creasse un maggiore senso di sazietà? Il pane è giunto a noi con una intrigante e forse simbolica forma di mezzaluna: **non si ha però la certezza di come sia stato cotto**, se si sia bruciato accidentalmente o se sia stato abbrustolito in alcune sue parti ritualmente;

perché non sia stato consumato e dove venne conservato prima di finire nella torbiera. **Certamente si sa che è un panino dell'Età del Bronzo** (databile tra il 2000 e il 1350 a.C.). È stato fatto anche un importante lavoro di confronto con altri reperti ritrovati in siti palafitticoli del Nord Italia e della zona del lago di Garda: ciò ha portato a constatare **alcune differenze tra il pane ledrense e altre forme coeve**, mentre gli impasti sembrano essere comuni, ossia realizzati con cereali minori, in particolare le tre specie di farro integrali.

La ricerca è stata favorita da **Franco Marzatico**, soprintendente e docente dell'Università di Trento nonché referente italiano nominato dal Ministero dei Beni Culturali per i **Siti Palafitticoli Unesco dell'Arco Alpino**: sia a Ledro sia a Fiaavé è possibile immergersi nella preistoria vera e propria andando a visitare i villaggi ricostruiti e potendo anche prendere parte a bellissimi laboratori di archeologia sperimentale tra cui quelli legati all'alimentazione dell'epoca.

L'intenzione di rendere commerciabile un prodotto di elevato valore storico

Dopo la presentazione del progetto all'interno di un convegno scientifico che si è svolto a Trento, nell'ambito della rassegna enogastronomica *Autumnus*, **i panificatori hanno intenzione di ricreare e quindi rendere commerciabile un prodotto del passato**, ma dal fondamentale valore storico, turistico e culturale: la divulgazione attraverso **l'assaggio di questo panino permetterà di avvicinare sempre più persone alla consapevolezza di quanto sia antica la tradizione alimentare** e di come sia in continuo dialogo culturale con il territorio. Se siamo ciò che mangiamo, ancora di più portiamo con noi **tutto il sapere dei nostri antenati** i quali attraverso continue prove e sperimentazioni ci hanno offerto un'alimentazione che permette di **godere sia del sapore sia del sapere**.



Palafitte di Fiaavé



La cucina della Corsica

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

*È figlia di
quella italiana:
genovese,
toscana e sarda.*

Forse non piacerà ai sostenitori del *riacquistu*, il movimento culturale nazionalista corso che promuove la valorizzazione delle origini autoctone delle tradizioni isolane, a scapito delle influenze dei "conquistatori", prima italiani (pisani e genovesi) e poi francesi, ma **la cucina della Corsica è ricca di piatti che richiamano alcune specialità gastronomiche dell'Italia**. Si può cominciare dagli **antipasti, con la norcineria** che ricorda quella toscana e umbra, confezionata con il "maiale nustrale" allevato in libertà. Vi si ricavano la salsiccia (battezzata *figatellu*), la coppa (*lombata*), il filetto salato e pepato, detto *lonzu*, e

naturalmente il *prisuttu* (da tagliare al coltello) e il salame. **Passando ai primi**, si trova la *pulenda* (polenta di farina di castagna, come sul nostro Appenino o in molte zone delle Alpi) per poi continuare con i *ravioli di brocciu* (ricotta di pecora locale), i *cannelloni* (realizzati con lo stesso formaggio), le zuppe di fagioli e verdure; **per proseguire con secondi di carne** - come il capretto in salsa - **e concludere con dolci poveri e saporiti**, come il castagnaccio, il *fiadone*, il *pastizzu* (a base di pane raffermo) e i biscotti *canistrelli*, impreziositi magari con le noccioline Aoc (*Appellation d'origine contrôlée*, la nostra Igp) di Cervione.

San Martino di Lota





Per cinque secoli i Genovesi regnarono sull'isola

A questo già ricco elenco di specialità gastronomiche locali si aggiungono i **prodotti tipici isolani: il miele, l'olio di oliva, le erbe della macchia mediterranea** (il *maquis*), le castagne, i formaggi da latte di pecora o di capra, la carne della *Vache Tigre* allevata da **Jacques Abbattuci** nel Sud della Corsica (che a molti ricorda la nostra chianina), i tanti salumi. **I legami con l'Italia sono evidenti** e quindi non è un azzardo sostenere che la cucina corsa sia "figlia" della nostra. **La storia, d'altra parte, lo dimostra.** Per cinque secoli i Genovesi, dopo aver scon-

fitto i Pisani nella battaglia della Meloria del 1284, regnarono sull'isola, **fino al Trattato di Versailles** del 1768 tra Francia e Repubblica di Genova, costretta a cedere l'isola come garanzia per i debiti contratti verso il re **Luigi XV**. Furono anni turbolenti, con rivolte indipendentiste e feroci repressioni. Basta percorrere la tortuosa Départementale D80, che corre lungo la costa occidentale da Saint Florent a Cap Corse - tra insenature con rocce di altezza vertiginosa, villaggi arroccati sulle alture, come Nonza, o porticcioli rinomati per la pesca dell'aragosta, come Centuri - per notare il segno lasciato dai Liguri: decine di torri che servivano a controllare il mare per fermare i "Saraceni", i "Mori", poi sconfitti, che finirono sulla bandiera isolana come stemma

ufficiale. **Bastia, Calvi, Saint Florent, Bonifacio sono state fondate dai Genovesi** e ne conservano palazzi e fortificazioni. **Furono loro a modificare le abitudini culinarie locali**, costringendo i Corsi a piantare ulivi, castagne e altre piante da frutta redditizie: fu il Banco di San Giorgio, che dal 1453 ebbe un ruolo non soltanto economico ma anche repressivo, a imporre queste nuove coltivazioni. E, in effetti, **i castagneti cambiano la dieta degli isolani, salvandoli dalle carestie.** L'alimento base degli abitanti della Corsica per secoli si basò sulla farina di castagne, sotto forma di **frittelle, pane o polenta.**

Quando poi si insediò, la dominazione francese - più odiata di quella italiana - tentò di sostituire la coltivazione del castagno con quella dei cereali, ma con scarsi risultati: l'unico retaggio culinario francese rimasto sono i *nicci* (simili alle crêpe) e l'*aziminu* (una *bouillabaisse* corsa a base di pesce di roccia).

*Una cucina del recupero,
con piatti che sembrano "poveri",
ma sono molto generosi*

Lo ricorda **Robert Anziani, albergatore e ristoratore** in un borgo a duecento metri sul mare, vicino Bastia: "La nostra è una cucina di montagna, che deve molto a quella italiana. Mio nonno ha aperto nel 1934 un piccolo albergo qui a San Martino di Lota, quattrocento abitanti





Da sinistra Guillaume Alibert sous chef, Robert Anziani, Wilfrid Travet chef "La Corniche"



Formaggio brocciu

sparsi nelle frazioni, tra i boschi di lecci e castagni, luogo di villeggiatura per i ricchi commercianti di Bastia durante i mesi più caldi. Si fuggiva dalla costa: nelle divisioni ereditarie, alle donne venivano dati i terreni vicino al mare, ai maschi i castagneti. Si viveva di quello, e tutto si basava sulla lavorazione del maiale: si ammazzava da dicembre a marzo e il paese partecipava, ricavandone i prodotti con i quali sfamarsi durante l'anno".

Wilfrid Travet è uno **chef francese** che

da quasi vent'anni lavora in Corsica e guida la brigata del ristorante "La Corniche", vicino Bastia: "La gastronomia corsa ha un grande legame con quella italiana, è una cucina del recupero: sono piatti che potrebbero sembrare 'poveri', ma sono molto generosi. Non bisogna dimenticare che vi sono molte differenze tra Sud e Nord dell'isola, a Bonifacio e Porto Vecchio si sentono di più le influenze della Sardegna e vi sono molte più specialità di mare. Nella zona di Cap Corse propo-

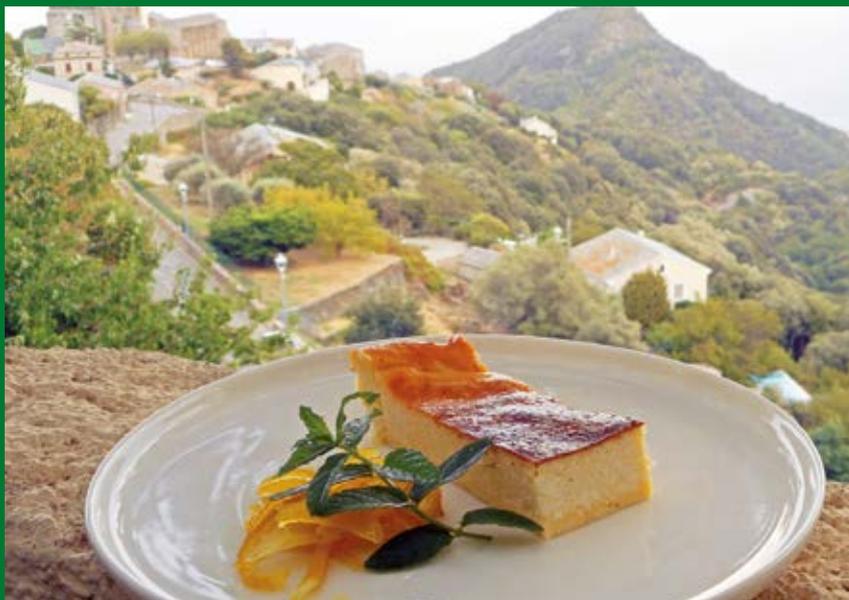
niamo una seppia al civet, con il vino rosso, simile al *civet de zourite*, il polpo stufato dell'isola La Réunion. Invece in Francia si usa il vino bianco. E qui i nostri ingredienti sono il pomodoro, l'olio d'oliva, non il burro e la panna, che secondo **Paul Bocuse** rappresentano la cucina francese: i loro piatti sono pesanti, molto diversi dai nostri".

Un dolce corso creato su "ispirazione" italiana

FIADONE CON IL BROCCIU

Ingredienti: 2 brocci (ricotta corsa di pecora) di circa 500 g ciascuno, 250 g di zucchero semolato, 8 uova, 1 bicchiere di latte, la scorza grattugiata di 2 limoni.

Preparazione: in una ciotola schiacciare i due brocci con una forchetta; aggiungere lo zucchero, il latte e le uova. Mescolare bene con una frusta a mano per togliere tutti i grumi. Unire la scorza dei limoni e versare l'impasto in uno stampo per torte di diametro 30 cm, alto 4 cm, foderato di carta da forno precedentemente imburrrata. Cuocere in forno per 30/40 minuti a 180 °C, finché la superficie del dolce non risulti ben dorata.



In un intrigante romanzo dello scrittore italiano **Francesco Forlani**, *L'estate corsa* (Felici Editore), si narrano in forma poetica e leggera molte vicende storiche dell'isola: uno scrittore parigino spiantato viene ospitato in una paesino della costa occidentale, Piana, per scrivere una storia dei luoghi, dei paesi, della comunità locale, e riesce a coinvolgere, tra epiche bevute e pantagrueliche mangiate, l'intera popolazione nel suo progetto di romanzo. Tra le tante citazioni raccolte da Forlani si può ricordare un brano di **Victor Hugo**: "Ogni Stato ha il proprio schiavo: ogni monarchia si trascina la palla al piede. La Turchia ha la Grecia, la Russia la Polonia, l'Inghilterra l'Irlanda e la Francia la Corsica. Accanto a un popolo dominatore ve n'è uno schiavo". Le parole forti dell'autore di *Les Misérables* si possono mitigare con qualche dolce corso creato su "ispirazione" italiana: anche questo, forse, un segnale di autonomia. **Il fiadone con il brocciu**, per esempio, in Italia si identifica con un dolce da forno abruzzese e molisano a forma di raviolo, con una sfoglia e un ripieno di formaggio. In Corsica è diffuso in tutta l'isola, ma soprattutto al Nord, ed è a base di brocciu.

Gigi Padovani



"I" gnòchi de susine

di Roberto Zottar

Delegato di Gorizia

Ossia gli gnocchi di patate ripieni di prugne.

In Friuli Venezia Giulia, **settembre e ottobre sono i mesi dedicati a tavola agli gnocchi di susine**, o meglio "ai gnòchi de susine" come si chiamano a Trieste, e il piatto è presente nei menu delle trattorie del Collio, del Carso e della Carnia.

Nella cucina del nord-est **non sempre un piatto dolce è un dessert**: ve ne sono molti che, pur essendo preparati con frutta, o anche con marmellata e zuc-

chero, sono serviti come primo piatto, che, in tempi passati, rappresentava forse un piatto unico. Gli gnocchi di susine ne sono un esempio, e **rappresentano anche un piatto tipico di cucina della frutta in pietanze salate**. Parlare di cucina della frutta può sembrare un ossimoro e una contraddizione, perché cucinare è manipolare, modificare; trasformare è cultura, mentre frutta è freschezza, spontaneità. In molte parti





d'Italia, nella gastronomia salata, la frutta è quasi scomparsa, **forse perché** è venuto **meno il piacere del gusto dell'agrodolce**. Ciò non è vero per gli abitanti del profondo nord-est, eredi di molti secoli di dominazioni straniere.

La più emblematica tra le tante ricette salate con frutta

La gastronomia della Venezia Giulia è un'insolita contaminazione **di aromi e gusti**, dove l'influsso nordico dell'agrodolce porta la presenza di frutta in cucina, non solo nei dolci. Tra le tante ricette salate con frutta, credo che la più emblematica sia quella degli gnocchi ripieni di frutta. Il piatto, presente anche in Trentino Alto Adige, in Istria e Dalmazia e in tutta la Mitteleuropa, è chiamato *gnòchi de susine* secondo il dialetto istro-veneto; *macaròns cui brundù* in Carnia o *gnòcs cu lis sespis* in friulano; *Zwetschen Knödeln* nelle aree linguistiche austriache e *Slivovi njoki* o *cmoki* nelle zone slavofone. In pratica **si tratta di un fagottino di pasta da gnocchi di patate che racchiude una susina denocciolata**. Per 'susina' intendiamo il frutto del *prunus domestica* o del *pru-*

nus selvatico (susina damascena, *prunus insititia*). In italiano si è persa la distinzione tra i termini 'prugna' e 'susina': secondo gli usi locali, infatti, vengono usati indistintamente o talvolta con susina si indica prevalentemente il frutto fresco e con prugna quello essiccato, a differenza del tedesco dove c'è una chiara distinzione tra "Zwetschgen" o "Zwetschken" (termine in tedesco austriaco) per la susina domestica o damascena, e "Pflaumen", che indica le prugne (cioè tipo Regina Claudia).

Nel prepararli, il peso delle patate deve essere uguale a quello delle susine

Per realizzare la pietanza, l'ingombro del frutto dev'essere uguale a quello della pasta **per un perfetto equilibrio di sapore**, ossia nel prepararli il peso delle patate deve essere uguale a quello delle susine. Questi gnocchi **si realizzano, per antico influsso boemo, anche con una**





pasta lievitata ricca di uova e burro, cioè una pasta da *Krapfen* o *pâte à brioche*, o con un impasto a base di ricotta o con pane raffermo e lievito: forse queste sono anche le versioni più antiche dato che le patate sono arrivate in Friuli solo nel 1765. Sono comunque tutti cotti in acqua salata, anche se in vecchi ricettari si può trovare qualche rara versione frita in burro chiarificato. Gli gnocchi ripieni di frutta sono stagionalmente declinati anche con ripieno di pesche, di ciliegie, di albicocche o

di fichi e sono da sempre un primo piatto della tradizione.

Oggi si aggiunge zucchero sia nel ripieno sia sopra, insieme a cannella e pangrattato

Negli ultimi decenni, la pietanza è cambiata perché è invalso l'uso di aggiungere zucchero sia nel ripieno sia sparso sopra insieme a cannella e pangrattato ... que-

sta è una variante molto recente, appunto perché ci siamo disabituati all'agrodolce e compensiamo l'acido con lo zucchero. **Oggi si servono anche come dessert, oltre che come primo piatto**, ma gli gnocchi di susine o di frutta, come ci ricorda anche **Mady Fast** ne *I dolci a Trieste - punto di incontro di civiltà*, erano il classico contorno in piatti di selvaggina grossa, proprio come ora si accompagna il capriolo in salmi con una composta di mirtilli rossi.

Roberto Zottar



"GNÒCHI DE SUSINE"

Preparazione: cuocere in acqua 1 kg di patate vecchie da gnocchi, sbuciarle e passarle ancora calde allo schiacciapatate. Aggiungere 1 tuorlo o 1 uovo intero e farina quanta ne prende (circa 250 g). Prendere una porzione di pasta simile a una susina, stenderla nel palmo della mano e racchiudervi un frutto denocciolato. Bollire in acqua salata; condire con abbondante pangrattato passato nel burro e spolverizzare di cannella.

GNOCCHI DI SUSINE AL LIEVITO (BOEMI)

Preparazione: far fermentare 20 g di lievito di birra con un po' di latte e 2 cucchiaini di farina. Impastare poi con 650 g di farina, 2 uova, 4 cucchiaini di zucchero e 1 cucchiaio di burro e far lievitare. Prendere una cucchiainata di pasta e avvolgerla una susina denocciolata. Bollire gli gnocchi in acqua salata, scolarli e condirli con burro fuso dove sarà stato dorato il pangrattato e, a piacere, spolverizzare di cannella e zucchero.



Il sublime culatello di Zibello

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Con la sua sensuale
forma, entra nella
leggenda del gusto.*

A Parma, patria di **Giuseppe Verdi** e del prosciutto parmigiano Dop, circola un giudizio che vale più di una sentenza della Corte di Cassazione e che nessuno osa contestare: "La musica ad Verdi l'è cmé el gozén, an ghé nient da butar via". Gozén è il maiale, unica parola da tradurre, il resto si capisce: "La musica di Verdi è come il maiale, non c'è nulla da buttar via". E se lo dicono i parmensi che idolatrano il musicista e il gozén, il porco, nessuno si scandalizzi per l'accostamento. Verdi sarebbe il primo a esserne contento. Lo chiamano il Cigno di Busseto, ma se c'è un animale che trova spazio nelle sue lettere agli amici è proprio il maiale. Sono epistole che olezzano di crudo di Langhirano, di spalla cotta di San Secondo, di salame di Felino e di culatello di Zibello. I biografi del compositore raccontano che da villa Sant'Agata, sua residenza, il compositore spediva in omaggio agli amici i saporitissimi culatelli della sua terra.

In Emilia, soprattutto **al di qua della grande ansa del Po**, che si apre tra Polesine parmense e Zibello, tra grasse zolle di terra nera e rosse spume di Lambrusco, **il maiale è Cultura con la "C" maiuscola**. I parmensi non s'arrabbiano, ma la verità va detta: sia nella musica di Verdi sia nel gozén c'è l'accettabile, il godibile, l'eccellente e il sublime. Tutto è bello e tutto è



buono, ma tra il salame e il prosciutto, tra il cotechino e il fiocchetto, tra la coppa e il culatello, c'è la stessa differenza che intercorre nell'*Aida* tra il coro delle sacerdotesse nel tempio di Vulcano e il Trionfo di Radames; nel *Rigoletto*, tra *Ella mi fu rapita* e *Bella figlia dell'amore*; nella *Forza del destino* tra la Tarantella del terzo atto e la Vergine degli angeli. C'è romanza e romanza, sinfonia e sinfonia, coro e coro. C'è il buono e c'è il sublime. Il culatello di Zibello è il sublime. È il *Va pensiero* dei salumi. **Una sinfonia verdiana insaccata e tenuta amorevolmente prigioniera di uno spago.**

*Fino agli anni Ottanta, il salume,
figlio di una sopraffina arte
norcina, era quasi sconosciuto*

E pensare che fino a qualche decina di anni fa questo sovrano, figlio di secoli di storia e di una sopraffina arte norcina, era

sconosciuto non solo al vasto reame dei consumatori, ma anche alla ristretta Versailles dei ghiottoni. **Fino agli anni Ottanta il culatello era un salume Cenerentola apprezzato da pochi ghiottoni di Zibello e di qualche paese attorno.** Divenne talmente raro che si arrivò a contarne soltanto 600 pezzi l'anno. Era il prosciutto, fratello di posteriore, il sovrano delle mense. Poi, ecco nascere la favola quando qualche benemerito gastronomo scoprì, assaggiò, s'inebriò e scrisse che **dietro a quel tozzo salume dalla forma a pera, si celava un prodotto tipico d'inarrivabile bontà.** Per il culatello fu la fama. Gli si schiusero le porte dei ristoranti stellati e dei frigoriferi vip d'Italia e del mondo.

Nel 1996 arriva l'incoronazione europea: la Dop, Denominazione d'origine protetta che fissa i rigidi criteri di lavorazione e i confini dell'area di produzione. Otto i comuni eletti: Zibello, Polesine Parmense, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno. **Zibello**

È la capitale di questo regno di bontà. Per fare un ottimo culatello di Zibello, sentenziano gli esperti, sono indispensabili cinque ingredienti: **la carne più tenera della coscia di un buon maiale adulto,** allevato in Emilia Romagna o in Lombardia con metodi tradizionali; **il sale, la nebbia in inverno, la brezza in primavera e l'aria assolata dell'estate.** Ci vuole, insomma, il microclima della Bassa Parmense, di quel territorio prodigo di bontà che sta tra il Po e la Via Emilia. Sono altrettanto indispensabili **l'arte norcina tramandata da generazioni, la sapienza antica e le mani degli artigiani** di quel territorio, capaci di far danzare il coltello con la grazia di **Roberto Bolle,** sulla parte più pregiata e tenera della coscia del maiale. I maestri del culatello disossano la fascia muscolare e rifilano le carni di qualità inferiore destinandole alla produzione del fiocchetto, cugino di primo grado del culatello, ma salume di ramo collaterale. Come gli Aosta rispetto ai Carignano: sempre Savoia sono, ma non destinati al trono. Se mai ne tornasse uno.

Fatto il taglio, i norcini cospargono di sale e massaggiano energicamente la morbida e preziosa ciccia. Quando il sale è ben penetrato nel corpo del culatello, arriva, esattamente come succede ai so-

vrani, il momento dell'investitura. Si chiama proprio così l'introduzione della carne nella vescica del maiale. A questo punto gli esperti della legatura intrecciano lo spago intorno al salume come **Valentino** cuce un abito d'alta sartoria addosso a una top model legando il salume nella classica forma *a pera*. È con questa sensuale sagoma che il culatello di Zibello entra nella leggenda del gusto.

Alla fine delle varie operazioni, i culatelli vengono appesi a riposare

Alla fine delle varie operazioni, i culatelli vengono appesi a riposare: alle volte a botte di cantine secolari, ai soffitti dei sotterranei di ville e castelli, alle arcaiche volte di casolari antichi. In questi ambienti le creature dormono beate come in una *nursery* maturando belli, pasciuti, sodi. Ogni tanto passa il maestro norcino a farli cantare. A Villa Gambarà di Zibello (Negroni) abbiamo visto all'opera un "direttore d'orchestra" che ne saggiava la sonorità: **li batteva col martelletto uno a uno per accertarsi che crescessero sani.** Sono prove d'orchestra: **i buoni mandano un suono sodo, pieno,** di costituzione sana e robusta. Chi stecca (per fortuna pochi) viene allontanato.

Il salume di Zibello vanta un luminoso passato e un'ottima letteratura. Molti studiosi della cucina italiana, per celebrarne i quarti di nobiltà, lo fanno risalire al Medioevo, **alle nozze di Andrea dei conti Rossi e Giovanna dei conti Sanvitale (1332).** Si narra, infatti, che tra i regali ricevuti dai nobili sposi ci fossero alcuni culatelli. **Il primo documento sicuro, quello che dichiara l'esistenza ufficiale del culatello, è del 1735.** Non siamo più nel Medioevo, ma si tratta pur sempre di una

fonte che ha i suoi begli anni: quasi tre secoli. È un prezziario del comune di Parma, in cui vengono indicati gli importi dei vari salumi ottenuti dalla lavorazione del maiale. È il primo documento ufficiale in cui appare la voce "culatello", fino ad allora usata solo verbalmente, quasi ci si vergognasse di metterla per iscritto perché ritenuta troppo volgare.

Alla fama del re dei salumi hanno contribuito letterati, artisti, giornalisti

Alla fama del re dei salumi hanno contribuito letterati, artisti, giornalisti. **Gabriele D'Annunzio,** in una lettera del 30 giugno 1931 all'amico scultore **Renato Brozzi,** che gli aveva spedito un culatello, si dichiarò "Cupidissimo amatore del parmense Culatello" e confessò di sognare più volentieri due "culatelli" che i seni della sua procace cameriera. Ad altre parti del corpo femminile, i lati B delle sue modelle, s'ispira **Fausto Brozzi,** nipote dello scultore, fotografo di fama internazionale, produttore di pochi ma pregiati culatelli e promotore di eventi culturali e gastronomici - ogni anno, a Venezia, nel lussuoso hotel Monaco&Grand Canal, organizza l'esclusivo *Extraordinary food and wine*. Anche Fausto Brozzi, come il Vate, si dichiara cupidissimo amatore del culatello.

A tessere le lodi del salume di Zibello si prodigarono gli scrittori "da Po": **Riccardo Bacchelli** e **Cesare Zavattini.** Lo celebrò lo scrittore **Alberto Bevilacqua,** figlio della stessa terra. **Gianni Brera paragonava il colore del culatello a quello del ricercatissimo marmo rosso di Verona.** Il re dei salumi vanta sostenitori di sangue blu tra i suoi patiti: il principe **Alberto di Monaco** e il neo sovrano d'Inghilterra **Carlo III. Entrambi possiedono una riserva personale di culatelli** appesi alle volte delle medievali cantine dell'Antica Corte Pallavicina dei fratelli **Luciano e Massimo Spigaroli** (chef stellato e presidente del Consorzio del Culatello di Zibello) che li custodiscono insieme ad altre migliaia di succulenti fratelli.





Il carciofo di Salsomaggiore

di **Roberto S. Tanzi**

Delegato di Salsomaggiore Terme

La scoperta di una varietà sconosciuta ora inserita in collezione nel campo-catalogo dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Bari.

La scoperta, sulle colline di Salsomaggiore, di una sconosciuta varietà di carciofo **riporta alla luce una coltivazione antica, perduta nei secoli.**

La coltivazione del carciofo è una dimenticata ricchezza di questa zona segnalata **dall'economista e geografo di Maria Luigia, Lorenzo Molossi**, nel 1832. Nel corso dei suoi viaggi per la stesura del *Vocabolario topografico dei Ducati di Parma Piacenza e Guastalla*, Molossi annota come a Salsomaggiore "Si coltivano molto i carciofi de' quali si fa spaccio all'estero". Più

tardi, nella ricerca esperita nel 1861 per il saggio di statistica comunale dedicata a Salsomaggiore, un altro economista e storico, **David Rabbeno**, scrive che "Il carciofo cresce prodigiosamente in alcune località" e nonostante le difficoltà e il costo "... quando il terreno su cui si pratica questo genere di coltura si presta favorevole, il prodotto risponde abbondantemente alle fatiche dell'agricoltore", sottolineando come la buona resa in poco spazio generi un'importante rendita per l'economia comunale.

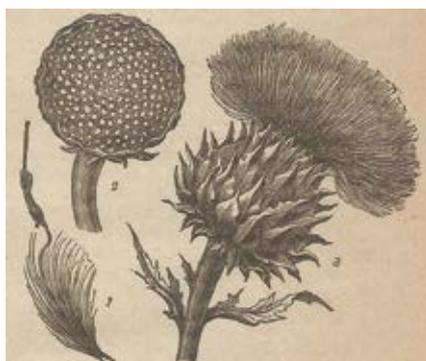




Assopita dallo scorrere del tempo, la coltivazione del carciofo è stata riportata alla luce da **Enrico Moschini**, un agricoltore affezionato alle vecchie tradizioni, che ha recuperato piantine utilizzate dal bisnonno come naturale recinzione a protezione degli orti dagli animali selvatici, sfruttandone la ricchezza di spine.

L'analisi del DNA per definire l'unicità dei carciofi coltivati a Salsomaggiore

Nel crocevia di storia e ricerca originato dalle basi documentarie che attestano la produzione del carciofo in questa zona già nel XIX secolo, l'analisi del DNA delle piantine, effettuata in collaborazione con il **Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza** e **l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari**, allo scopo di definire l'unicità della popolazione di carciofi coltivata a Salsomaggiore, ha evidenziato in questo carciofo la presenza di porzioni del DNA tipiche del cardo coltivato. Le foglie recuperate da cinque piante inviate a Bari sono



state sottoposte ad analisi **con l'utilizzo di marcatori molecolari specifici**. Il profilo genetico ottenuto è stato confrontato con quello delle altre varietà/popolazioni di carciofo e cardo coltivate attualmente e presenti nel campo-catalogo dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse. Relativamente al carciofo, il materiale conservato nel campo-catalogo dell'IBBR è proveniente dalle principali zone di coltivazione del territorio nazionale ed è rappresentativo dei principali morfogruppi di carciofi: romanesco, catanese, violetto e spinoso. Le analisi del DNA hanno chiaramente evidenziato come il carciofo di Salsomaggiore sia geneticamente differente, rispetto a tutte le varietà in collezione presso l'IBBR. Considerando che carciofo e cardo coltivato appartengono alla stessa specie botanica (*Cynara cardunculus* L., subsp. *Scolymus*, il carciofo; subsp. *Cardunculus*, il cardo) **non si può escludere che siano avvenuti incroci spontanei tra le due**



sottospecie, generalmente interfertili, nell'arco degli eventi attraverso i quali questa popolazione di carciofo è apparsa a Salsomaggiore, facendo sì che parte del DNA del cardo possa essere stato "introgresso", con il passaggio di geni da una specie all'altra, in quello del carciofo, **portando alla comparsa di caratteri nuovi** che hanno contribuito a definirne l'unicità nel panorama nazionale.

Le caratteristiche di un prodotto identitario del territorio

Al momento non è possibile retrodatare ulteriormente la coltivazione del carciofo nel territorio salsese, ma, considerando l'accertata presenza romana, non è impossibile pensare che proprio ai coloni romani risalga l'arrivo di alcune piantine, forse di morfogruppo del carciofo romanesco, le quali hanno originato una *cultivar* autoctona **ora riconosciuta come prodotto De.C.O.** nell'ambito dell'azione di valorizzazione delle attività e dei prodotti agro-alimentari del territorio, mettendo a segno un'importante scoperta riguardo a un bene identitario legato alla vocazione agricola di Salsomaggiore Terme. Il carciofo di Salsomaggiore è **spinoso, non teme freddo né neve, arriva all'altezza di un metro e mezzo circa ed è in grado di produrre anche 10-12 carciofi a pianta**. È resistente alle malattie, matura a maggio, è **molto sodo, carnoso, croccante, profumato** con gusto aromatico e note erbacee. Lo si può gustare cucinato, fresco o lavorato sott'olio e si fregia dell'antica etichetta un tempo utilizzata per la vendita sul mercato francese.



Un peccato di gola: la Torta Costanzo

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Semplice all'aspetto,
ma intrigante al gusto,
racchiude una
testimonianza di storia
e storie serenissime.*

Alberico Titton e la moglie Daniela



Nel 2021 si sono ricordati i **1600 anni della fondazione di Venezia**. Nata sulle rovine dell'Impero romano, per la fuga tra le tranquille isole lagunari di famiglie al riparo dalle razzie barbare, nel tempo divenne un riferimento dapprima dei traffici commerciali di allora per poi riposizionarsi in terraferma con la civiltà della villa, bellezze giunte a noi firmate **Palladio** su tutti. **Venezia cenacolo di artisti, da Tiepolo a Veronese** e innumerevoli altri. La **Repubblica dei Dogi** una delle strutture più longeve, assieme alla Roma dei Cesari. Poi una lenta decadenza, sostenuta da un risor-

gere come araba fenice quale calamita turistica. Celebrazioni dei 1600 anni che hanno visto coinvolte anche le realtà periferiche, ognuna proiettata a offrire il meglio di sé. **Castelfranco Veneto è la città del Giorgione**. Dagli orti arriva l'originale **radicchio variegato**, fratellino minore del più noto trevigiano, dai colori che rimandano alla tavolozza di un pittore, ma il territorio può offrire molto altro. Nasce così la **Torta Costanzo**, una felice intuizione tradotta poi in ricetta da **Alberico Titton**, pasticciere locale.

*La famiglia Costanzo, mecenate
di Castelfranco Veneto*

Giorgione è calamita e testimonial della città, ma pochi sanno, a cominciare dai residenti, che Castelfranco Veneto non avrebbe mai potuto avere la famosa Pala, custodita nel Duomo, se alla base non ci fosse stato un generoso mecenate, **la famiglia Costanzo**, originaria di Messina. Memorizzarli con una torta golosa, un grimaldello per **incuriosire a scoprire chi fossero**.

Tuzio, definito dal re di Francia **Luigi XII** "prima lancia d'Italia" era **vicere di Cipro** in quella delicata fase storica in cui Venezia cercava un equilibrio tra controllo delle rotte commerciali e confronto militare con la potenza ottomana. **Regina di Cipro** divenne **Caterina Cornaro**, rampolla di una delle più potenti famiglie veneziane. Dopo alcuni anni, rimasta vedova, tornò alla terra natia, stabilendosi ad Asolo. I **Costanzo** sempre al fianco, nella vicina Castelfranco. **Muzio, il figlio prediletto** dell'ex vicere, **morì al servizio delle truppe serenissime** nel Ravennate. Fu così che il **padre**, per renderlo im-

mortale a futura memoria, **chiese al giovane Giorgione di creare una pala d'altare** per la cappella di famiglia.

Uno degli ingredienti della torta: il mais cinquantino

Nelle campagne del tempo, si usava una varietà di **mais**, detto **cinquantino**, dalla pannocchia più piccola, **molto veloce nella maturazione, circa cinquanta giorni, appunto**. La sua **polenta costituiva la dieta quotidiana dei contadini** che ne seminavano il germe dopo aver consegnato il raccolto principale (frumento e mais) ai signori in villa, ma la stagione ancora permetteva di mietere e raccogliere il frutto per la famiglia. Con l'affermarsi delle colture intensive, il cinquantino era praticamente sparito, anche se il più autorevole studioso del tempo, **Tito Vezio Zapparoli**, lo classificò **tra i più pregiati** prima che gli ibridi dettassero legge.

Nella castellana un manipolo di eroi, guidato da **Renato Ballan**, dopo essersi procurati, **nel 2013**, il genoma originale presso l'**Istituto di Maiscoltura di Bergamo**, hanno **iniziato nuovamente a coltivarlo**, sino a raggiungere piccole quantità commerciabili. "Non si tratta solo di salvaguardare la biodiversità con le sue storie - ricorda Ballan - ma **queste colture hanno anche un forte impatto ambientale. Consumano meno acqua** e permettono di salvaguardare meglio costi ed equilibri nelle nostre campagne".

Il recupero della lavorazione artigianale del pepe, là dove sono le piante originali: il Sarawak

Vi sono poi le **spezie** sul cui commercio **Venezia** aveva costruito la sua fortuna. Tra XV e XVI secolo "**raggiunse il monopolio di Levante e Ponente**", acquistando la merce speciale (dal latino *species*, quindi spezie) in Oriente per poi esportarla in tutta Europa. Centro di gravità permanente il **mercato di Rialto**, dove ancora adesso troviamo la **Ruga degli Spezieri**. Ora



il pepe è diventato "cosmopolita", ma le sue origini sono ben precise, nel **Borneo**. Artefice di questa rinascita il veronese **Gianni Frasi**, già noto tra i cultori del caffè con la sua **torrefazione Giamaica**. Nel 2004, lo *spleen* di ricordi familiari **lo spinge a recuperare un'attività dimenticata dagli anni Sessanta**. Con l'amico veneziano **Celso Fadelli** (editore di profumi), prendono l'aereo che li porta a **Kuching**, capitale del **Sarawak**, nel **Borneo occidentale**. "**Qui ci sono le sole piante originali del pepe**, le altre sono arrivate dopo". Nel 2004, come racconta a **Gian Luigi Di Stefano**, in quell'angolo di mondo compratori e produttori non si erano mai posti il problema della qualità, ignorando le enormi potenzialità che la terra offriva con i suoi frutti. "**Volevo restituire alla spezia la sua dignità**, ci sarà un motivo se, un tempo, **con tre chili di pepe i veneziani compravano un palazzo sul Canal Grande**".

Frasi conosce bene le tecnologie e le liturgie che rendono il caffè (il suo caffè) un piccolo miracolo quotidiano. Si tratta solo di tradurre la filosofia nella pratica applicata al pepe. Nel silenzio generale (e un po' distratto) dell'élite locale, uno solo si alza per seguirli, il piccolo e modesto **signor Siew**. Nasce **Maricha**, sui colli veronesi, l'unico laboratorio al mondo a occuparsi solo ed esclusivamente di pepe. Mr. Siew è metodico. Lavora il frutto entro ventiquattrore dalla raccolta, giacimento i **giardini di Sarikei**. Le bacche lavate e passate in pentola a pressione. Sbucciate rigorosamente a mano e poi essiccate in forno. **Stefania**, la moglie di Frasi, ha scelto **per la Torta Costanzo la variante Kuching**, il cui gusto lungo ha lasciato il segno nei palati che si sono deliziati ai primi assaggi.

Il tocco finale con le more

Il tocco finale con le more, un'ideale *jont venture* storica (di civiltà rurale) e geografica (con la nobiltà siciliana dei Costanzo). **Il gelso**, oramai, rappresenta una sorta di archeologia botanica. Un tempo era l'equivalente del maiale, **non si buttava via niente**. Le **foglie** utili per la bachicoltura. Fondamentale per l'equilibrio dell'ecosistema. Le sue **radici**, con un legame erculeo al terreno sottostante, strategiche per trattenere le viti sui declivi collinari (ecco le "**viti maritate**"), ma anche guardiane, nei viottoli di pianura, a che rigagnoli e fiumiciattoli scorressero con i loro argini resistenti. **La bacca** (prevalentemente bianca, al Nord), piccolo premio goloso per i bimbi mandati a raccogliere fogliame, carburante per i banchi domestici. Quelle rosse (la Sicilia regina) dalle mille virtù, non solo golose. Ricche di ferro (seconde solo agli spinaci); dolci ma eclettiche, tanto da rallentare l'assorbimento di zuccheri durante i peccati di gola. Classiche a gelato, ma anche con svariate altre ricette.

In Sicilia la granita è un'eccellenza senza tempo, ma ci stanno pure i biscotti e, perché no, anche la **Torta Costanzo**, in *jam session* golosa con il nobile pepe e il rustico cinquantino. Queste le basi che, da una intuizione che voleva tradurre in ricetta varie citazioni storiche legate a Venezia e al territorio, hanno dato vita a una torta, semplice all'aspetto, ma intrigante al gusto, tanto da diventare un *instant classic*, cui è stato assegnato, con pieno merito, il prestigioso **premio "Dino Villani"**.



I fumaroli

di **Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio**

Accademica di Roma

I loro barconi galleggianti sul Tevere furono punti d'incontro sociale dove si poteva gustare ogni tipo di pesce.

Nelle epoche antiche, chi viveva o arrivava a Roma rimaneva incantato nel vedere scivolare silenzioso il Tevere seguendo una linea flessuosa ed elegante. Il fiume aderiva sinuoso a Campo Marzio, al Ponte di Regola, di Sant'Angelo o di Ripa. E proprio quella sua linea morbida, quel colore biondo lo hanno reso famoso.

Nella geografia e nella storia dell'umanità, ci sono fiumi maestosi, significativi, come il Tamigi, la Senna, oppure il Po, ma il Tevere, pur essendo meno ampio, con caratteristiche molto diverse, non può essere paragonato agli altri perché è un

fiume intagliato nella storia: rappresenta Roma, anzi, Roma e il Tevere sono una cosa sola. Il suo percorso accarezza mausolei imperiali, statue, templi antichi e tutto il mondo delle radici storiche, delle leggende e dei miti di questa città.

La riva sinistra era ed è la preferita

Dai romani la riva sinistra era ed è la preferita per sistemarvi barconi galleggianti, appoggi d'ogni tipo e, in seguito, anche circoli sportivi. **Era la riva che costeggiava i sette famosi colli, quindi, era sacra.** Quella destra segnava le colline e appariva come un confine che si affacciava sulle terre etrusche. La gente che la occupava era rude, severa; aveva da insegnare molto ai primi Romani, ma non era amata dal popolo di Roma. **Sulla riva destra del Tevere nessun Romano pensò mai di stabilirsi.** Il Rione Trastevere dovette attendere a lungo, fino ai primi del 1300, prima di essere considerato

romano e per molti secoli fu sede delle colonie dei Giudei i quali, soltanto nel Medioevo, riuscirono a sistemarsi sulla riva sinistra.

Fino ai primi del 1900 l'acqua era tutta bevibile, solo, però, dopo due o tre giorni di decantazione per purificarla della fine rena.

Spesso, la corrente del fiume era forte al punto da poter mettere in pericolo i galleggianti tanto amati dai romani, punto di riferimento per soste in compagnia. Quando sulle rive furono costruiti gli indispensabili muraglioni, fra i romani e il Tevere fu come se si fosse stabilito un confine e con il loro arrivo sparì anche la potabilità delle acque.

Sui barconi dei fumaroli ci si ritrovava per mangiare e divertirsi

La vita sul fiume, per Roma, era una consuetudine, una poesia. I grandi protagonisti non erano solo i barconi e le piccole imbarcazioni che portavano pesce e vettovaglie, ma erano anche i *fumaroli*. Il termine *fumarolo*, come afferma **Jannattoni**, potrebbe "derivare da fiume", ma l'etimologia non è certa. Il **Belli** sosteneva che il romano "ha sempre visto il Tevere come 'Fiume', senza l'articolo": basta osservare le precisazioni dello stesso Belli: "Vado a fiume"; "So' stato a fiume"; "Quanno fiume quell'anno dette fora". I *fumaroli*, in qualunque modo si comportasse il loro "Fiume", accettavano tutto. La loro vita con il proprio barcone non è mai stata facile, perché il "Fiume" è "malandrino, perché la gente è invidiosa e maligna". I galleggianti erano i luoghi dove i romani si ritrovavano per fare una nuotata, un giro in canoa, bere un buon bicchiere di vino, fare una partita a carte, fuori dal traffico.



Tali punti d'incontro sociale hanno fatto la loro comparsa intorno ai primi decenni del 1800. La loro presenza si è fatta sempre più importante e significativa anche nel 1900 fino agli anni Ottanta. Iniziavano a valle e a monte di Ponte Cavour; **solo il mitico "Er Ciriola"**, conosciuto anche nel mondo della letteratura e del cinema, **aveva il prestigio di essere ormeggiato sotto Ponte Sant'Angelo.**

Il pesce nutriva i romani perché il Tevere ne era ricco

Un tempo **il pesce del Tevere era considerato una vera bontà, specialmente le anguille** che sono particolarmente resistenti all'inquinamento. Come sostiene **Giuseppe Melchiorri** in una importante guida di Roma, pubblicata nel 1850, il pesce nutriva i romani perché il Tevere ne era ricco. Ce n'erano di due tipi: gli avventizi, storione, spigola, leccia, cefalo, jozo, che venivano dal mare, e quelli fluviali: barbo, regina, scadàfa, squalo, atarino e anguilla, chiamata ciriola, che prende anche il nome di capitone, fiumarola o chiavicarola. **I clienti che un tempo si fermavano presso il barcone dei fiumaroli potevano gustare ogni tipo di pesce** che pescavano nel fiume, compresa **l'anguilla cotta con i piselli in un sugo saporito**, accompagnata dall'insalata selvatica che si raccoglieva lungo il fiume e, a richiesta, anche un piatto di pasta. Di tutte le specie di pesce che vivevano nel "Fiume" non è rimasta più nemmeno l'ombra, esclusa la presenza della ciriola.

La vita dei veri romani, fin dopo la fine della Seconda guerra mondiale quando erano in gran voga i galleggianti, **era tutta sul fiume**, come ricordano i vecchi *fiumaroli*, personaggi romantici, generosi, che da sempre hanno seguito le sorti del Tevere. **Il galleggiante del "Ciriola" era uno stabilimento molto frequentato**, soprattutto d'estate; ed era famoso per una gara di nuoto annuale che proprio a Ponte Garibaldi aveva il suo traguardo. Alla gara partecipavano giovani e anziani che si tuffavano a Ponte Milvio,



attraversavano tutta Roma fino all'Isola Tiberina, fra l'entusiasmo generale. L'ultima gara si tenne nel 1939. Altro glorioso galleggiante era quello che si trovava sotto Ponte Umberto, di proprietà di **Eracle Tulli**.

Tra il 1660 e il 1700, il fiume fu protagonista di scampagnate, bagni e giochi d'acqua

Nel tempo passato, quando ancora non c'erano i barconi e i *fiumaroli*, i romani riuscivano a vivere ugualmente il fiume. Erano sempre sulle rive, come ci dimostrano **i quadri di grandi pittori quali Roesler e Poussin**; facevano scampagnate, oppure i bagni nelle limpide acque; inventavano giochi nell'acqua e divertimenti vari.

Nel 1600, gettarsi in acqua e fare il bagno era un'abitudine valida per uomini e donne, con grande risentimento delle autorità pontificie.

Una delle prime donne che aprì questa usanza, fu la regina **Cristina di Svezia che a Ponte Milvio giunse con tutta la sua corte e si gettò in acqua fra lo stupore generale**. Molte altre dame e anche cavalieri la seguirono in questo sport senza curarsi dei severi bandi pontifici che venivano promulgati.

In seguito, cominciarono a spuntare lungo le rive del Tevere **rudimentali cabine**

formate da stuoie fissate su pali. Un personaggio che poco si preoccupò delle disposizioni papaline fu **Goethe** che nel suo *Diario* del 19 agosto 1787 scriveva: "La sera prendo un bagno nel Tevere, in certi camerini comodi e sicuri; poi faccio una passeggiata a Trinità dei Monti e godo il fresco al chiaro di luna".

Innocenzo XI, Papa dal 1676 al 1689, nel mese di agosto lasciava la possibilità ai romani di fare una regata oppure una corsa di barche, il cui traguardo era il *Ludus Navicularii* e per la festa di San Rocco il 16 agosto i romani potevano divertirsi ai pali delle barchette e dei nuotatori.

L'arrivo dei barconi galleggianti con i fiumaroli fu una novità che cambiò le abitudini e il rapporto con il fiume del popolo di Roma. Purtroppo, nulla dura per sempre e, pieni di ricordi e di poesia, piano, piano, silenziosamente sparirono. Oggi, della loro presenza non è rimasto quasi più nulla, escluse poche carcasse ancorate alle banchine.





Sa còrdula

di Irene Boero

Accademica dell'Ogliastra

*Intreccio di gusto
in un piatto verace della
tradizione ogliastrina.*

La gastronomia rappresenta un elemento fondamentale della civiltà di un popolo, in quanto perfetta fusione tra i prodotti e i saperi della tradizione culinaria. L'attuale disponibilità e varietà alimentare, di cui oggi possiamo godere, spesso fa dimenticare la fatica e la perizia che porta dalla materia prima a risultati così speciali per le necessità alimentari. La riscoperta delle nostre radici permette **di conoscere i valori della cultura contadina e pastorale e la cultura antropologica** delle generazioni che ci hanno preceduto. **Le produzioni tipiche legate al territorio** ci richiamano al vincolo indissolubile tra uomo e ambiente e

all'antico legame con la terra. In Ogliastra, per l'atavico isolamento, più che altrove, si sono conservate le tradizioni lontane e talora ancestrali.

*Una pietanza che racconta un
passato prezioso e senza tempo*

La *còrdula* rappresenta, per la cucina ogliastrina, una pietanza che racconta un passato prezioso e senza tempo, frutto di un contesto socio-culturale profondamente legato a valori e tradizioni locali che si ripetono secondo una scansione temporale che segue il calendario della civiltà contadina e pastorale. **Questo piatto dalla spiccata personalità, simbolo della convivialità, rimanda a un clima di festa** come Natale, Pasqua, *sa tundidura* (tosatura), *s'incungia* (raccolta), vissuta come momento di svago e di distacco dalle fatiche quotidiane e nel contempo di consolidamento dei rapporti umani.

Infatti, da dicembre fino a primavera inoltrata, **agnelli e capretti** erano macellati frequentemente e **le interiora**, pur rappresentando una materia prima poco nobile, nel contesto agricolo-pastorale in cui nulla andava sprecato, erano trasformate in un capolavoro di arte culinaria. Secondo alcuni storici, **la pietanza, intrisa di ritualità quasi magica**, ci riporta a elementi che affiorano da una tradizione antica, fino ad arrivare ai Balcani e all'Asia Minore in una sorta di gemellaggio culinario tra vari Paesi che si affacciano nel Mediterraneo, in cui identità e scambio reciproco giocano un ruolo fondamentale.

*Stomaco, intestino tenue
e crasso sono gli unici ingredienti*

L'etimologia del termine còrdula (corda) nasce dalla sua forma a corda intrecciata che assume dopo la lavorazione degli intestini e delle budella di agnello o capretto.

Stomaco (abomaso e rumine), intestino tenue e crasso sono gli unici ingredienti. **Saranno le mani di un abile "tessitore"**, con gesti semplici e precisi, **a trasformarli in un'autentica prelibatezza**. Una volta terminata la lavorazione, *sa còrdula* si presenta come una sorta di treccia e i nodi laterali che la tengono unita e compatta sono disposti simmetricamente con grande precisione.

Ciascuna famiglia ha la propria ricetta, custodita gelosamente con passione, che viene tramandata di generazione in generazione: gesti quasi rituali e sapori che si fondono magicamente in una preparazione che è qualcosa in più di un semplice piatto: è un momento relazionale,



di condivisione della vicinanza, di coinvolgimento affettivo ed emotivo, e per questo un tesoro da custodire e trasferire nel tempo.

Tradizionalmente in Sardegna, la preparazione delle pietanze era compito delle donne, cui veniva demandata la gestione del *menage* familiare e solo nella preparazione delle carni e prodotti derivati arrostiti, *su meri e domu* (il padrone di casa) si occupava di alcuni compiti: accendere il fuoco dopo accurata selezione della legna, scegliere *su schironi* (lo spiedo), stabilire la temperatura e seguire la cottura con una precisa gestualità che oggi avviene come nel passato.

Una ricetta semplice ma ricca di sapori e profumi

A prima vista, la *còrdula* è un piatto che potrebbe essere confuso con la *trattalia*, altra preparazione tipica sarda, ma fra i due ci sono profonde differenze: per la *còrdula* si utilizzano esclusivamente gli intestini di agnelli o capretti adulti, mentre nella *trattalia* sono previsti anche fegato, cuore e polmoni. La *còrdula*, dunque, risulta un piatto più semplice, ma con ingredienti che raccontano un rituale lungo e una ricetta infallibile, in un connubio travolgente di sapori e profumi.

Questa pietanza, che sa di natura selvaggia, dal gusto inconfondibile, deciso, saporito e sostanzioso, di color oro-ambtrato, di consistenza esterna croccante e morbida all'interno, **custodisce, nella sua complessità, secoli di arte culinaria che rapiscono i cinque sensi e che sussurrano racconti di pastori, greggi e duro lavoro.**

Dal punto di vista dietetico, si tratta di un piatto calorico, contenendo ben 810 Kcal per 100 g e presenta i seguenti valori nutrizionali: 44% di lipidi, 33% di carboidrati, 22% di proteine. Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha **inserito la pietanza** nella lista dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali** della regione Sardegna (Pat), elenco che raccoglie i prodotti più distintivi di un territorio, ottenuti con metodi di lavorazione consolidati.

LA RICETTA

Ingredienti: 350 g di rumine (entri), 250 g di abomaso (callu), 900 g di intestino tenue (istintina fini), 1,7 kg di intestino crasso (cordulariu).

Preparazione: lavare con estrema cura, in acqua corrente, le diverse parti dello stomaco, quindi tagliarle a strisce spesse circa 3 cm e lunghe da 80 cm a 1 m. Separare poi l'intestino tenue dal crasso. Aprire quest'ultimo con un taglio longitudinale, quindi pulirlo accuratamente e tagliarlo in strisce come lo stomaco. Pulire l'intestino tenue sempre in acqua corrente, ripetendo l'operazione fino a pulitura completa: fare molta attenzione a evitarne la rottura in quanto deve essere utilizzato per la legatura delle altre parti, quasi fosse uno spago. Successivamente, fissare tutte le strisce ottenute a un gancio, sospeso a un'altezza adeguata, in maniera che pendano tutte verticalmente. Iniziare ora la fase della tessitura vera e propria, dove gli intestini più sottili rappresentano i fili di una matassa. Fissare un'estremità dell'intestino tenue e procedere con questo alla legatura, che viene eseguita con una tecnica particolare di intreccio-annodatura su un fianco, a iniziare dalla parte alta e proseguendo con movimento veloce in modo che resti ben teso e ricopra le interiora in maniera omogenea. Si deve aver particolare cura nello stringere tutta la massa in modo tale che le varie parti si compattino tra loro. Ultimata la legatura, la còrdula si deve presentare come un grosso salsicciotto, tutto rivestito dall'intestino tenue con una linea di nodi evidenti su un fianco. Per poterla definire perfetta, la treccia deve risultare: dritta e senza grinze; avere una specifica grossezza, regolare in tutta la circonferenza e i nodi, modellati in un modo particolare con le dita, non si devono disfare durante la lavorazione e la cottura, e devono tenere ben stretti gli ingredienti.

Anche la cottura di questo piatto tipico richiede pazienza e abilità. Infilzare la còrdula a uno spiedo e porla a una distanza di 40 - 50 cm dal fuoco, in modo che il calore possa asciugare la carne affinché si stringa saldamente allo spiedo. Cuocere per circa 2-2 ½ ore (il tempo di cottura varia in funzione dello spessore); girare frequentemente lo spiedo e spostare la brace dove necessario in modo da conferire una cottura uniforme. Quando la cottura è ben avviata, salare e avvolgere un pezzo di lardo stagionato nella carta kraft e infilarlo allo spiedo, tenendolo vicino al fuoco. Quando la carta sarà intrisa di grasso fuso, avvicinare lo spiedo con il lardo alla fiamma finché questo prenderà fuoco e inizierà a colare in gocce incandescenti (istiddhiatura). Colare il grasso fuso sulla còrdula in modo da dare una doratura ottimale, rendendola ancora più tenera e fragrante. A cottura ultimata, togliere la còrdula dallo spiedo e tagliarla a fette non troppo sottili, con uno spessore di circa 3 cm.





Dalla transumanza al riuso: le pallotte cace e ove

di Annunziata Gabriella Orlando

Accademica di Chieti

Un piatto povero la cui ricetta, recuperata dalla trasmissione orale, è stata depositata con atto notarile.

Ogni piatto proveniente dal passato più o meno lontano, attraverso modi e tempi legati ai mutamenti politico-sociali e antropologici di un territorio, può subire diffusioni diverse su comunità viciniori. Così, **il piatto pallotte cace e ove oggi registra una indubbia presenza oltre che nella regione Abruzzo anche nel confinante Molise.** Recentemente, l'impegno preso dalla Delegazione di Chieti dell'Accademia di effettuare **una ricerca delle origini storiche e delle caratteristiche socio-culturali** di tale preparazione della tradizione gastronomica,

è stato portato a termine con la redazione dello specifico e dettagliato **atto notarile indispensabile per il deposito e la registrazione della ricetta tipica.**

Rintracciare nelle fonti storiche documentali le origini del piatto *pallotte cace e ove* non è possibile. Si tratta, infatti, di **una pietanza compresa nella cosiddetta cucina povera**, in quanto non compare nei racconti di banchetti nobiliari o di contratti di monasteri e abbazie, tanto meno di eventi e storie relativi ai ceti sociali elevati.

È il piatto stesso a raccontare quali percorsi abbia attraversato

Il piatto in sé potrebbe raccontare quali percorsi abbia attraversato, probabilmente nei millenni, in quanto **già nella tarda Età del Bronzo** sono stati rinvenuti, nell'Italia centro-meridionale, vari **resti di strumenti legati alla lavorazione del latte e**

alla preparazione del formaggio. Si affermò, nei secoli, in Abruzzo, **un'economia mista di tipo agricolo-pastorale** che arriverà fino ai giorni nostri.

Anche se con lo sviluppo industriale del secondo dopoguerra queste due risorse primarie, l'agricoltura e la pastorizia, hanno subito ridimensionamenti, cambiamenti e innovazioni, ancora oggi esse permangono nelle campagne della provincia di Chieti, mantenendo vive alcune caratteristiche fondamentali della cucina agropastorale tramandate di madre in figlia. L'aspetto saliente che distingue un piatto sicuramente appartenente alla tradizione di un certo luogo consiste nel fatto che esso deve essere **realizzato essenzialmente con alimenti totalmente prodotti nel territorio**, fatto salvo il sale e qualche spezia come il pepe o la cannella. Un altro aspetto caratteristico è il principio culinario per cui **degli alimenti utilizzati si usa possibilmente tutto**, anche con diversi trattamenti, come la salatura e l'essiccazione, per favorire la lunga conservazione o il trasporto. **Non è consentito, inoltre, alcuno spreco.** L'esempio classico è dato dal riuso del pane raffermo o degli avanzi di cibo che, riassemblati con procedimenti o ingredienti diversi, costituiscono nuova fonte di energia alimentare. **Gli ingredienti essenziali delle pallotte cace e ove sono, infatti, il pane raffermo o secco e il pecorino indurito** non più ottimale per la masticazione. È una cucina che, per definizione, cerca il massimo della resa e della soddisfazione dell'appetito con il minimo della spesa. Immane, per le famiglie agropastorali era la cura dell'orto per coltivare quegli ortaggi e verdure che rendevano gustosi anche i piatti più semplici. Attualmente, la cura dell'orto sta ritornando in auge sia in campagna sia in città, soprattutto per assicurare alla fami-



glia vegetali privi di pesticidi, quindi più salutari.

Negli anni '80 e '90 si consolida la ricerca del "buon mangiare"

Il benessere economico, sopravvenuto negli anni Sessanta del secolo scorso, determina notevoli mutamenti nei modi di vivere e nell'organizzazione delle famiglie italiane favorendo, così, un diverso stile di vita, compreso un **grande cambiamento nelle abitudini alimentari**. Si passa da un consumo di cibo essenziale a un **consumo sovrabbondante**, ricercato, superfluo e anche esotico, fino alla ricerca di tutto ciò che è nuovo, moderno, industriale, fenomeno questo che **L. Vercelloni** definisce "Modernità alimentare, della sovrabbondanza e della disponibilità" (L. Vercelloni, *La modernità alimentare in: Annali della Storia d'Italia, XIII, L'alimentazione*, Einaudi 1998). Le famiglie vanno, per il pranzo della domenica e delle feste, alla ricerca di questa "modernità sovrabbondante". Tutto ciò, nella provincia di Chieti dura circa una ventina di anni. Cruciali sono gli anni '80 e '90 quando si va consolidando la consapevolezza della ricerca del buon mangiare, dei sapori genuini di una volta, ancora custodi della tradizione agropastorale.

Alcuni eventi contribuiscono al recupero delle antiche ricette

Altri eventi contribuiscono al recupero delle antiche ricette del territorio quale quella delle *pallotte cace e ove*. Il primo è il riconoscimento del modello alimentare salutista, esistente nell'Italia centro-meridionale, **chiamato Dieta Mediterranea** da **Ancel Keys** nel 1975 (A. Keys, *Eat well and stay well, the Mediterranean Way*). Il secondo fatto importante, a livello mondiale oltre che italiano, è il riconoscimento della Dieta Mediterranea quale **Patrimonio culturale immateriale dell'Unesco** nel 2010. È da segnalare, infine, a partire dagli anni



Novanta, l'efficacia dell'azione positiva e continua degli Accademici di Chieti, presso i ristoratori del territorio, per spronarli alla riscoperta e alla tutela dei valori tradizionali dell'autentica cucina chietina attraverso la ricerca e il confronto, nei

racconti delle nonne, delle ricette caratteristiche della tradizione. In tal modo è stato recuperato, dalla trasmissione orale locale, quel patrimonio culturale della cucina agropastorale costituito dal piatto tradizionale delle *pallotte cace e ove*.

PALLOTTE CACE E OVE

Ingredienti: per le pallotte: 250 g di pecorino d'Abruzzo semifresco grattugiato, 250 g di mollica sbriciolata di pane raffermo, 5 uova, 1 spicchio di aglio tritato finemente, 1 ciuffo di prezzemolo tritato, sale. Per l'eventuale salsa: 1 kg di pomodoro fresco a pezzetti, 1 peperone fresco rosso o verde, 1 cipolla media, olio extravergine d'oliva.

Preparazione: in una scodella impastare il pecorino, il pane e le uova; completare aggiungendo il prezzemolo e l'aglio: se l'impasto risultasse piuttosto duro aggiungere 1 uovo o 2. Con le mani formare le pallotte della grandezza di una pallina da golf e friggerle nell'olio ben caldo in una padella, meglio se di ferro, fino a formare una crosticina dorata. Sgocciolare bene le pallotte, poggiarle su carta assorbente da cucina per togliere l'eccesso di olio e servirle. Se si preferiscono condite in salsa: portare a bollore, per 15 minuti, il pomodoro fresco a pezzetti, unendovi il peperone, la cipolla e l'olio; aggiungere le polpette e proseguire la cottura, a fuoco basso, per altri 10-15 minuti. Servirle ben calde.

Varianti ammesse:

Il pane raffermo sbriciolato, se troppo duro, va ammorbidito con latte freddo. Un terzo del formaggio pecorino dolce può essere sostituito da formaggio vaccino, secondo il gusto.

Nell'impasto delle pallotte si può omettere di aggiungere l'aglio in caso di intolleranza alimentare o di gusto.





La riscoperta del vino dei Papi

di **Franco Bianchi**

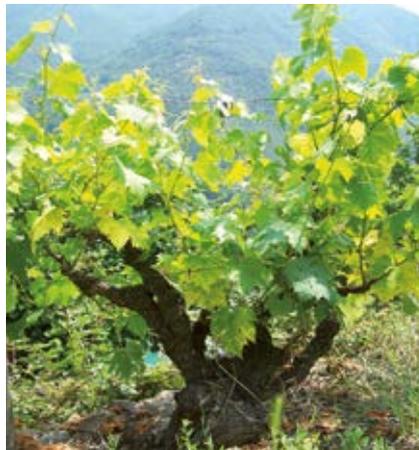
Accademico di Riviera dei Fiori

Il Moscatello di Taggia, antica preziosità dimenticata, torna in tavola dopo due secoli.

Se ne era persa ogni traccia, finché, con una ricerca certosina, non sono state scoperte le poche piante rimaste. Da allora, con fatica, la coltivazione del Moscatello di Taggia è rinata. **Si tratta di un vino bianco** di cui si avevano notizie storiche precise, ma che ormai non era più prodotto da un paio di secoli. Eppure si trattava di un vino prelibato, **servito alle mense di Papi e re di mezza Europa.**

La riscoperta di questo vitigno merita di essere raccontata

La riscoperta di questo vitigno dimenticato merita di essere raccontata. Tutto è iniziato una trentina d'anni fa con la tesi di laurea di uno studente universitario, **Alessandro Carassale** (oggi insegnante e autore di diversi libri) sulla viticoltura nell'estremo Ponente ligure in età medievale, intitolata *L'ambrosia degli dei*. L'argomento ha stuzzicato l'interesse di un gruppo di appassionati, tra i quali **Eros Mammoliti** (oggi Presidente dell'Associazione produttori Moscatello di Taggia) che ha approfondito le ricerche. Ha avuto così inizio una sorta di caccia al tesoro che si è sviluppata attraverso i secoli. **Già nel 1400**, secondo documenti vaticani, il Moscatello figurava **nell'elenco dei vini dei Papi**: era quello che pagava meno



dazio perché ritenuto prezioso e il Vaticano voleva essere sicuro di averne sempre una scorta adeguata alle necessità. Da un altro documento scovato a Oxford si apprende che **veniva esportato in Inghilterra senza bisogno di essere "rafforzato"** (come avveniva invece per Porto e Madeira, Jerez e Marsala) **a testimonianza della sua genuinità**. Altre "bolle di accompagnamento" testimoniano il suo consumo nelle Fiandre e a Vienna.

Di fronte a tali successi, viene naturale chiedersi **come mai la sua produzione cessò**. Accadde per una serie di motivi, tra cui alcune gelate agli inizi del 1700 che modificarono la tipologia delle coltivazioni in tutta la Riviera dei Fiori. Poi cambiarono i gusti, infine - dall'America - arrivò la fillossera che distrusse quasi tutte le vigne europee.

Chiarite le vicende storiche, rimaneva da appurare se per caso qualche vite di Moscatello si fosse salvata. Ebbe inizio così una seconda ricerca, questa volta sul campo, basandosi sempre su documenti ufficiali che indicavano le zone di maggior presenza del vitigno. E così saltò fuori, **nel comune di Ceriana, poco distante da Taggia, in un vecchio vigneto abban-**

donato, una pianta centenaria, sopravvissuta alla fillossera, il cui ceppo ha 43 centimetri di diametro. Una vite che si era salvata probabilmente grazie al fatto che il terreno è particolarmente sabbioso e acido (ph = 4) e quindi poco favorevole alla fillossera.

La coltivazione del Moscatello è ripresa e oggi è in piena espansione

Successivamente, furono trovate altre viti, quattro in tutto, di cui però solo una "pura", studiate e risanate da enologi ed esperti di ampelografia dell'Università di Torino e del CNR di Grugliasco. Da queste, con innesti e talee, sono derivate centinaia di piantine, e la coltivazione del Moscatello è ripresa. Oggi è in piena espansione. La produzione, che cinque anni fa era di appena seimila bottiglie, ha raggiunto le sedicimila. Ma soprattutto **ha contribuito alla salvaguardia del territorio**: dei cinque ettari coltivati a Moscatello, ben quattro erano gerbidi abbandonati e oggi sono vigneti perfettamente allineati ai muri a secco ricostruiti con le stesse tecniche di una volta, senza malta o cemento.

La zona di produzione comprende parte della Valle Argentina e della Valle Armea, **tra Sanremo e Taggia. Nel 2011 il Moscatello di Taggia ha ottenuto la Doc** come sottozona della Riviera Ligure. Viene declinato in **tre produzioni** a seconda di come avviene la vinificazione: **a secco, vendemmia tardiva e passito**.

Il vino è **diverso dagli altri moscati: meno dolce, con sentori di agrumi canditi, di mandarini e di erbe**, che si accentuano o diventano più delicati secondo l'invecchiamento.



Il gran bollito piemontese

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

Un sontuoso piatto della tradizione.

Correva l'anno 1886, quando un **evento inatteso sconvolge il mondo contadino**. In una cascina delle Langhe, in Piemonte, nel comune di Guarene, nei pressi di Alba, veniva alla luce un **bovino maschio che presentava uno sviluppo muscolare eccezionale della coscia e del collo**. L'autorità sanitaria dell'epoca ordinò l'abbattimento del capo. I contadini, disobbedendo all'ordinanza, iniziarono a coltivarne il seme creando una varietà dalla produzione eccezionale di carne. Una mutazione spontanea aveva prodotto la soppressione di una molecola coinvolta nel controllo della crescita muscolare. Tale molecola, detta "miostatina", fu scoperta solo nel 1997 dallo scienziato **McPherron**. Localizzata nel cromosoma 2, appartiene alla famiglia dei fattori di crescita *transforming beta*: regola e controlla la crescita eccessiva dei muscoli dovuta all'aumento sia del numero dei miociti, o cellule muscolari (iperplasia), sia delle loro singole dimensioni (ipertrofia).

Nasceva così il bovino "fassone" (dal francesismo "di buona fattura"), diventando **l'icona nazionale del "bollito alla piemontese"**, sontuoso piatto della tradizione. La straordinaria tenerezza della carne è dovuta alla riduzione del grasso intramuscolare, ma soprattutto all'assenza della trama connettivale che fa della morbidezza la caratteristica principale.



Il numero sette ricorre negli ingredienti della ricetta originale

La ricetta originale prevede **sette tagli di carni**: la culatta o scamone, il cappello del prete, la scaramella, il capocollo, lo stinco, la noce e la punta col fiocco. A questi tagli vanno aggiunti altri **sette "ammennicoli" o frattaglie**: lonza, capone, lingua e testina con musetto, zampetto, coda, cotichino. Ma non è finita, occorrono anche **sette verdure**: patate, carote e rape lesse, foglie di verza al burro, finocchi lessati al burro, zucchine e insalata di cipolle rosse, cotte al forno e condite con olio e aceto. A tutto ciò si accompagnano **sette salse**: salsa verde (*bagnet*) con prezzemolo, aglio, acciuga e mollica di pane, che diventa salsa rustica con aggiunta di tuorlo sodo e capperi; la salsa rossa o *bagnet rus* con pomodoro, carota, aglio e peperone; la salsa al cren, con rafano (ramolaccio), mollica di

pane e olio extravergine; aceto di mele; mostarda di frutta; la salsa al miele (con miele, senape in polvere, noci e brodo) e, infine, la *cugnà*, ossia il mosto d'uva rossa con aggiunta di mele cotogne e pere martin sec.

Sebbene nella preparazione ci sia un carico proteico notevole, con un possibile conseguente aumento delle LDL che, ossidate (colesterolo cattivo), permangono in circolo e si depositano nelle arterie, le salse e le verdure contengono molecole benefiche dette *Sirt* (*silent information regulator type*) che inducono la sintesi delle "sirtuine", un gruppo di sette proteine legate alla longevità e alla magrezza.

La ricorrenza del numero sette non è casuale, poiché indica completezza (sia nel mondo laico sia in quello religioso), come i sette colli di Roma, i sette bracci del candelabro ebraico (il *menorah*) che rappresentano i sette giorni della creazione, le sette piaghe d'Egitto, i sette sacramenti del cristianesimo, oppure semplicemente... i giorni della settimana.



L'olio extravergine d'oliva toscano

di **Alessandro Abbondanti**, *Accademico di Firenze Pitti*
e **Luca Socci**, *agronomo*

*Cultivar,
caratteristiche,
abbinamenti.*

L'ulivo è coltivato in **tutte le regioni italiane** perché la pianta è facilmente adattabile, non richiede terreni profondi, può vivere in terreni sassosi, può resistere a lunghi periodi di siccità, a una certa salinità; il suo metabolismo è attivo tra i 3 °C e i 50 °C e può sopportare sufficientemente bene anche il freddo, fino a -7°/-9°, ma a questi livelli limite non per molti giorni. L'**habitat ideale** della pianta è in un ambiente soleggiato, ben ventilato, con un clima invernale non troppo rigido e le **colline toscane della fascia costiera** soddisfano pienamente tali esigenze, mentre nelle colline interne sarebbe bene non superare i 500 m. di altitudine ed evitare i fondivalle. Tali caratteristiche biologiche hanno fatto sì che l'olivo oggi sia praticamente coltivato in tutte le parti del mondo e in particolare nelle due fasce climatiche temperate sub tropicali della terra. **La storia della sua origine è ancora incerta**, si parla di 5000/6000 anni a.C. con tracce che risalirebbero alla preistoria: nel Bolognese sono state rinvenute foglie risalenti al periodo Terziario; in Spagna e in Puglia altri residui correlabili al periodo Neolitico, mentre sulle rive del Garda all'Età del Bronzo. Si tende a ritenere, come per altre piante da frutto, che la zona di maggiore concentrazione, sviluppo e diffusione dell'albero dell'olivo sia stato il Medio Oriente. Tra il 1981 e il 1984, alcuni scavi archeologici portarono alla luce **un enorme impianto per la lavorazione dell'olivo** e 100 presse e

macine **risalenti all'anno 1000 a.C.** nella zona di **Tel Mique Akron**, nelle vicinanze di **Tel Aviv** (Israele).

*L'olivo giunse in Italia
con i Fenici e i Greci*

L'olivo giunse in Italia tramite i Fenici e i Greci e trovò la sua maggiore diffusione con i Romani. Nel Medioevo, i monaci Benedettini e i Cistercensi riuscirono a preservare dalla scomparsa questa pianta, come molte altre, continuando a coltivarla nei poderi intorno alle abbazie. Anche **in Toscana la coltivazione dell'olivo risale a tempi lontani** ed è attestata nella metà del **VII secolo a.C.** Nella seconda parte del **Medioevo**, nella regione ci fu un importante **incremento dell'olivicultura**, in particolare nelle colline fiorentine e senesi. Ciò accadde grazie a quelle famiglie, proprietarie di vasti territori boschivi, che concedevano a mezzadria molti di questi terreni collinari che venivano bonificati e coltivati a olivo e a vite.

*L'Italia è al terzo posto
nella produzione mondiale
di olio extravergine d'oliva*

Nella **Dieta Mediterranea**, l'olio d'oliva rappresenta la base insostituibile, **l'alimento e il condimento fondamentale di molte preparazioni** e la cucina italiana è forse quella che ne esalta meglio tutte le caratteristiche organolettiche sia a crudo sia in cottura. Dopo la Spagna, l'Italia ha mantenuto a lungo il secondo posto al mondo per la produzione di **olio extravergine di oliva**, a eccezione dell'ultima campagna olearia dove è stata superata dalla Grecia. Si parla di circa **255 mila tonnellate di prodotto** (dati del 2020/2021), ma dobbiamo sottolineare che **l'Italia importa a sua volta circa 500 mila tonnellate di olio d'oliva da altri Paesi**. **Anche se le regioni che producono maggiormente olio extravergine d'oliva sono al Sud**, in Toscana sono circa 100.000 gli ettari di superficie coltivata a olivo e sono circa 70.000 le aziende del



settore. L'esportazione rappresenta circa ¼ del valore dell'intero comparto agro-alimentare della Toscana, con un fatturato di circa 650 milioni di euro.

I disciplinari molto rigidi per tutte le fasi produttive sono a garanzia della qualità. Si fregiano dei riconoscimenti **Dop** e **Igp** solo gli oli che salvaguardano e preservano le caratteristiche del prodotto e quindi valorizzano le tipicità territoriali. **La Toscana vanta 4 oli Dop** (Chianti classico, Terre di Siena, Lucca, Seggiano) e **1 Igp** (Toscana). Delle 530 varietà di olivi coltivati in Italia, nella regione sono presenti circa **119 cultivar**; quelle più diffuse nei colli fiorentini sono il **Frantoio**, il **Moraiolo**, il **Leccino** e il **Pendolino**.

Spesso le varietà vengono miscelate tra loro per formare un blend

Ogni cultivar o monovarietà produce un olio extravergine che ha una propria caratteristica organolettica. Molto spesso le varietà vengono miscelate tra loro per formare un *blend*: un olio che, in ogni annata, riuscirà ad avere qualità e **proprietà organolettiche più costanti, tali da soddisfare sempre il "mercato" e il consumatore medio** solitamente non molto esperto e non esigente. Perciò **gli oli monovarietali (cultivar) rappresentano ancora solo una piccola parte del mercato dell'olio extravergine d'oliva che forse non supera il 20%**, anche a causa della tipologia mista degli oliveti e della difficoltà di suddividere le cultivar durante la raccolta.

Noi italiani dovremmo teoricamente essere buoni conoscitori nella degustazione dell'olio, almeno di quei *blend* fatti con vera "arte", se non dei più identificabili monovarietali, o quantomeno dovremmo riuscire a distinguere un olio difettoso. La realtà, purtroppo, è ben diversa. **Oltre l'80% degli oli extravergine commercializzati sono blend creati con gran parte di oli provenienti dall'estero** per soddisfare le richieste del mercato che sono maggiori della produzione interna.



I consumatori, perciò, si accontenteranno di un olio sicuramente genuino, ma che in generale **presenterà un gusto standard**, che non si modificherà nelle diverse annate.

Le caratteristiche delle cultivar toscane

In generale le **caratteristiche organolettiche** e l'estensione degli aromi di un olio non sono legati esclusivamente al tipo di pianta (cultivar), ma anche alle caratteristiche del terreno, alla latitudine, al clima, alla ventilazione e alla esposizione al sole. Quando si utilizza un olio extravergine monovarietale si dovrebbe **saperne la provenienza** e soprattutto **conoscere le sue specificità sensoriali**. **Esso si esprime meglio a crudo**, ma dovremmo sempre tenere conto che se i suoi sentori e gli aromi risultassero sovrastanti potrebbero modificare negativamente la percezione gustativa di un piatto o di un singolo alimento. **Una scelta oculata esalta certamente le caratteristiche di una preparazione**.

Il termine "**fruttato**" sintetizza e rappresenta bene **l'intensità del "bouquet" di profumi** che quell'olio emana all'olfatto e diffonde nella zona retronasale durante l'assaggio. Si parla di fruttato leggero, medio e intenso. **Il fruttato leggero** definisce **un olio delicato, armonioso**, che presenta sfumature lievi o poco accentuate di piccante e di amaro. In generale, viene **consigliato per carni bianche, pesci, dolci**, insalate, per produrre maionese e pesto. **Il fruttato intenso** rappresenta **sentori decisi con note amare e piccanti spiccate**; risulta sapido e leggermente astringente. È consigliato per **carni rosse grigliate, selvaggina, arrosti**, verdure alla griglia, zuppe di legumi, minestrone, carciofi in pinzimonio. **Il fruttato medio** definisce un olio più **armo-**

noso, equilibrato per piccantezza e note amare, ma non privo di carattere ed è consigliato per carni alla griglia, **minestre di verdure, funghi porcini**.

L'olio extravergine toscano, in generale, tende a esprimere **caratteristiche organolettiche molto decise**, identificabili come **fruttato intenso oppure medio**. È rappresentato da **cultivar di "personalità"** indubbia che esprimono un'ampia gamma di profumi e di sensazioni olfattive e gustative. **Il "carattere forte" correla perfettamente con la cucina toscana classica, ruvida, forse poco raffinata e dai sapori decisi**.

Tra le cultivar più presenti in Toscana, il **Leccino** ha **profumi vegetali** come l'erba, il basilico, la menta; ha un sapore fresco e delicatamente amaro e piccante. Si consiglia **l'abbinamento con una vellutata di ceci**, con i **bolliti**, nel pinzimonio, ma anche con la **pappa al pomodoro** specialmente se servita fredda. Il **Frantoio** presenta **amarezza, piccantezza e speziatura marcate**, ma equilibrate, talora con sentore di carciofo, di erbe aromatiche come maggiorana, sedano, mandorle. Si consiglia l'abbinamento **con carni rosse alla brace, ribollita, zuppe di legumi**. Il **Moraiolo** offre una **complessa trama aromatica** talora con sapore di carciofo, di melanzana, di pepe verde, di ortica. È un fruttato con **note amare e piccanti che ricordano lo zenzero**. Si consiglia di abbinarlo alla ribollita, ai **crostini toscani**, alla pappa al pomodoro, ai **fegatelli di maiale**, al **cavolone nero** e alle **erbe di campo**.

Sarebbe auspicabile che i consumatori imparassero a riconoscere sia un buon olio monovarietale sia una buona miscela, così come è avvenuto per la degustazione del vino. In questa ottica, si dovrebbe cominciare a **esigere in tutti i ristoranti**, non solo in quelli stellati, la presentazione di **una carta degli oli** e/o l'indicazione del tipo di olio usato nella loro cucina. Noi siamo ottimisti.



I finferli non sono maschilisti ma le finferle sono sconosciute

di Gianni Gilardi

Matematico e "fungaiolo"

Finferli

Il fungo, declinato al femminile, appartiene allo stesso genere, ma a una specie diversa.

Il finferlo, detto anche, a seconda delle regioni, gallinaccio, galletto..., è noto ai più se non altro perché si trova nei negozi accanto al porcino o all'ovulo. Il suo nome scientifico è *Cantharellus cibarius*.

È un fungo carnoso, sodo, uniformemente giallo (dal giallo biancastro al quasi arancione). Le lamelle, che di fatto sono grinze, sono molto decorrenti, al punto che non c'è netta separazione fra gambo, talora brevissimo, e cappello, più spesso schiacciato e con margine involuto e irregolare. Questo in generale per un finferlo di certe dimensioni, ma gli esemplari particolarmente piccoli sono praticamente solo gambo.

Pressoché ubiquitario, dalla primavera all'autunno, ha un profumo caratteristico, molto gradevole, ed è ottimo in cucina: da solo come contorno o nel sugo, con sapore deliziosamente fruttato, o in un misto di funghi. Può essere conservato sott'olio, oppure scottato o anche essiccato.



Finferle



Molto meno nota, forse perché introvabile nei negozi, è la finferla

Molto meno nota, forse perché introvabile nei negozi, è la finferla.

Parente stretta del finferlo, secondo classificazioni classiche ne condivide il genere *Cantharellus*. Il nome della specie è invece *lutescens*. Se alcune caratteristiche, come la decorrenza delle lamelle (anche qui di fatto grinze) e l'irregolarità del margine del cappello, la accomunano al finferlo, per altri aspetti la finferla è molto diversa. Si tratta di un fungo più minuto, apparentemente esile e fragile; il suo gambo, sottile e scanalato, sembra l'accostamento di due cilindretti cavi; il cappello, quasi trasparente, è bicolore. Infatti, anche se il termine latino *lutescens* significa "tendente al giallo", la finferla è di colore giallo (arrivando al giallo oro o all'arancione) solo nel gambo e nella parte inferiore del cappello, mentre è più spesso marrone, dal pallido all'intenso, nella parte superiore. Per tale motivo si mimetizza e dall'alto è difficile da individuare. Al contrario, vista controluce dal basso, la parte inferiore del suo cappello diventa luminosissima.

La difficoltà nella ricerca è compensata dal fatto che la finferla è un fungo molto gregario: individuato un esemplare, si scopre un'intera vena e il raccolto è

fruttuoso. Questo fungo si trova, di solito, a partire da metà agosto, nei boschi di conifere in suolo umido, tipicamente nascosta fra l'erba e l'erica.

Ottima in cucina per il sapore delicato e leggermente fruttato

Attenzione alle "false finferle" che non hanno i colori caratteristici: alcune, infatti, dello stesso genere *Cantharellus* ma di specie diversa, possono essere commestibili ma anche amare.

La finferla può essere conservata in vari modi: essiccata oppure scottata. Se viene solo lavata e asciugata e poi messa in freezer, se ne consiglia un utilizzo a breve termine perché con il tempo rischia di diventare amarognola. Naturalmente il fungo va prima pulito e, se non viene essiccato, anche lavato, e ha un vantaggio rispetto ai finferli, la cui pulizia è piuttosto laboriosa, perché ogni impurità resta attaccata al fungo e va rimossa o con la punta di un coltellino o mediante leggera raschiatura. Le finferle, invece, si puliscono in un attimo: basta staccare l'estremità inferiore del gambo, se sporca di terra, e passare i funghi sotto l'acqua corrente. Anche se di scarsa consistenza carnosa, la finferla è ottima in cucina: davvero eccezionali sono i tagliolini alle finferle (in subordine anche tagliatelle e papardelle), dal sapore particolarmente delicato e leggermente fruttato.



Due dolci tipici orobici

di **Lucio Piombi**

Accademico di Bergamo

*Merende povere,
consumate nel corso dei
pesanti lavori agricoli.*

Vorrei qui trattare di due torte simili, del tutto tipiche e legate alla tradizione orobica: **la più diffusa "scarpassa" e la più tipica, la "smaiassa"**. La prima è una torta dolce di polenta mentre la seconda, sulla quale ci diffonderemo anche con la ricetta, è una **torta di polenta dolce**, anzi, meglio, una torta dolce di farina di mais.

*La "scarpassa" è definita
"torta di erbe trite
con ingredienti vari"*

La "scarpassa", infatti, è definita dallo stesso **Tiraboschi**, nella sua famosa e antica opera ottocentesca dedicata ai dialetti bergamaschi, come "torta di erbe trite con ingredienti vari". Si prepara su una **base di polentina lenta** con l'aggiunta di farina bianca, **latte, mele, fichi secchi tritati**, sale e zucchero. Ne parla anche **Torquato Tasso** nel suo poema eroico *Il Goffredo* della fine del 1700.

Riducendo la *scarpassa* in tante piccole palline di polenta ma, soprattutto, rivestendola di pasta, questa torta **richiama, chiaramente anche nel nome, un famoso primo piatto e cioè gli "scarp-**

nocc" di Parre che sono, in fondo, ripieni di erbe e di formaggio.

*La "smaiassa" utilizza
gli avanzi della polenta
con ingredienti dolci*

La ricetta relativa alla "smaiassa", invece, è nella versione del **Bonaldi**, nel suo noto *Trattato di cucina e pasticceria moderna* pubblicato a Torino nel 1854, con i suoi **connotati tipicamente rustici**. Ricordo che sin dalla fine del 1800, lo storico veneto **Pio Mazzucchi** la definì "Singolare pasticcio cotto in padella a lento fuoco e composto da farina gialla, assai consumato a Gromo alla fine della Quaresima". I suoi ingredienti, come vedremo, **variano secondo la stagione e le valli di provenienza**: biscotti secchi pestati, melassa, uova, uva secca, pinoli, cedrini, zucca, miele nero, noci, fichi, mele, pere, menta, erba di San Pietro.

Si tratta soprattutto, quasi sempre, di utilizzare gli **avanzi della polenta grattugiandola** e spesso, per risparmiare, non



si aggiunge costoso zucchero, ma **miele di castagno** e frutti dolci ben maturi.

La polenta, quindi, anche se reinventata dolce, si può così definire, poiché venivano abitualmente usati, oltre alla farina di mais, anche pezzi di polenta avanzata indurita e grattugiata.

Ecco, **nella ricetta, comparire l'abituale "riuso" degli avanzi**, specie di pane e polenta, rimescolati con ingredienti dolci. Entrambi i dessert che vedono nelle tradizioni antiche, come base, gli avanzi, rappresentano un romantico *revival* che stuzzica la fantasia contemporanea. Anche il loro nome è evocativo da un punto di vista lessicale; si tratta di merende povere consumate nel corso dei pesanti lavori agricoli.

SMAIASSA

Ingredienti: 350 g di farina bianca, 150 g di farina di mais bramata, pane secco e polenta dura avanzata, 100 g di burro, 200 g di zucchero, 60 g di lievito di birra, 2 uova, 1 pacchetto di fichi secchi, 2 pere, 2 mele, 10 noci, 20 mandorle pelate, 1 bicchiere di latte, succo e scorza grattugiata di 1 limone, sale.

Preparazione: impastare le farine con le uova sbattute, lo zucchero, il latte, il sale, il succo e la scorza del limone, ¼ del burro ammorbidito, pane e polenta secca grattugiata. Aggiungere poi mele e pere, ben mature, sbucciate e tagliate a fettine, le noci tritate e le mandorle spezzettate. Per ultimi unire i fichi secchi spezzettati e il lievito leggermente diluito con latte. Versare il composto in una teglia imburata e infarinata, e infornare a calore moderato per circa un'ora. Servire il dolce a fette, accompagnando con salsa inglese e salsa al caramello con panna fresca e acquavite di pere.



Il falso italiano in tavola a Budapest

di Alberto Tibaldi

Delegato onorario di Budapest

Osservazioni su ricette e ingredienti dei menu di ristoranti italiani o con insegna italiana.

Largomento è abbastanza ostico se non fastidioso da trattare: si tratta di fare considerazioni circa l'origine e la genuinità dei cibi che normalmente acquistiamo e poniamo sulle nostre tavole, ossia di ciò che pensiamo di acquistare e/o gustare e in realtà non è! Parliamo, infatti, del "Falso italiano in tavola", in particolare a Budapest. Prima di procedere, vale la pena precisare meglio di che si tratta e di definirne i diversi aspetti.

Falso culinario e falso gastronomico

Per **falso culinario** (evidente soprattutto all'estero) intendiamo tutti quei **prodotti che si richiamano all'origine italiana con nomi vari di fantasia** (*combozola, parmezan, reggianito, parmai sonka* ecc.) **che italiani non sono, oppure i falsi ve-**

rosimili che richiamano **colori ed etichette** che stimolano la nostra fantasia. Per **falso gastronomico** intendiamo tutto ciò che attiene propriamente agli **aspetti del cibo e soprattutto alla sua trasformazione e presentazione**, che trovano la loro massima esplicazione **nell'alterazione delle ricette** ossia della gastronomia: in poche parole dell'*arte della cucina*. **Un tipo di falso molto più subdolo e pericoloso**, perché perpetrato soprattutto all'estero con **ignari clienti che vengono abituati a ricette e gusti che nulla hanno a che fare con le preparazioni originali**, per assecondare e non educare i gusti della clientela e così riempire facilmente le sale dei ristoranti.

Si usano nomi italiani fantasiosi per ingredienti e preparazioni

Arriviamo dunque alla **falsa "cucina italiana" più diffusa** in cui si usano nomi italiani, ma di italiano c'è ben poco. Per esempio, **negli ingredienti**: pasta di grano tenero e/o mista, sughi di tipo vagamente italiano per condire la **pasta al pomodoro (alla napoletana) o di carne (alla bolognese)**; **pizze** dei tipi più diversi **con componenti atipici** (ketchup al posto dei pelati); **salumi taroccati** a iniziare dalla *Bologna* (mortadella); tutto **il prosciutto crudo**, qualsiasi sia la provenienza, è venduto come *parmai sonka* (prosciutto di Parma). **Nomi fantasiosi di formaggi**, come *parmesan* (salvo rare eccezioni prodotto nei Paesi più disparati: Polonia, Repubblica Ceca, Germania) o un improbabile **parmesanpecorino**; gorgonzola tedesco (*combozola*); **olio**





d'oliva dalle provenienze diverse, quando poi non si tratta di olio di sansa; gelati, sorbetti e **tiramisù** confezionato con emulsione di panna, albume d'uovo, gelatina e simil "savoiard" locali (*piskota*).

Lo stravolgimento di alcune ricette nel contesto magiaro

Vediamo alcuni riscontri rilevati nel contesto magiaro.

Spaghetti alla carbonara: vengono sempre aggiunti panna, aglio e cipolla. Il guanciale è sostituito con pancetta affumicata con in più, talvolta, zucchine e/o piselli.

Amatriciana con aggiunta di würstel e paprika.

Spaghetti alla bolognese con maggiorana, origano e basilico secco (a piacere del cliente vengono guarniti con *tejföl*, panna acida).

Lasagne alla bolognese con würstel e *tejföl* al posto della besciamella.

Spaghetti ai frutti di mare conditi con *parmezan* e/o pecorino.

Milano spaghetti col sugo di carne e pomodoro, dal sapore vagamente dolciastro con contorno di cotoletta di maiale panata.

Penne all'italiana, con un sugo di pomodoro e verdure miste con aggiunta di origano, prezzemolo, maggiorana e, a richiesta, guarnite di panna acida e presentate come lasagne.

Risotto: il riso del tipo lungo è cotto lesso, poi mantecato con panna, indi vengono aggiunti funghi, prosciutto, verdure varie secondo richiesta.

La pasta e il riso spesso sono abbinati ai piatti di carne come complemento insieme alle verdure di contorno, anche se i piatti sono italiani (per esempio **scaloppe con prosciutto cotto con risi bisì**).



Affrontare la globalizzazione alimentare in modo attivo, critico e responsabile

Le osservazioni sulle ricette si sono basate solo sui menu di ristoranti italiani o con insegna italiana. Avendo fatto osservare allo chef (a volte italiano!) che le ricette non erano molto ortodosse, la risposta è sempre stata che il cliente desidera la ricetta modificata (sic!).

Insomma, **una falsa "cucina italiana" mondializzata** che, all'estero, è all'ordine del giorno e dove accanto alle sempre più diffuse pizzerie sorgono *spaghetti house* (ora sono offerti anche spaghetti in cono di carta) e locali col nome "bistrot" che non sono né ristoranti né trattorie e propongono piatti pseudo-italiani, ma, salvo eccezioni, di pessima qualità.

Per fortuna, a Budapest, accanto a questa disastrosa situazione esistono ancora **pochi ristoranti di vera cucina e tradizione italiana**, però, ahimè, **con costi abbastanza significativi** sul mercato della ristorazione.

Purtroppo la perdita del senso di sicurezza del cibo è andata di pari passo prima con la riduzione e poi con la scomparsa delle tradizioni alimentari, che raccoglievano e custodivano il buono delle innovazioni ed erano essenziali per una duplice sicurezza: nutrizionale e psicologica. Certe situazioni connesse alla globalizzazione alimentare si possono accettare o respingere; a livello generale, tuttavia, l'atteggiamento migliore, e per certi aspetti necessario, è di affrontarla in modo attivo e critico, ma soprattutto responsabile.

Per concludere: la cucina è tecnica, la gastronomia è un'arte. Parte essenziale della "civiltà della tavola" è **la ricerca della verità culinaria e gastronomica che non può avvenire senza una solida critica della cucina e della gastronomia**: la prima si rivolge soprattutto alla componente tradizionale, mentre la seconda si apre anche all'innovazione costituendo un momento di sviluppo e maturità per combattere ciò che è falso italiano all'estero.



Aggiungi un posto a tavola

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

Il piacere della convivialità.

“Aggiungi un posto a tavola che c'è un amico in più”. Con questo motivetto del teatro “leggero”, **Garinei e Giovannini** richiamavano l'attenzione, decenni fa, sull'importanza della convivialità. Sociologi, antropologi, biblisti, studiosi delle religioni, intellettuali delle più varie espressioni riferiscono numerosi episodi attingendo anche ai Testi Sacri.

Il valore di condividere la tavola

L'Ultima Cena di Gesù Cristo con gli Apostoli è stata disvelata in tutta la sua socialità nel Vangelo. Un ulteriore riscontro sulla cristianità è nella narrazione delle **Nozze di Cana**. La Madonna avverte che il vino è finito e che pertanto è indispensabile riempire gli otri.

Nei triclini della Roma antica cibo e bevveraggi sovrabbondano durante i banchetti e si è certi sull'impiego di schiavi quali cavie pronte a morire avvelenate pur di salvare i padroni. Si dice che **Cleopatra** se ne giovasse senza alcuno scampo e con lei altri celebri protagonisti di quei tempi remoti. Tutt'ora, nelle cucine, gli chef provano o fanno provare le pietanze per accertarne la commestibilità (per esempio, se si è esagerato con il sale...). Anche oggi abbondano banchetti nuziali con relativi brindisi augurali (ovviamente sono escluse le precauzioni del passa-



to), feste di comunioni, lauree, *meeting* che esaltano la convivialità. Ancora cibo, snack, bevande sono **offerta durante le veglie funebri** particolarmente negli Stati Uniti. Anche in Italia tutto ciò è accompagnato da canti e litanie. **Nel dialetto siciliano lo si definisce *cunsolo*** che tradotto in italiano significa “consolazione”.

I pranzi “di lavoro” attutiscono, spesso, le tensioni

Colazioni e pranzi “di lavoro” costituiscono capitoli a sé con le più differenti implicazioni. Ammortizzano sicuramente divisioni, contrasti, tensioni ma contemporaneamente vanno interpretati come **spunti per approfondire conoscenze e a volte amicizie**. Però rallentano di fatto tempi e programmi dei partecipanti. Sull'efficacia della convivialità influiscono non trascurabili aspetti come il distillato di maggiori socialità, simpatia, frutto dello stare insieme a tavola magari discutendo di guadagni, potere, soldi.

Il toccasana non è - e neppure può esserlo - il panino “al volo” in una sala vicina alla sede degli incontri.

Anche il digiuno, tuttavia, ha un suo significato

Occorre evitare gli eccessi e c'è bisogno di senso della misura.

Nell'osservare il digiuno durante il Ramadan, i musulmani continuano a stigmatizzare positività e virtù dell'astinenza dal cibo in ossequio al Corano che vieta anche il consumo di alcolici. Questa non vuol essere minimamente valutata un'irrispettosa critica. Sono sempre stato assertore del fatto che ognuno al riguardo, adoperandosi molto di più per il dialogo interreligioso nello spirito di un vero ecumenismo, dev'essere libero di pensare quel che preferisce purché non comprometta la sicurezza e la salute altrui. Gli stessi cristiani, sino a pochi anni fa, **il venerdì, per penitenza**, non mangiavano carne e di recente **Papa Bergoglio** ha sottolineato che spesso il digiuno è un atto di fede.



Food delivery

di **Gabriele Gasparro**
Delegato di Roma

La consegna del cibo pronto a casa è una comodità che richiede anche attenzione alla sicurezza e alla sostenibilità del packaging.

La pandemia ha reso abituale l'uso di farsi arrivare a casa il cibo pronto. La consegna rapida del pranzo o della cena, il *food delivery*, secondo le ultime stime ha registrato **una crescita del 59% rispetto a due anni fa**.

Per il consumatore più esigente, la fragranza delle pietanze, pur con tutti gli accorgimenti del caso, non può avere nessun paragone con il piatto che viene sulla tavola direttamente dalla cucina. Tuttavia, **la comodità di avere tutto pronto ha il sopravvento** e, fra l'altro, non si bada nemmeno al costo. Ma per consumare in tutta tranquillità i nostri pasti a casa, **è necessario porre sempre attenzione alla sicurezza e alla sostenibilità**.

È importante il richiamo al corretto packaging

Il cibo è consegnato bene imballato per mantenerlo fresco e alla temperatura adeguata e qui è importante il richiamo al corretto *packaging*. **Gli imballaggi** non solo **non devono alterare i cibi** evitando così di variarne composizione, gusto e odore ma, soprattutto, **non devono rilasciare sostanze che possano contami-**

nare gli alimenti con possibili conseguenze per la salute del consumatore. Per questo **è meglio affidarsi ad aziende specializzate** che al "fai da te" del ristorante più vicino. In piena pandemia, moltissimi ristoranti si sono attrezzati per la consegna a domicilio non sempre rispettando le esigenze di un corretto *packaging*.

Ogni alimento richiede un suo contenitore

Ogni alimento richiede un suo contenitore. Per esempio, **l'alluminio** è adatto per alimenti a rischio muffe, ma **non è raccomandabile per cibi acidi o salati**. Mantenere la temperatura è un problema. A volte bisogna riscaldare il cibo prima di consumarlo e quindi **occorre verificare che il contenitore possa essere utilizzato nel forno o nel microonde**. In tale modo, eviteremo rischi legati alla migrazione di sostanze tossiche indesiderate nel cibo.

Se invece la pietanza arriva fredda e sul *packaging* non è riportata alcuna indicazione in merito al suo utilizzo nel forno, **meglio trasferire il cibo in una padella**

adatta e riscaldarlo tra i 60° e 80° per assicurarsi anche di abbattere eventuali microbi.

Il problema del giusto smaltimento degli imballaggi

Consumato con gradimento o meno il pranzo consegnato, sorge il problema del corretto smaltimento degli imballaggi. **I contenitori del food delivery devono rispettare la legge in materia di etichettatura ambientale. Numerosi sono i materiali utilizzati:** carta, cartone, polimeri biodegradabili, cellulosa, legno, impiegati tutti proprio per la loro sostenibilità.

Per favorire il corretto smaltimento, rispettando la raccolta differenziata e il conseguente riciclo dei materiali, gli imballaggi del *food delivery* devono riportare in etichetta le indicazioni relative. Se sul *packaging* del pranzo pronto non c'è alcuna indicazione sulla **possibilità di riutilizzo**, occorre smaltirlo. E qui sorge il problema sulle regole della corretta raccolta differenziata e il conseguente riciclo dei materiali poiché **le prescrizioni non sono tutte**

uniformi nei vari comuni del Paese, bisogna verificarle al riguardo. Comunque, in ogni caso, **è richiesta per i contenitori di carta e cartone la pulizia di ogni residuo alimentare** così come per i piatti di plastica.

Se sull'imballaggio è riportata un'immagine di un uomo che butta la carta, significa che il contenitore non è riciclabile e va messo nell'indifferenziata.





Le schede prodotto

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Documenti di accompagnamento con tutte le informazioni su ingredienti, uso, conservazione, additivi e allergeni, parametri di sicurezza alimentare, qualità e legalità.

Come abbiamo già avuto modo di trattare e approfondire, il biglietto da visita o, meglio, la lettera di presentazione di un alimento è rappresentata **dall'etichetta, che la normativa europea vuole sempre più esaustiva e qualificante del prodotto.**

L'etichettatura è lo strumento di primo impatto e tutela per il consumatore, tuttavia, **per gli operatori economici del settore della ristorazione**, che sia collettiva o commerciale, **la stessa e fondamentale funzione viene svolta dalla cosiddetta "scheda tecnica" del prodotto** in quanto l'operatore del settore alimentare è responsabile della comunicazione, a

consumatori e clienti, di tutte le informazioni relative agli alimenti, nonché della gestione delle materie prime utilizzate e delle specifiche necessarie per i prodotti venduti.

La scheda tecnica consiste in un documento di accompagnamento che contiene tutte le seguenti informazioni: ingredienti, modalità d'uso, conservazione, presenza di additivi e allergeni, privacy e parametri di sicurezza alimentare, qualità e legalità. Tuttavia se lo standard per l'etichettatura è definito dal Reg. CE 1169/11 e dai requisiti cogenti delle normative di settore, **per le schede tecniche non sussiste alcuna normativa obbligatoria ma**



vige il principio della necessità della loro grande esaustività, per l'appunto "tecnica", rispetto all'etichettatura che si concentra sugli aspetti nutrizionali e di conservazione.

Gli aspetti essenziali della scheda tecnica: quello legale e quello commerciale

Due sono i loro aspetti essenziali:

Legale. La scheda tecnica deve contenere tutte le informazioni necessarie per consentire all'utilizzatore del prodotto di conformarsi ai requisiti legali applicabili alla sua distribuzione, trasformazione, preparazione e somministrazione.

Commerciale. La scheda tecnica descrive il prodotto affinché esso possa essere inserito nel processo produttivo. In particolare, fornisce tutte le informazioni relative al *picking* necessarie alla logistica, alla composizione della piattaforma, all'imballaggio, alla spedizione e alla presentazione, oltre a riportare, se necessario, tutte le informazioni quali codici a barre, codici qr code.

Le informazioni contenute nelle schede tecniche di prodotto riguardano i seguenti elementi.

La cosiddetta "testata", ossia vengono indicati dove è inserito il tipo di prodotto per la sua conservazione; il logo della società; la data di revisione e approvazione della scheda tecnica. **I dati aziendali,** dunque tutte le informazioni sui produttori, riferimenti di emergenza, numeri di telefono, siti web, dati di pagamento, diritti. **L'immagine,** cioè l'aspetto esteriore del prodotto, delle sue etichette o del suo **packaging.** **Informazioni sul prodotto:** una breve descrizione, inclusi i metodi di produzione. **I parametri che definiscono i criteri della sicurezza alimentare,** le modalità d'uso, ingredienti, origini, tabelle nutrizionali, allergeni, additivi. **L'imballaggio** e dunque la descrizione dei materiali del *packaging* principale. **Le caratteristiche microbiologiche e organolettiche** del prodotto. L'elenco delle **categorie dei consumatori** ai quali esso può o non può essere destinato, come, per esempio, dia-



betici, celiaci, infanti. I metodi di conservazione e di trasporto necessari per la standardizzazione dei processi e il trasporto di alimenti conformi. **La sezione Anti-frode,** cioè qualsiasi informazione utile in caso di prodotti con frodi alimentari ad alto rischio. **I contatti per emergenze** e organizzazioni aziendali.

Lo strumento principale per l'operatore economico del settore

La scheda tecnica rappresenta dunque lo strumento principale per l'operatore economico del settore **per condurre la valutazione dei rischi sulle materie prime** e qualificare il fornitore nell'ambito del **rispetto dei principi di sicurezza alimentare.**

Per garantire la correttezza e l'efficacia delle schede tecniche degli alimenti, affinché riportino indicazioni corrette e pertinenti, il produttore o l'importatore o comunque chi immette sul mercato il prodotto dovrà eseguire **un'analisi severa di tutti i parametri riportati,** che può includere anche prove di laboratorio e/o test specifici e intraprendere azioni e procedure per garantire che tali informazioni

siano pertinenti ai prodotti alimentari, al contesto aziendale e aggiornate ai criteri legali e commerciali vigenti.

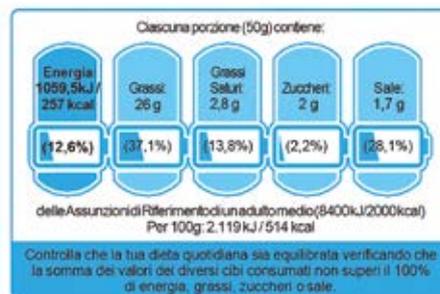
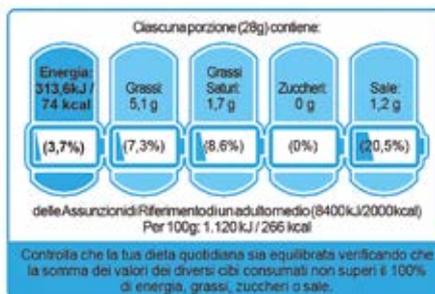
Gli elementi essenziali per una corretta predisposizione delle schede

La corretta predisposizione delle schede tecniche comporta che sia seguita una procedura che tenga conto di diversi parametri.

Progettazione: esame di tutte le informazioni aziendali relative alle GMP (*Good Manufacturing Procedures*) contestualizzate alle fasi di lavorazione, test analitici, prove, composizione dei prodotti sulla base dei requisiti obbligatori rispetto ai mercati di riferimento.

Approvazione di tutte le informazioni da parte del preposto aziendale alla sua verifica.

Revisione periodica affinché l'aspetto documentale sia coerente con le informazioni riportate nel rispetto della corrispondenza dei processi produttivi e delle loro eventuali modifiche; verifica che esse siano aggiornate alle più recenti norme di legge evitando che possano risultare obsolete o comunque non più rispondenti al vero.





Gribaudo, Milano,
2022, pp. 199
€ 19,90



Il fatto di creare un piatto con un solo ingrediente, e per di più vegetale, può apparire a prima vista come un progetto discutibile o sconfinare nel campo delle missioni impossibili. Eppure c'è chi

UNO

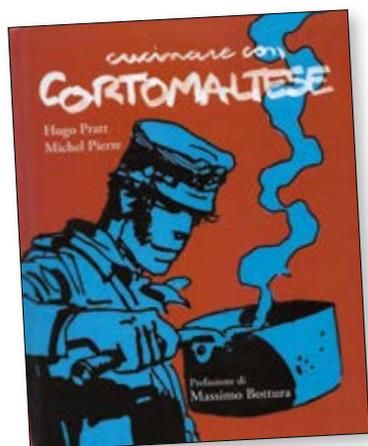
In cucina con 1 solo ingrediente

di Franco Aliberti

non la pensa così ed è tutt'altro che un poco provveduto novellino affascinato dall'idea di stupire. Franco Aliberti si è "nutrito" dell'arte culinaria in cucine che chiamare prestigiose può sembrare riduttivo (da Alain Ducasse a Massimiliano Alajmo, da Gualtiero Marchesi a Massimo Bottura) prima di aprire il suo ristorante a Riccione e poi trasferirsi a Milano. E, naturalmente, prima di proporci una culinaria con un solo ingrediente vegetale, ordinato secondo l'alfabeto, dagli asparagi alla zucca. Gli ingredienti sono venti e di ognuno vengono proposte tre ricette, quindi sessanta sono le occasioni per sperimentare e apprezzare un nuovo approccio alla nostra attività fra i fornelli. Tuttavia, il risultato di una ricetta a monoingrediente, e perlopiù vegetale, non peccherà di monotonia per i nostri sensi, gusto e olfatto, cui si deve

il giudizio sulla gradevolezza di un piatto? Obiezione a prima vista più che giustificata, viste le tecniche di preparazione cui siamo da sempre abituati. A questo punto interviene Franco per spiegarci che le sue preparazioni, anche per il fatto che prevedono l'impiego di molte parti dell'ingrediente finora destinate al cestino dei rifiuti, ci sorprenderanno per le inaspettate e molteplici sfumature di gusto cui daranno vita nella nostra bocca. I vantaggi della proposta di "Uno" non si riducono però al semplice ampliamento delle tecniche culinarie, al conseguente arricchimento delle nostre esperienze gustative, e agli indubbi vantaggi sul piano salutistico: impareremo a ridurre gli sprechi e ne trarranno benefici anche il nostro portafoglio e il nostro non sufficientemente amato Pianeta.

CONG, Grandvaux,
Svizzera, 2022, pp. 176
€ 29,50



Corto Maltese, nato dalla fertile fantasia e dalla agile penna di Hugo Pratt, possiede, già ai nastri di partenza, una caratteristica che ne fa un personaggio particolare fra tutti quelli che hanno animato la fumettistica del

Cucinare con Corto Maltese

di Hugo Pratt e Michel Pierre

Novecento: notizie precise su luogo e data di nascita (La Valletta, Malta, 10 Luglio 1887), sui genitori (un padre marinaio britannico di Tintagel in Cornovaglia; una madre bellissima gitana di Siviglia), sugli studi ebraici fra Malta e Cordoba. E poi le gesta su tutti i mari del mondo che hanno appassionato generazioni di lettori, facendone un vero e proprio personaggio di culto. Michel Pierre, amico e biografo di Pratt, dedica oggi al creatore di Corto Maltese questa raccolta di ricette che parte dai sapori di tutte le parti del mondo percorse dal suo eroe per creare una sapida e gustosa cucina di bordo. Suddivise per aree geografiche, dal Nord Europa, al Mediterraneo, al Pacifico, al Pianeta Africa, all'Atlantico e alle Americhe, le ricette propongono piatti che possono avere accompagnato le avven-

ture create da Hugo Pratt, persona notoriamente dotata di un certo amore per la buona tavola. Ogni ricetta è abbinata alla proposta del vino ideale, frutto dell'esperienza di Antonio Mazzitelli e, dopo un doveroso cenno a cocktail e sigari, troviamo le proposte dei cuochi di Massimo Bottura (autore di una succosa prefazione) sparsi per il mondo e di alcuni famosi velisti italiani. Per gli appassionati di Corto Maltese un'occasione per immaginare un lato insospettato del loro eroe, per gli altri uno stimolo ad approfondire la conoscenza di un personaggio unico e affascinante. Per gli amanti della *cucina di fusione* un'occasione per allargare i confini del loro prediletto mondo culinario. Per tutti, e in particolare per i velisti, uno stimolo a cimentarsi in qualche nuova, stuzzicante esperienza culinaria.



Piemonte

BIELLA

Birra e formaggio: importanti eccellenze del territorio

Nella sala-eventi del Museo dedicato ai due prodotti, una spiegazione guidata su come degustarli.

La Delegata Bertotto ha illustrato agli Accademici le novità salienti riguardanti lo Statuto e il Regolamento soffermandosi sulla figura dell'Accademico e del Delegato e sulla valutazione dei ristoranti. È stata un'occasione per rendere gli Accademici più consapevoli della vita della Delegazione; per commentare il lavoro svolto nella prima parte dell'anno e per raccogliere idee e suggerimenti. La riunione si è svolta nella sala-eventi del Museo della birra e del formaggio, nato per testimoniare l'importanza di tali prodotti per il territorio biellese e per raccontarne la storia, la fisionomia e l'economia. L'ala ME/BO Experience è legata all'Unione Industriale locale, sezione turismo e cultura, per proteggere e valorizzare quanto offre il territorio, incluso l'aspetto

enogastronomico. La sala, oltre a essere dotata di impianti audio e video, offre un servizio di ristorazione appoggiandosi alla famiglia Ramella del ristorante "Croce Bianca" di Oropa. Prima della cena, i commensali sono stati guidati da una spiegazione digitale su come degustare birre e formaggi. Il menu è stato elaborato da Ivan Ramella su alcuni prodotti locali: sfiziosi assaggi di polpettine di quinoa, branzino e curcuma; insalatina di zucchine, menta e galletto; bavarese di piselli e dadini di formaggio di capra; involtino di bresaola con mousse di Pian Bress e mostarda di mele; raviolini di crudo saltati in birra ambrata e spuma di macchigno. Per dessert, un semplice ma raffinato gelato alla crema impreziosito da ciliegie al Ratafià. (Marialuisa Bertotto)

PINEROLO

Convivio dedicato ai 40 anni di appartenenza di Antonino Riggio

Grande festa per un esempio di dedizione all'Accademia.

La qualità dei piatti serviti, al ristorante "Taverna degli Acaja" di Pinerolo, è sempre alta; non per nulla è stato individuato per una riunione conviviale d'eccezione, dedicata ai 40 anni di vita accademica di Antonino Riggio. La serata è trascorsa tra

auguri, aneddoti, riconoscimenti. Come ha ricordato Giorgio Zo, Antonino Riggio, per oltre 30 anni, ha ricoperto gli incarichi di Tesoriere, Segretario, Consulatore ed è quindi stato un collaboratore prezioso di diversi Delegati (tra questi lo stesso Zo) e di tutti gli Accademici

NOVARA

Torna in tavola il riso "razza 77"

Molto usato fino agli anni Settanta, è stato reimpiantato da un appassionato gruppo di risicoltori della Bassa Novarese.

Chi ha vissuto, da grandicello, gli anni dal 1946 al 1970, ricorderà che le mamme acquistavano e cucinavano i risotti con il riso "razza 77". Dal 1978 tale varietà è andata definitivamente in disuso, soppiantata da altri tipi di riso con rese più alte per ettaro e più semplici da coltivare: da qualche decennio si parla solo di Carnaroli, di Baldo e per pochi intenditori di Vialone nano. La storia del riso "razza 77" inizia a Bologna, presso l'Istituto di Allevamento Vegetale fondato nel 1921 dal professor Todaro, dove il professor Bonvicini, nel 1941, sperimenta un incrocio tra il riso varietà Lady Wright, importato dagli USA, e la varietà Greppi nota in Italia dal 1908. Nasce la nuova varietà chiamata "razza 77" dal numero della fila del campo nella quale era stato seminato in via sperimentale. Raggiunge, dal 1946 al 1965, una superficie coltivata di circa 5.000 ettari, poi inizia

un lento declino sino a uscire di produzione, nel 1978. Dal 2017, un appassionato gruppo di risicoltori della Bassa Novarese ha deciso di reimpiantare questa varietà di riso che viene nuovamente inserito nel Registro Nazionale delle Varietà storiche da conservare e che, nel 2018, viene riconosciuto dalla Regione Piemonte quale Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat). L'Accademico Flavio Dusio, in qualità di Simposiarca, ha portato la Delegazione a Tornaco (uno dei 6 comuni dove si coltiva), per far assaggiare e rinverdire la memoria di questo tipo di riso. Una bella cena al ristorante "Al Cavet 77" dove il Simposiarca ha illustrato la storia del "razza 77", le caratteristiche organolettiche, i modi migliori per prepararlo e gustarlo e gli abbinamenti con i prodotti dell'orto e con i vini. Una serata di cultura e di approfondimento di un prodotto di nicchia da salvaguardare. (Piero Spaini)

della Delegazione: un punto di riferimento e un esempio. Nel corso della riunione conviviale, il Delegato gli ha consegnato l'attestato di benemeranza quale segno di riconoscenza per la dedizione e il senso di appartenenza dimostrato, nonché il distintivo con il brillante Swarovski.

Da tutti gli Accademici è stato apprezzato l'ottimo menu messo a punto, con il cuoco del ristorante, dalla Simposiarca Alessandra Riggio (figlia del festeggiato), ma forse ancor di più è stata apprezzata l'atmosfera venutasi



a creare nel corso del convivio, un'atmosfera di vera amicizia, che nasce dalla condivisione di una passione comune. (Alberto Negro)



Liguria

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

La pasta secca nel Ponente Ligure

Come scrisse Massimo Alberini: "La Liguria è una delle vere patrie della vivanda nazionale".

Quando nel 2008 nacque la Delegazione, si sapeva perfettamente che avrebbe dovuto interpretare l'anima del Ponente, di quella Riviera che custodiva un territorio di borghi marinari, agricoli, storici, dal fascino discreto e mondano allo stesso tempo. Erano gli anni di Albenga, già importante città romana, divenuta capitale agricola ligure, e del trionfo della pasta secca, che da Pontedassio partiva per un lungo viaggio nelle case degli italiani. Quanti liguri hanno lavorato nei pastifici, e quanti

hanno unito alla pasta i frutti della terra: il basilico, le verdure, l'olio e il pescato. È stato questo il tema della riunione conviviale che si è svolta al ristorante "Pernambuco", nel corso della quale sono stati ricordati anche due autori che hanno celebrato la pasta secca nei loro scritti. Uno è Massimo Alberini, che nel libro *Liguri a tavola* scrive: "La Liguria è una delle vere patrie della vivanda nazionale" ossia della pasta alimentare, e che le dedica un intero capitolo: "Inno alle trenette", in cui racconta che all'inizio del 1800, nel Ponente,

vi erano 148 pastifici che impiegavano ognuno in media cinque operai producendo un quintale di pasta al giorno, esportata in massima parte in Provenza e in Piemonte. L'altro è Silvio Torre che, nel suo *La cucina del Ponente Ligure*, scritto con Paolo Lingua, dedi-

ca alla pasta un capitolo intitolato "Fidej e maccheroni". Oggi gli empori dove si vendevano tali formati non esistono più, ma il fascino del veliero che partiva dal porto di Imperia per il viaggio della pasta resterà per sempre nella memoria. (Roberto Pirino)

Lombardia

BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI

Serata didattica sulla birra

Nella piacevole location del castello di Padernello.

Serata didattica iniziata con una lezione sulla produzione e la degustazione della birra presso un agri-birrificio, seguita dalla visita guidata al castello di Padernello. Si tratta di una dimora fortificata, risalente al 1300, via via nei secoli rimaneggiata dalle famiglie Martinengo e Salvadego. Dopo il tracollo dovuto all'abbandono, è stata recente-

mente oggetto di recupero a cura del Comune di Borgo San Giacomo e della Fondazione. Piacevole cena nelle sale e nel cortile del castello a cura della vicina "Locanda del Vegnot" con un menu a base di salumi nostrani con giardiniera; tortino di patate, verdure e fatuli; casoncelli alle erbe; puntine di vitello alla birra; sbrisolona di farro con crema allo zabaione.

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2022

OTTOBRE

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

27 ottobre - 24 novembre
Bologna, Bologna dei Bentivoglio, Bologna San Luca
4° ciclo di incontri "I giovedì dell'Archiginnasio"

NOVEMBRE

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

13 novembre - **Cefalù**
Convegno "Oli siciliani in regime biologico"

14 - 20 novembre
VII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

MILANO NAVIGLI

La cucina bucolica

Profumi e sapori accompagnati dalle parole di Niccolò Reverdini.

Alle porte della primavera, la Delegazione ha condotto una ricerca sugli agriturismi del territorio con caratteristiche e storie diverse. Un patrimonio culturale che ha portato a costruire un evento conviviale sulla cucina bucolica. Non a caso, perché Virgilio annoverava specie di piante e arbusti di tali selve lombarde. Fra le dieci "eccellenze rurali" del territorio nazionale riconosciute dal Ministero delle Politiche Agricole, è stata scelta la cascina "La Forestina", sita nel

Basso Milanese, in un'area protetta del Parco Sud, alle soglie della valle del Ticino.

La riunione conviviale si è plasmata fra profumi e sapori, accompagnati dalle parole di Niccolò Reverdini, scrittore e patron, nonché pronipote dello scapigliato Carlo Dossi, che tanto amava queste terre.

Leggendo Virgilio ed Hermann Hesse, un percorso e un racconto della biodiversità dal bosco millenario di Riazolo, ricco di risorgive e acque palustri, agli allevamenti



all'aperto di razze autoctone, all'orto biologico estivo, fino alla tavola che ha trasformato una materia prima d'eccellenza in piatti di tradizione rurale milanese. Insieme alla sorpresa della mostra di Federica Galli, che ritrae l'area, anche la cortese concessione, da parte della Fondazione, per la copertina del menu con l'acquaforte *Quercia colpita dal fulmine* radicante lungo il sentiero virgiliano del bosco di Riazzo. (Cristina Ciusa)

TRENTO, PADOVA

Una giornata all'insegna dell'amicizia accademica

L'incontro delle due Delegazioni tra enogastronomia e cultura.

Il Delegato di Trento, Stefano Hauser, assieme a un folto gruppo di Accademici, ha accolto la Delegazione di Padova, guidata da Piero Dal Bello, in visita in Trentino anche per rivedere l'Accademico Gianfranco Bernabei, già Questore di Padova, nominato Commissario del Governo della Provincia Autonoma di Trento e trasferitosi presso la Delegazione della città. Il luogo scelto per l'incontro era la sede di Ferrari Incontri a Ravina, grazie alla squisita disponibilità della famiglia Lunelli, attuale proprietaria della famosa Cantina. La giornata da trascorrere insieme ha avuto inizio con la visione di un breve filmato sulla genesi del "Trento Doc". È seguito l'interessante passaggio tra le bottiglie accatastate in attesa della maturazione per diventare, anni dopo, il noto vino spumante d'eccellenza. Conclusa la visita con un calice di Ferrari Perlé, gli Accademici si sono trasferiti per il pranzo alla "Lo-

canda Margon", dove lo chef Edoardo Fumagalli aveva preparato un menu primaverile con prodotti trentini sapientemente coniugati, volti a creare un'eccellente armonia di sapori. L'incontro delle due Delegazioni, al quale ha partecipato anche il Delegato di Rovereto e del Garda Trentino, Germano Berteotti, è terminato con la visita alla cinquecentesca Villa Margon, proprietà di diverse famiglie nobiliari nel corso dei secoli, dove è stato illustrato il ciclo di affreschi, di ignoto esecutore, che ne orna le sale. Promesse reciproche di arrivederci hanno concluso una giornata all'insegna dell'amicizia accademica.



Trentino - Alto Adige

TRENTO

A tavola in un giardino segreto

La Delegazione alla "Cena del Concilio".

La Delegazione, guidata dal Delegato Stefano Hauser, ha vissuto un'esperienza unica: non una cena a base di piatti trentini, ma una vera esperienza sensoriale della mente e del corpo. Gli Accademici hanno partecipato alla "Cena del Concilio di Trento" ideata e organizzata dal Museo Diocesano Tridentino. L'evento ha avuto inizio con una visita guidata al Museo permettendo di scoprire parte della collezione relativa al periodo cinquecentesco e conciliare. Gli ospiti poi sono usciti per le vie del centro alla scoperta delle dimore storiche protagoniste del Concilio, una su tutte Palazzo a Prato, oggi sede delle Poste, dove nel 1545, secondo il Massarelli, si svolse il banchetto in onore della nascita di Filippo II, fonte di ispirazione per il Museo nell'organizzare questa inedita proposta. In piazzetta D'Arognò, Michele Andreaus, Direttore del Museo, ha spiegato l'origine dell'idea dei banchetti conciliari e Marta Villa, DCST del Trentino-Alto Adige, antropologa e voce narrante della serata, ha introdotto le portate alla luce della storia e cultura alimentare dell'epoca. Solo pochi passi e gli Accademici si sono ritrovati nel

giardino del Capitolo del Duomo della Trento cinquecentesca e si sono seduti a una insolita tavola imbandita. Qui ha avuto inizio un viaggio delle emozioni tra servizi di credenza e di cucina nel corso di un banchetto apprestato dallo scalco Fiorenzo Varesco dell'"Osteria Storica Morelli" e dai suoi trincianti e coppieri. Gli ingredienti dei piatti erano di provenienza trentina; ricette e cotture tratte dalla tradizione dell'epoca. Il pasto si è aperto con la frutta secondo l'uso. Numerosi e illustri gli ospiti, tra i quali il Sindaco di Trento Franco Ianeselli, il Presidente del Consiglio comunale Paolo Piccoli, il Soprintendente Franco Marzatico, Monsignor Lodovico Maule, Decano del Capitolo del Duomo.



Veneto

CORTINA D'AMPEZZO

Siamo figli delle stelle

Correlazione tra lo studio dei corpi celesti e la cucina.

La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano

che la scoperta di una nuova stella", affermava Anthèlme Brillat-Savarin, politico e gastronomo fran-



cese, anticipatore della moderna gastronomia, precursore delle future generazioni di assaggiatori gourmand. Tuttavia, c'è una correlazione tra lo studio dei corpi celesti e la cucina e di ciò si è trattato nel corso della riunione conviviale che si è svolta al ristorante "Col Drusciè 1778".

L'astronomia è una scienza che comprende le altre: matematica, fisica, chimica, biologia, mineralogia, ottica, meccanica, ed è la più "filosofica" delle discipline scientifiche perché offre alla mente infiniti spunti di riflessione. Proprio come la gastronomia, poiché la conoscenza gastronomica include chimica, biologia, fisiologia, matematica, neurologia e medicina. Come l'astronomia, la gastronomia pone molteplici tematiche

di pensiero quali il diritto al cibo, il rapporto tra nutrizione umana e diritti degli animali, tra alimentazione e rispetto dell'ambiente, tra natura e cultura, il valore e le ricadute economiche del sistema alimentare, la diversità delle abitudini e dei tabù alimentari dei popoli, le vivande devozionali. È importante il legame tra tavola e stagioni: ciascuna festa connessa a solstizi ed equinozi ha una propria tradizione in cucina.

L'infinitamente grande e l'infinitamente piccolo si somigliano e secondo gli astrofisici della Northwestern University metà del nostro corpo è composto di atomi provenienti da collisioni stellari: siamo fatti della stessa sostanza delle stelle. Tutto è interconnesso. (Paola Franco)

Emilia Romagna

FERRARA

Cucina tradizionale di pesce

Una corretta scelta della sequenza dei sapori.

La Delegazione si è riunita in uno degli storici ristoranti a conduzione familiare della provincia di Ferrara: "Pinotti" a Villanova. Il Delegato Luca Padovani ha introdotto brevemente la serata porgendo un caloroso saluto agli Accademici e ai numerosi ospiti. L'Accademico Antonio Bragaglia ha ampiamente descritto le numerose portate che sarebbero state oggetto di degustazione, evidenziando l'importanza della qualità della materia prima in una cucina così legata alle tradizioni locali, come quella proposta dal ristorante. L'Accademico Paolo Rollo ha descritto le caratteristiche dei vini selezionati per accompagnare la cena e le motivazioni che hanno portato alle scelte dei Simposiari.

I piatti tradizionali di pesce, dai sapori semplici e diretti, richiedono

una particolare attenzione sia nella preparazione, che deve essere ben curata e attenta, sia nella corretta scelta della sequenza dei sapori. È importante, infatti, che sia rispettato un preciso "crescendo" di sentori e aromi, per dare il giusto valore ai sapori più delicati, fino a dare spazio a quelli più intensi. Il positivo unanime riscontro degli Accademici, a fine serata, è stato il giusto tributo a una cucina rispettosa della tradizione culinaria di mare della provincia ferrarese.



VENEZIA

Consegna del Diploma di Buona Cucina

Nel ristorante "Il Notturmo", lo chef Luca Ballarin mette in tavola un pescato di inarrivabile freschezza e bontà.

La Delegazione, poiché il 2022 è stato dichiarato - dall'ONU e dalla FAO - l'Anno Internazionale della pesca artigianale e dell'acquacoltura, e considerato che in Veneto tali due arcaiche attività produttive sono altresì un valore identitario radicato nel tessuto sociale, ha ritenuto di attribuire il Diploma di Buona Cucina al ristorante "Il Notturmo", condotto da Luca Ballarin, che del pesce è esperto cultore e sapiente cuoco. Egli, infatti, in tutte le stagioni, mette in tavola nel suo locale, in un lembo di laguna intersecato da "ghebi e barene", che si raggiunge non senza qualche difficoltà, un pescato di inarrivabile freschezza e bontà che declina in molte varietà: crudo

e bollito, fritto o grigliato, da protagonista di squisite pietanze o da comprimario di ottimi risotti, per tutti quello al brodo di "bosega". La consegna del riconoscimento accademico ha offerto l'occasione per una bella riunione conviviale estiva che si è distinta per la festosa partecipazione e l'ottimo cibo e che ha consentito agli Accademici di concludere che il *transfer* vale la pena. La Regione ha istituito nel territorio la prima scuola specifica del settore, al fine di consegnare al futuro uno dei mestieri più antichi e valorizzare il ruolo del pescatore, anche come presidio di ecosistemi acquatici e promotore di economia circolare.

(Rosa Maria Rossomando Lo Torto)

RICCIONE-CATTOLICA

Pesce nel piatto e piedi nella sabbia

Ottima cena in riva al mare.

La riunione conviviale che si è svolta presso il ristorante "Compreso Iva", tipico esercizio riccionese che lambisce la spiaggia e il mare, è stata apprezzata da una relatrice d'eccezione: Liliana Babbi Cappelletti, Accademica di Cesena, accompagnata dal Delegato Claudio Cavani. La Delegazione di Riccione-Cattolica ha iniziato a sviluppare il tema ecumenico dell'anno grazie a Liliana, che ha ricca-

mente e minuziosamente riferito in merito alla "Tavola del Contadino" nei diversi territori della Romagna, dalla costa alla pianura, alla collina e alle comunità della montagna. Ampi e circostanziati i riferimenti storici, etnici e sociali



riportati dalla relatrice. La cena ha proposto pietanze e gusti tradizionali come la piada con i sardoncini e la seppia con i piselli. I rossetti fritti sono stati la ghiottoneria rara della serata. Ottima la qualità della grigliata di

cui si sono apprezzate la freschezza del pesce e la cottura giusta senza bruciature. Grande soddisfazione dei cinquanta commensali per la dotta relazione e la buona cena. (Fabio Giavolucci)

SALSOMAGGIORE TERME

Festeggiato il nuovo Accademico Bonfanti

Il caloroso benvenuto della Delegazione.

La riunione conviviale che si è svolta nella "Trattoria del Teatro" di Fontanelato è stata un momento importante per la Delegazione che ha festeggiato il nuovo Accademico Alessandro Bonfanti. All'inizio del convivio, ha preso la parola il Delegato Rober-

to S. Tanzi che, dopo aver illustrato lo svolgimento e le finalità della serata, ha ufficialmente presentato il neo Accademico e, insieme al Vice Delegato Angelo Campanini, gli ha consegnato l'attestato di appartenenza all'Accademia. Bonfanti, che aveva già partecipato come ospite ad alcune riunioni, ha manifestato vivo interesse per il lavoro svolto a favore della cultura e della valorizzazione delle tradizioni in cucina, esprimendo il suo vivo desiderio di entrare a far parte di questo progetto. (Roberto Tanzi)



Toscana

LIVORNO

Il vitto a bordo delle navi della Marina Militare

Il convegno ha messo in luce l'evoluzione della preparazione dei cibi su navi e sommergibili.

Nella sala riunioni del Circolo Ufficiali della Marina Militare di Livorno "Ammiraglio Mimbelli", il Delegato Sergio Gristina ha organizzato un altro convegno della serie "I cibi e il mare", sul tema "Il vitto di bordo

della Regia Marina e della Marina Militare dal 1900 ai nostri giorni", nell'ambito delle manifestazioni culturali inserite nella "Settimana Velica Internazionale Accademia Navale e Città di Livorno". L'Ammiraglio Roberto Liberi, ricer-

RIMINI

La tradizione della trebbiatura a tavola

Rievocazione dell'antico rito nelle campagne del territorio.

Nella corte della Fondazione Valmarecchia a Novafeltria, la Delegazione ha ancora una volta rievocato il suggestivo rito della trebbiatura come avveniva nelle campagne del territorio. Gli Accademici si sono ritrovati per la tipica cena, che in passato concludeva uno dei momenti più significativi del ciclo agricolo annuale. La trebbiatura, infatti, permetteva di fare un bilancio sull'entità del raccolto dopo un anno di duro lavoro e poneva le basi per la prosperità, o meno, dell'anno successivo. Alla fine della grande fatica, convivialità e divertimento ripagavano degnamente ogni sacrificio. Il Simposiarca Pier Giacinto Celi, come ormai tradizione, ha curato in ogni dettaglio l'organizzazione della serata, proponendo alcuni piatti tipici che si usava gustare nella circostanza: cascioncini e piz-

zelle fritte, crostini con fegatini, lasagne, pollastri ruspanti, piccioni ripieni. Tutte le pietanze sono state realizzate da insegnanti e ragazzi della Fondazione Valmarecchia, impegnata, da alcuni anni, nella ricerca storica per il ritrovamento e la valorizzazione di frumenti dimenticati. Gli Accademici sono stati condotti alla visita guidata di una mostra documentaria dedicata agli antichi mulini della valle e hanno assistito alla macinatura del grano con un vero mulino a pietra, di dimensioni ridotte, predisposto per la circostanza. La serata è stata animata dalla musica delle fisarmoniche e dai canti che hanno accompagnato le danze in un'atmosfera gioiosa, come in passato, quando si cantava e si danzava fino a notte fonda per festeggiare l'abbondanza del raccolto. Una vera festa, molto apprezzata. (Luisa Maria Bartolotti)



catore nel campo dell'alimentazione marinara, ha intrattenuto il pubblico, nel quale si notavano il Segretario Generale Roberto Ariani e il Comandante dell'Accademia Navale di Livorno Flavio Biaggi, sul tema "Mangiar per mare... Menu storici della Marina Militare". È stato fatto notare come i menu di bordo, improntati nel 1800 al

linguaggio francesizzante, siano stati redatti, col passare degli anni, in termini italiani, soprattutto nel periodo posteriore alla Prima guerra mondiale, e altresì come il numero delle portate, molto nutritivo e variegato tra Ottocento e Novecento, si sia ridotto notevolmente, fino ad assumere dimensioni e contenuti che richiamano a



codici nutrizionali e gastronomici corretti. Tali menu hanno accompagnato nel tempo il costante miglioramento delle condizioni di alimentazione del personale a bordo delle nostre navi militari, facendo sì che il vitto sia fra i più razionali, equilibrati e soddisfacenti fra le marinierie mondiali. Nel successivo intervento, l'Ammiraglio Piero

Vatteroni ha trattato il tema "Vita di bordo, la cucina e il vitto sui sommergibili". In principio il vitto consisteva in cibi conservati, poi nuove disposizioni assicurarono la preparazione dei pasti in piccole cucine dotate anche di frigoriferi. A conclusione del convegno, pranzo nelle sale del Circolo Ufficiali. (Gianfranco Porrà)

Marche

MACERATA

La nettarina piatta

Un frutto dal profumo di rosa, gusto dolce e buccia liscia.

L'ultima seduta della Delegazione è stata dedicata alla pesca Saturnia, diventata un prodotto di eccellenza del territorio, in quanto la sua coltivazione si estende per oltre 100 ettari tra le province di Macerata e Fermo. Una pesca che negli anni ha attirato l'attenzione anche di grandi chef che hanno voluto sperimentare, sempre con successo, l'introduzione di tale frutto anche nei piatti della tradizione. La riunione conviviale si è svolta nel ristorante "La Rotonda" di Porto Recanati, dove lo chef German Scalmazzi ha presentato un ottimo menu di pesce in abbinamento, appunto, con la pesca Saturnia. Relatore della serata è stato Marco Eleuteri, che dal padre ha ereditato la grande passione per questa pesca da lui portata nelle Marche quasi 40 anni fa. Eleuteri, oltre a essere un grande esperto di ortofrutticoltura, è anche Presidente di Op Armonia, organizzazione di ortofrutticoltori del Centro-sud d'Italia con 80 associati. La produzione della pesca Saturnia ammonta a 2.000 tonnellate l'anno ma la commercializzazione, fino a ora, è limitata all'Italia. Per il



futuro, è stato avviato il progetto "Anfiteatro", concentrato soltanto sulle "nettarine Saturnia", che hanno la stessa caratteristica delle pesche, e quindi saranno piatte, con profumo simile a quello delle rose, gusto dolce, basso tasso di acidità e buccia liscia. Nel Fermano, un terreno di 32 ettari è stato destinato ad accogliere 60.000 piante. Si prevede di raddoppiare la superficie coltivata e i volumi di nettarine prodotte entro cinque anni. Il progetto, al quale si affiancano la Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche, l'Istituto di frutticoltura della Catalogna e l'Istituto Irta di Pisa, prevede anche un nuovo sistema di irrigazione a goccia, per far arrivare l'acqua alla radice evitando gli sprechi, e la riduzione dell'uso dei fitofarmaci. (Ugo Bellesi)

VERSILIA STORICA

Tutti al mare

Uno splendido tramonto e la bontà delle preparazioni hanno accompagnato la serata.

Come ormai da alcuni anni, è consuetudine dedicare la riunione conviviale di luglio a una visita a uno dei tanti stabilimenti balneari della costa. Il Segretario Bruno Toni, Simposiaria per l'occasione, ha segnalato il "Bagno Montecristo di Ponente". Gli attuali proprietari, Anna, Nicola e il figlio Samuele, lo gestiscono con lo stesso impegno e amore dei propri avi. La seduta conviviale ha avuto come sfondo, oltre al mare, un tramonto splendido e una spiaggia curata e levigata. I proprietari hanno accolto gli Accademici con piccoli *appetizer* in attesa di riunirsi a tavola. Al suono della campana, la Delegata Anna Ricci ha chiesto al Segretario di presentare la nuova Accademica Francesca Arquint alla quale è stato consegnato il pacco dono e apposta la spilla come segno tangibile di appartenenza al sodalizio. Il convivio è proseguito con la presentazione del menu: il cestino croccante di gamberetti di fondale e anellini di cipolle ha riscosso molto successo con



tanto di bis. A seguire, gazpacho con burratina e acciughina del Cantabrico. Per primo lo chef ha preparato gli gnocchetti di patate con frutti di mare ai fiori di zucca. Infine, su richiesta, il baccalà alla livornese, piatto tipico del territorio, che molte volte viene interpretato in modo personale ma che, in questo caso, si è constatato con piacere che la tradizione per la preparazione è stata rispettata. Al termine di una serata, durante la quale si è potuto godere di uno spettacolo naturale strepitoso e di piatti che hanno evidenziato l'accuratezza e la professionalità della preparazione, la Delegata ha invitato i proprietari, unitamente allo chef Andrea e al suo aiuto Manjolo, per ringraziarli consegnando loro alcune pubblicazioni accademiche. (Anna Ricci)

Un grano antico: il *triticum monococcum*

Convegno sulle proprietà di un prodotto coltivato in Mesopotamia già 12.500 anni fa.

I grani antichi - è risaputo - hanno migliori proprietà nutritive rispetto a quelli raffinati, anche perché hanno subito minori manipolazioni. Nelle Marche, da alcuni anni, si è posta l'attenzione su un grano ancora più antico di quelli finora conosciuti, il *triticum*

monococcum, coltivato già 12.500 anni fa. La sperimentazione, con gli anni, ha messo a fuoco due varianti: l'Hammurabi e il Norberto, con caratteristiche preziose per l'uomo. Innanzitutto hanno un alto valore proteico (oltre il 20%), ben superiore a quello dei grani duri e teneri



Laura Gazza del Centro di ricerca CREA (ingegneria e trasformazioni agroalimentari) di Roma. In particolare, si è posto in evidenza che il monococco è un grano molto resistente

oggi sul mercato. Inoltre, bassi indici glicemici e di glutine con un alto livello di vitamine B₂ e B₃. Per non parlare dell'alta digeribilità e della forte capacità antiossidante. La farina integrale Hammurabi è ricca, inoltre, di fosforo, proteine, magnesio, ferro e fibre. Questo il tema del convegno cui hanno partecipato esperti, ricercatori e studiosi della materia con interventi del Consultore della Delegazione Sauro Vittori, docente all'Università di Camerino; del dottor Matteo Ruggeri della Horta, spin off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore a Piacenza, e della professoressa

alle malattie e quindi non necessita di trattamenti fitosanitari. Inoltre, le varianti studiate sono molto rustiche e si adattano bene a climi diversi e a sistemi di coltivazione anche nei terreni poveri, marginali e montani. La pasta integrale di monococco è molto piacevole al palato. Ha concluso i lavori Tommaso Brandoni, AD di Agroservice, azienda specializzata nella ricerca, produzione e commercializzazione di sementi per l'agricoltura, il quale ha sottolineato che delle due varietà oggi sono in commercio non solo le farine ma anche pasta e biscotti. (U. B.)

Abruzzo



"Pinewood": un incontro tra amici

Riuniti, per il terzo anno, i Delegati abruzzesi in una giornata informale ricca di significato.

Nella splendida cornice della marina pinetese, si è svolto, per il terzo anno consecutivo, "Pinewood", organizzato dal Delegato Antonio Moscianese Santori, rivolto ai Delegati abruzzesi. Erano presenti: il CT e Delegato di Chieti, Nicola Dauria; i Delegati di Avezzano, Franco Santellocco Gargano; di Pescara, Giuseppe Fioritoni; di Pescara Aternum, Giuseppe di Gioacchino; di Sulmona Gianni D'Amario; i past Delegati di Pescara e Vasto, Mimmo Russi e Rocco Pasetti, e il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio. La giornata informale è trascorsa in un clima di fraterna amicizia, tra chiacchiere, ricordi e degustazioni, queste ultime di



impronta mediterranea, come richiedeva il luogo. Alla fine della giornata, tutti i Delegati hanno espresso la volontà di proseguire negli anni questo incontro speciale e piacevole, che testimonia un momento ricco di significato, che va ben oltre il valore gastronomico.

Lazio



Protagonista il pesce d'acqua dolce

Le due Delegazioni si sono incontrate al ristorante stellato "La Trota".



con due stelle Michelin. Il tema del menu è stato "Aria, acqua, terra e fuoco", i quattro elementi naturali che si ritrovano tutti nella cucina dei due chef stellati.

A Sandro e Maurizio

Gli Accademici delle due Delegazioni si sono ritrovati presso il ristorante "La Trota" di Rivodutri, situato nel territorio della Delegazione reatina, per la riunione conviviale dei saluti prima delle ferie estive. I rispettivi Delegati, Francesco Maria Palomba e Luca Cipiccia, hanno svolto la funzione di Simposiari. Gli Accademici hanno apprezzato un menu a base di pesce di acqua dolce, selezionato dai Simposiari tra alcune proposte dei fratelli chef Sandro e Maurizio Serva, conosciuti nel mondo per essere tra i migliori interpreti della cucina di questo tipo di pesce, al punto che "La Trota" è oggi l'unico ristorante di pesce di acqua dolce in Europa

Serva, affabili, competenti e perfettamente interscambiabili in cucina, si sono aggiunti nel tempo i rispettivi figli, Michele e Amedeo, che gestiscono la sala. Nel corso della serata, gli chef hanno descritto l'origine, l'idea e la preparazione delle portate, ciascuna con una perfetta esaltazione ed equilibrio di sapori e consistenze delle eccellenti materie prime. Hanno inoltre raccontato alcuni aneddoti della loro vita professionale, rendendo la riunione conviviale particolarmente attraente. Al termine della cena, i Delegati si sono scambiati i guidoncini, ripromettendosi di incontrarsi quanto prima nel territorio della Delegazione ternana. (Francesco Maria Palomba)

LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI

LE ROMANE



Protagoniste del ventunesimo volume della Collana "A tavola con l'Accademia", curata dalle Delegazioni romane, sono le figure femminili che hanno avuto un ruolo rilevante nella vita sociale, gastronomica e conviviale della città. Dalle eroine alle popolane, dalle borghesi alle religiose, dalle ostesse alle chef, un'appassionante sfilata di donne artefici del vissuto delle tradizioni romane in cucina, con le loro storie, gli aneddoti, le curiosità, e la gioia di vivere.



AVEZZANO E DELLA MARSICA

Fucino in festa

Un convegno tra leggenda, storia e futuro.

C'era una volta un pescoso lago, il terzo più grande d'Italia, il cui livello periodicamente si innalzava di 7-8 metri, creando forti disagi ai contadini e all'agricoltura intorno alle sue sponde. L'imperatore Claudio avviò un progetto, parzialmente riuscito, per far defluire le acque, impiegando oltre 30 mila persone. Quando l'impero romano crollò, nessuno si occupò più dei canali di deflusso e il lago capriccioso riconquistò i luoghi. Molti secoli dopo (1875), ci riuscì Alessandro Torlonia e, nei decenni

successivi, il lago fu trasformato in una delle pianure più fertili d'Italia. Tra le produzioni dell'area (14.000 ettari), primeggia (oggi) la "Patata del Fucino Igp". Dall'eccellenza gastronomica allo sviluppo del territorio si è parlato nel convegno-convivio ad Aielli,



ridente e storico paese marsicano. Il tutto frutto della collaborazione convegnistica della realtà consortile marsicana (AMPP, Patata del Fucino Igp) e la Delegazione: un momento di confronto, di analisi, e anche di lancio di alcune innovative ricerche con l'Università dell'Aquila (la professoressa Maddalena Del Gallo e la ricercatrice Marika Pellegrini); con la biologa nutrizionista Annunziata Taccone e la Direttrice del Dipartimento Agricoltura della Regione Abruzzo, Elena Sico. Il Direttore del

Consorzio di tutela, Mario Nucci, ha parlato del nuovo brevetto di produzione di fosforo organico. Il convegno, aperto e coordinato dal Delegato Franco Santellocco Gargano, si è arricchito anche degli interventi dei Delegati di Atri, L'Aquila, Pescara Aternum, Chieti e Sulmona. Le conclusioni sono state affidate al Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, e a Emanuele Imprudente, Vice Presidente Regione Abruzzo e Assessore Agricoltura e Foreste. Ottimo moderatore Antonio Del Corvo, Responsabile Progetti Investimenti Covalpa. È seguita una riunione conviviale, con Simposiarca Arianna Fiasca, nel cui menu sono state utilizzate tutte le 5 varietà della patata (Agata-Agria-Colomba-Labella-Vitelot). (Franco Santellocco Gargano)

PESCARA ATERNUM

In ricordo di un amico

Gli Accademici della Delegazione si sono raccolti per un ultimo saluto ad Arcadio Damiani.

Grande professionista medico, ex primario di senologia all'Ospedale Civile di Pescara, Arcadio era una pedina importante per la Delegazione, sempre pronto, con verve, a parlare di cucina e di tradizioni. Esperto non solo di teoria, ma anche capace di preparare piatti speciali per i suoi amici. Arcadio, scomparso a soli 68 anni, amava scrivere e, data la sua vasta cultura, riversava nei suoi articoli tutte le proprie competenze. Molti sono stati gli articoli, su vari argomenti culinari e di salute alimentare, pubblicati sulla rivista *Civiltà della Tavola*; aveva anche una rubrica sul periodico "La dolce vita". A ogni riunione conviviale interveniva per parlare del simposio, dei cibi e soprattutto delle qualità e dei benefici che potevano apportare alla salute.

Il 14 luglio - lui avrebbe riso pensando al suo funerale nell'anniversario della Bastiglia - gli Accademici della Delegazione si sono raccolti per un ultimo saluto, con la certezza che mai verrà dimenticato e che se un dolce e triste pensiero sfiorerà le menti, un sorriso di un amico affiorerà sulle labbra. (Maria Luisa Abate)



Campania

NAPOLI-CAPRI

Profumo di limoni ad Anacapri

Il ristorante "La Zagara" ha accolto gli Accademici con un apprezzato menu caprese.

Un fresco giardino di limoni, al centro di Anacapri, ha accolto la Delegazione per la riunione conviviale di agosto. La calura estiva, attenuata dagli alberi, e la cortesia del personale di sala hanno reso ancora più piacevole la serata al ristorante "La Zagara" dei fratelli Pollio, locale che completa l'offerta di un raffinato boutique hotel.



Gli Accademici hanno molto apprezzato il menu tipicamente caprese preparato dallo chef Davide Ciavattella, che precedentemente era ai fornelli al ristorante del "Capri Palace". Dopo l'aperitivo al bar della piscina, accompagnato da un "cuoppo" pieno di croccante frittura mista, arrivano in tavola il polpo scottato con agretti e pompelmo e gli immancabili ravioli capresi, una versione speciale dello chef con pomodoro datterino, caviale di basilico e fonduta di mozzarella. Molto apprezzata anche la spigola scottata con patate, olive, capperi e scarola ripassata. Gran finale con il semifreddo al limone, cupola di cioccolato bianco e cuore ripieno di limoncello. (Santa Di Salvo)

Puglia

ALTAMURA

Il pesce... questo sconosciuto

Un'interessante relazione sul consumo più consapevole del prodotto ittico e sull'importanza della biodiversità.

La Delegazione si è riunita numerosa per ascoltare il dottor Antonio Colomnaco, stimatissimo veterinario in Altamura. La relazione si è tenuta presso il ristorante cittadino "Le tre Torri", noto nel territorio per le eccellenti preparazioni a base di pesce. Quale luogo migliore per un'interessante dissertazione sul tema? La cena, alla presenza di numerosi ospiti, ha offerto uno spunto notevole di riflessione sul consumo più consapevole del prodotto ittico e sull'importanza della biodiversità. Il relatore si è soffermato sulla classificazione delle varie tipologie di pescato e sulla loro provenienza. Si è parlato anche del pesce di allevamento con i suoi pregi e difetti. Un'ulteriore considerazione è stata quella relativa al rispetto del ciclo biologico di ogni singola tipologia di pesce, affinché sia data la giusta possibilità di riproduzione, che garantisce poi la sopravvivenza della specie. Avere le competenze per

un acquisto consapevole diventa veramente difficile, nonostante le nuove normative sull'etichettatura del prodotto in vendita impongano l'esposizione del cartellino con le indicazioni delle aree di pescaggio, pezzatura o grammatura e data. La conclusione è quella di affidarsi ai fornitori di fiducia e avere la certezza che le norme in merito, imposte all'esercente, siano rispettate. La serata ha avuto seguito con un'eccellente cena a base di prodotti ittici: salmone affumicato, alici del Cantabrico marinate, carpaccio di tonno, insalata di seppie, gamberetti in cocktail, polpo arrosto su letto di purè di patate, baccalà fritto e cozze gratinate. A seguire, spaghetti alla bottarga con asparagi di mare e peperone crusco e un dessert di deliziose sfogliatelle alla crema calda. Vini: Falanghina biologico Igp 2021 (Tenuta Viglione) e Negroamaro del Salento Igp 2019 (Cantina sociale di Lizzano).
(Rita Lucia Indrio)



Sicilia

CALTAGIRONE

Conferenza sui cambiamenti climatici

Illustri relatori ne hanno messo in evidenza le conseguenze sull'alimentazione e sulla salute.

La Delegazione ha celebrato il ventennale dalla sua costituzione con la conferenza: "I cambiamenti climatici. Conseguenze sull'alimentazione e sulla salute", relatori gli Accademici Stefano Viola (medico) e Gianfranco Venora (biologo).

La manifestazione, coordinata dall'Accademica Colomba Cicirata, si è svolta nella sala di rappresentanza del Palazzo comunale di Caltagirone. Dopo i saluti della Delegata, Gaetana Bartoli Gravina, hanno dato rilevanza istituzionale all'evento gli interventi dell'Assessore alla Transizione ecologica del Comune di Caltagirone, professoressa Lara Lodato, e della dottoressa Angela Foti, Vicepresidente dell'Assemblea regionale siciliana, tra i promotori della legge regionale sulla valorizzazione della Dieta Mediterranea. Gianfranco Venora è entrato nel vivo dell'argomento sottolineando come "La velocità con cui stanno avvenendo i cambiamenti climatici non permette alle specie viventi di adattarsi, provocandone l'estinzione". Con uno sguardo particolare alla Sicilia, egli ha evidenziato che

nell'isola, in 80 anni, si è registrato un aumento medio di 2 gradi centigradi e che solo negli ultimi decenni il fenomeno della siccità sta influenzando il 94% del territorio regionale. Sono dunque in pericolo le coltivazioni più rilevanti, mentre, in soli 5 anni, la coltivazione di frutta tropicale e subtropicale in Sicilia è passata da pochi ettari a oltre 500, a discapito delle colture di agrumi. Le conseguenze del repentino cambiamento climatico sulla salute sono altrettanto allarmanti, ha poi proseguito Stefano Viola: non solo malattie virali, ma aumentano i casi di allergia, di malattie respiratorie e di disturbi dell'umore. Sono più facili le intossicazioni alimentari e le infezioni di ogni genere.

Alla conferenza ha dato il suo prezioso contributo l'intervento del professor Vincenzo Piccione, già Docente di Cambiamenti Ambientali presso la facoltà di Scienze matematiche, fisiche e naturali dell'Università di Catania. Hanno tratto le conclusioni il CT Sicilia Orientale, Vittorio Sartorio, e il Consigliere di Presidenza Ugo Serra.
(Colomba Cicirata)





PIEMONTE

ASTI

16 giugno 2022

Ristorante "Arbiola" di Toni Festa, in cucina Toni Festa e Daniela Goceva. ●Regione Saline 67, San Marzano Oliveto (Asti); ☎0141/856194; info@arbiola.it, www.arbiola.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: selezione di salumi e formaggi nostrani e fritti dell'Arbiola rinfrescati da spiedini di frutta fresca; millefoglie con semi di sesamo ripiena con porro e punte di asparago saraceno di Vinchio; agnolotti "del plin" serviti nel tovagliolo; zuppetta tiepida con legumi; sottiletto di fassona scottato su misticanza dell'orto; sorbetto al melone retato.

I vini in tavola: Cortese del Monferato (Domenico Serra); rosato; Barbera Superiore (entrambi Guido Berta); Moscato (Tenuta del Falchetto).

Commenti: In una location incantevole si è svolta una riunione conviviale, con il buffet degli aperitivi all'aperto. E che buffet... c'era proprio di tutto, frutta compresa. Se prima di assaggiare le bucce di patata fritte gli Accademici erano dubbiosi, in seguito, i bis sono stati numerosi. Dopo una prolusione del Delegato e l'illustrazione del menu da parte del Simposiarca Emilio Torta, l'Accademica Donatella Clinanti ha parlato di minestre, piatto caro a Goria! L'ingegner Domenico Terzano, proprietario della Tenuta ha raccontato la storia del locale, soffermandosi sulla produzione dei vini. Una piacevole e fresca cena primaverile che denota il lo devole impegno e passione di ricerca.

BIELLA

8 luglio 2022

Ristorante "Ristoro Rocchi" di Alessia Ramella Pezza, in cucina Mimmo Fazari, Adriana Roncali. ●Regione San Carlo 3, Graglia (Biella); ☎015/4190991; info@ristororocchi.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del

ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tartarina di bovino adulto piemontese su crema di peperoni dolci; crostoni di pane alle noci con lardo di Arnad e miele; zuppa gratinata di punte di ortiche; rolatina di coniglio con cicorietta spadellata; pesche ripiene su zabaione freddo.

I vini in tavola: Erbaluce di Caluso 2020 (Antonio Longo); Rouge Bouquetin (Cave des Onze Communes); Piemonte Moscato Doc Le Clivie (Dacastello).

Commenti: La trattoria, per la sua raggiungibile posizione nelle Prealpi biellesi e per l'invidiabile panorama, è sempre stata una meta frequentata dagli amanti della natura. La nuova gestione offre prodotti a km 0 provenienti dall'azienda agricola della titolare: mirtilli, ortaggi e formaggi di capra. La cucina, i vini e la birra sono prevalentemente piemontesi e del territorio, con qualche influenza canavesana e valdostana dovute alle tradizioni storiche locali. I piatti serviti sono stati molto apprezzati per la genuinità e presentazione coreografica. Degni di nota sono stati il formaggio di benvenuto, la zuppa di ortiche e le pesche ripiene. Il personale di sala è gentile, premuroso e sorridente.

CIRIÉ

29 giugno 2022

"Trattoria Paesana" di Emme foods events creative, in cucina Mattia D'Angelo e Justin Yip. ●Via G. Cubito 11, Ceretta, San Maurizio Canavese (Torino); ☎cell. 348/7233838; www.byemme.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: vegetazione malesiana e mediterranea; risotto Carnaroli Nasi lemach con acciughe essiccate e fritte e salsa Sambal; tartare di fassone piemontese scottata con noccioline caramellate e salsa di soia e Kangkoong soffritto; pannacotta al latte di cocco con zucchero di palma e palline di tapioca.

I vini in tavola: Riesling dell'Oltrepò Pavese (Dellafiore); Dolcetto d'Asti (Leoncino).

Commenti: La riunione conviviale è stata un abbraccio virtuale tra la cucina piemontese e quella malese che ha ripercorso le essenze di entrambe, ossia la trattoria e lo street food. Gli chef Mattia e Justin hanno riproposto ricette tradizionali piemontesi con un

inserimento di sapori tipici malesiani, esperimento sostanzialmente riuscito con successo. Particolarmente apprezzati gli antipasti/aperitivo dove lo street food ha dato il meglio di sé; con medesimo approccio sono seguite tutte le portate compreso il dessert. Graditi ospiti l'Ambasciatore della Malesia in Italia, Melvin Malik Castellino, e Francesco Tresso.

CUNEO-SALUZZO

25 giugno 2022

Ristorante "Lou Pitavin" di Valeria Ariaudo e Marco Andreis, in cucina Valeria Ariaudo. ●Borgata Finello, Marmora (Cuneo); ☎0171/998188; info@loupitavin.it, www.luopitavin.it; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in periodo invernale; giorno di chiusura mai in periodo estivo. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: Un, due, tre... acciuga; uovo morbido, castelmagno, zucchine e segale croccante; ravioles con burro e crema di latte; polenta di pignulet cumudà con i formaggi delle nostre montagne; cervo ai mirtilli; tris di dolci: semifreddo zabaione, mousse di nocciola, crema cotta alle mele.

I vini in tavola: Arneis; Dolcetto.

Commenti: Gestita da oltre vent'anni da Valeria Ariaudo e Marco Andreis, la locanda è situata a 1.300 mt slm, in una suggestiva borgata del piccolo comune di Marmora, in Valle Maira. Il Simposiarca Giorgio Bramino, con sincera partecipazione, ha ricordato il ruolo svolto dalla popolazione della valle nella ricostruzione del paese nel dopoguerra. Eccellenti i piatti della tradizione preparati da Valeria, con apertura dedicata all'acciuga, la regina della cucina tipica della Valle Maira. Altrettanto indimenticabile, in quanto magnificamente cucinato e servito, il cervo ai mirtilli. Personale di sala, guidato da Marco, sempre cortese e disponibile.

MONFERRATO

27 giugno 2022

"Agriturismo del Luogo" di Agriturismo del Luogo, azienda agricola di Elisa Violi in cucina con la figlia. ●Borgo Garibaldi 6, Brusasco (Torino); ☎011/9151106; cell.333/2366516; www.agriturismo-delluogo.it; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai nel weekend, festivi e prefestivi. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: selezione di salumi e formaggi, verdura in pastella e

fritta; insalatina di gallina con sedano e noci, sformato di zucchine e crema di grana; riso Carnaroli, castelmagno e ortica; fantasia di carpione; torta di mele e crème caramel.

I vini in tavola: Spumante da uve Arneis (Albarossa); Piemonte Moscato rosé spumante.

Commenti: Prima riunione conviviale con Accademici e ospiti della Delegazione; serata gioviale inserita in un contesto storico unico. La cucina della chef Elisa Violi, semplice e genuina, dovuta all'utilizzo di materie prime di produzione propria. Ottimi i salumi, prodotti nel proprio allevamento del suino nero parmense, praticamente allo stato semibrado.

NOVARA

8 giugno 2022

Ristorante "Al Cavet 77" di Milanesi, Migliavacca, Buono, Campanella snc, in cucina Manuel Campanella e Matteo Migliavacca. ●Via IV Novembre 23, Tornaco (Novara); ☎0321/1970367; alcavet77@gmail.com, www.alcavet77.it; coperti 70+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e martedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: polpette di tonno e ricotta; quenelle di baccalà su tegola di polenta al nero di seppia; crostino con pâté di fegato di coniglio; risotto "razza 77" con asparagi, mantecato con tuorlo d'uovo, coulisse di parmigiano reggiano; tagliata di fassona alle noccioline "tonde e gentili" delle Langhe e burro di Crodo; torta di riso razza 77 al cioccolato e profumo d'arancia.

I vini in tavola: Sauvignon Blanc Doc Tra Donne Sole 2021; Barbera d'Asti Superiore Docg La luna e i falò 2018; Brachetto d'Acqui Docg Il Furetto (tutti Vite Colte, Cantine di Barolo).

Commenti: Riunione conviviale sul riso razza 77. Il Simposiarca Flavio Dusio ha illustrato con competenza la storia di questo riso, nato nel 1941, in auge sino al 1965 e soppiantato nel 1978 da altre razze più semplici da coltivare e con maggiori rendimenti per ettaro. Tornaco è, con altri 5 paesi della provincia di Novara, uno dei comuni abilitati alla coltivazione di questo riso che nel 2018 ha ottenuto dalla Regione Piemonte il riconoscimento di Pat. Menu con due piatti di riso 77: risotto ben mantecato e torta di riso al cioccolato. Buone le polpette di tonno e la tagliata di fassona; graditi e ben abbinati i vini. Servizio giovane.

PINEROLO 21 giugno 2022

Ristorante "Taverna degli Acaja" di Giancarlo Pilutza e Fabrizio Finotti, in cucina Fabrizio Finotti. ●Corso Torino 106, Pinerolo (Torino); ☎0121/794727; acaja@tavernadegliacaja.it, www.tavernadegliacaja.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie 1° - 8 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: tacos di seppia e pistacchi di Bronte; tortelli di melanzana, stracciatella e pomodori; scaloppa di pescato agli asparagi; cannolo di ananas, cioccolato bianco e coulis di passion fruit.

I vini in tavola: Metodo classico (Berlucchi); Bellone bianco Igt (Cantina Casale del Giglio); Moscato (Saracco).

Commenti: Nel corso degli anni, questo elegante ristorante ha affiancato ai piatti di carne un numero sempre più significativo di portate a base di pesce. E proprio ai prodotti ittici è stato dedicato il menu della riunione conviviale, organizzata per festeggiare i 40 anni di vita accademica di Antonino Riggio. La seppia cotta a bassa temperatura e poi finemente affettata restituiva un sapore intenso; molto buoni i tortelli per la combinazione - davvero riuscita - di sapori e consistenze; ineccepibile nella sua (apparente) semplicità la scaloppa. Il cannolo ha entusiasmato meno gli Accademici, così come i vini, buoni ma forse non tutti all'altezza del menu.

TORINO 29 giugno 2022

Ristorante "Villa Somis" di Guido Roncolato, anche in cucina. ●Strada comunale Val Pattonera 138, Torino; ☎011/6312617; info@villasomis.it, www.villasomis.it; coperti 150+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: pescatrice con emulsione di taggiasche e arancia; Carnaroli "Aironi" con robiola di Roccaverano, timo, miele di castagno e noci; cernia al gratin mediterraneo; mini pesche con nocciolo di gianduia e nocciole.

I vini in tavola: Alta Langa Docg Ca' du Sindic millesimato 2015 (F.lli Grimaldi); Fallegro Langhe Doc Favorita 2020 (Gianni Gagliardo); Langhe Doc Nascetta 2021 (Michele Reverdito); Sauvignon Tra Donne Sole Piemonte

Doc 2020 (Vite Colte); Moscato d'Asti 2021 (La Tribuleira).

Commenti: Riunione conviviale caratterizzata da un interessante percorso di abbinamento dei piatti con vini rigorosamente piemontesi, in cui il giovane chef Guido Roncolato, che da poco ha preso il timone di Villa Somis, ha proposto un menu equilibrato preceduto da un ricco aperitivo di salumi, formaggi, verdure in tempura e focacce, veramente piacevole. A tavola, molto apprezzati la rana pescatrice e il risotto; più controversi i pareri sulla cernia gratinata la cui crosta per molti è parsa un po' troppo spessa. Grande successo per il dessert, insolito e goloso. Vini ben abbinati ai piatti, preceduti sempre da una breve presentazione per meglio gustarli.

TORINO LINGOTTO 21 giugno 2022

Ristorante "Osteria Andirivieni" di Raggio Onlus, in cucina Valter Marco Bettin e Giulia Brunasso Cipas. ●Via Edoardo Rubino, 43/A, Torino; ☎011/19503860; andirivieni@coopraggio.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: uovo cotto a bassa temperatura con erbe di campo e caprino; riso integrale con aglio orsino, pepe di Timut e canditi di zenzero; filetto di maialino cotto a bassa temperatura su crema di peperoni e friggelli; melanzana, orto di verdure salsa al basilico e ricotta salata; dolce pan perdù con gelato al pepe e ciliegie.

I vini in tavola: Bollicine Poco Dopo un Ferragosto (Lusenti); Freisa di Ca' del Prete (La Borbogliosa); Freisa di Chieri (Cascina sperimentale dell'Università di Torino); Marsala (Baglio Baita Alagna).

Commenti: Riunione conviviale di inizio estate dedicata ai vini naturali e biologici. Valter Cantino ha chiamato come relatore il professor Vincenzo Gerbi (Università di Torino), prolifico autore, membro del Consiglio della Fondazione Giovanni Dalmasso, nonché membro corrispondente dell'Accademia dei Georgofili di Firenze, che ha parlato della caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale dei vini, dell'applicazione delle biotecnologie alla loro fermentazione e dell'evoluzione dei processi di vinificazione. Molto apprezzata la degustazione tecnica comparata tra vini tradizionali e biologici. La serata si è conclusa

con la consegna all'Accademico Carlo Conti del Diploma di appartenenza venticinquennale.

VAL D'OSSOLA 23 giugno 2022

Ristorante "La Quartina" di La Quartina di Laura Profumo e c. s.a.s., in cucina Laura Profumo. ●Via Pallanza 20, Mergozzo (Verbania); ☎0323/80118, cell. 335/6228580; info@laquartina.com, www.laquartina.com; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie solitamente a novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: treccia di salmerino marinata con cipolla rossa, bacche di ginepro, pepe rosa e citronette; ravioli vegetariani alle ortiche con burro nocciola e parmigiano; filetti di pesce persico dorati alla salvia; millefoglie con fragole, gelato alla crema e panna.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (De Faveri); Chardonnay del Piemonte; Grignolino d'Asti (entrambi Franco Roero); Moscato Vigna Senza Nome (Braida).

Commenti: Il breve temporale estivo al momento dell'aperitivo non ha turbato la bella riunione conviviale dedicata al pesce di lago, svoltasi presso la terrazza panoramica del ristorante, con una splendida vista sul lago di Mergozzo. In apertura di cena, un'ottima treccia di salmerino marinata con cipolla rossa, bacche di ginepro, pepe rosa e citronette, senza dubbio il piatto più apprezzato dai commensali. A seguire, buoni i ravioli vegetariani alle ortiche; i filetti di pesce persico dorati alla salvia e il millefoglie con fragole. Inevitabili i complimenti di tutti alla chef Laura, oltre che per la buona cucina, anche per la cortesia e la disponibilità.

VERCELLI 21 giugno 2022

"Trattoria del Soggiorno" di gestione familiare, in cucina Andrea Marucco. ●Via Cernaia 2, Gattinara (Vercelli); ☎0161/826896; info@trattoriadelsoggiorno.it, www.trattoriadelsoggiorno.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio; agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: fiori di zucca farciti con ricotta e salsa al pepe nero; agnolotti ai tre arrosti; aletta di vitello alle due senapi con crema di patate al limone; gelato meringato con zabaione al Marsala.

I vini in tavola: Mimo Cantalupa 2020; Coste del Sesia 2020 (Paride Iaretti).

Commenti: La Delegata ha colto l'occasione per "fare" un po' di cultura culinaria, con un *excursus* su agnolotti e zabaione. Una piccola trattoria di antico corso, ricca di fascino: volte a botte con mattoni a vista che avrebbero storie da raccontare a partire dal lontano 1920, anno della sua apertura. Lo chef Andrea Marucco ha proposto una cucina autentica legata al territorio, ma non senza qualche sorpresa e innovazione, come i fiori di zucca ripieni, farciti con ricotta e accompagnati da una salsa al pepe nero. Grande attenzione alla qualità delle materie prime e alla lavorazione: pasta, pane e dolci rigorosamente fatti in casa. Nell'occasione, l'ingresso del nuovo Accademico Gino Taricone.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 29 giugno 2022

Ristorante "Bella Hotel & Restaurant" della famiglia Biondo. Direttore e maître Fabio Zugno, in cucina Raffaele Cerrato. ●Via Preone 6, Porto di Portese, San Felice del Benaco (Brescia); ☎0365/626090; info@bellahotel.com, www.bellahotel.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 7 gennaio - 10 febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: filetti di persico reale del Garda dorati; spaghetti monograno Felicetti alla carbonara di lago; coregone del Garda alla griglia con radicchio trevigiano brasato; lime tarte.

I vini in tavola: Bolle di Micaela brut rosé e rosa (Conti Thun); Lugana (Zenato).

Commenti: La storia del "Bella" nasce già agli inizi del 1900, anche se non si ha documentazione fino al 1908, anno in cui fu affissa per la prima volta una licenza ufficiale di affitta camere, ristorante e bar. Con gli anni, da piccolo hotel con locanda



LOMBARDIA segue

si passò a una proposta palesemente più raffinata.

ALTO MILANESE 16 giugno 2022

Ristorante "Buongusto" di Buongusto. ●Via Cornaredo 10, Rho (Milano); ☎02/9311220, cell. 339/3140065; coperti 120+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì; martedì e mercoledì sera. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: panzanella fragole, gamberi e riduzione di aceto balsamico; tagliolini di pasta fresca con crema di datterini, bufala e parmigiano verde; filetto di branzino in foglia di banana con pomodorini, olive taggiasche e capperi; tiramisù della casa.

I vini in tavola: Gran cuvée millesimato (Maschio).

Commenti: Location essenziale, niente sfarzi, minimalista ma accogliente, (peccato manchi l'aria condizionata!) quella del ristorante gestito dai coniugi Salvatore Ferrante (in sala) e Rosy Repossini (in cucina) in modo efficiente. I cibi proposti spaziano dalla tradizione all'innovazione e vengono suggeriti percorsi sempre nuovi attingendo anche a ricette firmate di chef stellati. Così infatti è avvenuto per la panzanella con fragole e gamberi (ripresa da quella famosa di Eugenio Boer) cui hanno fatto seguito primo e secondo molto curati con ottimo tiramisù finale. Locale da rivisitare in periodi più freschi.

LARIANA 14 giugno 2022

Ristorante "Al Limoneto" di gestione familiare, in cucina Carmelo Sciarabba. ●Via Regina 26, Carate Urio (Como); ☎031/400260, cell. 334/6212007; info@ristoranteacquadolce.it, www.ristoranteacquadolce.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,45.

Le vivande servite: trota in ceviche estrazione di mela verde e sedano, meringa al pepe di Timut; agnolotti ripieni di fava liquida, cardoncelli, semuda e sugo vegetale; lucioperca, crosta di mais, salsa siciliana; reinterpretazione della miascia.

I vini in tavola: Domasino Sorsasso bianco.

Commenti: Un'unica grande vetrata separa i tavoli dal sempre mutevo-

le e meraviglioso panorama offerto dal "lago più bello del mondo". Ciò sarebbe più che sufficiente per assicurare comunque la buona riuscita di una cena, ma lo chef ha saputo aggiungere ulteriore incanto con le sue preparazioni ricche di creatività e di rispetto per i prodotti accuratamente selezionati. Eccellente la trota (rigorosamente pescata) e particolarmente interessanti gli agnolotti. Un assaggio non previsto dal menu e offerto gentilmente, a seguito di una richiesta del Delegato (lingua di vitello, bagnetto verde e bottarga di tuorlo d'uovo), ha ottenuto il plauso incondizionato.

LODI 14 luglio 2022

Ristorante "Cascina Sesmones-Spazio Molino" di Spazio Molino, in cucina Alessio Ramazzotti. ●Cascina Sesmones, Cornegliano Laudense (Lodi); ☎0371/35041; info@spaziomolino.com, www.spaziomolino.com; coperti 45+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 6,83.

Le vivande servite: calice di spumante e "pesin fritti"; lavarello in saor; missultit su crostone di pane profumato all'arancia; risotto alla certolina con gamberi di fiume; luccio con polenta grigliata e cipolla di Tropea; torta di Lodi.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumantizzata (36 mesi sui Lieviti); Chardonnay; Merlot (tutti Cantina Di Lenardo).

Commenti: Ai fornelli gli Accademici ritrovano Alessio Ramazzotti, vecchia e apprezzata conoscenza proveniente da un altro ristorante cittadino e ne riconoscono la mano di continua ricerca, fatta di solidi acuti e qualche caduta. Ottimi i pesciolini, i missultit e soprattutto il risotto. Buono il lavarello, ma troppo differente da un vero "saor". Insufficiente il luccio che poi un luccio non era, ma un lucioperca, solo apparentemente parente del primo, ritenuto inconsistente e insapore. Ottimi i vini proposti, peccato che il Merlot non sia stato servito. Molto bello lo spazio all'aperto nella vecchia aia della cascina completamente ristrutturata.

MILANO DUOMO 16 giugno 2022

Ristorante "Particolare Milano" di Tiraboschin srl, in cucina Andrea Cutillo. ●Via Tiraboschi 5, Milano; ☎02/47755016, cell. 338/6048520; in-

fo@particolare.com, www.particolaremilano.com; coperti 50+40 in giardino interno (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a Ferragosto; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: raviolo croccante, baccalà mantecato, patate, salsa limone e pepe; polpo tre cotture, patate viola, sedano, olive taggiasche, pomodorini confit; risotto al parmigiano, pesto in polvere, carbone vegetale, crème fraîche e crudo di gambero; calamari alla griglia, nero di seppia, piselli e zenzero; mezza sfera, gelato al pistacchio, salsa all'arancia, crumble di mandorle.

I vini in tavola: Gran Cuvée Particolare brut rosé; M.L.O Viognier - Toscana Igt 2021 (entrambi Tenuta del Buonamico).

Commenti: Cucina mediterranea con qualche contaminazione internazionale. Le Simposiarche, A. Gersony e M. L. Mandelli, hanno scelto un menu di pesce, con piatti strutturati per esaltare al massimo l'ingrediente principale senza eccessivi virtuosismi. La qualità e l'elaborazione dei piatti hanno riscosso il favore dei commensali. Il servizio efficiente e cortese ha contribuito al successo della serata. Nel corso della cena, Anna Lanzani, Vice Delegata di Buenos Aires, ha intrattenuto su "Gelato in alta quota. Alla ricerca del gelato perfetto ... in Bolivia". In chiusura, un meritato applauso alla squadra che ha creato il locale: lo chef Andrea Cutillo, il sommelier e maître Luca Beretta e il manager Mino Traversi.

MILANO NAVIGLI 30 giugno 2022

Ristorante "La Forestina" di La Forestina ssa. ●Cascina Forestina, Cisliano (Milano); ☎02/90389263, cell. 380/1994068; info@laforestina.it, www.laforestina.it; coperti 110. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° - 8 gennaio; 16 - 24 agosto; giorno di chiusura lunedì - mercoledì; giovedì e venerdì a pranzo; sabato e domenica sera. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: salametto di bovino adulto varzese, crostino alla pancetta con miele d'acacia, focaccia virgiana con stracchino ed erbe odorose, formaggella fresca con cipolla rossa caramellata, zucchine in carpione con foglie di alloro, uova ripiene bicolore con crema di taleggio, lonza al forno con salsa verde; risotto al basilico rosso mantecato con grana lodigiano; tagliata di bovino adulto varzese con contorni dell'orto; crostata della Forestina.

I vini in tavola: Pinot Nero frizzante vinificato in bianco Doc Limodoro 2021 (Bosco Longhino); rosso Roverone 2020 (Nettare dei Santi); Moscato spumante V.S.Q. metodo Charmat Criso 2021 (Bosco Longhino).

Commenti: A tema la cucina bucolica, la Delegazione ha esplorato profumi e sapori accompagnati dalle parole di Niccolò Reverdini. Nell'area protetta del Parco Sud, un percorso e un racconto della biodiversità: dal bosco millenario di Riazzolo, agli allevamenti all'aperto di razze autoctone e agli orti biologici, fino alla tavola che ha trasformato una materia prima d'eccellenza in piatti di tradizione rurale milanese. L'uovo, lavorato con le foglie di amaranto, e la tagliata di bovino varzese sono stati fra i più apprezzati. Presente Maria Luisa Mandelli, Delegata di Milano Duomo, CT Lombardia Ovest e altri ospiti.

SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 23 giugno 2022

Ristorante "Club House 1.3" di Mattia e Riccardo Cagna, in cucina Mattia Cagna. ●Via Learco Guerra 12, Viadana (Mantova); ☎0375/062957, cell. 339/3166578; props.cagna@gmail.com; coperti 140+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto e Natale; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: carpaccio marinato al sale aromatico con caprino e zucchine; agnolotto del plin tradizionale; medaglione in doppia cottura con la sua salsa in riduzione e contorno di patate, cremoso allo yogurt con coulis di fragole e terra al cacao.

I vini in tavola: Maso Nero Trento Doc; Zweigelt 2020 (Cantina Valle Isarco); Pinot Nero (Maso Poli).

Commenti: Il ristorante è la porta di accesso allo stadio del rugby della squadra del Viadana 1974 e oltre agli appassionati della palla ovale e dei loro riti è in grado di ospitare anche gli appassionati della buona cucina. Il Simposiarca Francesco Besana ha fatto predisporre per la cena un menu con ingrediente principale la carne di Blu Belga, proveniente da un allevamento posto nei pressi del locale. Tutte le portate sono state molto apprezzate, dall'antipasto di carpaccio marinato al sale aromatico con caprino e zucchine, al secondo che presentava il medaglione in doppia cottura con la sua salsa, molto buoni anche il primo e il dessert. Ogni por-

tata è stata abbinata, dal sommelier, a un vino.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE 23 giugno 2022

Ristorante "Corte del Lupo" di Luigi Brega, in cucina Paola Colonghi. ●Via Circonvallazione 9, Golferenzo (Pavia); ☎0385/909945, cell. 345/8820467; info@cortedelupo.wine; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: fior di zucca ripieno di caciocavallo podolico, cetriolo in osmosi e coulis di datterino; conchiglioni ripieni di pescato secondo mercato, bietola sauté, salsa alle vongole e bottarga di muggine polverizzata; risotto mantecato al bettelmat, erbe fini, zucchine baby (per chi non gradisce il pesce); coscia d'anatra cotta in confit, composta di melanzane, bacon croccante e mousse di patate alle erbe aromatiche; zuppetta di pepe Sichuan, duroncini marinati al Moscato di Volpara e gelato alla liquirizia.

I vini in tavola: Mun Caru Pinot Nero metodo classico (Manuelina, Santa Maria della Versa); Il Ribald Barbera Doc (Finigeto di Aldo Dellavalle); Moscato di Volpara (Montegrosso di Giacomo Comaschi).

Commenti: Locale accogliente e raffinato nel suggestivo paese di Golferenzo, più un tipo di cucina un po' diversa da quella solita dell'Oltrepò... uguale serata perfetta! Piatti squisiti (insolito, fresco e delizioso il dessert) e vini di ottima qualità. Un servizio molto attento, diretto dalla signora Paola, ha contribuito alla riuscita della riunione conviviale gradita da tutti i commensali, che, per la verità, non erano in gran numero ma, ormai, è appurato che "meno siamo... meglio stiamo". Un vero peccato per chi non c'era!



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE 7 luglio 2022

Ristorante "Taibon 1885" di Karin Taibon. ●Strada al Plan Dessora 41,

San Vigilio di Marebbe (Bolzano); ☎0474/501018, cell. 348/8137425; www.restaurant-taibon-1885.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie aprile, novembre; giorno di chiusura martedì a pranzo. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: tirtlen con ripieno di ricotta ed erbe di montagna, Canci Checi farciti con ricotta e patate della Pusteria; ravioli alle radici di prezzemolo con carpaccio di trota salmonata affumicata; gnocchi tricolore affumicati con legno di cirmolo con spugnole e formaggio di malga affinato in grotta; tris di capretto: costicine alla griglia, rotolo di pancia farcito, spalla stufata; gelato fior di latte con germogli di pino mugugo su frolla di burro di malga e grano saraceno.

I vini in tavola: Cuvée extra brut (Pojer e Sandri); Müller Thurgau Sass Rigais 2016 (Manni Nössing); Pinot Nero Carlotto 2019 (Mazzon).

Commenti: Riunione conviviale organizzata alla perfezione dal Simposiarca Vendramin. Il ristorante segue una chiara filosofia di qualità e ricerca delle materie prime, di collaborazione con i produttori locali e di sostenibilità. Questa scelta, unita alla tecnica e alla fantasia dei tre giovani chef, paga: le erbe di montagna davano una decisa e gradita caratterizzazione ai tirtlen; l'affumicatura degli gnocchi risultava determinante nell'amalgama cremoso con il formaggio; il fantastico tris di capretto, proveniente dalla vicina Braies, trovava l'apice nel rotolo di pancia, pietanza tanto rara quanto morbida e piacevole al palato; sulla freschezza del mugugo si appoggiava il delicato e gradito gelato.

ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO 23 giugno 2022

Ristorante "La Casina" di Ristorante La Casina, in cucina Giada Miori. ●Località La Casina 1, Drena (Trento); ☎0464/541212; info@ristorantelacasina.com, www.ristorantelacasina.com; coperti 60. ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,72.

Le vivande servite: zuccolina farcita con speck e formaggio casolet, pane e olio del Garda trentino; pappardelle alla clorofilla, ragù di vitello e asparagi; coscia di coniglio del Bleggio, polentina morbida di Storo e verdure di stagione; bignè con vellutata alla nocciola e caramello salato montato.

I vini in tavola: Trento Doc millesimato 2017 (Revi); Trento Doc rosé millesimato 2017 (Revi); Chardonnay 2018 (Martinelli); Teroldego Rotaliano classico 2018 (Martinelli); Moscato 2020 (Revi).

Commenti: Riunione conviviale estiva, organizzata dalla Simposiarca Francesca Manfrini, molto apprezzata dagli Accademici per l'amenità della struttura e della location, ma, soprattutto, per le materie prime, locali e genuine, utilizzate per la preparazione delle pietanze. Molto graditi anche i vini, serviti con interessante e dotta presentazione, che ha consentito di coglierne il giusto abbinamento con i piatti degustati. Servizio molto attento e gentile.

TRENTO PADOVA 5 giugno 2022

Ristorante "Locanda Margon" di Gruppo Lunelli, in cucina Edoardo Fumagalli. ●Via Margone di Ravina 15, Trento; ☎0461/349401, cell. 345/6165893; contact@locandamargon.it, www.locandamargon.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie ultima settimana di dicembre; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: sfoglia di primavera, bouquet di verdure fondenti al trentingrana e asparagi della Val d'Adige; risotto allo zafferano del Monte Bondone, limoni del Garda e mortandela della Val di Non; guancetta di manzo scottata, cuore di lattughino e salsa alla senape; zabaione freddo alla grappa Solera di Segnana e lingue di gatto.

I vini in tavola: Ferrari Maximum Blanc de Blanc Villa Margon 2019; Aliotto 2018 (entrambi Tenute Lunelli); Montefalco Sagrantino passito 2016.

Commenti: Nella splendida cornice della "Locanda Margon", in una radiosa giornata di sole, si sono ritrovati gli Accademici della Delegazione di Padova in visita a quelli di Trento. Il menu individuato dal Delegato trentino Stefano Hauser e dal Segretario Carlo Colombo Manfroni prevedeva piatti di stagione con prodotti del territorio. Lo chef stellato Edoardo Fumagalli, con la sua nota abilità, ha saputo creare un insieme delicato e gradevole che i convitati hanno molto apprezzato, anche per la sua semplicità. Doveroso il plauso per l'ottimo abbinamento con i vini e per il servizio signorile e senza attese. La

giornata si è conclusa con la visita ai cinquecenteschi affreschi di Villa Margon.



VENETO

ALTO VICENTINO 27 giugno 2022

Ristorante "Amabile" di Giannico Amabile e famiglia, in cucina Giannico Amabile e Silvia Soldà. ●Contrà Carlotti 5, Gambugliano (Vicenza); ☎0444/552059; trattoriaamabile@gmail.com; coperti 180+80 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 15 giorni in gennaio e 15 giorni in giugno; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: antipasto freddo della casa; pappardelle al sugo di colombino; lo spiedo vicentino della tradizione con polenta onta, patate arrosto, fagioli stufati e germoglio in insalata; dolci misti della casa.

I vini in tavola: Montecchi Durello Pas Dosé 2013 metodo classico 66 mesi+ su lieviti selezionati (azienda agricola Bellaguardia); Lessini Durello Riserva Doc 2015 metodo classico 60 mesi+ sui lieviti (azienda agricola Casa Cecchin).

Commenti: I Simposiarchi Marco Caltran e Daniela Carlotto, poiché il clima era torrido in pianura, hanno organizzato una splendida serata in collina a base di spiedo tradizionale vicentino. Dopo l'antipasto con insaccati locali, si passa a un buon piatto di pappardelle fatte in casa, tirate a mano, con un sugo di colombino, per proseguire poi con il piatto forte della serata, ossia uno splendido spiedo di piuma della tradizione vicentina con i suoi contorni e l'immancabile polenta "onta". Infine, i dolci della casa e l'amaro di Casa Carlotto. Eccezionale anche l'abbinamento dei vini, scommessa vinta dal Simposiarca Caltran, con i Durelli del territorio vinificati con metodo classico.

CORTINA D'AMPEZZO 28 giugno 2022

Ristorante "Col Druscì 1778" di Luca Sudio, in cucina Luca Ursella e Simone Michelin. ●Col Druscì, Cortina



VENETO segue

d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/862372, cell. 340/5807250; gastronomia@freccianelcielo.com, www.freccianelcielo.com; coperti 80+100 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie fuori stagione; giorno di chiusura la sera. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: polpettine di cervo con salsa di peperoni; roast-beef di capriolo con salsa di bieta, maionese al cren e puccetta croccante; risotto ai funghi porcini con salsa al prezzemolo e puccia croccante; gnocchetti di patate al ragù di cervo con salsa di cicoria, fondutina di malga e crumble al cacao amaro; filetto di cervo con salsa alla bieta, ciliegie e patate all'ampezzana; filetto di manzo; mousse di ciliegie con cioccolato fondente e meringa.

I vini in tavola: Prosecco Doc Lùn; Chiaretto di Bardolino Dop 2021 Campo delle Rose Ca' De' Rocchi; Primitivo di Manduria Dop 2019 Imperio LXXIV Feudo Croce; passito bianco Veneto Igt 2011 (tutti Tinazzi).

Commenti: La riunione conviviale, vissuta tra terra e cielo, era attesa dallo scorso anno. Una serata diversa dalle altre: molto interesse ha infatti destato il collegamento con la base italo-francese Concordia, in Antartide, che ha tra le altre cose coinvolto nella vita quotidiana dei ricercatori da un punto di vista scientifico e alimentare. Terminato il collegamento, il convivio è continuato nella sala superiore del rifugio, dove il menu a base di carne ha ottenuto ampio consenso. Particolarmente graditi il risotto ai funghi porcini, seguito dagli gnocchetti al ragù di cervo, così come l'abbinamento con i vini. Attento e accurato il servizio.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 5 luglio 2022

Ristorante "Oasi Val Pisani" di Katia Bellan, anche in cucina. ●Via Ca' Pisani 23, Porto Viro (Rovigo); ☎328/9720481; www.oasi-val-pisani.business.site; coperti 70. ●ParCHEGGIO privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: bocconcini di cefalo fritti; cozze di Scardovari in brodetto rosso con salicornia; risotto di pesce; grigliata di anguille, seppie, sgombri e sogliole; peperoni, melanzane e zucchine alla griglia; zuppa inglese.

I vini in tavola: Vino bianco frizzante e vino bianco fermo in caraffa.

Commenti: Il locale si trova immerso tra terra e acqua, nelle valli del Delta del Po, e offre una cucina di pesce locale in preparazioni del tutto tradizionali. La cena è molto ben riuscita e sono stati apprezzati moltissimo gli antipasti, il risotto e la zuppa inglese, mentre la grigliata, che doveva essere il piatto clou della serata, ha evidenziato qualche problema di cottura. La squisita accoglienza e la particolarità dell'ambiente, costruito a somiglianza di un tipico "casone di valle" con un grande camino al centro della sala, hanno contribuito alla piacevolezza della cena e così meritati applausi ha ricevuto alla fine la signora Katia Bellan che gestisce questo locale dal settembre del 2021.

TREVISO 9 giugno 2022

Ristorante "Mardivino" di Mardivino srl di Francesco Colaianni, in cucina Francesco Colaianni. ●Via del Nascimben, Treviso; ☎0422/346542, cell. 335/7894502; mardivino@ned.it, www.ristorantemardivino.it; coperti 55+30 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, sabato a pranzo. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: panzerottini ripieni di fiordilatte e pomodoro, pettole con verdure e tonno, bruschette alla crudaiola; seppioline novelle ripiene di verdure gratinate con briciole di taralli su parmigiana di melanzane e coulis di pomodoro San Marzano; orecchiette baresi con polpo di scoglio, pesto di pomodori secchi, rucola e scaglie di mandorle tostate; rombo chiodato cotto in crosta di pane con pomodorini, olive e capperi; bocconotto pugliese con salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco brut Doc Treviso (azienda agricola Spigagnol Colbertaino di Vidor); Chardonnay Igt 2021 (Ornella Bellia).

Commenti: Cena impostata come escursione nella cucina tipica pugliese, terra d'origine di Francesco Colaianni. Di buona qualità gli "stuzzichini" di apertura che hanno preparato piacevolmente alle seppioline l'originalità delle quali ha un po' sorpreso i commensali facendo riscontrare valutazioni non uniformi. Più omogenea la valutazione delle orecchiette, piatto probabilmente più sperimentato; elevato il gradimento del rombo e del bocconotto servito come dessert. Adeguati i vini, correttamente abbinati e, per scelta, limitati a due tipi.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE 15 giugno 2022

Ristorante "Enoteca di Sgonico" di Mitja Riolino, in cucina Neva Riolino. ●Sgonico 15, Sgonico (Trieste); ☎040/2296623, cell. 348/8512625; enoteca.sgonico@hotmail.it, www.bbsgonico.com; coperti 32+40 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: baccalà mantecato con fiori di finocchietto selvatico; straciatella con acciughe del Cantabrico; gamberi rosa con lime, bianchera, pepe di Sichuan; tartare di tonno all'avocado; gnocchetti sardi verdi con crema di pomodoro e ricotta affumicata zidarich; calamari con prosciutto del Carso e aceto balsamico di Modena; frittura di gamberetti rossi; crostata di fragole al Gran Marnier.

I vini in tavola: Champagne Aoc brut (Veuve Pelletier); COF Pinot Bianco Myò 2020 (Zorzettig).

Commenti: Con folta partecipazione di Accademici, la riunione conviviale si svolge in Carso, nel confortevole dehors dell'Enoteca, all'insegna del tema "Mare & Carso", elementi fondanti dell'ambiente e della cultura di Trieste. Dopo la prolusione sui rilevanti aspetti gastronomici e culturali che da sempre legano il golfo di Trieste e l'altipiano nel quadro mitteleuropeo, si è passati a degustare la sequenza dei piatti in menu, con pietanze che hanno suscitato vivo entusiasmo, come i gamberi rosa, la tartare di tonno, la crostata di fragole, accompagnati da vini che hanno valorizzato le ottime materie prime sulle quali la cucina ha operato con maestria. Il plauso dei commensali ha concluso il convivio.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA 14 giugno 2022

Ristorante "Officine degli Apuli" di Officine degli Apuli | Mali srl. ●Via San Lorenzo 4, Bologna; ☎051/236042, cell. 347/1082393; info@officinedegliapuli.com, www.officinedegliapuli.com; coperti 170+80 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: tagliere di terra freddo e caldo (capocollo di Martina Franca, soppressata dolce, salsiccia al finocchietto, pecorino canestrato Dop, caciocavallo silano Dop, nodino di Martina Franca, pomodori secchi e lampascioni, scamorzina in pancetta, purea di fave e cicoria e parmigiana di melanzane); polpo alla griglia su purea di fave e cicoria; ricotta fresca delle Murge con fioroni caramellati.

I vini in tavola: Rosato Susumaniello Igt Torre Testa (Tenuta Rubino).

Commenti: Un elegante cortile attorniato da piante ha fatto da sfondo all'ultima riunione conviviale prima della sosta estiva, che ha esplorato alcuni capisaldi della cucina pugliese. Sin dall'antipasto, sul tavolo si sono succeduti prodotti tipici (alcuni corredati da Dop), dai formaggi e salumi agli assaggi di pietanze calde, al polpo con fave del secondo, al dolce di ricotta delle Murge. Tuttavia, l'approccio al cibo non sarebbe stato lo stesso senza la colta e approfondita introduzione del Simposiarca Francesco Capomolla, che ha saputo render conto delle specificità della cucina pugliese e del legame con il territorio dei prodotti che i convitati avevano nel piatto.

BOLOGNA-SAN LUCA 23 giugno 2022

Ristorante "Tramvia" di Antonio Gasperini, anche in cucina. ●Via G. Marconi 31, Casalecchio di Reno (Bologna); ☎051/575044; info@tramvia.it, www.tramvia.it; coperti 82+80 (all'aperto). ●ParCHEGGIO scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: terrina di galletto, mortadella e pistacchi con misticanza, olio e saba; maccheroncini al torchio alle verdure di stagione, crudo di Parma e scaglie di parmigiano; pollastra croccante con melanzane, pomodorini e friggite; stecco Tramvia classico con amarena, cioccolato fondente e arachidi salate.

I vini in tavola: Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore 2021 (Bellussi); Larus Rebola 2020 Colli di Rimini Doc (Le Rocche Malatestiane); Millenocentoventotto Lambrusco Modena Doc (Cavicchioli U. & figli).

Commenti: Una storia della ristorazione di circa 150 anni a Casalechio di Reno, e tanti i nomi tra i quali il ristorante "Tramvia". E tante sono state le ricette in cucina, dal panino dell'osteria alla specialità della rana e lumaca proprio del "Tramvia" degli anni Sessanta del secolo scorso. Il locale attuale nasce come ristorante "Tramvia Cantina e Cucina" nel 2013. Magnifica serata di inizio estate in un contesto piacevole, con cena nel giardino esterno. La riunione conviviale è stata molto apprezzata e la serata si è conclusa con la consegna delle insegne dell'Accademia da parte del Delegato al titolare Antonio Gasperini.

CARPI-CORREGGIO 15 giugno 2022

Ristorante "San Gregorio" di Vincenzo Petrolo, anche in cucina. ●Viale Cotafavi 1, Correggio (Reggio Emilia); ☎ 0522/082778, cell. 348/3969456; sangregoriocorreggio@gmail.com, www.ristorantesangregorio.com; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7 giorni a gennaio, 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: frutti di mare, crudità freschissime con burrata e spiedini; linguine alla polpa d'aragostella; gamberoni alla piastra, misticanza; tagliata di frutta fresca con glace ai frutti esotici.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg millesimato (Maschio dei Cavalieri).

Commenti: Riconoscimento con successo, da parte della Delegazione, per questo locale gestito dalla famiglia di Vincenzo Petrolo, già titolare del "Nuovo Infinito" di Carpi. Ospiti di eccezione il relatore Mario Celso Baraldi, Delegato di Modena; Mauro Taddia, Delegato di Bologna

dei Bentivoglio e due consiglieri del Gruppo Italiano Vini, una delle maggiori realtà vinicole nazionali. Baraldi ha presentato e omaggiato - con ironia e buon gusto - il suo ultimo libro *Ma tu, sei da uova o da latte?* detti sul cibo di ieri, accadimenti di oggi, filosofia per domani, molto gradito da tutti i convenuti. Menu eccellente.

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA 15 giugno 2022

Ristorante "La Bicocca" di Trattoria la Bicocca snc, in cucina Marina Tarozzi. ●Via Carseggio 12, Casalfiumanese (Bologna); ☎ 0542/95936, cell. 338/1589465; tarozzimarina61@gmail.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: polenta e casatella; tagliatelle al ragù; tortelli di patate ai funghi porcini; tagliata di manzo condita con olio, aglio e rosmarino; patate fritte; budino di mandorle; zuppa inglese.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante; Sangiovese-Merlot San Biagio (entrambi Tramosasso).

Commenti: Assente, più che giustificato, il Delegato, il Vice Delegato Angelo Carella è stato all'altezza del compito, con la Simposiarca Sandra Della Vecchia. Ottima la sua presentazione della serata leggendo quanto l'Accademia onoraria Lia Collina ha scritto per l'occasione. La cena è stata all'insegna della tradizione, con sfumature appenniniche come il tortello di patate ai porcini. Ottima la tagliata di manzo, specialità della casa. Bis di dolci all'insegna della tradizione. Il Vice Delegato, dopo aver chiamato le brigate di cucina e di sala, ha consegnato loro il guidoncino, complimentandosi per l'ottimo servizio e gli ottimi piatti.

CESENA 15 giugno 2022

Ristorante "Agriturismo Terramare" della Società agricola Di Furia, in cucina Alessandro Di Furia. ●Via Calisese 1956, Cesena (Forlì Cesena); ☎ 0547/21078; terramare.cesena@gmail.com, www.terramarecesena.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane in gennaio, 2 settimane tra ottobre e novembre; giorno di chiusura lunedì (tranne nel periodo estivo). ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: umami (tuorlo in tre cotture), crema al parmigiano, spinaci freschi dell'orto, olive taggiasche, chips di prosciutto crudo; pasatelli asciutti con crema di pecorino, stridoli, carciofi fritti, fave, piselli e salsiccia; coniglio ripieno alle erbe di campo, fritto, su crema di mandorle e caviale di lamponi; crumble di cacao, mousse di amarena e gelato fiordilatte.

I vini in tavola: Sopralerighe Gran Cuvée brut (Terra Serena, Conegliano); Terra Nera Romagna Sangiovese superiore 2019 (produzione propria).

Commenti: La Delegazione si è data appuntamento presso l'Agriturismo Terramare, sulle prime colline di Cesena. Purtroppo, le sfavorevoli condizioni meteo non hanno consentito lo svolgimento della serata nello splendido terrazzo panoramico. Il Simposiarca Fabrizio Magrone ha proposto un interessante menu di terra, con piatti innovativi e ben presentati che hanno soddisfatto la maggior parte dei commensali. Nel corso della riunione conviviale, il Delegato ha consegnato il diploma per i 25 anni di appartenenza all'Accademia Ariella Severi Zani. La serata si è conclusa con la consegna del guidoncino della Delegazione allo chef Alessandro Di Furia e ai componenti della brigata di cucina e del personale di sala.

FERRARA 26 giugno 2022

Ristorante "555 Borgo Villa Gulinelli" di Marco Arduini. ●Via Frasalda 1, Ferrara; ☎ 0532/1861577; coperti 70+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì; a pranzo dal martedì al giovedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: fritturina di calamari, gamberi e verdure, capesante americane sfumate al passito, pane alle spezie e marmellata al rabarbaro; ravioli di gamberi rosa, crema di salicornia, maionese alle ostriche e uova di pesce; filetto di ombrina in crosta di pasta fillo e verdure croccanti con crema di zucca e zenzero, riduzione al Porto, cubo di melanzana e caprino; crema namelaka con frutti di bosco e biscotti al burro.

I vini in tavola: Natusia metodo classico (Colombo); Gewürztraminer Doc 2021 (Koessler); Pinot Grigio Doc 2020 (Lis Neris).

Commenti: Antonio Bragaglia ha sapientemente descritto origini, ca-

ratteristiche e curiosità dei vini. Oreste Chiarion ha illustrato alcuni dei particolari ingredienti presenti nei piatti. Marco Nonato ha presentato la nuova Accademica Maria Vittoria Baruffaldi. Alcune spezie di origine orientale, quali il rabarbaro e lo zenzero, sono state accuratamente dosate per bilanciare i sapori tipici delle materie prime del territorio, dando vita a un connubio di sentori e sensazioni estremamente accattivante. Particolarmente apprezzato il filetto di ombrina. Il profumo schietto del pesce, gelosamente preservato dalla pasta che lo avvolgeva, si sprigionava poi per fondersi amabilmente con vari aromi di contorno.

FORLÌ 14 luglio 2022

Ristorante "Benso" di Giardini Orselli srl, in cucina Davide Grumbianin. ●Piazza Cavour, Forlì (Forlì Cesena); ☎ cell. 346/1167238; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a fine gennaio, 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: carpaccio di cinghiale scottato, frutti rossi e mostarda di verdure; crêpinette di fegato di vitello, albicocca, rucola e yuzu; cappelletti alla mora romagnola, patate, cipolla di Tropea e lavanda; medaglione di vitello alla brace, carota bbq e bietole; squacquerone, melanzana e fico al vino.

I vini in tavola: Rosa di Ceparano 2021; Torre di Ceparano 2017; Tergeno 2020 (tutti Fattoria Zerbina).

Commenti: Alcuni piatti hanno sfiorato la perfezione. Addirittura il secondo, ottimo, è stato penalizzato più dalla bontà dei piatti precedenti che dal proprio valore intrinseco. Tutti innovativi ed equilibrati, sono piaciuti moltissimo e alcuni hanno avuto il massimo dei voti, come la crêpinette di fegato di vitello, albicocca, rucola e yuzu e i cappelletti alla mora romagnola, patate, cipolla di Tropea e lavanda. Ottimi, anche se non eccelsi, i vini e in ogni modo ben abbinati. Gran bella serata, permeata dal solito spirito di amicizia e allegria.

MODENA 13 giugno 2022

Ristorante "Sirenella" di Elisabetta Poggi anche in cucina. ●Via Montegrappa 47, Modena; ☎ 059/232489, cell. 338/8635638; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due



EMILIA ROMAGNA segue

settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 7,11.

Le vivande servite: gnocco fritto e prosciutto; tortelloni a sorpresa; tagliatelle al ragù; grigliata mista di carne; patate al forno; torte da forno a "piaser".

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Serena-Conegliano); Lambrusco di Sorbara Vigna del Collegio (Aurelio Bellei); Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (Torre Tusini); Albana secco Isola (Balìa di Zola).

Commenti: Prima della cena, il Delegato Mario Baraldi ha consegnato all'Accademico Francesco Ricci il Diploma di appartenenza all'Accademia da 25 anni. Prima visita a questo locale che ha come finalità il mantenimento del "mangiare tradizionale modenese": pochi piatti fatti costantemente secondo tradizione. Tortelloni ai diversi ripieni (zucca, ricotta ecc.), tagliatelle fatte a mano con ragù tradizionale e una grigliata mista di carne hanno stimolato a dovere le papille gustative degli Accademici. Molto apprezzati i due tipi di Lambrusco. L'Albana secca di Romagna ha bellamente accompagnato gli assaggi di torte al forno.

PIACENZA
25 maggio 2022

Ristorante "Novo Osteria" di Rossella Lucini, in cucina Rossella Lucini, Antonella Guglielmetti. ●Frazione Chiulano 11, Vigolzone (Piacenza); ☎052/878811; ristorantechiulano@gmail.com; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15-30 settembre; giorno di chiusura lunedì; dal martedì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: coppa, salame, pancetta e culaccia accompagnati dalla "burtleina", giardiniera; antipastini caldi della casa; ravioli del plin ripieni di salsiccia, fondutina di taleggio e radicchio; stinchetto di maialino al forno; patate gratinate; carrello dei gelati.

I vini in tavola: Fiocco di Rose (Lusenti); Colombaia (Baraccone); Moscato dolce (Saracco).

Commenti: Chiulano di Vigolzone è situato a 40 minuti di strada da Piacenza e a 500 mt di altitudine. Vale la pena raggiungere il ristorante, oltre che per la cucina, anche per godere del bel panorama sulla Val Nure. Antonella Guglielmetti e

la figlia Rossella propongono una gradevole cucina del territorio in un ambiente confortevole, conviviale e con un servizio accurato. Gli Accademici hanno particolarmente gradito la qualità dei salumi, serviti con la tipica "burtleina" e lo stinco di maialino al forno. Piacevole sorpresa finale, il gelato artigianale alla crema con vari accompagnamenti.

PIACENZA
16 giugno 2022

Ristorante "Belrespiro" di Bkueshouse snc. ●Via Pablo Neruda 18, Agazzano (Piacenza); ☎cell. 329/3157448; ristorantebelrespiro@gmail.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° ottobre - 1° febbraio; giorno di chiusura lunedì-mercoledì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: pizzetta frita; batarò cotto nel forno a legna con costine sfilacciate, zucchine in scapece, salumi, blu del lago; asado di agnello; verdure con beurre blanc; gelato con latte affumicato e more di gelso.

I vini in tavola: Spumante Collestefano; Verdicchio di Matelica; Pinot Nero Tramin.

Commenti: La cena di chiusura della stagione si è tenuta presso un ristorante nella campagna di Agazzano, che - mai visitato prima d'ora dalla Delegazione - si è rivelato una piacevole scoperta. Dopo un semplice brindisi, la cena, rigorosamente all'aperto, è stata scandita da abbondanti e saporiti batarò (sorta di panini ovali senza mollica, tipici della Val Tidone e della Val Luretta) cotti nel forno a legna e forcati con carne, verdure, salumi e formaggi, accompagnati da un interessante spumante da uve Verdicchio. A seguire, un buon asado di agnello. La serata, particolarmente apprezzata dai commensali, si è conclusa con gelato al miele con latte affumicato e more di gelso locali.

RAVENNA
15 giugno 2022

Ristorante "Taverna di San Romualdo" di Antonio Mazzetti, anche in cucina. ●Via Badarena 1, San Romualdo di Ravenna, (Ravenna); ☎0544/483447, cell. 338/9333071; info@tavernasanromualdo.it, www.tavernasanromualdo.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e martedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: sardoni in saor; capasanta; seppia su letto di erbetta;

canocchie bollite; gamberone alla catalana; seppie di giornata con piselli freschi; cozze di Marina di Ravenna alla marinara; spaghetti di Gragnano con poverazze; molli, triglie, sogliole, occhioni alla griglia; mascarpone.

I vini in tavola: Asolo Prosecco Docg brut biodiversity 2021 (Villa Sandi); Floresco Trebbiano Romagna Doc 2020 (Podere La Berta); Albarara (Tenuta Santa Lucia, Mercato Saraceno); Pecorino Igt 2021 (Terre di Chieti-Tenuta Ulisse); Nani Rizzi Prosecco Superiore extra dry Valdobbiadene Docg.

Commenti: Terzo incontro conviviale alla Taverna, in otto anni, questa volta con menu di mare. Il tema della serata ha avuto come titolo "Il pesce povero dell'Adriatico cucinato seguendo le mie istruzioni" poiché il Simposiarca ha creato con lo chef Antonio un menu di mare che è stato perfezionato da alcuni consigli tratti dalle ricette del suo libro *Racconti di cucina*. Rivisitando la cucina tradizionale, sono stati realizzati piatti eccellenti per freschezza, delicatezza ed equilibrio di sapori. Ottimi i sardoni in saor. Il Delegato e il Simposiarca, anche a nome di tutti gli Accademici, hanno rivolto al gestore, allo chef e allo staff del ristorante totale apprezzamento per l'ottima cena.

REGGIO EMILIA
23 giugno 2022

Ristorante "La Scarpetta" di Paolo Fontanili, in cucina Anna e Luciana Tereshchuk. ●Via Brigata Reggio 28, Reggio Emilia; ☎0522/576734, cell. 334/9505072; lascarpetta.osteria@gmail.com, www.osteriascarpetta.it; coperti 55+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 4-26 luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tagliere con affettati, erbazzone, gnocchetti fritti e frittelle con cipolla caramellata; tortelli di zucca, di ortica, di porri e patate, di radicchio e gorgonzola, di Lambrusco e salsiccia; macedonia fresca di stagione con gelato alla crema.

I vini in tavola: Lambrusco La Scarpetta imbottigliato per il ristorante; Spermola (Cantina di Aliano).

Commenti: Bellissima serata dedicata alla notte di S. Giovanni con le sue magie e, a Reggio Emilia, la storica tradizione della degustazione dei tortelli. Ottimo l'antipasto soprattutto per quanto riguarda l'erbazzone, con un buonissimo ripieno che sapeva

di casa, e una pasta scrocchiarella al punto giusto. Molto buono lo gnocco fritto, per niente unto e di ottima consistenza; gradevole anche il prosciutto; discreti gli altri salumi. Per quanto riguarda i tortelli, per tutti buone la pasta e la cottura anche se con le difficoltà connesse con il servizio di cinque tipi di scrigni, e apprezzata la consistenza dei vari ripieni mantecati e con dovizia di burro e formaggio il condimento.

RICCIONE-CATTOLICA
22 giugno 2022

Ristorante "Compreso Iva" di Compreso Iva sas di Stefano Bonora & C., in cucina Paola Marcanzin. ●Viale Torino 32, Zona 31-32, Riccione (Rimini); ☎cell. 391/4247648; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie da ottobre a marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: piadina con rucola, sardoncini marinati, cipolla, seppia con i piselli, canocchie al vapore, tartare di ricciola, cefalo nell'orto, fritto di rossetti; passatelli asciutti con vongole, ceci, sogliola e pomodoro; grigliata dell'Adriatico con seppiolotto, coda di rospo, sogliola, mazzancolla; noisette pasticceria Tommasini.

I vini in tavola: Altinum Pas Dosé 2018 Trento Doc (Cantina di Andeno); Unica 2021 Rebola (Cantina delle Selve, Santa Cristina di Rimini).

Commenti: Serata sulla spiaggia a pochi metri dall'acqua, temperatura gradevole. Delegazione al gran completo tranne un paio di giustificati. Il clima ha permesso di godere piacevolmente di una serata con menu romagnolo di pesce: semplice, genuino e saporito. Gli spicchi di piada ben guarniti di sardoncini: piacevoli e gratificanti. Seppia con i piselli onesta ma meno intrigante. Pesce fresco e di buona qualità per gli antipasti. I rossetti fritti croccanti e con sapore di pesce rispettato. Di grande rilievo la grigliata di pesce che ha ottenuto il gradimento maggiore da parte di tutti. Ha suscitato i complimenti per la freschezza e la qualità e per l'ottima cottura.

RIMINI
29 giugno 2022

Ristorante "Osteria di Mare" di Daniele Lanci. ●Via Toscanelli 28, Rivabella (Rimini); ☎0541/24571, cell. 320/4958927; osteriadawally@gmail.com; coperti 40/45. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e

martedì; a pranzo dal mercoledì al sabato; domenica sera. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: cefalo dorino con cicoria, razza su insalatina in agro, gambero in salsa rosa, triglia in saor, sardoncino scottato, fagioli borlotti e cozze; cappellaccio ripieno di burrata con scarola, acciughe e pinoli; sardoncini grigliati e spinati alla Wally; spiedino gamberi e calamari; assaggio di fritto; papalina alla griglia.

I vini in tavola: Vigna la Ginestra Rebola Colli di Rimini (Podere Vecchiano).

Commenti: Apprezzati la varietà degli antipasti; i cappellacci conditi con una salsa profumata e gustosa e la papalina (tipo di saraghina), pregiato pesce azzurro anticamente pescato nei possedimenti pontifici dell'alto Adriatico, servita a sorpresa, saporita e cotta a regola d'arte. Buono l'abbinamento con la Rebola. Ottimo il servizio, grazie alla presenza e all'attenzione costanti del gestore Daniele Lanci che cura anche la cucina. Nel corso della serata, particolarmente piacevole anche la presentazione della nuova Accademica Nadia Fantini.

SALSOMAGGIORE TERME 1° luglio 2022

Ristorante "Trattoria del Teatro" di Paola Sedda e Giuseppe Vascelli, in cucina Paola Sedda. ●Piazza Verdi 5, Fontanellato (Parma); ☎0521/822257, cell. 349/8719081; info@trattoriadelteatrofontanellato.it, www.trattoriadelteatrofontanellato.it; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: spalla cruda; prosciutto crudo; salame; tortelli al limone; stracotto di asinina; semi-freddo al pistacchio.

I vini in tavola: Malvasia; Sauvignon (entrambi Calzetti); Langaranus Cabernet Sauvignon (Dall'Asta).

Commenti: Guidata dal Delegato Roberto S. Tanzi, la Delegazione ha visitato questo interessante locale all'interno di un palazzo del XVIII secolo, posto nel centro storico del paese molto vicino dall'antica rocca Sanvitale. Da oltre quarant'anni è ai fornelli Paola Sedda, che con il marito Giuseppe Vascelli gestisce la trattoria. Nonostante le origini sarde, Paola ha saputo accostarsi con grande garbo e un pizzico di originalità ai piatti parmigiani, proponendone gusto-

se varianti come i tortelli al limone e recuperando antiche ricette quale lo stracotto di asinina. La riunione conviviale, trascorsa sul terrazzino che dà sulla piazzetta del teatro ottocentesco, ha positivamente convinto gli Accademici.



TOSCANA

APUANA 10 giugno 2022

Ristorante "Fonte San Carlo" di San Carlo srl, in cucina Roberto De Franco. ●Via dei Colli 92, Massa (Massa Carrara); ☎0585/1981131, cell. 334/1837827; robertodefranco1972@gmail.com, www.portodelgusto.it; coperti da 40 a 50+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: uovo croccante con fonduta di formaggio, asparagi verdi e acciughe del Cantabrico; tortelli di brasato di manzo con il suo fondo e fonduta di sedano rapa; petto d'anatra al forno, crema di carte al ginger, salsa al miele e pepe di Timut; parfait al cioccolato fondente Amedei 70% con sorbetto fragola e limone e crumble di cereali; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Borgoluce Prosecco di Valdobbiadene Docg; Bolgheri rosso Doc (azienda agricola Micheletti).

Commenti: In un luogo magico, incastonato nelle Alpi Apuane, si è svolta una riunione conviviale molto apprezzata e molto partecipata. Presenti Marinella Curre Caporuscio, Consigliera di Presidenza e Componente della Consulta Accademica, e Alberto Petracca CT Toscana Ovest che, insieme ai tanti Accademici e ai numerosi graditi ospiti, hanno avuto il piacere di ascoltare l'intervento dell'Accademico Bruno Bianchi su "Le acque di San Carlo" e di degustare le creazioni culinarie del talentuoso chef Roberto De Franco, alla guida del ristorante dal mese di aprile 2022. Nel corso della serata, Michele Bianchi ha magistralmente interpretato al pianoforte brani di Debussy e Schubert.

COSTA DEGLI ETRUSCHI 18 giugno 2022

Ristorante "I Ginepri" di La Riviera snc. ●Viale Italia 13, Marina di Castagneto Carducci (Livorno); ☎0565/744029; info@hoteliginepri.it, www.hoteliginepri.it; coperti 160+60 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie fine ottobre - Pasqua; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: filetto di baccalà; catalana di calamari con coulis di pomodoro e cocomero; strozzapreti con la pescatrice, guanciale stagionato, zabaione salato e crumble di ciccioli; trancio di ombrina, patate agli agrumi e salsa guacamole; macaron al cacao, sorbetto all'albicocca, sbriciolata all'arancia e cremoso al fondente.

I vini in tavola: Montenisa Franciacorta Docg Cuvée Royale NM; Tormaresca Igt Salento rosato Calafuria 2021; Castello della Sala Orvieto Classico Superiore Doc San Giovanni della Scala 2021; Tormaresca Moscato di Trani Doc biologico Kaloro 2018 (tutti Tenute Marchesi Antinori).

Commenti: Cena su una splendida terrazza sul mare con tramonto. Purtroppo la pandemia non ha reso possibile un colloquio esauriente con il patron Alessandro Dughera. La cucina è improntata al pescato fresco, cucinato con leggerezza, raffinatezza e abbinamenti armonici. Solo leggermente invernale il primo, una vera e propria carbonara di mare, dove però la rana pescatrice non riusciva a prevalere sui condimenti. Ottimo il trancio di ombrina e originale il macaron, anche se di difficile gestione con il cucchiaino. Interessante l'abbinamento con i vini Antinori. Il Simposiarca Valdastri ha raccontato delle varie denominazioni e del significato della canzone di Gaber "Trani a gogo" riferita al Moscato di Trani.

GARFAGNANA- VAL DI SERCHIO 16 giugno 2022

Ristorante "Osteria i Macelli" di gestione familiare, Maria Antonietta Paladini, in cucina Mirella Gigli. ●Località i Macelli, Borgo a Mozzano (Lucca); ☎0583/88700, cell. 348/3975968; osteriamacelli2017@gmail.com; coperti 35+25 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,64.

Le vivande servite: tagliere di formaggi misti e assaggi di miele; risotto Carnaroli con zucchine, fiori di zucca

e cialde di parmigiano croccante; tortelli al ragù; rovelline lucchesi e fiori di zucca ripieni; cestini di frutta con gelato e miele di acacia.

I vini in tavola: Prosecco; rosso dei Colli Senesi; Vernaccia di San Gimignano (azienda Italo Rubicini).

Commenti: La riunione conviviale è stata dedicata alle api. La dottoressa Laura Checcucci Checchia, farmacista, specializzata in erboristeria e omeopatia naturale e cosmesi, ha intrattenuto gli Accademici e gli ospiti relazionando, tra una portata e l'altra, su "Le nostre amiche api e i prodotti dell'alveare". Interessante e coinvolgente la descrizione della vita dell'alveare, il giovamento apportato dalle api alle coltivazioni e gli eccezionali benefici dei loro prodotti alla salute delle persone. Ottima l'organizzazione della serata da parte della Simposiarca Ilva Bacci; gentile e veloce il servizio; ottimo il rapporto qualità-prezzo.

LIVORNO 26 giugno 2022

Ristorante "Bagni Rex" di Simone Giari. ●Via del Littorale 164, Livorno; ☎cell. 339/1886846; ristopferrandino@gmail.com; coperti 100 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie ottobre - aprile; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,75.

Le vivande servite: zuppettina di mare (vongole, datteri, polpo); paccheri al ragù di polpo; ombrina "boccardo" al forno con verdure; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Frizzantino; Fermo (imbottigliati da Ristopescheria).

Commenti: Il Delegato ha invitato gli Accademici al ristorante dell'Hotel Rex aperto, per la stagione estiva, al livello mare, con una vista panoramica di tutto rilievo. Apparecchiatura a cielo aperto, sotto ampi ombrelloni. Discreta la soddisfazione dei commensali, che hanno degustato molto volentieri l'ombrina "boccardo" al forno e con una certa perplessità i paccheri al ragù di polpo, causa limitatezza della quantità del sugo e cottura della pasta. Non molto apprezzato l'antipasto, perché i vari ingredienti non sono stati cotti adeguatamente e mantecati insieme. Apprezzato il vino. Lieta nel suo complesso la serata.

LUCCA 27 maggio 2022

Ristorante "Osteria da Mi Pa" di Luca Perelli s.a.s. & C. ●Via della Chiesa



TOSCANA segue

di Gragnano 65, Capannori (Lucca); ☎.cell. 349/2118273; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: fegatini di pollo al Vinsanto, crostino di buccellato con "biroldo" e pecorino, carnetta di cinta marinata, filetto di cinta, baccalà marinato con cipolle; maccheroni al pesto lucchese; assaggio di tortelli di trippa; cacciucco lucchese di carni bianche, fagioli scoppiati; torte lucchesi "co' becchi".

I vini in tavola: B-side; Casa e Chiesa; Poggio de' Paoli; Dolcemente (tutti Tenuta Lenzini).

Commenti: Vecchio casale sulle colline, prove d'estate e di normalità dopo una visita alla Tenuta Lenzini. Michele aiuta gli Accademici a cogliere sfumature aromatiche e alchimie sensoriali che rappresentano le origini del territorio. Apre la serata un antipasto con più assaggi, fra cui eccelle il crostino di buccellato con "biroldo" e pecorino. I maccheroni al pesto lucchese sono la vera sorpresa; i tortelli con la trippa restano un esperimento stravagante. Il cacciucco di terra trova apprezzamenti altalenanti. La tradizione della torta coi becchi chiude dolcemente una piacevole cena. Abbinamenti vino cibo, sapientemente armonizzati, esaltano profumi e sapori di una serata di inizio estate trascorsa in allegria.

LUCCA

17 giugno 2022

Ristorante "La Collina" di La Collina. ●Piazza Nazionale 19, Loppiglia, Pescaglia (Lucca); ☎0583/349174; www.trattorialacollina.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì - giovedì a pranzo. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: bis di crostini con fegatini e zucchine grigliate; assaggio di tortelli lucchesi; "tordelli" al ragù rosso e al ragù bianco; piccola rovellina lucchese con patate sabbiate con peposo al vassoio; dessert Loppiglia con gelato di crema.

Commenti: Non solo birrifico da visitare, anche luogo fresco dove cenare in una calda serata d'inizio estate. Al via con i crostini, buoni ma poco adatti al clima di giugno. Interessanti i tortelli al ragù rosso e bianco; segue la rovellina (fettina di manzo impanata, frita e rifatta al pomodoro e capperi) accompagnata da ottime patate al

forno. Il peposo è molto aromatizzato; chiude un dessert del luogo. Ottimi abbinamenti birra-cibo hanno esaltato i sapori di una cucina semplice ma gustosa che è ben riuscita a coniugare la tradizione con la cucina attuale, avventurandosi con curiosità e innovazione al settore della birra artigianale. Il posto giusto in un paesino "magico"; merita una visita.

LUNIGIANA

16 giugno 2022

Ristorante "Montagna Verde" di Barbara e Luca Maffei, in cucina Luca Maffei. ●Via Apella 1, Licciana Nardi (Massa Carrara); ☎0187/421203; info@montagnaverde.it, www.montagnaverde.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: frittelle primavera-verili, torta d'erbi, focaccia con le cipolle, cipolla ripiena al forno; "tordei" tradizionali delle feste; agnello di pecora massese dell'azienda agricola Boschetti con patate di montagna al testo e insalata primavera-verile del Bioparco; selezione di formaggi dell'azienda agricola Boschetti accompagnata da confetture fatte in casa e mieli da agricoltura biologica "Montagna Verde"; gelato artigianale alla ricetta di pecora massese con miele di castagno biologico "Montagna Verde" e croccante di nocciole.

I vini in tavola: Perdutamente 2021 Igt Val di Magra; Amore e Psiche 2021 Igt Val di Magra; Diversamente dal solito 2021 Igt Val di Magra (tutti La Vigna di Lucchini Manolo, Licciana Nardi).

Commenti: Riunione conviviale del conferimento dei premi accademici a "Montagna Verde", ristorante dell'omonimo agriturismo: tra i premiati, l'ideatore dell'azienda agrituristica pioniera in Lunigiana, Mario Maffei. Barbara e Luca Maffei, figli del fondatore, da anni nella gestione dell'attività e diventati di recente titolari dell'azienda, si sono impegnati al massimo, superando le attese. Serata da ricordare, merito dell'eccellente cucina di Luca e della valente gestione della sala di Barbara, osti nati come i genitori, un passaggio generazionale riuscito alla perfezione. Auguri a Luca Maffei e famiglia per la nascita di Maria Sole.

MAREMMA-GROSSETO

8 luglio 2022

Ristorante "Torre del Gusto" di Tenuta agricola dell'Uccellina. ●Località

Collecchio snc, Magliano in Toscana (Grosseto); ☎.cell. 334/9616019; coperti 80. ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: carpaccio di carne di razza maremmana su letto di rucola; crostini di pâté di fegato di maremmana aromatizzato al mirto; giardiniera di verdure di stagione in vasetto; tagliatelle al ragù bianco di carne razza maremmana; reale di maremmana al vino in barrique; patate prezzemolate; crostata di frutta con crema.

I vini in tavola: Salto del Cervo; Astore rosso Igt (entrambi Tenuta agricola dell'Uccellina).

Commenti: Serata organizzata con la Delegazione Maremma Presidi, in un ristorante agriturismo che nasce sotto la guida dello chef Fabio Ciampoli di Roma. Produzione principale dell'azienda e protagonista di tutti i menu è la carne di razza maremmana, insieme all'olio e al vino. I vini serviti sono prodotti con le uve aziendali e vinificati in una cantina del territorio grossetano. La conduzione dell'azienda è biologica. Nei terreni seminativi si producono i foraggi per l'allevamento del bestiame e colture cerealicole. La proprietà si trova all'interno del Parco Regionale della Maremma e si estende attraverso il bosco fino al mare.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

16 giugno 2022

Ristorante "Da Valentino" di Rosalba Stievelli, anche in cucina. ●Via Malocchio 6, Buggiano (Pistoia); ☎0572/60250; federica.mostardi@gmail.com; coperti 70/80+50/60 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: crostini misti, bruschetta, panzanella, olive, pasta frita, prosciutto e salame; maccheroni della casa al ragù; pollo fritto; coniglio alle erbe; patate fritte e insalata mista; crostata e cantucci.

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

Commenti: Accolti con cortesia ed efficienza e sistemati all'aperto in un'unica lunga tavola, in viva convivialità e amicizia. Il menu concordato proponeva piatti della tradizione, basati su prodotti locali, davvero "a chilometro zero", quasi un anticipo

della prossima cena ecumenica: eccellente la pasta spianata, il fritto di pollo, il coniglio alle erbe. In tempi di surgelati, un elogio alle patate, prevalentemente asimmetriche, buone di pasta e fritte bene. Ringraziando l'organizzatore Patani e i numerosi intervenuti, il Delegato Giovannini ha sottolineato la riuscita della serata.

PONTEREDERA VALDERA

14 giugno 2022

Ristorante "Albergo Quattro Gigli" di Tuscany Estate srl, in cucina Alessio. ●Piazza Michele da Montopoli 2, Montopoli in Val d'Arno (Pisa); ☎0571/466878; info@quattrogigli.it, www.quattrogigli.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: timballo di carote, guanciale croccante e fonduta di pecorino; calamarata al ragù di cinta; filetto di suino lardellato cotto a bassa temperatura, accompagnato da mandorle tostate e verdura al forno; soufflé al cioccolato accompagnato da frutti rossi.

I vini in tavola: Chianti Classico Capotondo 2019 (Castelvecchi).

Commenti: La serata ha visto una numerosa partecipazione di Accademici e ospiti. Tutti hanno apprezzato la bellissima location (la terrazza con vista sulle colline toscane) e i piatti proposti dallo chef. Decisamente di livello la calamarata al ragù di cinta e lo splendido dessert.

VALDARNO FIORENTINO

17 giugno 2022

Ristorante "Al Pruno" di Simone Boldrini, in cucina Giacomo Menchini. ●Località Il Pruno 37, Rignano sull'Arno (Firenze); ☎055/3951112, cell. 342/9925502 - 370/3757757; info@alpruno.com, www.resort37.com; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: uovo morbido croccante, spuma di patate e parmigiano, tartufo nero e jus di vitello; ravioli di pappalardo al pomodoro, burrata, basilico e capperi caramellati; pancina di maialino, cavolfiore e mela; sfera di cioccolato bianco opalys con biscotto alle noci.

I vini in tavola: Guardabuoi rosato 2020 (Casanuova); Chianti Classico 2018 (Cafaggio).

Commenti: La riunione conviviale per il decennale della Delegazione si è tenuta al ristorante "Al Pruno", all'interno del bellissimo Resort 37 a Rignano sull'Arno, alla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani, del CT Toscana Est Roberto Vasarri e di altri Delegati e ospiti. Durante la serata si è proceduto alla "spillatura" del nuovo Accademico Mario Morganti da parte del Segretario Generale. Lo chef Giacomo Menchini ha servito un menu piacevole e gustoso, improntato su piatti tradizionali, preparati con prodotti esclusivamente a km0, rivisitati e presentati in chiave moderna. Anche l'abbinamento dei vini ha prediletto scelte sul territorio.

VALDELSA FIORENTINA 15 giugno 2022

Ristorante "Il Castello" di Albeta. ●Via Della Rena, Certaldo (Firenze); ☎0571/1900261; info@castellocertaldo.com, www.castellocertaldo.com; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: pappa al pomodoro; selezione di formaggi con marmellata di cipolla di Certaldo; caserecci fatti in casa con salsiccia di cinto senese, porcini e pomodorini; faraona disossata farcita con carciofi e crema di formaggio ai tre pepi; fagioli solfiti con aglio e salvia.

I vini in tavola: Vermentino; Chianti; Chianti Riserva; Vinsanto (tutti San Benedetto).

Commenti: Riunione conviviale di giugno all'insegna dei racconti: Alessandra della "Compagnia degli Anelli" ha raccontato magistralmente un brano tratto dall'ultimo romanzo dell'Accademico Simposiarca Maurizio Chinaglia; Roberto Doretta ha fatto sorridere con Caterina de' Medici. Ottime le pietanze e l'abbinamento con i vini (descritti dal titolare dell'azienda). Peccato la lentezza della cucina che ha penalizzato il voto. Grazie al Simposiarca Chinaglia che ha saputo legare l'arte della cucina con quella della narrazione.

VIAREGGIO VERSILIA 30 giugno 2022

Ristorante "La Pia" di Serena Cipollini, in cucina Mauro Berardi. ●Via Giuseppe Barellai 13, Viareggio (Lucca); ☎328/3264227; serenacipollini.3@gmail.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie da ottobre a marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata di mare calda con calamari e gamberi con verdure croccanti e salsa dello chef; polpo grigliato con maionese e battuta di pomodori secchi; ostriche e sedano ghiacciato; quadrucci di pasta fresca con gamberi, burrata di Andria e scorza di lime; trancio di branzino all'isolana; frittura di paranza con calamari, gamberi e verdure; sorbetto di vari gusti.

I vini in tavola: Vermentino La Pettegola (Banfi).

Commenti: Un'ottima serata presso questo ristorante nel pieno della passeggiata di Viareggio, in un bello stabilimento balneare e con l'arenile e il mare davanti agli occhi. La signora Serena, titolare del locale, ha proposto un menu di mare preparato dal bravissimo chef Mauro, con pietanze dai sapori veri, espressione di una materia prima freschissima. Per gli Accademici è stata l'occasione di gustare piatti molto curati con un servizio all'altezza di una numerosa riunione conviviale. La serata, da ricordare, è stata completata dall'ingresso di tre nuove Accademiche: Maria Cristina Ercini, Lucia Minutini e Roberta Ranucci, il tutto alla presenza del DCST Toscana Ovest Franco Milli.

VOLTERRA 11 giugno 2022

Ristorante "Albana" di Giuseppe, in cucina Maria Rodriguez e Giuseppe. ●Borgo Mazzolla, Volterra (Pisa); ☎0588/39001, cell. 388/5684822; trattoriaalbana@hotmail.it; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a febbraio e 1 a novembre; giorno di chiusura martedì (inverno). ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: tortino di asparagi con crema di formaggio erborinato; paccheri al pesto di rucola e datterini; ravioli di faraona, porro e mandorle; brasato di scottona al Sangiovese con pure allo zafferano.

I vini in tavola: Ponticello 2020 (Bellagotti di Terricciola).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta in un borgo a pochi chilometri da Volterra. Simposiarca e organizzatore della mattinata è stato l'Accademico Andrea Fiumi con la moglie Sonia che hanno fatto trascorrere una giornata piacevolissima e in amicizia. La visita guidata, alla stupenda villa Viti, descritta con amore dalla proprietaria è stata molto apprezzata. In trattoria, gli Acca-

demici sono stati accolti dal gestore e cuoco Giuseppe che, da persona squisita, sa mettere a proprio agio e propone con sapienza e maestria la cucina genuina curata con passione nel rispetto degli eccellenti prodotti del territorio.



MARCHE

JESI 10 giugno 2022

Ristorante "La Baita" di La Baita di Santini Giorgio & Barbara snc, in cucina Giancarla Giombi, Mirko Bussoli. ●Via Monte S. Angelo 115, Frazione Costa, Arcevia (Ancona); ☎0731/984528; info@la-baita.it, www.la-baita.it; coperti 250+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre - gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: fritti: cipolla, fiori di zucchine, fichi, olive ascolane, cremini; salame di Fabriano, capocollo, prosciutto, mozzarella di bufala, straciatella, pecorini di diversa consistenza e stagionatura, crescita e focacce; gnocchi ripieni al pomodoro basilico e straciatella di bufala; grigliata mista, chips e insalata; cremoso di yogurt e visciole sotto zucchero.

I vini in tavola: Spumante Scosso metodo ancestrale; Verdicchio Macrima (Garofoli); Lacrima (Lucchetti); Moscato.

Commenti: L'antipasto, sia per l'abbondanza sia per la grande qualità, è stato ottimo, come anche le altre portate; gli gnocchi ripieni con il sugo di pomodoro fresco sono risultati abbastanza leggeri. La grigliata di carne era veramente all'altezza della tradizione del locale. Purtroppo il relatore non ha potuto essere presente, ma la gioia della riunione conviviale in presenza ha sollecitato molto il confronto accademico sulla tradizione dei piatti serviti, sulla loro rispondenza o meno a quelli di un tempo, anche al termine della serata con i cuochi e tutto il personale. Gran bella serata per la qualità del cibo, ma ancora di più per la generale condivisione dei giudizi accademici.

MACERATA 19 giugno 2022

Ristorante "La Sella di Pitino" di Stefano della Mora, in cucina Michela Domizi. ●Contrada Vallonica 139, San Severino (Macerata); ☎cell. 339/3865410; laselladipitino@libero.it; coperti 55+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a gennaio e 15 giorni a settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: fegato; insalata di nervetti; frittata alle erbe; tagliatelle con ragu alla maceratese; gnocchi al Varnelli; stracotto di vitello al rosso Piceno con contorni misti; quattro dolci al cucchiaino.

I vini in tavola: Passerina biologico; rosso Piceno (entrambi Terra Fageto di Pedaso).

Commenti: La seduta conviviale è stata soprattutto caratterizzata da un gran caldo che ha messo in difficoltà gli Accademici. Simposiarca è stato Matteo Cesari De Maria, che ha disquisito sulla qualità dei vini di Serrapetrona, sottolineando la necessità di una cura attenta non solo al momento della raccolta dell'uva ma anche della fermentazione che deve essere controllata. Per quanto riguarda i piatti, il giudizio non è stato molto soddisfacente, tuttavia sono stati in particolare apprezzati i nervetti, mentre qualcuno ha sottolineato che sarebbe stato preferibile sostituire i vincisgrassi alle tagliatelle.



UMBRIA

FOLIGNO 21 giugno 2022

Ristorante "La Vecchia Cucina" della famiglia Leonardi, in cucina Giovanni e il figlio Elia Leonardi. ●Via delle Scuole Collesecco di Gualdo Cattaneo (Perugia); ☎0742/974066; elialeonardi@tiscali.it; coperti 50+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: bocconcello, spalletta e crostino di fegato d'oca;



UMBRIA segue

tagliatelle tirate a mano al sugo d'oca; oca arrosto con patate; pecorino stagionato dei monti Martani; zuppa inglese.

I vini in tavola: Vini della Cantina Terre di Capitani, azienda agraria Domenico Pennacchi.

Commenti: Su richiesta dei Simposiari Cinzia Perugini e Giovanni Picuti e nel rispetto rigoroso delle tradizioni contadine locali, Giovanni, il proprietario del ristorante, si è fatto carico di riproporre il pasto conviviale in voga nelle campagne umbre in occasione della pratica agricola della trebbiatura. Eccellente il risultato, frutto di una rigorosa ricerca dei prodotti e della trama filologica delle preparazioni. Il menu ruotava intorno all'oca: ottimo il crostino di fegato d'oca; gustosa la presenza del bocconcino, pane al formaggio che veniva preparato per essere "sbocconcato" nei campi; tagliatelle tirate a mano molto apprezzate come l'oca arrosto con le patate nella sua gustosa colatura.

GUBBIO 7 luglio 2022

Ristorante "Parco Coppo" di Fabrizio e Valter Alunno, in cucina Fabrizio Alunno. ●Località Monte Ingino, Gubbio (Perugia); ☎ 0759/272755, cell. 334/1121055; info@parcocoppo.it, www.parcocoppo.it; coperti 50+150 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: prosciutto e melone, vitel tonné, cheesecake panna cotta al latte di capra pomodorini e basilico, formaggio spalmabile e alici, frittatina strapazzata al tartufo; taglierini con pachino e mozzarella di bufala; risotto con fiori di zucca e gamberetti; tagliata di vitellina chianina con salse; verdure grigliate; maqedonia con gelato.

I vini in tavola: Grechetto; rosso di Montefalco (Goretti).

Commenti: Il locale si trova al centro di una pineta a un'altitudine di circa 800 metri, ideale per trovare un po' di frescura nel caldo afoso e soffocante di questa estate siccitosa. Ristorante a gestione familiare, con cucina tipica umbra che lascia spazio anche a note innovative, con spunti di fantasia e creatività. Gli antipasti hanno avuto valutazioni discordanti. Risotto molto buono, i taglierini eccezionali. Tagliata ben abbinata con le moltepiaci salse. Di buon livello i vini.

Servizio efficiente e cortese, il cuoco simpatico e accogliente. Buono il rapporto qualità-prezzo.

PERUGIA 18 giugno 2022

Ristorante "Bruno Coppetta" della famiglia Coppetta, in cucina Giancarlo Chiezzi. ●Via Pietro Vannucci 90, Città della Pieve (Perugia); ☎ 0578/298108; info@trattoriabrunocoppetta.it, www.trattoriabrunocoppetta.com; coperti 130+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio - 1 settimana a luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: prosciutto affettato a mano, salsicce secche di prosciutto, verdura saltata, fagioli all'uccelletto, il tutto accompagnato dal bico; picci fatti in casa cacio e pepe; faraona in salmi; noce di chianina al forno con patate arrosto; zuppa inglese.

I vini in tavola: Belloro Orvieto Classico Doc (Custodi, Orvieto); rosso di Montalcino Doc (Podere La Vigna); Mamamiglia passito (Borgo Molino Ormelle).

Commenti: La visita a questa storica trattoria, situata nella centrale via Pietro Vannucci, è stata una piacevole conferma. Il menu eccellono i sapori della tradizione, negli antipasti locali di profumati salumi e verdure lacustri a farcire il "bico", molto simile alla perugina torta al testo. Da segnalare i picci, influssi toscani in una pasta di acqua e farina arricchita da una preparazione "cacio e pepe" e servita nella forma di pecorino di Pienza. Saporito il salmi di faraona e splendida nella morbida succulenza la noce di vitello al forno. La zuppa inglese riporta a "ricordi bambini": il torcolo avanzato bagnato con Alchermes e caffè e cosperso di crema pasticciera.



LAZIO

FORMIA-GAETA 8 giugno 2022

Ristorante "A Casa Mia" di fratelli Aurelio, in cucina Andrea Reali e Alfredo

Scariati. ●Via Bausian 8, Gaeta (Latina); ☎ 0771/209145; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: baccalà pastellato e cipolla di Tropea, polpette di alici, insalata di sconigli, alici dorate e fritte, triglie di scoglio fritte; zuppa di pesce alla gaetana; assaggi di tre dolci: babà, caprese e sbriolata di crema e amarene.

I vini in tavola: Campolevole biologico (Marco Carpineti).

Commenti: Serata dedicata al pesce del golfo con degustazione della zuppa di pesce. Tutti i pesci tipici dell'antica zuppa alla gaetana sono stati ricercati e utilizzati in un sughetto di pomodoro a scarsa cottura. Trattasi di una zuppa molto diversa da quelle dell'Adriatico, della Toscana e di Civitavecchia, che ha riscosso il consenso unanime. Particolarmente apprezzati le alici e le triglie fritte e gli sconigli in insalata ormai anch'essi scomparsi dai menu. Felice conclusione con i tre dolci, sapientemente realizzati dalla signora Rosanna. Discussione vivace tra gli Accademici sui vari piatti; unanimi apprezzamenti e lodi agli chef; incitamento ai fratelli Aurelio a continuare sulla strada intrapresa.

FROSINONE-CIOCIARIA 11 giugno 2022

Ristorante "Agriturismo La Pesca" di Mokopuna Moscardi Tietze, in cucina Sabrina Ricci. ●Via Pesca 9, Broccostella (Frosinone); ☎ cell. 333/4129913; agriturismolapesca@libero.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: salumi e formaggi locali, basilico in pastella, parmigiana; ravioli rosa con ricotta di Picinisco e borragine; fini fini al pesto di zucchini, mandorle scagliate e guanciale di maiale nero croccante; pollo disossato ripieno su crema di erbe aromatiche dell'orto; crostata di visciole e ciambelline, crema estiva di Miriam.

I vini in tavola: Play One Maturano Igt dosaggio zero; Maturano bianco; Atina Coc Cabernet Satur (tutti Cantina Cominium).

Commenti: Ristorante in agriturismo con cucina tipica ciociara e carni e

ortaggi di provenienza propria. Ambiente accogliente.

LATINA 9 giugno 2022

Ristorante "Mariolino Pescatore" di Daniele Cinquegranelli, in cucina Alesio Pagliarella. ●Via Ammiraglio Bergamini 24, San Felice Circeo (Latina); ☎ 0773/546550, cell. 339/8876437; donatella84@libero.it; coperti 95. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: alici marinate, soppresata di polpo, cubo tonno tatakì; pacchero con spigola, pachino e olive; filetto di ricciola con purea di patate e pomodorini confit; tartelletta con mousse di ricotta e scaglie di cioccolato.

I vini in tavola: Bianco di Nè Chardonnay Igp (Tenuta Ronci di Nepi); Tempo del Peccato Falanghina del Sannio Doc (Cantina Bellagaia srl, Santiquaranta).

Commenti: In una serata già estiva, gli Accademici si sono incontrati da "Mariolino Pescatore", sulla via dei ristoranti del porto di San Felice. Come descritto dal Simposiarca Enrico D'Antrassi, il locale, aperto dieci anni fa da Mariolino Cinquegranelli, di professione pescatore, accanto all'omonima pescheria, è divenuto meta dei cultori dell'autentica cucina di mare. Ora la gestione è passata al figlio Daniele che si adopera a mantenerne il buon nome, coadiuvato da un gruppo di giovani promesse che si dedicano con impegno a soddisfare l'esigente palato dei frequentatori. Positivo nel complesso il giudizio degli intervenuti, con qualche rilievo sulla preparazione di alcuni piatti.

ROMA 16 giugno 2022

Ristorante "Arlù" di Armando e Lucia Giammaria, in cucina Lucia Cenci. ●Borgo Pio 135, Roma; ☎ 06/6868936, cell. 392/5483948; info@ristorantearlu.com, www.ristorantearlu.com; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: fiori di zucca, alici, mozzarella, rollè di manzo con robiola, granella di pistacchi su crema di sedano; gnocco di Arlù all'amatriciana con guanciale croccante e pecorino romano Dop; carrè di agnello scalzato con fondente e croccante di carciofi; carpaccio di

ananas all'arancia; mousse di cioccolato e crema.

I vini in tavola: Etna bianco; Cesa-nese Igp.

Commenti: Il Simposiarca Delegato Gabriele Gasparro ha intrattenuto sulle mille storie di Borgo Pio, con curiosi aneddoti sulla socialità del luogo. È passato poi a consegnare il distintivo di Accademico a Francesco Ferrari. Delicatissimo l'antipasto; gli gnocchi ottimi per la consistenza e la sapidità del condimento. Acclamatis-simo il carré di agnello per la giusta cottura e la morbida delicatezza della carne. Gustosi i due dessert. Ottimi i vini. Si deve sottolineare che quasi mai, per non dire mai, gli Accademici romani hanno espresso il loro apprezzamento con una valutazione così alta. Arlù ha ancora una volta dimostrato il prestigio acquisito che vuole mantenere.

ROMA EUR 22 giugno 2022

Ristorante "La Bussola" di Rossana Migliore, in cucina Umberto De Giacomo ed Esmael Khalifa. ●Lungomare Amerigo Vespucci 72, Roma; ☎06/56470867, cell. 348/3398967; info@ristorantelabus-sola.eu, www.ristorantelabus-sola.eu; coperti 60+200 (all'aperto). ●Parche-ggio comodo; ferie mai; giorno di chiu-sura domenica sera. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: moscardini fritti, sauté di cozze, insalata di mare, alici marinate, polpetti alla Luciana; ton-narelli all'astice; spigola al forno servita a libretto con contorno di patate al forno e insalatina di campo; tiramisù o sorbetto al limone.

I vini in tavola: Gestilenti Falanghina del Sannio Dop (La Guardiense); Atar-gai, Vermentino di Gallura Docg (Cantina Sociale del Vermentino, Monti).

Commenti: Apprezzatissimo il me-nu confezionato, in stretta collabora-zione, dalla Simposiarca Carmen Gragnani e dalla proprietaria Rossana Migliore, validamente coadiuvata dal proprio staff di cucina, a partire dagli antipasti, per proseguire coi tonna-relli all'astice e con la spigola al forno servita a libretto; piatti estremamente semplici ma valorizzati in modo sub-lime dall'eccellenza delle materie prime utilizzate. Altrettanto successo è stato riscosso dall'abbinamento dei vini con le diverse portate. Servizio cordiale, rapido ed efficiente, in linea con lo stile del locale, assolutamente privo di fronzoli e a carattere familiare.



ABRUZZO

ATRI 13 giugno 2022

Ristorante "Da Mario" di gestione fa-migliare, in cucina Laura D'Ignazio. ●Conrada Troiano 139, Bisenti (Tera-mo); ☎cell. 328/3320279; dignazio-laura41@gmail.com; coperti 20+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; fe-rie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: affettati, for-maggi, coatto, fegatini, trippa, sot-taceti; ravioli al ragù; gnocchi con funghi; arrosto di agnello e spiedini; pizza dolce.

I vini in tavola: Montepulciano e rosato (Tollo).

Commenti: In una calda serata, la De-legazione si è riunita a Bisenti. Simpo-siarca il Vice Delegato Noè D'Orazio e relatrice l'Accademica Stefania Martin, che ha intrattenuto i commensali sulla storia delle osterie, in cui il vino era l'elemento immancabile intorno al quale i frequentatori, soprattutto uo-mini, si aggregavano. La tradizione ha fatto da padrona a partire da un ricco antipasto, fino ad arrivare all'agnello grigliato e agli spiedini, piatti semplici ma che hanno suscitato unanimi consensi. E per concludere non si può non menzionare la simpatia del ristoratore da tutti conosciuto come "Marione". Disponibilità e cordialità fanno parte della storia del locale, in un ambiente informale.

AVEZZANO DELLA MARSICA 9 luglio 2022

Ristorante "Al Castello" di Ugo Piccone, anche in cucina. ●Via Cipresso 13, Aielli Stazione (L'Aquila); ☎0863/78347; co-perti 250. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: tortino di pata-te varietà "Agata", cavolo cappuccio viola, alici, guarnito con pomodorini ciliegini gialli; vellutata di varietà "Vi-telot" e "Agrìa", con crostini aromatiz-

zati alle erbe di montagna; strigoli alla carbonara vegetariana, in salsa di varietà "Colomba" e ortaggi misti; filetto di maiale nero al limone, zaf-ferano e fiocchi di mandorle; varietà "Agrìa" rustica, al lardo di Colonnata; spuma di varietà "Labella" al tartufo nero; ciambelle di varietà "Colomba", con pesche caramellate e mandorle.

I vini in tavola: Cantina del Fucino.

Commenti: Non era facile per lo chef coniugare le caratteristiche del-le 5 varietà Igp di patata del Fucino con un menu ampiamente atteso, dopo un convegno specifico. Unani-mi, positivi giudizi per il tortino. Quanto alla vellutata, Vitelot e Agrìa insieme hanno fornito al piatto un effetto cromatico più sfumato ed elegante nonché maggiore consi-stenza al composto. La parte del leone agli strigoli di eccezionale, delicato sapore e croccantezza as-sicurata da stick di patate. Eccellente ma non andava chiamata "carbona-ra". Meno interessante il filetto di maiale. Molto apprezzata la spuma realizzata con l'utilizzo del sifone. Un convivio in linea con lo spessore del convegno.

CHIETI 7 luglio 2022

Ristorante "Casa de Campo" della famiglia Rossoni, in cucina Marco Rossoni. ●Via Trapani 1, San Giovan-ni Teatino (Chieti); ☎085/4464864, cell. 347/8694693; info@casadecampo.it, www.ristorantecasadecampo.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Par-cheggio comodo; ferie variabili a metà gennaio e a metà novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: biscottino di baccalà; carpaccio di seppia; paccheri al sugo di scampi; spigola in crosta di patate; coppa deliziosa.

I vini in tavola: Testarossa rosato, Terre Aquilane Igt 2021 (Pasetti).

Commenti: Una riunione convivia-le all'insegna della storia del territo-rio, quella che si è svolta a margine dell'importante evento della codifica della ricetta tradizionale delle "Pal-lotte cace e ove". Il Simposiarca ha guidato gli Accademici in un viaggio all'insegna della tradizione, ma che si è aperto con un'apprezzatissima cialda al baccalà che delinea bene la strada dell'innovazione intrapresa dal giovane cuoco, che ha saputo poi anche ben esprimersi con i patti

della tradizione marinara abruzzese, come i paccheri o una classica spi-gola. *Nomen omen* il dolce che ha regalato sorrisi compiaciuti, servito con l'Aurum.

PESCARA 8 luglio 2022

Ristorante "Marechiaro da Bruno" di Bruno Nicomonicò. ●Lungoma-re G. Matteotti 70, Pescara; ☎cell. 334/1318001; coperti 100. ●Parche-ggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: sfzi di mare; catalana di scampi con rucola e po-modorini; mazzancolle saltate con peperone crudo; risotto con scam-pi, asparagi e parmigiano; chitarra ai frutti di mare; frittura mista con insalata di stagione; babà con crema.

I vini in tavola: Valdobbiadene Docg (La Tordera Otrevral); Charis 2021 (Li-vio Felluga).

Commenti: Serata dedicata ai pre-mi dell'Accademia con un elegante menu predisposto dal Simposiarca Alessandro Atalmi. Il convivio, al quale ha preso parte anche il Sin-daco di Pescara Carlo Masci, è stato l'occasione per ufficializzare l'am-missione del nuovo Accademico Angelo Amoroso. Sono stati con-segnati i premi "Massimo Alberini" e "Giovanni Nuvoletti" e anche la targa del Diploma di Buona cucina proprio al ristorante che ha ospitato la riunione conviviale.

PESCARA ATERNUM 10 giugno 2022

Ristorante "Franco" di Ristorante Fran-co s.n.c. di Elena Passeri & C, in cucina Pierluigi Fusilli. ●Via Papa Giovanni XXIII, Pescara; ☎085/66390; ristoran-tefranco.snc@libero.it, www.ristoran-tefranco.dipesce.it; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; fe-rie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: gamberi all'a-rancia, tonno in umido alla catalana, fiore di pesce spada su vellutata di zucchine e gherigli di mandorle, in-salatina di mare e collina; risotto al prosecco con frutti di mare e punte di asparagi; spaghetti aglio e olio, ferfellone e scampi; pescatrice alla cacciatora con cuore di carciofini; flambé di pesca e ciliege con gelato.

I vini in tavola: Bianco Cococciola Igp; rosato Merlot; Pecorino spuman-



ABRUZZO segue

te brut (tutti azienda vinicola Tenuta Ulisse - Crecchio).

Commenti: "C'era una volta..." L'Accademia Italiana della Cucina. L'ingresso di ben cinque nuovi Accademici, Vincenzo D'Antuono, Alessandra Di Pietro, Domenico Falcone, Marino Giorgetti e Mimo Morra, ha permesso di fare un salto nel tempo e di parlare delle origini e dello scopo dell'Accademia. Il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio si è trasformato, per la serata, in un relatore d'eccezione e ha consentito a tutti gli Accademici, e agli ospiti, di approfondire tematiche che interessano la nostra Istituzione. Il Simposiarca Gianfranco Falcone e lo chef Fusilli, infine, hanno chiuso la serata facendo assaporare gustose prelibatezze di pesce.

SULMONA 16 giugno 2022

Ristorante "Villa Elena" di Gustavo Colelli, in cucina Nando Colelli e Tiziana Iacobacci. ●Via Badia s/n, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/251097, cell. 339/5038030; villaelenaevents@gmail.com; coperti 150+80 (all'aperto). ●ParCHEGGIO privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,01.

Le vivande servite: bruschetta con uova strapazzate e tartufo; vitellino rosa con glassa balsamica, scaglie di grana e olio di oliva; pallotte cacio e ova; parmigiana di melanzane; formaggi con miele; cavatelli con asparagi, speck e radicchio; brasato di manzo su purea di patate; agretti olio e limone; torta confettata di Sulmona; frutta in bellavista; confetti del Confettificio Pelino.

I vini in tavola: Selezione di vini della Cantina Farnese; Moscato (Valdo).

Commenti: Al riuscito Forum sul confetto è seguita una riunione conviviale partecipata, il cui menu, scelto dalla Simposiarca Maria Carmela, è stato unanimemente apprezzato: notevole il vario e gustoso antipasto e la torta confettata di Sulmona; buoni il primo e il secondo. Il dolce scelto per l'attinenza con il Forum ha una storia singolare: infatti nasce dalla intuizione del pasticciere Eugenio di Pietro al quale era stato chiesto di creare un dolce con i confetti di Sulmona. Dopo vari tentativi è riuscito a realizzare questa torta, oggi molto apprezzata. Certamente Eugenio non ha svelato la ricetta, ma ha tenuto a precisare che l'elemento che rende unico il suo dolce è la granella dei confetti.

TERAMO 18 giugno 2022

Ristorante "Dino's" di Giovanni Tafà, in cucina Bruna Di Pancrazio. ●Lungomare Zara, Giulianova (Teramo); ☎cell. 349/8020986; coperti. 80 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie inverno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: alicetta fritta; crudità marinare, gratin di cozze e cannolicchi, trancio di mazza alla marinara; spaghetti Verrigni con sogliola e scampi; gnocchetto allo scoglio; spiedino di scampo e calamari al forno; frittura di pananza.

I vini in tavola: Cantina Ciavolich.

Commenti: Nel contesto di una serata informale tra amici, sulla terrazza dello stabilimento balneare, il Simposiarca Giovanni Pompizi ha proposto una cucina tradizionale a base del pescato del giorno. I piatti, semplici ma accurati, hanno incontrato i gusti della maggior parte degli Accademici, conquistati inoltre dalla suggestione del panorama. La serata è stata impreziosita dall'intervento di uno storico del posto, signor Ottavio Di Stanislao, che ha raccontato le origini e le tipologie della pesca giuliese. La conduzione famigliare del ristorante ha contribuito a dare uno stampo confidenziale all'occasione.



PUGLIA

BARI 29 giugno 2022

Ristorante "Eddycola" di Eddy Guri e Nicola Introna, in cucina Giuseppe Dabiccio. ●Corso Vittorio Emanuele II 105, Bari; ☎080/8642343, cell. 320/4628168; corso105srl@gmail.com; coperti 40+40 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì, domenica in estate. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: tartare di manzo con burattina, sformato di melanzane con fonduta di parmigiano, capocollo con burattina; orecchiette di grano arso ai tre pomodori con caciocotta e crema di basilico; cavatelli cozze e vongole; polpo alla

griglia su crema di peperoni; baccalà in tempura; caprese di gamberi rossi, fiori di latte e pomodoro.

I vini in tavola: Antica Fratta Franciacorta.

Commenti: Prima della pausa estiva, gli Accademici si sono incontrati per una riunione conviviale in un ristorante di recente apertura. Il nome è una crasi tra Eddy (Guri) e Nicola (Introna), i due titolari, e dispone di un piacevole dehors affacciato su un centralissimo corso cittadino. Mentre gli ambienti interni fanno pensare a un bistrot parigino. Non meno gradevole la proposta gastronomica, di terra e di mare, che ha unito il garbo delle preparazioni alla concretezza dei sapori. Dalle orecchiette ai tre pomodori con caciocotta e crema di basilico fino alla caprese di gambero rosso con fiori di latte e pomodoro. Il tutto annaffiato da eccellenti bollicine.

CASTEL DEL MONTE 17 giugno 2022

Ristorante "Happy Days" di Pantaleo Uva & C. snc. ●Via S. Andrea 207, Bisceglie (Barletta - Andria-Trani); ☎080/3926642; coperti 80. ●ParCHEGGIO comodo; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: gambero rosa dell'Adriatico con sedano, pomodoro e cipolla rossa di Acquaviva; delizie dell'Adriatico e ricci centrali; pacchero del pastificio Benedetto Cavalieri, pomodoro ramato e astice; calamara all'alga spirulina, mazzancolle, vongole e polpa di riccio; composta di frutta di stagione; piccola pasticceria artigianale.

I vini in tavola: Bombino bianco "Pezza Piana".

Commenti: Il Delegato ha conferito il premio "Giovanni Nuvoletti" 2022 ai fratelli Pantaleo e Sergio Uva, titolari del ristorante. È seguito il puntuale intervento del Sindaco di Bisceglie che si è complimentato con i fratelli Uva. Vincenzo Rizzi, CT Puglia Nord, ha consegnato il Diploma di appartenenza per i 35 anni al Delegato Antonio Giorgino, sottolineandone l'impegno costante nella valorizzazione della enogastronomia della Puglia Nord. È seguita la degustazione di un menu particolare, curato e apprezzato, con i complimenti e la consegna da parte del Delegato del guidoncino allo chef.

FOGGIA-LUCERA 3 giugno 2022

Ristorante "Palazzo d'Auria Secondo" di Palazzo D'Auria Secondo srl, in cucina Antonella Pitta. ●Piazza Oberdan 3, Lucera (Foggia); ☎0881/530441, cell. 333/9188472; info@palazzodauriasecondo.it; www.palazzodauriasecondo.it; coperti 120+60 (all'aperto). ●ParCHEGGIO scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane, pasticcio di semolino, pizza rustica con gorgonzola e saliscia punta di coltello piccante; ravioli di provola di bufala affumicata e capocollo su passata prunilli; arrosto porchettato con patate al forno; delizia al limone.

I vini in tavola: Rosato Capitolo (antica Cantina San Severo).

Commenti: Seconda riunione conviviale, con buona partecipazione, in un locale che ha accolto gli Accademici in una bella corte in una serata molto calda. Pietanze preparate con cura e servite molto bene e apprezzate. Intervento del Delegato Pinto sullo stato delle Delegazione, mentre il Simposiarca Accademico Agnusdei ha presentato le pietanze preparate per la serata, fornendo dozzina di particolari sui prodotti del territorio usati nel prepararle. La foto con la consegna del guidoncino della Delegazione al titolare e la presenza dello chef hanno concluso il convivio.

MANDURIA 8 giugno 2022

Ristorante "Cosimo Russo" di Cosimo Russo, anche in cucina. ●Via Vittorio Veneto 9, Leverano (Lecce); ☎cell. 375/5351682; www.cosimo-russo-ristorante@business.site; coperti 30+40 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: cialde alla cipolla rossa, grissini al grano arso, broccolo con peperoncino verde e quinoa soffiata, datterino di Leverano, olio, sale e origano, carciofo alla brace con topinambur, bottarga e prezzemolo; fregula sarda mantecata a mo' di risotto al sugo di pesce di scoglio; rana pescatrice laccata alla brace con carote in variazione; sorbetto alla meloncella, olio, sale Maldon e aceto di pomodoro; babà arrostito al timo, amarene cotte al sole, chantilly al pepe di Timut.

I vini in tavola: Matin vino bianco rifermentato in bottiglia con metodo ancestrale (Marco Ludovico); Renosu bianco triple A (Dettori); Tenuta Parraida Copertino Dop rosato (Marulli).

Commenti: Magnifica riunione conviviale che ha confermato le aspettative, nelle forme ma soprattutto nei contenuti, della cucina del giovane e valente chef Cosimo Russo. Una cucina profondamente legata al territorio e alla stagionalità, che fa dell'innovazione il suo punto di forza. Un luogo dove si riserva la giusta attenzione ai dettagli e alla tecnica, manipolando la materia prima, senza forzature, consentendo agli occhi e al palato di percepirne forma e gusto. Il servizio è stato accurato e professionale e tutto lo staff di sala è stato magistralmente diretto dalla sommelier Katia, che ha descritto la preparazione dei piatti e i vini in abbinamento. Simposiarca Bruno Garofano.

TARANTO 7 luglio 2022

Ristorante "Med" di MED srl ●Viale Magna Grecia 120, Taranto; ☎ cell. 339/8908390; www.medristorante.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: baccalà su crostole, cozze alla busara, tartare di tonno esotica, in alternativa mini burger con polpette al sugo di melanzane e pecorino; flan di zucchine con crema di parmigiano e granello di pistacchio, caprese rivisitata; trocchio allo scoglio oppure orecchiette al grano arso con pesto di basilico e pomodoro secco; gamberoni al limone con maionese all'arancia e insalata verde oppure straccetti di vitello alla Positano; babà con crema pasticciera, sorbetto al limone.

I vini in tavola: Rosato Lumera; bianco Passiperduti (entrambi Donnafugata).

Commenti: La prima cena conviviale dell'anno, organizzata dal Segretario, Amedeo Cottino. Gli Accademici hanno molto apprezzato la possibilità di assaggiare piatti sia di mare sia di terra, in alternativa. Particolare interesse ha avuto il sauté di cozze tarantine con aromi particolari. Ottimo anche il babà con crema pasticciera. Da segnalare il servizio impeccabile in sala da parte del personale che ha saputo soddisfare tutte le richieste degli Accademici. Cena conclusa consegnando la vetrofania dell'Accademia

all'amministratore del ristorante Vincenzo Mosca, unitamente a un libro.



BASILICATA

MATERA 12 giugno 2022

Ristorante "Blumen Bad Beach" di Andrea Gnoni, anche in cucina. ●Viale Nettuno, Metaponto Lido frazione di Bernalda (Matera); ☎ 0835/745578, cell. 320/9595355; info@blumenbadbeach.com; www.blumenbadbeach.com; coperti 32+36 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio, marzo e novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,85.

Le vivande servite: alici fritte e pettole al nero di seppia; seppioline, crumble al nero, quinto quarto in tempura; tortellaccio allo sgombro in guazzetto di mare; ombrina bocca d'oro in salsa waleska e misticanza di stagione; gelato evocado; i cinque cioccolati e il mango.

I vini in tavola: Porta Monticano millesimato (Zardetto); Villa dei Pini Malvasia Igt (Cantine D'Angelo).

Commenti: Pesce di qualità in riva al mare di Metaponto, servito eroicamente da Andrea Gnoni nella memoria della ricca città magnogreca che oggi appare consumata dall'uso. Fritto bollente e fresche bollicine hanno accolto i commensali; a seguire la seppia, colorata e futurista. La pasta ripiena ha nobilitato il pesce azzurro, essenziale per la nostra alimentazione quotidiana; per finire Andrea, anche maître chocolatier, ha preparato un gelato con il whole fruit evocado, l'evoluzione del cioccolato, l'unico realizzato con l'intero frutto del cacao: gusto intenso, aromatico, fruttato, leggermente piccante, per un prodotto sano, poco calorico e al 100% di provenienza ecosostenibile.

POTENZA 15 luglio 2022

Ristorante "Verdecruco" di Verdecruco. ●Via del Gallitello 157/159, Potenza; ☎ 0971/1800357; verdecruco@gmail.com.

www.verdecruco.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crocchettone con stracchino e ananas, patatine al tartufo; pizza con patate schiacciate, burrata e cruschi; pizza con mortadella di suino lucano, pistacchio di Stigliano, topping di stracciatella; pizza regina nera con bufala annerita con carbone vegetale e pomodorini gialli; gelato al peperone crusco.

I vini in tavola: Rosato Basilicata Igt Sagaris (Madonna delle Grazie).

Commenti: Metti una bella serata di luglio e un posto dove gustare pizze gourmet: questi gli ingredienti della riunione conviviale di mezza estate che ha visto gli Accademici riuniti per apprezzare un must della tradizione culinaria italiana. Preceduta dall'interessante intervento di Ettore Bove sulle origini e le proprietà organolettiche di questo cibo, la cena ha avuto come protagonista la pizza declinata in varie versioni: da quella con peperoni cruschi a quella con mortadella di suino lucano e pistacchio di Stigliano. La più apprezzata è stata la regina nera, che oltre al bel contrasto cromatico della mozzarella scura e del pomodoro giallo, ha conquistato i commensali per il suo inconfondibile sapore.



CALABRIA

AREA GRECANICA- TERRA DEL BERGAMOTTO 18 giugno 2022

Ristorante "Taverna dei Santi" di gestione familiare, in cucina Alba Moro. ●Palazzo Cordova Piazza Duomo, Staiti (Reggio Calabria); ☎ cell. 388/9729914; moroalba@gmail.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: parmigiana; involtini di zucchine; polpette di carne; pitta; tagliere di insaccati e formaggi; maccheroni (filati con i "cannici") al ragu' rosa di capra; curdeddi (pasta

stirata a mano con farina al 20% di jurmano) con pomodoro fresco e ricotta salata; capra in umido; patate grigliate; reale arrosto; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Rosso di bianco (Cantine Fabio Nesci).

Commenti: Pranzo gradevolissimo sia per l'ospitalità sia per il servizio, celere e puntuale. Il desinare - menu degustazione - è stato molto apprezzato non solo per la genuinità delle materie prime ma anche per la loro preparazione. Dall'antipasto al dessert nessuna cima particolare e nessuna caduta di tono ma una buona e costante qualità. Nulla da eccepire, quindi, nemmeno sul vino.

COSENZA 2 luglio 2022

Ristorante "Il Clubbino" di Paolo Tommasini. ●Via Palmiro Togliatti 13, San Nicola Arcella (Cosenza); ☎ 0985/3115, cell. 333/9446776; info@ilclubbino.it; www.ilclubbino.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì (mai in estate). ●Valutazione 6,8.

Le vivande servite: insalata tiepida di pesce azzurro con fagioli poverelli di Mormanno, cipolla di Tropea, pomodorini e basilico; pasta fresca con seppioline, capperi, olive infornate, pinoli e datterini gialli; pesce spada alla saracena con pomodori secchi, uva sultanina, mandorle e sentore di mirto; cassatina al cedro di Diamante e miele di fichi.

I vini in tavola: Clavé spumante metodo Charmat Pecorello Calabria bianco Igt; Pecorello Calabria bianco Igt il Macerato (Ferrocento).

Commenti: Come sosteneva un anonimo, "D'estate: i capelli sono più leggeri. La pelle è più scura. L'acqua è più calda. Le bibite sono più fredde. La musica è più forte. Le notti si allungano. La vita migliora". Con questo spirito gli Accademici hanno dato il benvenuto all'estate nello splendido scenario offerto dal ristorante "Il Clubbino" di San Nicola Arcella con vista sull'isola di Dino e sul golfo di Policastro. Cucina di territorio con valorizzazione del pesce azzurro e delle verdure di stagione, con finale dedicato al cedro di Diamante. Il tutto ben narrato dal Simposiarca Giovanni Molinaro che ha piacevolmente curato la serata nei minimi dettagli.



SICILIA

ARCIPELAGO DELLE ISOLE EOLIE 12 luglio 2022

Ristorante "La Terrazza dell'Hotel Filadelfia" di Aurelio D'Ambra, anche in cucina. ●Via Madre Firenze Profilio, Lipari (Messina); ☎090/9812795; info@lafiladelfia.it, www.lafiladelfia.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura sempre a pranzo. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: polpo arrosto in crema di ceci con mandorle croccanti e olio al prezzemolo; fiori di zucca ripieni di ricotta di vulcano, gambero rosso e salsa allo zenzero; gnocchi con pesto di pistacchio, vongole e datterino giallo; turbante di spigola con ripieno eoliano in salsa di cozze; mini tortino al limone.

I vini in tavola: Colomba Bianca Chardonnay (Vitesse).

Commenti: Portate mai banali, concrete, con gusti ben distinti e cotture appropriate hanno messo in risalto i prodotti del territorio e le capacità dello chef che ha saputo sapientemente rivisitare l'anima "eoliana" dei piatti proposti con un tocco di innovazione, coniugando creatività e rispetto della tradizione. Ne è risultata una riunione conviviale piacevolissima, di grande gradimento. Elevato il livello della materia prima, di primissima qualità, e la cura nella presentazione. Ottima accoglienza, molto apprezzate la *mise en place* e la gentilezza del servizio, puntualmente accompagnato da una esauriente spiegazione dei piatti.

MARSALA 3 giugno 2022

Ristorante "Altavilla" di Roberto Giacalone, in cucina Francesco Lombardo. ●Via Porta del Santissimo Salvatore 10, Mazara del Vallo (Trapani); ☎0923/478009; altavillaristorante@gmail.com, www.altavillaristorante.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: tortino di spatola, caponata di ricciola, girello di triglia farcita, insalata di rappa e finocchi; risotto Carnaroli con dadolata di pescatrice, vongole veraci, gambero rosso e salicornia; busiata fresca con astice; pera Williams con crema alla vaniglia; torta gelato alla frutta rossa.

I vini in tavola: Grillo Respiri (Baglio Oro).

Commenti: Il locale è in pieno centro e occupa l'interno del palazzo vescovile adibito, un tempo, a sede del seminario e comprende anche il suo antico refettorio riservato, oggi, ai grandi eventi. L'ambiente di stile moderno si compone di una sala a piano terra, di un'altra nel soppalco e di uno spazio esterno. La Delegata, in primis, ha ringraziato i Simposiarchi Barracco e Ciulla per il loro impegno in loco e poi ha dato il via alla cena. Le pietanze hanno evidenziato che lo chef è rispettoso della tradizione siciliana, con un tocco innovativo, e di quella marinara propria di Mazara. Il vino appropriato ne ha completato il risultato finale. Apprezzabile l'accoglienza e la disponibilità del personale.

MESSINA 15 luglio 2022

Ristorante "Fish Tasting Caravello" di Santino Caravello, in cucina Carmelo Insana. ●Via San Paolino 1, Milazzo (Messina); ☎090/2136168, cell. 345/9436293; maiorita0@gmail.com, www.pescheriacaravello.it; coperti 900+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: baccalà al vapore aromatizzato agli agrumi e sapore di Sicilia; paccheri con crema di zucchine, gambero crudo di Mazara e bottarga di tonno; calamari ripieni alla Malvasia di Salina con cipolla caramellata; Principe di Monaco.

I vini in tavola: Malvasia secca Insolita (La Vigna di Casa Pedran) Panarea; Bolentino (Colosi).

Commenti: Il giovane esercizio di ristorazione e degustazione, annesso all'omonima pescheria attiva da tre generazioni, ha servito un delizioso baccalà accompagnato da una fresca e saporita gelatina di limone; la crema di zucchine si è sposata magnificamente con il gambero crudo e con il deciso sapore della bottarga. Soffice, sapida e delicata la farcia dei teneri calamaretti. Appropriato

l'abbinamento con la Malvasia secca. Apprezzatissimo il "pezzo duro", quasi secolare e aromatico gelato siciliano accompagnato da un dolce Bolentino. Il piatto in silver dell'Accademia ha suggellato l'unanime apprezzamento per l'eccellenza della cucina e la qualità del servizio nella sua particolare categoria.

PALERMO 13 luglio 2022

Ristorante "Hotel Porta Felice" di Hotel Porta Felice, in cucina Fabio Bertolino. ●Via Butera 45, Palermo; ☎0916/175678, cell. 320/2504280; jolanda14@live.it, www.hotelportafelice.it; coperti 45. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: micro sfoglie salate, caponata di ricciola, calamaro scottato su pietra lavica, patata al profumo di paprika dolce, gambero in pastella di birra rossa; perle di Carnaroli al pesce spada, lime e mentuccia di campo; turbante di orata agli agrumi con cime di rapa; parfait di mandorla.

I vini in tavola: Chardonnay (Tenute dello Jato).

Commenti: Cena sotto le stelle nella terrazza panoramica dell'hotel, nel centro storico di una Palermo che si prepara a festeggiare la sua Patrona. Piacevolissima riunione conviviale estiva con numerosi partecipanti che hanno apprezzato, seppur con qualche critica, le diverse portate. Gradito l'accostamento del vino alle pietanze servite. Ottimo il servizio ai tavoli. Presentazione della nuova Accademia Francesca Tamburello e breve relazione dell'Accademia Maria Rita Sarpietro su un interessantissimo progetto svolto dagli alunni di scuola primaria sulla Storia della Cucina Italiana a fumetti.

RAGUSA 18 giugno 2022

Ristorante "Osteria Imperfetta" di Marco Giudice, anche in cucina. ●Via Torrenuova 27, Ragusa Ibla (Ragusa); ☎cell.351/9736293; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tartare di gambero rosso ed emulsione di basilico; calamarata azienda Mancini ai ricci del Mediterraneo; tonno rosso e cipolle in agrodolce con capperi eoliani; babà al Rhum e agrumi con

gelato alla mandorla pizzuta di Avola e pasta di fondente di Modica.

I vini in tavola: Mood spumante metodo ancestrale (Paolo Cali); Giasira bianco (Giovanni Boroli); Osa frapato rosa (Paolo Cali).

Commenti: Bella serata trascorsa in amicizia con la Delegazione di Enna. Visita ufficiale degli Accademici ennesi, capitanati da Saro Pellegrino, Ugo Serra e dall'instancabile Livia Perricone. Serata all'insegna del buon cibo e dell'ottimo vino, in un locale di recente apertura ma già avviato su una buona strada. Chef di esperienza e con tecnica collaudata: il tonno con cipolla resterà negli annali. Scambio di omaggi a fine serata con la promessa di una visita a Enna degli Accademici ragusani.



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO 16 giugno 2022

Ristorante "Flora" di Giuseppe Deplano, in cucina Marcello Cabras. ●Via Sassari 45, Cagliari; ☎070/658219; info@hotelfloracagliari.it, hotelfloracagliari.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili ma limitate a 1/2 settimane l'anno; sempre aperti in estate; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: polpettine della casa; cozze della laguna al vapore; cozze della laguna alla marinara; ravioli della casa alla cernia con cozze, vongole e pomodorini; pesce San Pietro alla marinara con patate; croccantino in salsa di fragole.

I vini in tavola: Birbante rosé (Tenuta Asinara Sorso); Nuragus di Cagliari (Audarya Serdiana); Nurà, Nuragus di Cagliari (agricola Soi Nuragus).

Commenti: Serata piacevolissima in un clima di grande allegria, svoltasi nel giardino interno del ristorante situato nell'antico quartiere della marina a Cagliari. Il menu, con prodotti freschissimi e di grande qualità, ha rappresentato la giusta sintesi fra i piatti più tradizionali della cucina cagliaritana, da

sempre punto di forza del ristorante, e una cucina ancora più raffinata che contraddistingue una evoluzione qualitativa del Flora, gestito da una figura storica della ristorazione cagliaritano, il simpaticissimo "Beppe" e dalla figlia Laura. Apprezzatissimo l'abbinamento con i vini, sia il rosé con l'aperitivo sia il Nuragus in due tipologie per il resto del menu.

NUORO 2 giugno 2022

Ristorante "Merula" di Antonio Mugiangu, anche in cucina. ●Via John Fitzgerald Kennedy 108, Dorgali (Nuoro); ☎cell. 349/6286684; meruladorgali@gmail.com; coperti 30+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: uovo frattau; cavolfiore, capasanta e petto d'anatra con riduzione di Campari; tonno lardellato al bacon, crema di carote e zenzero e cipolle in agrodolce; crudo di gambero rosso e le sue salse; tortello di stracotto di manzo, zabaione di grana e salsa d'arrosto; riso "passiu riserva" cacio pepe e tartare di gambero; polpo al cubo; filetto di cinghiale, crema di fave e lardo; mendula, fragola, zenzero e limone; spuma di cioccolato bianco alle mandorle e crumble di amaretto.

I vini in tavola: Torbato brut (Sella e Mosca); Rafia (Santa Maria La Palma); D53 (Dorgali); Oro Oro (viticoltori Romangia, Sorso).

Commenti: Gli Accademici sono stati partecipi di una sinfonia di sapori, colori e accostamenti che raramente accontentano tutti. Il Simposiarca ha scelto di prediligere la cucina stagionale con una linea di prodotti rigorosamente freschi e di prossimità; accostamenti perfettamente riusciti di pesce e carne con riduzioni che hanno caratterizzato le portate di un ottimo pranzo. Gusti delicati ma decisi, materie prime di rilievo. Allo chef ha fatto eco un coro, diretto alla consorte Antonella con Laura e Roberta, per il servizio svolto con competenza, efficienza, discrezione ed educazione. Molto gradevole la *mis en place*. Menzione particolare merita il livello di tutto il pranzo: non una stonatura.

OGLIASTRA 4 luglio 2022

Ristorante "Ovile Bertarelli" della famiglia Bertarelli, in cucina Vincenza. ●Località Dolocaccoro, Baunei (Nuoro); ☎cell. 388/3635356; coperti 40.

●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: pistoccu fritto, olive, peperoni in agrodolce, tagliere di salumi (prosciutto, coppa, pancetta), frittelline di zucchine, assaggio di formaggi (formaggio stagionato, ricotta salata e fresca con il miele); culurgiones di patate e formaggi al ragù di capra; malloreddos al ragù di salsiccia; manzo, maialetto e capra arrosto; contorno di verdure fresche; sebadas con miele e dolci tipici.

I vini in tavola: Pusole Cannonau di Sardegna Doc.

Commenti: L'agriturismo si presenta come una straordinaria location, esempio di sviluppo sostenibile fondato sul rapporto equilibrato fra bisogni sociali, attività economica, rispetto e salvaguardia dell'ambiente e per tale motivo è stato insignito del premio Unesco 2013 "La fabbrica nel paesaggio". L'agriturismo, a gestione familiare, ripropone i piatti della cucina agropastorale tipica dell'Ogliastra. Nel corso del pranzo, la Simposiarca Marisella Lara e gli architetti Francesca Chessa e Salvatore Cabras hanno illustrato, con dovizia di particolari, le tipicità del luogo. Convivio accademico originale, interessante, ricco di sapore e autenticità. La parola chiave una sola: genuinità.

SASSARI 19 luglio 2022

Ristorante "L'incantu" di Gianni e Tina Sini, in cucina Gigi Mulas. ●Località Bagliadoglia, Castelsardo (Sassari); ☎079/474340; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: pescatrice del golfo con chutney di pesche, polpi alla griglia con crema di patate al tartufo e burrata, gamberi e guacamole, capasanta croccante sweet e chilly, baccalà mantecato; tris di crêpe ai gamberi rossi, al nero di seppie, alle cappone; trancio di ombrina, tonno e gamberi in croccante ai profumi mediterranei; l'Incanturo.

I vini in tavola: Indolente (Tenuta Asinara); Vermentino di Sardegna Doc 2020; Le Arenarie, Alghero Sauvignon Doc 2020 (Sella e Mosca).

Commenti: Il nome evoca la bellezza del luogo. Di fronte, l'incantevole rupe su cui si inerpica lo splendido centro di Castelsardo; a far da quinta,

il Golfo dell'Asinara e i suoi tramonti unici. Dalle sue acque e dal suo entroterra si attingono le materie prime - molte verdure e odori di propria produzione - portate in tavola dopo sapiente elaborazione. Apprezzati artefici de "L'incantu", Gianni e Tina Sini. La loro missione: valorizzare ciò che offre il territorio - che qui è davvero tanto e di tanta qualità - innovando con giudizio i saperi tradizionali, ossia senza indulgere a effimere mode o sterili tecnicismi. Degni di menzione: pescatrice e polpo, tra gli antipasti, e il secondo di pesce.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI MONTPARNASSE 16 giugno 2022

Ristorante "Su Misura" di Ciro Polge, anche in cucina. ●22, Avenue Rapp, Parigi; ☎0033/144180573, cell. 0033/603288260; polgeciro@gmail.com; coperti 32+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,3.

Le vivande servite: focaccia al lardo (di Diano Marina, Savona); insalata di carciofi liguri; torta di acciughe alla ligure (patate e alicette); minestrone freddo al pesto e la sua focaccia; risotto di magro con seppioline; totani ripieni della riviera; tonno alla genovese; pesche ripiene con mandorle e il loro scioppo.

I vini in tavola: Nebbiolo 2020; Langhe bianco Sauvignon 2021 (entrambi Marco Parusso).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla Liguria ricca di tanta storia, dai molteplici profumi, prelibatezze tra "terra e mare". Serata molto interessante: il menu proposto dallo chef ha ottenuto pieno gradimento, a parte un pizzico di sale di troppo nel risotto, tutto è risultato impeccabile. Vini eccellenti. Organizzazione perfetta, servizio impeccabile, ospitalità eccezionale. Un grazie particolare allo chef Ciro che, insieme alla Delegata e Simposiarca, ha presentato esaurientemente la regione Liguria

e ha saputo animare la serata, raccontando, per ogni portata, la storia e qualche simpatico aneddoto, tanto da incuriosire gli Accademici che hanno fatto diverse domande.

GERMANIA

COLONIA 21 luglio 2022

Ristorante "Ristorante Davide" di Davide Vicario, in cucina Salvatore Cipriano. ●Schillingstrasse 45, Colonia; ☎0049/221 28097000; ristorante.davide@t-online.de, www.da-vide.de; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 25-31 luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: sarde a beccafico; arancina; parmigiana; spaghetti alla palermitana (pinoli, sarde, finocchietto); busiate con pesto alla trapanese; involtini di pesce spada e di tonno con caponata; cassata siciliana.

I vini in tavola: Bianco di Nera; Maria Costanza (Terra della Baronia).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Natale Di Rubbo, ha avuto come tema "La cultura e la gastronomia siciliana". Selezione molto ricca di piatti tradizionali siciliani a base di pesce, accompagnati da maestosi vini bianchi. Ogni piatto è stato preceduto da una descrizione delle origini e della preparazione mostrandone gli ingredienti di base. Una serata memorabile anche dall'accoglienza e cortesia del personale del ristorante che ha impersonificato l'ospitalità tipica siciliana.

MONACO DI BAVIERA 12 luglio 2022

Ristorante "Trattoria Seitz" di Carlo Pezzeri, anche in cucina. ●Seitzstrasse 12, Monaco di Baviera; ☎0046/8923232649; trattoria.seitz@t-online.de, www.trattoriaseitz.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: vitello tonnato; mozzarella di bufala con pachino, culatello e melone, insalata di polpo; cannelloni di crespelle gratinati, ripieni di capesante e zucchine allo zafferano; scampi di acqua salata al Cognac e salsa di crostacei e tartufo di Norcia su purè di piselli; millefoglie con crema di mascarpone alla vaniglia e frutti di bosco.



EUROPA segue

I vini in tavola: Roero Arneis (Donna Costanza); Bardolino Chiaretto (Casetto).

Commenti: Splendida serata nel quartiere di Lehel, uno dei più suggestivi della città, seduti all'aperto sotto grandi alberi, in un locale silenzioso ma vivace. Il cuoco e gestore ha ricevuto i complimenti per la qualità dei prodotti stagionali impiegati, la composizione degli ingredienti e il livello della preparazione. Molto apprezzate le crespelle, realizzate con maestria, e il secondo piatto, per la freschezza degli ingredienti combinati perfettamente. Elogiata anche la sfoglia leggera del dolce. In suo intervento, il cuoco ha spiegato la preparazione della salsa di crostaci (bisque), che richiede tempo e ripetute cotture. Buoni l'abbinamento dei vini e il rapporto qualità-prezzo.

PAESI BASSI

DEN HAAG-SCHEVENINGEN
16 giugno 2022

Ristorante "Osteria Elpidio" di Luigi Florio, in cucina Damiano Palmieri. ● Herenstraat 87, Voorburg; ☎ 0031/704129121; osteria@elpidio.nl, www.elpidio.nl; coperti 30+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ● Valutazione 7,7.

Le vivande servite: crocchè di patate napoletane su fonduta di formaggio; parmigiana di melanzane della tradizione campana; mozzarella di bufala su crema di pomodoro fredda al basilico; ziti spezzati alla genovese; calamaro farcito all'ischitana con contorno di zucchine alla scapece; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Oro, vino spumante brut (Tenuta Cavalier Pepe, Avellino); Falanghina del Beneventano Igt 2021 (Antica Fattoria, Benevento); Aglianico d'Irpinia Doc 2016 Terra del Varo (Tenuta Cavalier Pepe); Greco di Tufo Docg 2019 (Mastroberardino).

Commenti: Gli antipasti hanno avuto voti molto alti, specialmente i crocchè, ben combinati con la fonduta. Gli ziti alla genovese sono stati apprezzati per il giusto bilanciamento dei sapori; l'abbinamento audace dell'Aglianico è particolarmente riuscito. Il calamaro farcito era gustosissimo e gradito per il ripieno, anche se il calamaro del Mare del Nord, seppur gustoso, rimane sempre un poco duro paragonato a quello ischitano. In-

fine la pastiera napoletana, ben cotta e squisita. I vini, tutti campani, hanno accompagnato bene le portate. Lo staff ha fatto il possibile per contribuire a una serata conviviale degna dell'Accademia, con entusiasmo, passione, attenzione e professionalità.

UTRECHT
4 giugno 2022

Ristorante "Da Claudio" di Raphael Renjaan, anche in cucina. ● De Markt 4, Huissen; ☎ 0031/263258897; daclaudio@live.nl, www.daclaudio.nl; coperti 90+36 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7,7.

Le vivande servite: tramezzino con ricotta, barbabietola e rillette di anatra; carpaccio di polpo; ravioli agli scampi; falsomagro; tris di dolci.

I vini in tavola: Prosecco (Borgo Molino); Costamolino (Argiolas); Lugana (Costaripa); Rubeno Lagrein 2019 (Andrian); Dindarello 2020 (Maculan).

Commenti: Andrea in sala e chef Raphael Renjaan offrono ai commensali un benvenuto caloroso e si impegnano al massimo per proporre un buon servizio e un adeguato livello di cucina. Squisito il tramezzino seguito da un ottimo carpaccio di polpo che pecca solo di un po' di abbondanza di contorno verde. I saporiti ravioli agli scampi sono stati cotti alla perfezione, così come la migliore portata della serata: il falsomagro, veramente eccellente. A chiudere un tris di dolci fatti in casa. Un punto di merito per i vini e i perfetti abbinamenti. La serata viene allietata dall'ingresso del nuovo Accademico Gert-Jan van Teffelen e dall'annuncio che la signora Enrica van der Avort verrà nominata Accademica onoraria.

PORTOGALLO

LISBONA
22 giugno 2022

Ristorante "Bella Ciao" di Marcello Di Salvatore, anche in cucina. ● Rua de São Julião 74/76, Lisbona; ☎ 0035/1210935708; bellaciao.cantina@gmail.com, www.cantinabellaciao.wix.com; coperti 40. ● Parcheggio scomodo; ferie ultima settimana di luglio e prima di agosto; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 7,6.

Le vivande servite: affettati e formaggio, timballo teramano; paccheri con ragu di agnello; polpette

al pomodoro; tiramisù; mousse di Nutella.

I vini in tavola: Trebbiano d'Abruzzo; Montepulciano d'Abruzzo (entrambi Terre degli Eremi).

Commenti: Trattoria situata nel centro storico di Lisbona, con cucina tipica abruzzese che già da qualche anno riceve elogi e recensioni positive. Graditi ospiti il dottor Davide Accardi, Presidente di Hipacia - Associazione dei Ricercatori Italiani nel Portogallo - e la dottoressa Denise Peres, Segretaria Generale della Camera di Commercio Italiana a Lisbona. Ambiente molto gradevole; i piatti serviti buonissimi, con tanti elogi per il timballo e i paccheri: l'unica critica per le porzioni troppo "abbondanti". Su richiesta di vari Accademici, il titolare e "cuoco" ha illustrato la ricetta del timballo teramano. Un locale di buona cucina italiana a Lisbona.

REGNO UNITO

LONDRA
7 giugno 2022

Ristorante "Il Trillo" della famiglia Bertucelli, anche in cucina. ● 4, Hollywood Road, Londra; ☎ 0044/0236021759; www.iltrillo.co.uk; coperti 50. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,2.

Le vivande servite: baccalà con i porri, crostini con lardo di Colonnata, assaggio di torte di verdure, crostini di fegatini di pollo e acciughe, assaggio di verdure ripiene; tortelli di carne e bieta; assaggio di tagliolini nei fagioli; galletto alla cacciatora con polenta; torta di riso; assaggio di frittelle di riso.

I vini in tavola: Prosecco Villa Marcello millesimato (Marchesi Mazzei); Rossocybeo Igt Costa Toscana rosso; Fucchia Vermentino Igt Costa Toscana bianco (entrambi Bertazzoli).

Commenti: Una serata all'insegna di piatti tradizionali della ristorazione apuana: piatti con un giusto equilibrio tra carne e pesce e un ottimo mix fra raffinatezza, costume locale, come fosse un anticipo del tema della serata ecumenica. Il baccalà, il lardo, le verdure, i tagliolini, il polletto, la torta di riso, preparazioni semplici ma ricche di sapori, tradizioni ed emozioni. Il tutto cucinato da Andreina Riccardi, madre dei proprietari, venuta appositamente dal ristorante di Massa. A eccezione del prosecco, sono stati serviti vini di produzione propria. Un grande applauso al Simposiarca Filippo Tenderini che ha voluto rendere omaggio alla cara mamma con ricette che ricordano la sua infanzia.

SVEZIA

STOCOLMA
1° giugno 2022

Ristorante "Il Marchese" di Albin, in cucina Silvio Caradente. ● Valhallavägen 142, Stoccolma; ☎ 0046/820 0097; info@ilmarchese.se, ilmarchese.se; coperti 60+50 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 6,4.

Le vivande servite: tagliere con salumi, formaggi, pomodorini e olive; paccheri allo scoglio; salmerino alla mediterranea; sorbetto limone e Vodka

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Soave 2019 (Guarnieri Rizzardi); Pinot Grigio 2016 (Graffigna).



Commenti: Nella ricerca di nuove realtà nella ristorazione italiana a Stoccolma, la Delegazione ha visitato un ristorante aperto da poco, in un quartiere elegante di Stoccolma. Sfortunatamente era stato concordato il menu con uno chef, mentre la sera della cena ve ne era un altro, dato che il precedente aveva lasciato l'incarico. Questo fatto ha creato un po' di malfunzionamento in cucina. E la nota penuria di personale di questi mesi, sia in cucina sia in sala, ha reso il convivio al di sotto delle aspettative. Bisogna però riconoscere che la serata è stata molto apprezzata da tutti per la piacevole atmosfera.

SVIZZERA

 **GINEVRA**
1° giugno 2022

"Restaurant Café de la Place de Plan-les-Ouates" di Restaurant Café de la Place de Plan-les-Ouates, in cucina Vincenzo De Rosa. ●Route de Saint-Julien 143, Plan-les-Ouates (Ginevra); ☎0041/227949698; info@restaurant-laplace.ch, www.restaurantlaplace.ch; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: aperitivi della casa, beignets al formaggio, biscottini salati al parmigiano; gambero rosso delle Cinque Terre (Monterosso) con lattuga e lardo di Colonnata; merluzzo ai ferri con risottino ai piselli e spuma di burro bianco alle vongole; filetto di vitello alla milanese, asparagi saltati in padella con scaglie di pecorino e aceto balsamico; crema di fragole al limone verde e basilico, spuma di mozzarella di bufala e crumble con gocce d'olio d'oliva.

I vini in tavola: Vermentino bianco 2018 (Terenzuola); Etna rosso Terre Nere 2019; Chardonnay 2019 (Branco); Morellino di Scansano 2018 (Pietra Mora).

Commenti: Riunione conviviale di primavera, organizzata dal Simposiarca John Burke, per presentare l'estro culinario dello chef Vincenzo De Rosa e della sua brigata. Il menu è stato composto da antipasti, primi, pietanze e dolci, con ingredienti di qualità e ricette tradizionali italiane leggermente rivisitate per far risaltare la creatività dello chef. Sorprendentemente fresco e gustoso il gambero di Monterosso, abbinato al lardo di Colonnata.



Molto saporito il merluzzo con il risottino di piselli accompagnato da una spuma di burro alle vongole. Il filetto di vitello alla milanese è stato particolarmente apprezzato da tutti i commensali, cotto con un'impanatura di grissini tritati che davano leggerezza.

 **SVIZZERA ITALIANA**
14 giugno 2022

Ristorante "Antica Osteria del Carlin" di Salvatore Squillante, anche in cucina. ●In Piazza da Dun 2, Claro; ☎0041/918634600, cell. 0041/789286502; anticaosteriadecarlin@gmail.com, www.anticaosteriadecarlin.ch; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: salmerino alpino del Brügli marinato alla verbena, yuzu e yogurt di montagna ticinese; risotto riserva San Massimo mantecato alla crema di carote e zenzero e gambero rosso di Mazara; filetto di vitello con senape antica, asparago e crocchetta di patate; semifreddo al lemongrass e frutto della passione; piccola pasticceria. **I vini in tavola:** Crùdèll 2020; Rampèda 2018; Haróu 2020 (tutti dei fratelli Meroni Sagl a Biasca).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata per una serata conviviale pre-estiva dove lo chef, Salvatore Squillante, ha deliziato con un ottimo menu. Ospiti della serata: Davide De Lorenzi membro del consiglio direttivo dell'Associazione Amici del Monastero, che ha lo scopo di promuovere e valorizzare la vita del monastero, il quale ha fatto conoscere meglio la Comunità benedettina che vive nel Monastero di Claro. Mentre il signor Meroni, proprietario dell'omonima azienda di Biasca, ha commentato i vini in abbinamento. Presente anche Alberto Martinelli, Accademico di Singapore-Malaysia-Indonesia. Tutti felici e soddisfatti per la afosa riunione conviviale.



NEL MONDO

AUSTRALIA

 **SYDNEY**
29 giugno 2022

Ristorante "Casa Mia Osteria" di Andrea Nazzari e Valerio Boncompagni, in cucina Valerio Boncompagni. ●9/605 King Street, Newtown, Sydney; ☎00612/95571328; info@casamiaosteria.com, www.casamiaosteria.com; coperti 50+4 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: fritto di animelle, fritto di baccalà; spaghetti aglio, olio e peperoncino; rigatoni all'amatriciana; abbacchio arrosto con pâté e carciofi; torta pinolata.

I vini in tavola: Prosecco.

Commenti: La serata è stata un successo da un punto di vista della partecipazione: erano presenti 17 fra Accademici e ospiti. Il successo gastronomico è stato generalmente buono. L'amatriciana non aveva le caratteristiche tipiche della ricetta originale di Amatrice; il guanciale non era stato ben rosolato e non era leggermente croccante. I carciofi del contorno dell'abbacchio al forno erano veramente, veramente buoni.

GIAPPONE

 **OSAKA E KANSAI**
18 luglio 2022

Ristorante "Casareccio" di Fabrizio Valentini. ●1-chome-22-23 Minamimukonosu, Amagasaki, Hyogo; ☎0081/664323232; www.casareccio.jp; coperti 36. ●Parcheggio comodo; ferie variabili, Capodanno e Ferragosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: antipasto misto; spaghetti all'amatriciana; penne alla carbonara; pizza napoletana; pizza ai frutti di mare; pizza ortolana; pizza bianca salsiccia e funghi; tiramisù.

I vini in tavola: Selezione di birre italiane.

Commenti: La terza cena conviviale della Legazione di Osaka e del Kansai si è tenuta al ristorante "Casareccio" di Amagasaki sullo stile del "giropizza". Il locale, gestito da italiani e molto vicino alla stazione di Mukonosu, serve pizza romana e piatti della tradizione romana. La cucina è molto consistente e di buona qualità e il ristorante impiega numeroso personale italiano. Un locale da consigliare per un pasto "casual" ma di soddisfazione. Il servizio è abbondante e l'accoglienza calorosa. I 22 partecipanti hanno ascoltato dal Simposiarca Francesco Santi Formiconi la storia della pizza e le sue principali caratteristiche organolettiche.

TUNISIA

 **TUNISI**
25 giugno 2022

Ristorante "Escargot" di Ezzedine Chaieb, in cucina Naceur Chebli. ●Avenue Taib M'hiri, Sousse; ☎0021/673224779; restolescargot49@gmail.com, www.restolescargot.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie durante il Ramadan; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: insalata Caesar; lumache gratinate all'aglio; lumache alla Bourguignonne; ravioli al nero di seppia; sorbetto alla menta; tournedos di filetto di manzo alla Rossini; profiterole con crema inglese e cioccolato.

I vini in tavola: Phénicia rouge (Domaine Shadrappa) Tunisia.

Commenti: La riunione conviviale, magistralmente organizzata a Sousse dal Simposiarca Gian Paolo Sessa, è stata molto piacevole sia dal punto di vista della compagnia, del senso d'amicizia e del piacere di ritrovarsi che si percepiva chiaramente, e sia dal punto di vista gastronomico. Molto apprezzato lo chef che ha preparato gustose lumache, un ottimo sorbetto e un eccellente tournedos di filetto impropriamente detto alla Rossini, per l'assenza del tartufo e della salsa di Madeira introvabili in Tunisia. Perfetto l'abbinamento col vino. Servizio puntuale e cortese. Al termine della bella serata, il Delegato Luigi Collu si è congratulato con la brigata di cucina comunicando l'esito dell'ottima votazione.



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alessandria

Giacomo Carlo Guerrina ● Franca Novelli

Vercelli

Massimo Calliera

LOMBARDIA

Alto Mantovano e Garda Bresciano

Alberto Leali

VENETO

Colli Euganei-Basso Padovano

Giacomo De Stefani ● Luisa Mura

EMILIA ROMAGNA

Carpi-Correggio

Ugo Bonavolta

Castel San Pietro-Medicina

Luca Sanna

Faenza

Enea Pizzigoti

Reggio Emilia

Giovanna Cantoni ● Giovanni Mortati

LAZIO

Roma Appia

Antonella Catarinozzi

CAMPANIA

Penisola Sorrentina

Accademico onorario: Antonello Paolo Perillo

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto

Antonino Pontari

Locride-Costa dei Gelsomini

Rosario Claudio Roselli

AUSTRALIA

Brisbane

Luna Angelini Marinucci ● Ross Giudice

BRASILE

San Paolo

Rosario Zaccaria

San Paolo Sud

Antonio Claudio Palaia ●
Edgard Silveira Bueno Filho

CANADA

Montreal-Quebec

Giuseppe Occhiuto

GERMANIA

Colonia

Fabrizio Picchioni

PAESI BASSI

Utrecht

John van den Berg

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Pechino

Teti Maria Licursi

SPAGNA

Madrid

Raffaele Giannattasio ● Thomas Rivolta

STATI UNITI D'AMERICA

New Jersey

Raluca Coyle ● Victoria Gentile

TUNISIA

Tunisi

Antonio Marcone

NUOVE LEGAZIONI

CAMPANIA

Ischia, Procida e Campi Flegrei

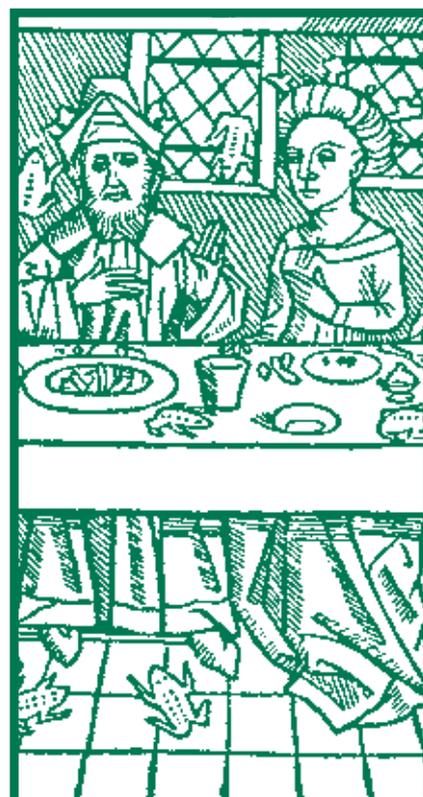
Legato: Antonio Lucisano

TRASFERIMENTI

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Trieste

Stelio Smotlak (*da Muggia-Capodistria*)



TOSCANA

 **Firenze**
Andrea Fabbri (*da Parma*)

SICILIA

 **Catania**
Melita Barbara Olga Clemenza (*da Parma*)

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Hong Kong**
Franco Cutrupia (*da Pechino*)

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **Singapore-Malaysia-Indonesia**
Brian Sweet (*da Venezia*)

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

 **Mantova**
Consulatore: Paolo Protti

FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Udine**
Consulatore: Renzo Mattioni

EMILIA ROMAGNA

 **Castel del Rio-Firenzuola**
Delegato: Dario Vecchione
Vice Delegato: Antonio Gandolfi Colleoni
Segretario: Nicola Santandrea
Consultori: Luca Lippi Bruni ●
Alessandro Quartieri ● Emanuele Tinti

 **Parma**
Vice Delegato: Giada Furlan

LAZIO

 **Latina**
Vice Delegato: Anna De Donato
Consulatore: Stefano De Caro

BRASILE

 **San Paolo Sud**
Segretario: João Guilherme Ometto Sabino

GERMANIA

 **Monaco di Baviera**
Segretario: Claudio Zanghi

NON SONO PIÙ TRA NOI

TRENTINO - ALTO ADIGE

 **Bressanone**
Ermenegildo Spagnolli

VENETO

 **Padova**
Giorgio Berto

 **Treviso**
Fernando Raris

EMILIA ROMAGNA

 **Faenza**
Franco Morsiani

SICILIA

 **Enna**
Rosario Pellegrino

 **Trapani**
Ignazio Aversa

GERMANIA

 **Francoforte**
Mario Giuranna

MALTA

 **Malta**
Gianfrancesco Comelli

PRINCIPATO DI MONACO

 **Principato di Monaco**
Carla Miani Aggero

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

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Delegazione Montecatini Terme-Valdinievole
"La Valdinievole nel piatto. Cibo, territorio, identità"
a cura di Dario Donatini e Francesco Tanganelli. Prefazione di Zeffiro Ciuffoletti
(Lucca: Istituto storico lucchese, 2022)

Anna Maria Lombardi, Accademica di Campobasso
"Lavoro, ambiente e cibo nella transumanza"
di Norberto Lombardi, Anna Maria Lombardi e Giampaolo Colavita
(Isernia: Cosmo Iannone Editore, 2022)

Paolo Petroni, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina
"Corfinio. Giulio Barattucci fra Chieti, Pescara, Napoli" di Gerardo Di Cola
(Chieti: Edicola editrice, 2015)



FOCUS

see page 3

“CARMENCITA, TURN OFF THE GAS AND LET’S GO!”

*Times are hard for our economy,
but Academic activity continues
in exemplary fashion.*



Due to their age and nationality, the Nord Stream gas pipeline operators are probably unfamiliar with a famous Italian coffee TV commercial of the 1960s where in a *caballero* exhorts his beloved: “*Carmencita, turn off the gas and let’s go!*”. This is not our field of expertise, but as simple householders we know that if there’s a gas leak, the first thing to do is to turn it off at the mains. We don’t understand - alongside many other things, in truth - why a leak, however serious, could make the sea boil for days on end without anyone operating a valve, a tap, a bulkhead, a crank to shut off the flow upstream of it. Certain Italian sayings might even have to change. Someone at the end of their tether is said to be *alla canna del gas* - ‘at the gas pipe’: so desperate as to contemplate suicide by gas; the poor dear has probably had their gas turned off already for failure to pay, considering its current price! Even the less violent alternative *siamo alla frutta* - we’ve reached the fruit, meaning, the end (because it’s the last course of a meal) - may be at risk, as fruit may soon become unaffordable.

Ballooning bills may jeopardise economic activity

Jokes aside, conditions are grim in terms of both continuing war and ballooning bills that jeopardise post-pandemic economic recovery, though Covid, no longer headline news, may make a winter comeback. **Misgivings are partially caused**

by the reasons behind rising costs, largely incomprehensible and certainly **produced by fierce, contemptible speculation**. Yet **Academic activity**, thanks to all our Delegates, Legates and Academicians, **proceeds in an exemplary fashion**, with **over 450 new Academicians** just in this year’s first 9 months.



*Thanks to the Academy’s vitality,
our initiatives are multiplying worldwide*

Excellent news **from the Ukraine**: thanks to our Ambassador **Pierfrancesco Zazo**, there will soon be **a new Legation in Kiev**, where our cuisine is appreciated and there are many good Italian restaurants. Life goes on, despite the difficulties. We will soon be major participants in the upcoming edition of **International Italian Food Week**, from 14 to 20 November, whose theme is “Conviviality, sustainability and innovation: Italian ingredients for healthy people on a healthy planet”. All Delegations and Legations abroad are joining forces with our diplomatic network to promote Italian culture and restaurants. It’s time to verify the information in our **Good Traditional Table Guide**. Apart from cost-induced closures, the situation, marred by Covid, should have settled by now; so we should not wait any longer. We shall patiently and meticulously follow up on all the reviewed restaurants to issue a new edition in the early months of next year.

For now, we wish all our Academicians a **joyfully convivial ecumenical dinner!**

Paolo Petroni

**PIETRO CITATI:
IN PRAISE OF TOMATOES**

See page 4

Pietro Citati, biographer of literary greats, recently died aged 92. Citati was capable of moments of childlike sweetness, as when he wrote in praise of the tomato and its lost flavour in an article in the daily *la Repubblica* on 18 August 2006. "In Praise of Tomatoes" describes that sublime fruit which is now standardised in shape and sadly deprived of its flavour.

CULTURE ON THE MOVE

See page 6

An ancient Spanish cookbook, *Arte de Cocina. Pasteleria, Vizcocheria, y Conserveria*, by the Spanish royal cook Francisco Martinez Montiño, printed in Madrid in 1611 and rediscovered in the Novara Seminary Library, offers an interesting glimpse into seventeenth-century culinary culture. A voluminous manual whose recipes are intended for cooks serving the high nobility, it has an ample introduction on the importance of a clean kitchen and food hygiene.

BREAD AND STILT HOUSES

See page 8

Several Italian archaeological sites have preserved foods from a remarkably long time ago. A bog-preserved bronze-age loaf of bread has been found at Ledro, in the Trentino area. A study comprising multiple phases has permitted the reconstruction of this prehistoric bread's taste and fragrance; the resulting product had an intense aroma, and was made of coarsely ground spelt, containing both whole-grain flour and entire seeds incorporated into the dough.

THE CUISINE OF CORSICA

See page 10

Corsica has a plethora of dishes reminiscent of Italian specialties, unsurprisingly since the Genoese ruled the island for five centuries. These are principally dishes that minimise waste and may seem 'poor' but are very generous, and include cured meats, cheese-filled ravioli

and cannelloni, and 'poor' but flavoursome desserts.

GNÒCHI DE SUSINI

See page 13

In Friuli Venezia Giulia, September and October are months dedicated to *gnòchi de susini*, or plum gnocchi. These are found in *trattorie* in the Collio, Carso and Carnia regions, and are the most emblematic of many savoury fruit recipes. They are dumplings of potato gnocchi dough, each containing a pitted plum.

THE SUBLIME CULATELLO DI ZIBELLO

See page 16

Almost unknown until a few decades ago, this rotund masterpiece of the meat curer's art has since taken its place in the food pantheon, partially thanks to the contributions of artists, literary figures and journalists. Five ingredients are indispensable to a proper *culatello di Zibello*: the tenderest thigh muscle of an adult swine; salt; winter fog; spring breeze; and sunlit summer air.

**ARTICHOKES
FROM SALSOMAGGIORE**

See page 18

In Salsomaggiore, an ancient artichoke variety has been rescued from oblivion by Enrico Moschini, an agriculturalist with a soft spot for venerable traditions, who recovered the plants used by his great-grandfather as a natural barrier to protect his vegetables from wild animals. This meaty, firm, crunchy, fragrant, aromatically flavoured artichoke is nestled in a spiny plant which resists diseases and cold.

**GLUTTON'S DELIGHT:
THE COSTANZO CAKE**

See page 20

Torta Costanzo was created in Castelfranco Veneto by the pastry master Alberico Titton. Visually simple but intriguing on the tongue, it encapsulates a variety of ingredients including some traditional ones rescued from oblivion, such as cinquantino maize and artisanally processed Sarawak

pepper. Black mulberries provide the final touch.

FIUMAROLI: THE 'RIVER FOLK'

See page 22

River life was once commonplace in Rome. Around the early decades of the 19th century, the appearance of large boats floating on the Tiber bearing *fiumaroli* ('river folk') changed the Romans' relationship with the river. On these boats, diners could enjoy all types of river catch including eel.

SA CÒRDULA

See page 24

In the cuisine of Sardinia's Ogliastra area, *còrdula* evokes a timeless and beloved past. Delicious and substantial, with a distinctively pronounced flavour, it has the colour of amber and gold and is crunchy on the outside and soft within. Its name (literally 'little rope') derives from its interwoven rope-like shape, created by rolling the intestines and stomach of a lamb or kid.

**TRANSUMANCE AND THRIFT:
PALLOTTE CACE E OVE**

See page 26

Pallotte cace e ove ('cheese and egg balls'), still common in Abruzzo and Molise, are classified as a humble food, inherited by oral tradition. The Chieti Delegation recently investigated this traditional food's origins and socio-cultural significance, drafting a detailed notary deed which is indispensable for the official registration of its authentic recipe.

REDISCOVERING THE POPES' WINE

See page 28

Riviera dei Fiori Academician Franco Bianchi recounts how the last few remaining specimens of a forgotten ancient vine were rediscovered through painstaking research. Moscatello di Taggia had not been produced for a couple of centuries, but it was a prized wine served at the tables of Popes and in half the royal courts of Europe.



PIEDMONTESE GRAN BOLLITO

See page 29

Novara Academician Flavio Dusio describes this sumptuous traditional dish. The number seven, an indicator of completeness in both lay and religious tradition, recurs in the ingredients of the original recipe for *gran bollito piemontese* ('Piedmontese great boiled [meal]'). Seven cuts of meat are used; seven types of offal; and seven boiled or baked vegetables, all served with seven sauces.

TUSCAN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

See page 30

The coastal Tuscan hills provide all the ideal conditions for the olive tree habitat: sunshine; ventilation; reasonably mild winters. Firenze Pitti Academician Alessandro Abbondanti and agronomist Luca Socci describe the characteristics and compatibilities of Tuscan cultivars.



TRUMPETING CHANTERELLES, DEMURE YELLOW FEET

See page 32

One often encounters the distinctive shape and fragrance of the chanterelle, in Italian *finferlo*, in shops. Its grammatically feminine counterpart, the *finferla* or yellow foot, is far less familiar, perhaps because it is commercially unavailable. Another species from the same genus, daintier and more restrained in shape, it is harder to find, being more easily camouflaged in its environment. Its delicate, subtly fruity flavour and meaty texture make it a culinary delight.

TWO TYPICAL SWEETS FROM BERGAMO

See page 33

Bergamo Academician Lucio Piombi describes two similar cakes typical of the area: *scarpassa* and *smaiassa*, 'poor' foods traditionally consumed during breaks in heavy agricultural work. The first is a sweet polenta-based cake with milk, apples, dried minced figs, salt and sugar. *Smaiassa* is made of grated polenta leftovers, wheat and maize flour, stale bread, honey and, depending on the valley and the season, raisins, pine nuts, pumpkin, dried biscuits, walnuts and/or herbs.

FAKE ITALIAN FOOD IN BUDAPEST

See page 34

Alberto Tibaldi, Honorary Delegate for Budapest, spills the beans about fake

Italian food, with a focus on Budapest. Ingredients that have little or nothing to do with Italy, especially cheeses, cured meats, sauces and other condiments, are often festooned with imaginary Italian names. Furthermore, many purportedly Italian restaurants offer dishes which differ wildly from their traditional Italian counterparts.

SPACE FOR ONE MORE

See page 36

Sociologists, anthropologists, Biblical scholars, students of religion and other scholars are familiar with numerous religious references, including scriptural ones, to the importance of conviviality. Opportunities for shared meals, from ceremonial dinners to work lunches, abound; in these as in most cases, it is wise to avoid excess.

FOOD DELIVERY

See page 37

Home food delivery is a convenience which, however, requires attention to safety and packaging sustainability. Packaging must not only leave foods unaltered in composition, taste and fragrance, but above all must not release contaminants into their contents. Furthermore, they must respect sustainability labelling laws.

TECHNICAL DATA SHEETS FOR FOOD

See page 38

Technical data sheets accompanying food products contain information about their ingredients, methods of use and storage, additives and allergens as well as privacy, food safety, quality and legal parameters. There are no mandatory rules for food data sheets, but their governing principle is the need for maximum detail.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*